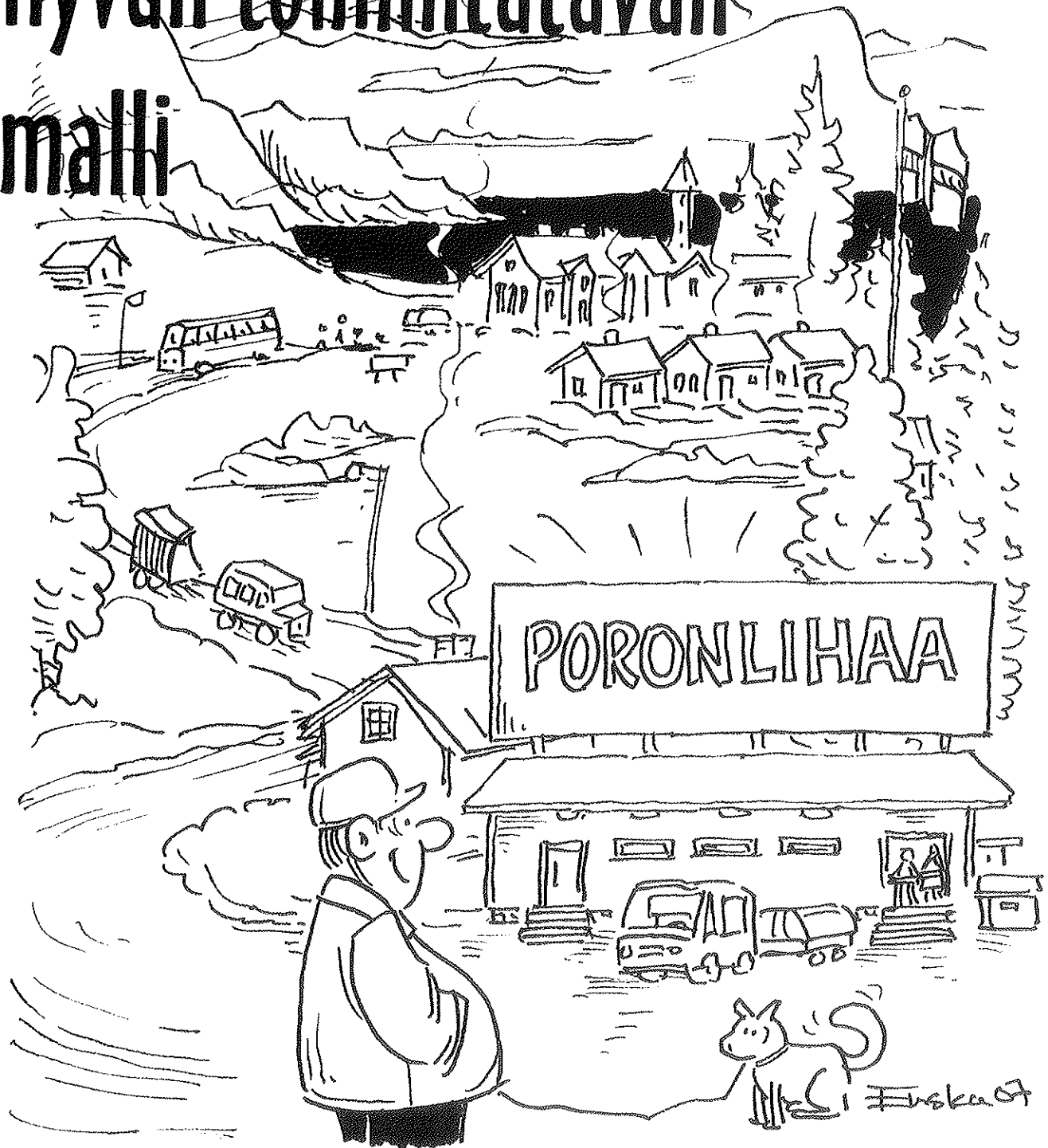


Poronlihan suoramyynnin hyvän toimintatavan malli



Poronlihan suoramyynnin hyvän toimintatavan malli

Lähiruoan suosion ansiosta poronlihan suoramyynti on lisääntynyt viime vuosina. Ihmiset haluavat enenevässä määrin kohdata alkutuottajan ja varmistua lihan alkuperästä. Kontakti myyjän kanssa tuntuu olevan tärkeää ostajalle. Useilla kuluttajilla on poromiestuttu, jolta lihaa hankitaan. Tämä tuntuu usein olevan jopa pienen kehuskelun aihe, että näitä kanavia on.

Lisääntynyt on myös se, että asiakkaat haluavat tuotteensa entistä käyttövalmiimpina. Se, mitä ennen osattiin tehdä ruhosta, halutaan nyt tehdä valmiiksi paloittelusta ja pakatusta lihasta. Huonompaan suuntaan ei kuitenkaan ole menty, sillä v. 2003 tehdyssä kuluttajatutkimuksessa vastaajista 34 % totesi saaneensa laadultaan parasta poronlihaa suoraan tuottajalta. Seuraavaksi sijoittuneet kaksi muuta ryhmää saivat kumpikin 17 %:n vastaajaosuuden.

Poromiehet saivat EU:n kautta toukokuussa 2006 luvan jatkaa tarkastamattoman tuoreen poronlihan myyntiä ja luovutusta sekä kuivaliinan valmistusta tarkastamattomasta poronlihasta ja sen myyntiä ja luovutusta suoraan kuluttajalle poronhoitoalueella alkutuotantopaikalta tai paikasta, jossa poro on teurastettu.

Viranomaiset laativat suoramyyntiin liittyen ohjeistuksen viranomaisille. Uusi elintarvikelainsäädäntö velvoittaa elinkeinot kuitenkin tekemään itselleen ohjeita, joiden avulla elintarvikehygienialainsäädäntöä sovelletaan joustavasti ottaen huomioon elinkeinon lähtökohdat ja erityispiirteet. Jos elinkeinot osaavat tehdä toimijoilleen hyvät ohjeet ja niitä noudatetaan, näin voidaan vähentää elinkeinoihin kohdistuvaa viranomaisvalvontaa.

Tämän ohjeistuksen avulla Paliskuntain yhdistys haluaa kehittää poronlihan suoramyyntitoimintaa ja vähentää tarvetta viranomaisvalvontaan. Ohjeet on tehty poroelinkeinoon soveltuviksi nimenomaan ottaen huomioon poronhoidon pienuuden elinkeinona, tuotannon vähäisyyden ja perinteisyyden ja sen sijainnin

arktisella ja syrjäisellä alueella. Nämä ovat yhdistyksen mielestä keskeisiä lähtökohtia sovellettaessa elintarvikelainsäädäntöä poroelinkeinoon. Yhdistyksen henkilökunta on kiertänyt kentällä toimivien suoramyymijien parissa ja ohjeistus on syntynyt pitkälti näin kerättyjen tietojen ja kokemusten pohjalta. Nykyään hyvin toimiville suoramyymijille ohjeistuksessa ei ole suurestikaan mitään uutta. Samat asiat ovat myös olleet esillä asiaan liittyvissä koulutuksissa.

Ohjeistuksen avulla yhdistys antaa helposti omaksettavassa muodossa olevat perustiedot poronlihan suoramyynnistä, koska elinkeino tiedostaa ja kantaa vastuunsa asiassa. Pienetkin vastoinkäymiset voivat osoittautua suuriksi asioiksi. Poromiehet oppivat tämän kantapään kautta 1980-luvun loppupuolella, jolloin heidän suuri jalostusyhtiönsä niihin kaatui.

Toimijan vastuu

Oma lukunsa suoramyynnissä on toimijan vastuu. *Poronlihan suoramyynti perustuu nimenomaan siihen, että kuluttajan ostaessa poronlihaa, hän näkee itse tuotanto- tai teurastuspaikan ja voi näkemänsä pohjalta kantaa vastuun ostopäätöksen tekemisestä tai tekemättä jättämisestä.* Tästä huolimatta jokainen suoramyymijä vastaa itse omille asiakkailleen myymänsä poronlihan turvallisuudesta sekä laadusta ja siten myös elinkeinon tulevaisuudesta näiltä osin. Tuotteiden on oltava ihmisravinnoksi soveltuvia, ne eivät saa aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle, eivätkä johtaa kuluttajaa harhaan.

Toimijan vastuuseen kuuluu myös tuotteiden hinnoittelu. Luultavaa on, että ”käsityönä” ja pienessä mittakaavassa tehtävät suoramyyntituotteet eivät kuulu nk. halpatuotteiden piiriin.

Yhdistys siirtää asiassa vastuun kentälle ja laatimien ohjeiden avulla pyrkii siihen, että toimijat pystyisivät jatkamaan toimintaa hyvällä, paranevalla tasolla.



Sisältö

1. Johdanto

- 1.1. Suoramyynnin määritelmä
- 1.2. Ruhomyynti
- 1.3. Palamyynti
- 1.4. Tarkastettu liha
- 1.5. Jalostus
- 1.6. Välittäminen
- 1.7. Mainonta
- 1.8. Asiakaspalvelu
- 1.9. Suoramyynnin ja pienjalostajan yhteistyö
- 1.10. Suoramyynnin ja paliskunnan yhteistyö
- 1.11. Suoramyynnin ilmoitus valvontaviranomaisille

2. Teurastus ja lihan käsittely

- 2.1. Teurasporon valinta
- 2.2. Teurastus
- 2.3. Ruhojen jäädytys
- 2.4. Ruhojen kuljetus tai siirto
- 2.5. Ruhojen riiputus ja varastointi
- 2.6. Kuivaliinan valmistus
- 2.7. Pakkaaminen
- 2.8. Varastointi ja lämpötilanseuranta

3. Lihankäsittelyn hygieniat

- 3.1. Työvaatetus
- 3.2. Käsihygieniat
- 3.3. Työhygieniat

4. Lihankäsittelytilojen hygieniat

- 4.1. Käsittelytilat
- 4.2. Työtilojen ja työvälineiden puhdistus
- 4.3. Kunnossapito ja laitehuollot
- 4.4. Veden laatuvaatimukset
- 4.5. Suoramyyntipaikan ympäristöolot
- 4.6. Jätehuolto
- 4.7. Jätevesien käsittely
- 4.8. Haittaeläinten torjunta

5. Lihan jäljitettävyys ja takaisin veto

6. Kriittiset kohdat

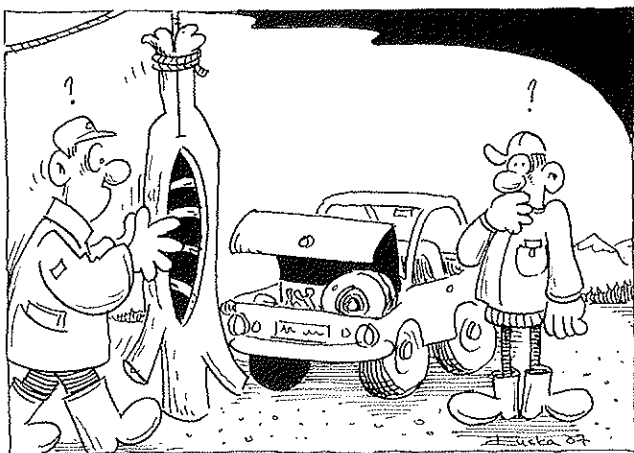
7. Koulutus ja laatutyö

1. Johdanto

1.1. Suoramyyntin määritelmä

Elintarvikkeiden myyntiä tuottajalta suoraan kuluttajalle kutsutaan usein suoramyyntiksi. Poronlihan suoramyyntillä tarkoitetaan tässä ohjeessa poronlihan tai poron kuivalihan myyntiä tai muuta luovutusta suoraan kuluttajalle poronhoitoalueella olevalta alkutuotantopaikalta tai paikasta, jossa poro on teurastettu. Poronliha voi olla tarkastamatonta tai lihan tarkastuksessa hyväksyttyä. Samoin kuivaliha voi olla valmistettu joko tarkastamattomasta tai lihan tarkastuksessa hyväksytystä lihasta.

1.2. Ruhomyynti



Ruhoja voidaan myydä kokonaisina tai ”raajottuna” (suurpaloiteltuna) suoraan alkutuotantopaikalta tai teurastuspaikalta kuluttajalle. Silloin kun ruho myydään kokonaisena tai raajottuna, jatkokäsittelyn tuomat riskit siirtyvät suurelta osin kuluttajan vastuulle, edellyttäen että teurastus, jäähdytys ja varastointi on hoidettu asianmukaisesti. Yhdistys suosittelee tätä toimintamallia niille suoramyyntiä harjoittaville poromiehille, joilla ei ole aikaa tai tiloja käsitellä lihaa pidemmälle.

1.3. Palamyynti

Paloiteltaessa lihaa luuttomaksi ja pakattaessa lihaa, lisääntyvät myös vaatimukset käsittelytilojen ja -toimintojen suhteen. Mitä pienempiin osiin liha paloitettaaan, sitä suuremmaksi kasvaa mahdollisuus, että ympäristöstä pääsee lihaan haitallisia mikrobeja, jotka voivat lisääntyessään pilata lihan nopeastikin.

On selvää, että mitä pidemmälle liha käsitellään, sitä enemmän se vaatii taitoa ja osaamista toimijoilta.

Toimijan on tunnettava lihankäsittelyyn liittyvät riskit eli nk. kriittisten kohtien ajattelu.

Yhdistys suosittelee lihaa paloiteltaessa käyttämään ohjeena poronlihan lajittelumäärittäyksiä, jotka löytyvät osoitteesta: www.paliskunnat.fi/pororeseptit/la-jitelma.pdf

1.4. Tarkastettu liha

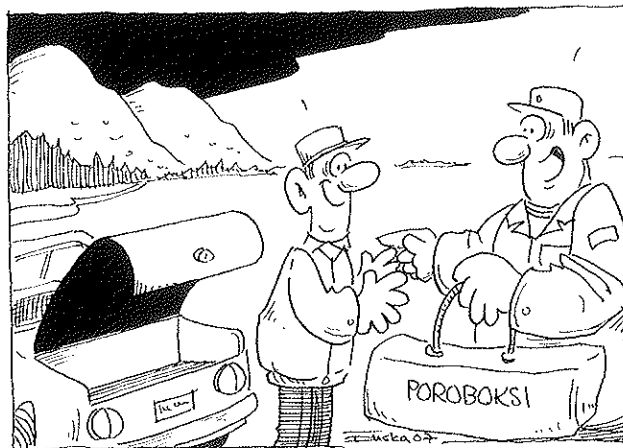
Lihantarkastuksessa hyväksyttyä poronlihaa (hyväksytystä teurastamosta tulevaa poronlihaa) ja siitä valmistettua kuivaa lihaa voidaan leikata samoissa suoramyyntitiloissa kuin tarkastamatonta poronlihaa, mutta tarkastettua lihaa koskevat silloin myös tarkastamattoman lihan rajoitukset. Tarkastettu liha on tällöin menettänyt tarkastetun statuksensa, eikä sitä sen vuoksi saa toimittaa jälleenmyyjille eikä laitoskeittiöille. Jos käytössä ei ole elintarvikeviranomaisen hyväksymiä kuljetusajoneuvoja ja käsittelytiloja, myyntiä koskevat samat rajoitukset kuin tarkastamatonta lihaa, vaikka raaka-aineena käytetty poro olisi-kin teurastettu hyväksytyssä laitoksessa ja hyväksytty lihan tarkastuksessa.

1.5. Jalostus

Perinteistä kuivaliahanvalmistusta lukuun ottamatta muu lihan käsittely, esimerkiksi lihan jauhaminen ja savustaminen myyntiä varten, ei ole suoramyyntissä sallittua.

1.6. Välittäminen

Suoramyyntin edellytyksenä on, että kuluttaja ostaa tuoreen poronlihan tai kuivalihan suoraan poronhoitoalueella olevalta alkutuotantopaikalta yksityiskäyttöön, niitä ei saa lähettää kuluttajille.



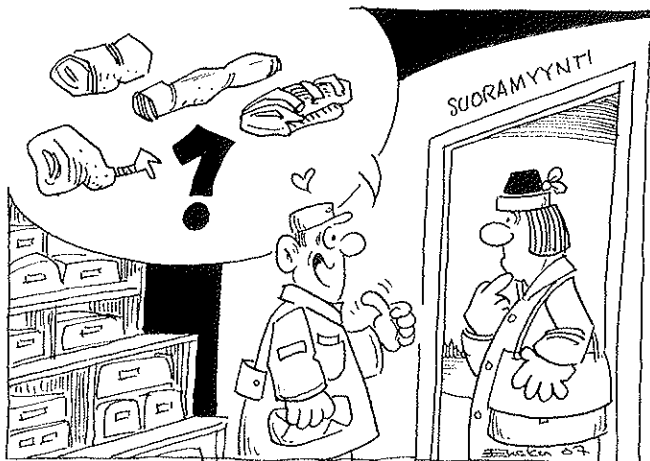


Ohjeistuksen avulla toivotaan päästävän siihen, ettei tarkastamattomaa poronlihaa pääsisi välittäjille, jotka voivat pilata poromiesten ja suoramyynnin maineen. Asiakas ei saa myöskään välittää sitä esimerkiksi laitoskeittiöiden käyttöön. Vähittäismyynti ei ole myöskään sallittua edes tilapäisesti, esimerkiksi torilla tai yleisötapahtumissa tai porotilan yhteydessä olevassa poro- tai maatilamatkailuyrityksessä tai pitopalvelussa.

1.7. Mainonta

Tarkastamattoman poronlihan ja siitä valmistetun kuivalihamyynnin voidaan mainostaa esimerkiksi porotilan kotisivuilla, tienvarsi- ja lehtimainoksilla. Tienvarsimainonta on kuitenkin luvanvaraista, lisätietoja siitä saa tiehallinnosta, Lapin ja Oulun tiepiireistä.

1.8. Asiakaspalvelu



Vanhana tapana on suoramyynnissä ollut ja on oltava edelleenkin se, että asiakkaille toimitetaan ainoastaan sellaista lihaa, mikä ”kelpaisi omallekin lautaselle”. On kuitenkin myös nykyaikaa selvittää asiakkaalta hänen mieltymyksiään ja suorittaa teurasporon valinta hänen toiveidensa mukaan. Jos asiakas ei osaa tarpeitaan yksilöidä, niin sitten on myyjän hyvää palvelua kertoa, minkälainen poro tai lihasosa sopii mihinkin käyttöön. Tämän jälkeen on helppo tarvittaessa antaa ohjeita poronlihasta valmistettavien ruokien tekemiseen, mikä tuntuu olevan vuosi vuodelta kysytympää. Poronlihan valmistusohjeita saa Paliskuntain yhdistyksestä tai netistä osoitteesta www.paliskunnat.fi/pororeseptit. Asiakkaalle on tarvittaessa annettava neuvoja myös lihan kuljetukseen, säilytykseen ja jatkokäsittelyyn.

1.9. Suoramyynnin ja pienjalostajan yhteistyö

Yhdistys haluaa rohkaista suoramyynjiä ja hyväksytyt leikkuutilat omistavia poronlihan pienjalostajia tekemään yhteistyötä. Suoramyyjä voi toimittaa/toimituttaa tarkastetut poronruhot pienjalostajalle leikatavaksi hyväksytyllä kuljetusvälineellä.

Hyväksytyssä laitoksessa tapahtuvan lihan paloitte-lun ja pakkaamisen jälkeen, suoramyyjä voi hakea tuotteet suoramyyniinsä, mutta niiden hyväksytyt status ei ole enää voimassa ellei suoramyyjällä itsellään ole hyväksytyä varastolaitosta tai poronlihamyymälää. Pienjalostajien tulee pitää huolta yhdessä suoramyyjien kanssa, että hyväksytyissä pienjalostuslaitoksissa suoramyyjien tuotteisiin mahdollisesti tehdyistä pakkausmerkinnöistä käy selvästi ilmi, että tuotteet on tarkoitettu vain asiakkaan omaan kotitalouskäyttöön.

merkintä:

VAIN OMAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

1.10. Suoramyynnin ja paliskunnan yhteistyö

Suoramyynntoiminnan tulee noudattaa paliskunnan laatimaa aikataulua poronhoitotöiden, etenkin erotusten osalta. Markkinointi ja suoramyynityö on jaksotettava paliskunnan erotusten mukaan. Suoramyynti ei saa hidastaa tai vaikeuttaa paliskunnan erotuksia.

Paliskunnan tehtävänä on laatia poroluettelo ja tuotoveroperustelaskelma, joihin tulee saada poromiehiltä tiedot omaan käyttöön otetuista poroista ja suoramyynneistä. Lisäksi paliskunta tarvitsee tietoja suoramyynnin laajuudesta lihakauppojen tekoa varten. Ilmoitetut painot ja eurot vaikuttavat mm. poromiesten saamiin liikennevahinkokorvauksiin.

Suoramyyjien on ilmoitettava paliskunnalle seuraavat tiedot:

- Arvio suoramyynnin määrästä (ilmoitus ennen paliskunnan lihakauppoja).
- Kotona teurastettujen porojen laji, kappalemäärä ja paino (ilmoitus 31.3. mennessä).
- Kotona ja teurastamolla teurastettujen porojen käytöstä laji-, määrä- ja painotiedot (omakäyttö/suoramyynti) ALV-ilmoituksessa. Sitä kautta tieto saadaan ALV- ja tuotoveroperusteilmoituksiin (ALV-ilmoitus 10.6. mennessä).

Suoramyynän valitessa ruhoja itselleen, hänen tulee kantaa vastuu myös siitä, mihin loput ruhot myydään. Suoramyynän tulee tällä kohdin auttaa paliskuntaa ja poroisäntää suoriutumaan velvollisuuksistaan, olkoon apuna esimerkiksi suoramyynien tai paliskuntien välinen yhteistyö riittävän suurien myyntierien kokoon saamiseksi.

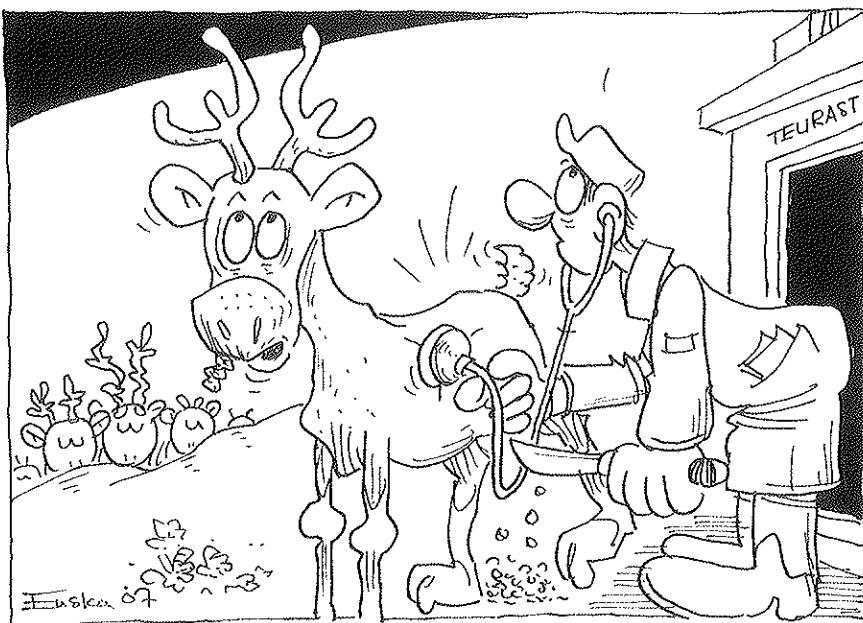
1.11. Suoramyynän ilmoitus valvontaviranomaisille

Poronomistajan on ilmoitettava harjoittamastaan suoramyynitöiminnasta kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle eli yleensä terveystarkastajalle. Viranomaiset ohjeistavat asian.

2. Teurastus ja lihan käsittely

2.1. Teurasporon valinta

Koska suoramyynitporon elävänä tarkastusta eikä lihantarkastusta suorita viranomainen, suoramyynän on otettava itse vastuu teurasporon ja sen lihan kelpaavuudesta asiakkaalle. Käytännössä tämä tarkoittaa tarkkaa sulhautumista teurasporon valintaan. Suoramyynä tekee nyt itse sen työn, minkä eläinlääkäri tekee teurastamoon menevien porojen osalta ja teurastamalla. Esimerkiksi käytökseltään normaalista poikkeavia, sairaita, kuihtuneita, vasta rykineitä urosporoja ja vasta lääkittyjä poroja ei tule käsiteltäväksi ottaa. Jos ruhossa tai käsiteltävässä lihassa havaitaan poikkeavuuksia normaalista, sitä ei tule käyttää elintarvikkeena. Poikkeamista on hyvä ilmoittaa kunnan eläinlääkärille.



2.2. Teurastus

Myytäväksi tarkoitettuja poroja teurastetaan vain silloin, kun ulkoilman lämpötila on niin kylmä että ruhot saadaan jäähtymään riittävän nopeasti. Jos käytettävissä on jäähdystilat, ulkoilman lämpötilalla ei ole niin suurta merkitystä.

Teurastuspaikka sijoitetaan siten, että ruhojen likaantuminen ja kastuminen sekä hyönteisten ja muiden vahinkoeläinten pääsy niihin voidaan estää. Maaperän tulisi olla kuiva ja pölyämätön, mielellään puhtaana lumen peittämä.

Porot tainnutetaan ennen verenlaskua pulttipistoolilla tai ampumalla. Tainnutukseen ei saa käyttää kirvestä. Teurastus tehdään siten, että ruho riippuu, on nylkypukilla tai jollakin muulla maasta irti olevalla alustalla. Teurasjätteet on poistettava päivittäin teurastusalueelta ja asiakkaiden näkyvistä niille varattuun paikkaan. Teurastuspaikka tulee sijoittaa myös niin, ettei se ole näkyvillä asiakkaan saapuessa paikalle.

On huolehdittava riittävän usein tapahtuvasta käsi- enpesusta teurastuksen eri vaiheissa, jotta vältetään ruhojen likaantumiselta. Käsi- enpesua varten on oltava juomaveden laatuvaatimukset täyttävää vettä, nestemäistä käsi- enpesuainetta sekä kertakäyttöiset käsipyyhkeet.

Suoramyynän on hyvä pitää paliskuntajärjestelmän mukaista kirjaa ja merkitsemistapaa teurastetuista poroista, jotta ruhojen oikea käyttöjärjestys pysyy muistissa ja että ne voidaan yhdistää teurastusaikaan ja -paikkaan.

2.3. Ruhojen jäähdytys

Teurastuksen jälkeen ruhot ripustetaan ruhokoukkuihin siten, että ilma pääsee kiertämään ruhojen ympärillä. Ruhojen on jäähdyttävä mahdollisimman nopeasti alle + 7 °C:een. Ruhot eivät kuitenkaan saa jäättyä vuorokauteen, koska liian aikainen jäätyminen jättää lihan pH:n korkeaksi, jolla voi merkitystä lihan laadulle lopputuloksessa.



2.4. Ruhojen kuljetus tai siirto

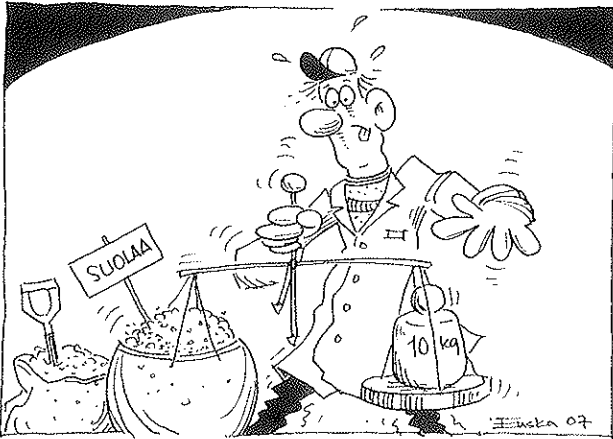
Ruhojen kuljetus on järjestettävä siten, ettei niihin pääse likaa, pölyä eikä muitakaan epäpuhtauksia. Kuljetusauton tai peräkärryn on oltava siisti, eikä sitä saa käyttää elävien porojen kuljetukseen. Ruhot on suojattava liialta ja pölyltä (esim. ruhopussilla) kuljetuksen ja varastoon siirron ajaksi.

2.5. Ruhojen riiputus ja varastointi

Ennen varastointia ruhot tarkistetaan silmämääräisesti. Mahdolliset ruhjeet ja epäpuhtaudet poistetaan ruhoista välittömästi. Ruhot otetaan käsittelyyn teurastusajan mukaisessa järjestyksessä.

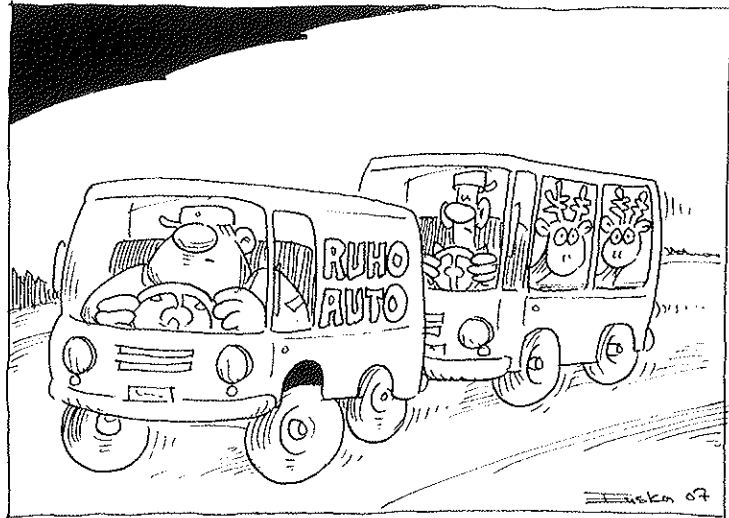
Riiputuspaikan on oltava siisti, eikä tiloihin saa päästä hiiriä, lintuja eikä muitakaan haittaeläimiä. Riiputukseen käytettävien koukkujen on oltava ruostumattomasta teräksestä. Suositeltava riiputusaika on 1-3 vuorokautta, jolloin teurastuksen jälkeinen kuolonkankeus häviää. Lämpötila ei saa nousta yli + 7 °C. Lihan mureutus voidaan tehdä myös vakuumpakkauksissa. Liha suositellaan leikattavaksi jäädytettynä.

2.6. Kuivalihan valmistus



Kuivattavaksi valitaan aistinvaraiselta laadultaan hyvää lihaa. Liha paloittellaan ja suolataan tiloissa, jotka ovat pinnoiltaan sileitä ja helposti puhtaanä pidettäviä. Lihan suolapitoisuus pyritään saamaan mahdollisimman tasaiseksi jokaisessa erässä esimerkiksi punnitsemalla tarvittava suolamäärä.

Liha kuivataan häkissä, jota käytetään vain lihan kuivaamiseen. Haittaeläinten pääsyn estämiseksi kuivaustilaan, häkki on rakennettava riittävän korkealle maan pinnasta ja lattiarakenteen tulee olla sellainen



etteivät haittaeläimet pääse häkkiin. Siinä on oltava umpinainen katto, joka estää lintuja likaamasta ulosteillaan rakenteita. Seinärakenteisiin käytetyn metalliverkon silmäkoko saa olla korkeintaan 15 mm.

Lihat ripustetaan metallikoukkujen tai muovinarun avulla kuivumaan. Lihat eivät saa koskettaa rakenteisiin eivätkä ne saa olla myöskään liian lähellä metalliverkkoa. Lihojen väliin on jätettävä riittävästi ilmatilaa.

2.7. Pakkaaminen

Jos tehdään irtomyyntiä ja liha pakataan ostohetkellä, pakkausmerkintöjä ei tarvita. Tuotteisiin suositellaan laitettavaksi oheiset merkinnät, jo pelkästään hyvä asiakaspalvelu edellyttää tätä.

Koska tarkastamaton liha ei saa myydä tai luovuttaa jälleenmyyjille eikä laitoskeittiöille, tulee tuotteisiin laittaa merkintä, että tuotteita saa käyttää vain omassa kotitaloudessa.

merkintä:



Muut tuotteisiin laitettavat merkinnät ovat:

- Elintarvikkeen nimi, esimerkiksi file,
- poronkärjestys jne.
- Sisällön määrä
- Suoramyyjän nimi
- Käsittelypäivä

Merkintöjen avulla voidaan kohdistaa mahdolliset laatuvirheet vain tiettyyn erään. Siten vältetään isompien erien tutkimiselta, mahdolliselta myyntikielloilta tai hävittämiseltä.

Myös alkutuotantopään toimijan on syytä kantaa vastuu siitä, ettei tarkastamatonta poronlihaa päädy ravintoloihin, laitoskeittiöihin tai muualle jälleenmyyntiin.

Pakkaus- ja merkintätarvikkeet säilytetään siten, että ne säilyvät puhtaina.

2.8. Varastointi ja lämpötilanseuranta

Ruhot ja pakatut tuotteet varastoidaan riittävän kylmässä. Elimet suositellaan jäädytettäväksi mahdollisimman pian, koska niiden säilyvyys on huonompi kuin lihan säilyvyys.

Lämpötilan vaihtelut edesauttavat monia mikrobeja lisääntymään, minkä vuoksi käsittely- ja säilytyslämpötilat on hyvä pitää mahdollisimman kylminä ja tasaisina. Lämpötilakirjauksilla voidaan tarvittaessa todistaa oikeat säilytys- ja käsittelyolosuhteet, jos asiakas väittää saaneensa huonolaatuista lihaa.

Pakasteen osalta lämpötilan tulee olla $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ tai kylmempi. Lämpötila suositellaan kirjattavaksi vähintään kerran viikossa esimerkiksi ruutuvihkoon. Va-



rastoitaessa lihan lämpötilan tulee olla korkeintaan $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$. Lihan käsittely suoritetaan mahdollisimman nopeasti ja niin pienessä erissä, ettei se ehdi lämmetä liikaa. Tässä auttaa lihan käsittelytilojen pitäminen normaalia huonelämpötilaa huomattavasti viileämpänä.

3. Lihankäsittelyn hygienia



3.1. Työvaatetus

Poronlihaa käsiteltäessä käytetään aina erillistä, puhdasta työasua, joka koostuu kengistä, takista, housuista, hiukset peittävästä päähineestä, työkasineista sekä tarvittaessa hihansuojista ja esiliinasta. Hihansuojilla ja esiliinalla vähennetään muun vaatetuksen likaantumista.

Suojautumisen määrä riippuu lihan kanssa tapahtuvan käsittelyn määrästä. Toisaalta on muistettava, että pienikin aukko suojauksessa voi heikentää lihan säilymistä tai käyttökelpoisuutta. Esimerkiksi ruhoja kannettaessa on käytettävä puhtaita asusteita, joita käytetään vain lihankäsittelyssä.

Työkasineina voidaan käyttää elintarvikekäyttöön tarkoitettuja puuvilla- tai muovikasineita. Kasineet on pestävä tai vaihdettava riittävän usein työpäivän aikana. Käytettävissä on myös kertakäyttöisiä esiliinoja ja hihansuojia. Ne hävitetään aina käytön jälkeen, vähintään päivän päätyttyä.

Suojavaatteilla ja työjalkineilla ei saa mennä tuotantotilojen ulkopuolelle lukuun ottamatta ulkotiloissa tapahtuvaa teurastusta. Teurastuksessa on kuitenkin



kin suositeltavaa käyttää eri jalkineita ja suojavaatteita kuin lihankäsittelytiloissa. Jos käytetään samoja jalkineita, ne on puhdistettava huolellisesti sisätiloihin siirryttäessä. Tauolle lähdeettäessä esiliina, suojakäsineet ja hihansuojat pestään tarvittaessa ja ripustetaan niille varattuun paikkaan. Niitä ei saa jättää työpöydälle.

Työpäivän päätyttyä suojavaatteet pestään huolellisesti ja ripustetaan siten, että ne kuivuvat hyvin.

3.2. Käsihygienia

Kädet pestään aina ennen kuin ryhdytään töihin sekä myös tauon, tupakoinnin, wc:ssä käynnin, aivastamisen tai niistäamisen jälkeen. Käsien kuivaamiseen käytetään aina kertakäyttöisiä pyyhkeitä. Kangaspyyhkeet kostuvat ja likaantuvat nopeasti ja kädet likaantuvat uudelleen niitä kuivattaessa.

Pakkaamatonta lihaa käsittelevällä henkilöllä ei saa olla käsissään koruja, kelloa, laastareita tai muuta, jotka voivat kerätä likaa ja olla vaikeasti puhdistettavissa.

Pienet infektoitumattomat haavat voidaan suojata siteellä tai laastarilla, jos käytetään suojakäsineitä. Suojakäsineiden käyttö on suositeltavaa aina kun käsitellään pakkaamatonta lihaa. Käytettäessä suojakäsineitä, niiden puhtaudesta on huolehdittava ja ne on vaihdettava riittävän usein.

3.3. Työhygienia

Käsittelytilat ja toiminta on suunniteltava siten, että lihankäsittely voidaan suorittaa mahdollisimman hygieenisesti. Ruhojen, lihojen ja työvälineiden tarpeetonta koskettelua on vältettävä.

Laitteiden ja välineiden puhtaus tarkistetaan silmämääräisesti ennen töiden aloittamista ja tarvittaessa välineet pestään ennen käyttöönottoa sekä työpäivän aikana.

Ruhot käsitellään riittävän pienissä erissä, jolloin käsiteltävän lihan lämpötila ei pääse nousemaan liian korkeaksi. Käsiteltäväksi otetaan korkeintaan ruho kerrallaan.

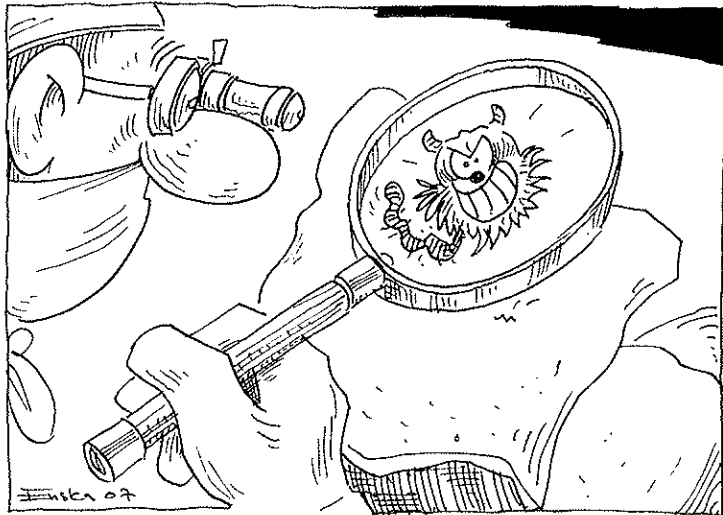
Laitteita, lihalaatikoita ym. välineitä, joita pidetään myös työtasoilla, ei saa koskaan säilyttää lattialla, paikassa, jossa kävellään.

Käsittelyn aikana mahdollisesti lattialle putoavia lihoja ei saa laittaa puhtaan lihan joukkoon eikä toimittaa asiakkaille, vaan ne on laitettava jätteisiin.

Käsittelytiloissa ja teurastusalueella ei saa tupakoida, ruokailla eikä sinne saa päästää lemmikkieläimiä, asiakkaita eikä muitakaan ulkopuolisia henkilöitä.

Lihankäsittelyhygieniaan liittyvät asiat ovat jatkuvan kehitystyön ja koulutustoiminnan alla. Siihen liittyviä tietoja ja osaamista voivat suoramyymälätkin täydentää kouluttautumalla. Laaja koulutustarjotin on nähtävillä osoitteessa www.lao.fi/laatukoulutushanke. Myös Saamelaisalueen koulutuskeskus (SAKK) tarjoaa koulutusta asiaan liittyen.

4. Lihankäsittelytilojen hygienia



4.1. Käsittelytilat

Ruhot käsitellään tiloissa, joiden elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat työskentelypinnat ovat hyväkuntoisia, kestäviä, helposti puhdistettavissa sekä desinfioidavissa ja ne on valmistettu elintarvikkeikäyttöön tarkoitettuista materiaaleista. Pinnossa ja rakenteissa ei saa olla irtoavaa maalia eikä halkeamia.

Työpöydät ja välineet sijoitellaan niin, että kaikki paikat ovat helposti siivottavissa. Pöytien ja laitteiden taustat ja nurkat on päästävä puhdistamaan päivittäin.

Käsittelypaikan läheisyyteen sijoitetaan pesupaikka käsien ja astioiden pesua varten ja siinä tulee olla käytettävissä juomaveden laatuvaatimukset täyttä-

vää kuumaa ja kylmää vettä. Astioiden ja välineiden kuivausta varten järjestetään paikka, missä välineet kuivuvat nopeasti ja pysyvät puhtaina. Pesupöydän alapuolisilla hyllyillä välineet ovat alttiita likaantumismiselle ja tavaroiden säilyttämistä niillä tulee välttää.

Työvälineille ja pakkaustarvikkeille varataan riittävästi varasto- ja säilytystilaa. Työtiloissa säilytetään ainoastaan ne tarvikkeet ja välineet, joita siellä päivän mittaan tarvitaan. ”Ylimääräinen tavara” hankaloittaa siivoamista ja välineet likaantuvat työympäristössä, vaikka niitä ei käytettäisikään.

On huolehdittava siitä, että käsittelytiloissa on hyvä ilmanlaatu. Tilojen ilmanvaihtoa voidaan tehostaa esimerkiksi tuuletusaukolla ja siihen asennetulla pienellä puhaltimella, jos kosteus alkaa kertyä rakenteisiin tai tilat kuivuvat hitaasti siivouksen jälkeen. Mikrobit lisääntyvät nopeasti kosteissa olosuhteissa ja kosteisiin seiniin saattaa tulla hometta.

Lihankäsittelytilan valaistuksen tulee olla riittävä (esim. loistelamppu).

4.2. Työtilojen ja työvälineiden puhdistus

Elintarviketilojen ja välineiden pesua varten varataan omat, erilliset hygieeniset siivousvälineet. On pidettävä huolta, etteivät ne pääse sekoittumaan muiden tilojen siivousvälineiden kanssa.

Siivouksen jälkeen siivousvälineet puhdistetaan huolellisesti ja laitetaan kuivumaan niille varattuun ilmavaan säilytyspaikkaan. Kosteissa, likaisissa siivousvälineissä mikrobit lisääntyvät nopeasti ja seuraavalla kerralla ne levitetään siivottaviin kohteisiin.

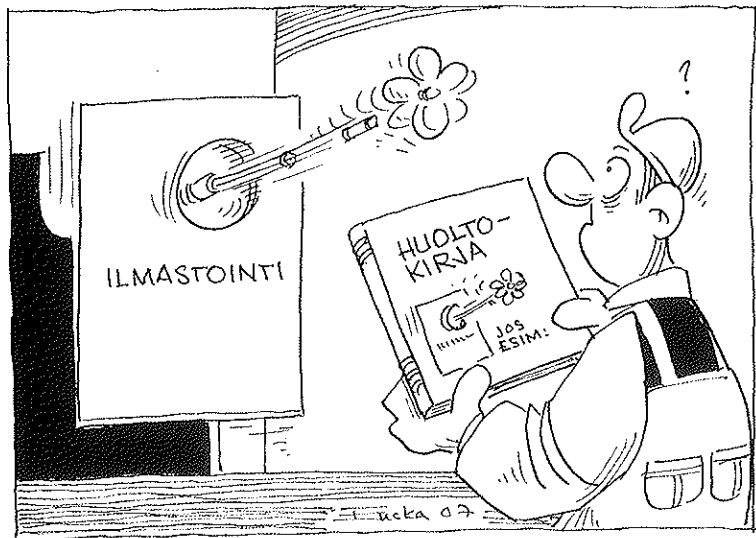
Siivouksessa käytetään puhdistus- ja desinfiointiaineita, jotka on tarkoitettu elintarviketilojen ja välineiden siivoukseen. Desinfiointia pesuainetta ei suositella käytettäväksi. Sitä vastoin suositellaan, että puhdistuksessa käytettäisiin pesu- ja desinfiointiaineita erikseen. Niiden käytössä on noudatettava käyttöohjeita. Desinfiointiaineita voi vaihtaa tietyin väliajoin.

Työvälineet pestään mieluiten heti käytön jälkeen ja tarvittaessa myös työpäivän aikana. Työtilat siivotaan heti työpäivän päätyttyä. Siivoaminen toteutetaan suunnitelmallisesti siten, ettei liata jo puhdistettuja ja desinfioituja pintoja.

Ensin tehdään lian mekaaninen poisto esimerkiksi lastalla tai harjalla, huuhtomalla tai liottamalla. Seuraavaksi suoritetaan pesu pesuaineen kanssa, joka on puhdistamisen tärkein vaihe. Huolellisen pesun jälkeen voidaan desinfioida ne pinnat ja välineet, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa. Lopuksi pinnat huuhdellaan huolellisesti ja kuivataan puhtailla välineillä. Erityistä huomiota tulee kiinnittää hankalasti puhtaana pidettäviin rakenteisiin (nurkat ja kulmat) ja lattiakaivoihin.

Jätteet poistetaan päivittäin käsittelytiloista.

4.3. Kunnossapito ja laitehuollot



Ennakoivilla toimenpiteillä voidaan vaikuttaa niin käsittelytilojen kuin siellä olevien laitteiden kuntoon. Laittevalmistajan ohjeiden mukaisilla huolloilla voidaan vaikuttaa käytössä olevien laitteiden käyttöikänsä merkittävästi. Käytettäessä koneellisia kylmälaitteita jatkuvalla seurannalla ja säätämällä niiden käynti vuodenaikojen ja käyttötarpeen mukaisesti voidaan vaikuttaa myös energiankulutukseen. Perushuollot tulisi tehdä aina ennen teurastuskauden alkua. Ennakoiduilla huolloilla vältetään kiireajan yllättäviä laitehuoltoja. Mahdolliset ilmansuodattimet ja puhaltimet huolletaan ja puhdistetaan myös säännöllisesti.

4.4. Veden laatuvaatimukset

Veden, jota käytetään pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistamiseen ja huuhteluun, on oltava juomaveden laatuvaatimukset täyttävää vettä. Uuden kaivon tekemisen ollessa kyseessä, tutkimukset on



tehtävä ennen veden käyttöönottoa. Lisätietoja asiasta saa kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselta ja hyväksytystä vesitutkimuslaboratoriosta.

4.5. Suoramyyntipaikan ympäristöolot

On selvää, että poronlihan suoramyyntitoiminnassa, kun asiakkaat nimenomaan noutavat ostamansa tuotteet alkutuotantopaikalta, myyntipaikan ympäristön siisteys on erittäin keskeinen asia. Ympäristön ja paikkojen ollessa epäsiistit, ostokset saattavat jäädä vähäisiksi tai jopa kokonaan tekemättä. Tilojen, ympäristön ja tuotteiden ollessa asianmukaisessa kunnossa, asiakas tulee todennäköisesti uudelleen ja on valmis maksamaan tuotteista hyvän hinnan.

Kaikki muut toiminnot kuten kotieläimet, eläintarhaukset, jäteasiat, polttoainevarastot jne. on pidettävä riittävän etäällä käsittelytiloista niistä mahdollisesti aiheutuvien esteettisten ja terveyshaittojen välttämiseksi. Erityistä huomiota tulee kiinnittää siihen, etteivät kotieläinten ulosteet kulkeudu käsittelytiloihin ja niissä viihtyvät karpäset aiheuta riskitilanteita lihankäsittelylle. Teurasjätteet tulee hävittää niin, etteivät koirat ja luonnoneläimet pääse syömään niitä. Tämä on tärkeä toimi tiettyjen loisten, esim. ekino kokin, elinkierron katkaisemiseksi. Erityisesti keuhkojen ja myymättä jäävien maksojen hävittäminen on tärkeää.

4.6. Jätehuolto

Teuras- ja leikkuujätteet voidaan haudata maahan, toimittaa hyväksytylle kaatopaikalle tai käyttää esim. tarhakoirien ruokintaan paikallisen kunnan eläinlääkärin tilarehustamoksi hyväksymällä koiratarhalla. Jätteiden hautaamisesta on tehtävä kirjallinen ilmoitus kunnaneläinlääkärille ennen hautaamista. Ilmoituksessa pitää näkyä jätteiden tuottaja, eläinlaji, josta jätteet ovat peräisin, arvio jätemäärästä, hautauspaikka ja hautauspäivämäärä. Eläinten rehuksi toimitetuista eristä ja hautaamisesta on pidettävä kirjaa.

Kotitalouden ja käsittelytilojen jäteasiat tyhjennetään säännöllisesti ja riittävän usein haittaeläinongelman välttämiseksi.

4.7. Jätevesien käsittely

Viemärointivaatimukset koskevat kaikkia kiinteistöjä, ei ainoastaan niitä, jotka käsittelevät lihaa. Niiden kiinteistöjen, jotka eivät kuulu kunnalliseen viemäriverkostoon, on huolehdittava myös siitä, että

jätevesijärjestelmät laitetaan määräysten mukaiseen kuntoon. Kivisilmä ei ole nykyisin enää riittävä imeytysjärjestelmä. Lisätietoja viemärointijärjestelmien kunnostamisesta ja korjaustöiden määräajoista saa kunnan ympäristönsuojeluviranomaiselta.

4.8. Haittaeläinten torjunta

Huolehditaan ympäristön siisteydestä, etteivät hiiret ym. jyräjät pääse lisääntymään lähistöllä. Pitämällä rakenteet ehjinä ja tiiviinä voidaan estää tuhoeläinten sisälle pääsy. Hyönteisten pääsy sisätiloihin estetään laittamalla avattaviin tuuletusikkunoihin ja mahdollisiin ilmastointikanaviin hyönteisverkot.

Tuhohyönteisten torjunta on tehtävä siten, ettei siitä aiheudu vaaraa elintarvikkeille. Torjunta-aineiden käyttöohjeita on noudatettava.

5. Lihan jäljitettävyyden ja takaisin veto

Teurastetuista poroista pidetään paliskuntajärjestelmän mukaista kirjaa ja tuotteiden erätunnuksena käytetään käsittelypäivää tai muuta merkintää.

Mikäli asiakasvalitusten vuoksi tai muusta syystä on aihetta epäillä, että tuotteiden laatu ei ole hyvä tai että ne mahdollisesti voivat aiheuttaa terveyshaittaa asiakkaalle, selvitetään vaaran vakavuus ja otetaan tarvittaessa yhteys viranomaisiin ja toimitaan heiltä saatujen ohjeiden mukaisesti.

6. Kriittiset kohdat

Poronlihan suoramyyntissä, kun se suoritetaan annettujen ohjeiden mukaisesti, ei ole kriittisiä hallintapisteitä (HACCP). Suoramyyntiin liittyviä riskejä voidaan esimerkiksi hallita noudattamalla hyvän toimintamallin ohjeita, jotka on tehty yhdistyksen edustajien suoramyyntijäsen parissa tekemien havaintojen pohjalta.

Suoramyyntitoimijoiden on opeteltava tarkkailemaan omaa toimintaansa etsien siitä heikkoja kohtia ja parantamaan ”heikoimpia lenkkejä”, sillä toiminnan tulosten taso (tuotteiden laatu) määräytyy toimintaketjun heikomman kohdan tasolle. Suoramyyntitoiminnassa näitä erityisen huomion kiinnittämisen kohtia ovat ruohojen kuljetusvälineiden valinta ja puhtaus ja lihankäsittelyn hygieniat, esimerkiksi lihankäsittelyn yhteydessä suojavaatetuksen käyttö ja sen puhtaus. Jos puutteita havaitaan, niitä on pyrittävä heti itse parantamaan.

7. Koulutus ja laatutyö

Tämä ohjeistus on tehty pitkälti sille perustalle, mitä poronomistajat ovat viime vuosina eri liha-alan koulutuksissa ja kursseilla oppineet tekemään. Koulutustoiminta jatkuu ja suoramyymiä kehoitetaan siihen edelleen osallistumaan. Laaja koulutustarjotin on nähtävillä osoitteessa www.lao.fi/laatukoulutushanke. Myös Saamelaisalueen koulutuskeskus (SAKK) tarjoaa koulutusta asiaan liittyen. Suoramyyntitoiminnan on oltava suunniteltua ja hyvin valmisteltua toimintaa, ei hetkellisen inspiraation tulos. Koulutautuminen on paras tapa valmistautua siihen. On suositeltavaa, että suoramyymäjät suorittaisivat hygieniosaamiskoulutuksen ja -testin (hygieniapassin).

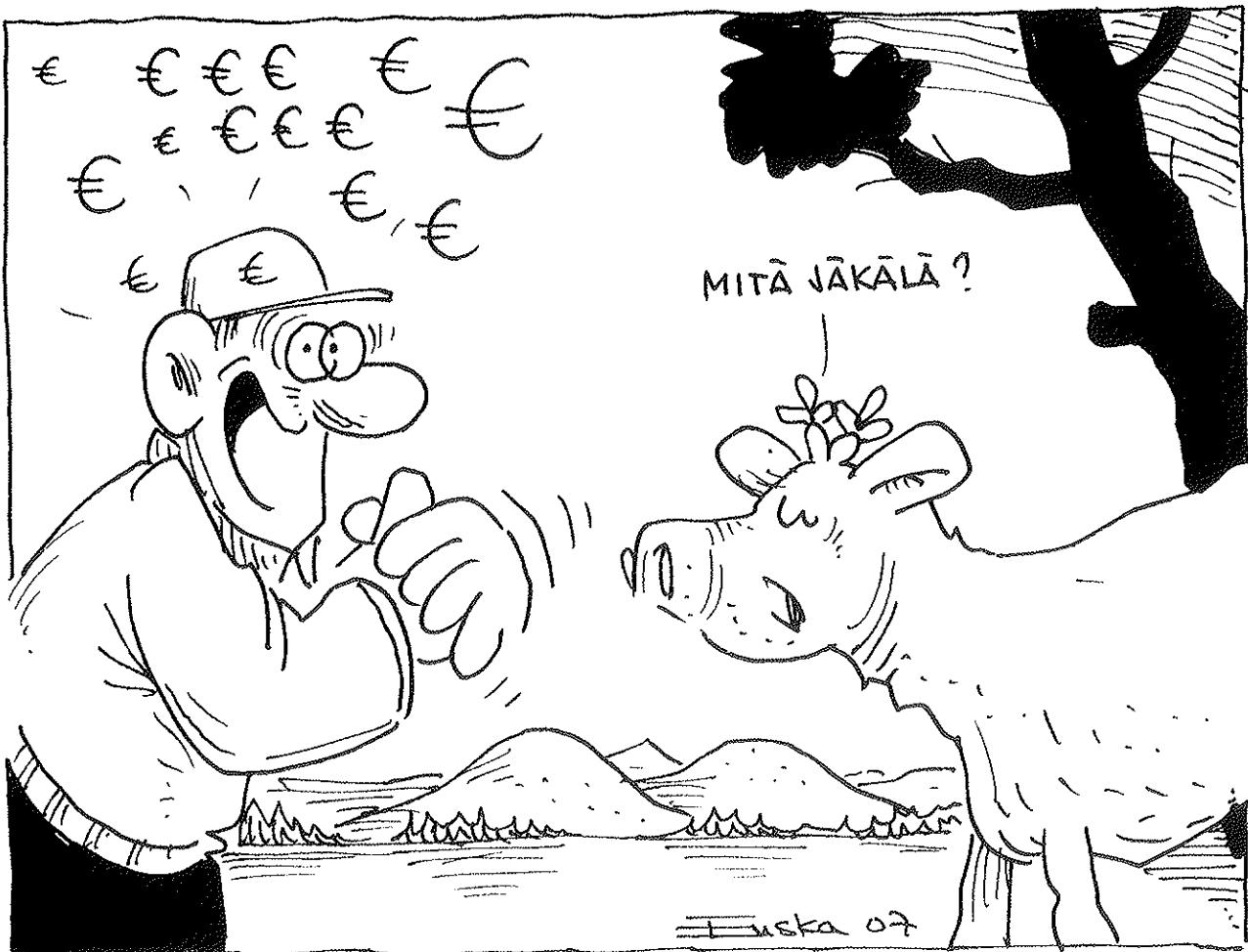
Laatutyö on ymmärretty poroelinkeinossa kaiken sen parissa tehtävän toiminnan kehittämiseksi, sillä mikä tahansa huonosti tehty työ voi tehdä hallaa elinkeinolle. Tämän vuoksi Paliskuntain yhdistys on tehnyt viime vuodet laatutyötä kaiken poronomistajan kohdalle tulevan työn ja toiminnan osalta, ei vain lihankäsittelyn osalta. Yhdistys on muun muassa oh-

jeistanut poronhoidon alkutuotannon Poron hoito- ja käsittelyoppaassa, joka löytyy Poronetin neuvontavustolta osoitteesta Poronhoito.

Kaiken hyvän toiminnan, tehtiinpä se metsässä, tunturissa, teurastamolla, lihankäsittelyssä tai vaikka paliskunnan hallinnossa, oletetaan lisäävän poronomistajien tekemien tuotteiden ja palveluiden mainetta ja menekkiä. Tämän jälkeen on hyvä syy olettaa, että niistä myös saatava hinta paranee. Tällä uralla pysyminen vaatii tietoa ja taitoa.

On aina muistettava se, että mikä vaatii useamman vuoden laatutyön, se voidaan hetkessä menettää.

Suoramyyntiohjeistus löytyy yhdistyksen kotisivuilta: www.paliskunnat.fi/suoramyyntihyvatoimintatapa.pdf



Julkaistu ja taitto Paliskuntain yhdistys 2007. Painatus Kainuun Sanomat Oy.

Hyväksytty Paliskuntain yhdistyksen hallituksessa 6.6.2007. Julkaistu Poromics -lehdessä 4/2007 syyskuussa 2007.