

Anna Vainonen

LIHAN MYYNTI ALKUTUOTANTOTILALTA – OHJE TOIMIJOILLE OMAVALVONTA- SUUNNITELMAN TEKEMISEEN

Opinnäytetyö

Tekniikan ammattikorkeakoulututkinto

Ympäristötekniikan koulutus

2022



**Kaakkois-Suomen
ammattikorkeakoulu**

Tutkintonimike	Insinööri (AMK)
Tekijä	Anna Vainonen
Työn nimi	Lihan myynti alkutuotantotalta – ohje toimijoille omavalvontasuunnitelman tekemiseen
Toimeksiantaja	Mikkelin seudun ympäristöpalvelut
Vuosi	2022
Sivut	19 sivua, liitteitä 11 sivua
Työn ohjaajat	Tuula Kettunen, Noora Pesonen

TIIVISTELMÄ

Alkutuotannon toimintaa on tuotantoeläinten kasvatus ja kuljetus tilalta. Toimija voi ottaa myyntiin tai luovuttaa alkutuotantotalalla kasvattamiensa eläinten lihaa, mutta tällöin toiminta ei ole alkutuotantoa. Lihan myynti alkutuotantotalta on luvanvaraista toimintaa, jolloin lihan myyntiä harjoittavan toimijan tulee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus oman kunnan ympäristöterveydenhuoltoon. Elintarvikehuoneistoilmoituksen lisäksi toimijoiden tulee tehdä omavalvontasuunnitelma harjoittamasta toiminnasta.

Työssä haastateltiin alkutuotannon toimijoita Mikkelin seudulla, jossa selvitettiin alueella toimivien alkutuotannotoimijoiden toiminnan laajuutta. Haastattelussa tuli esille, että toimijat eivät aina ole tietoisia harjoitettavan toiminnan luvanvaraisuudesta. Lihan myyntiä harkitsevilla toimijoilla voi olla suuri kynnys aloittaa lihan myynti, koska se koetaan hankalana lain asettamien velvollisuuksien vuoksi.

Alkutuotannon toimijoiden haastattelujen jälkeen työssä haastateltiin vielä kuutta toimijaa, jotka harjoittavat lihan myyntiä tilalta. Alkutuotantokartoituksen ja lihan myyntiä harjoittavien toimijoiden haastattelujen perusteella laadittiin ohje lihanmyyntiä harjoittaville toimijoille omavalvontasuunnitelman tekemiseen. Omavalvontaohjeen tarkoituksena on selkeyttää lihan myyntiin liittyviä velvoitteita, jotta toimijat eivät kokisivat lihan myyntitoiminnan harjoittamista haastavana.

Asiasanat: omavalvonta, elintarvike turvallisuus, alkutuotanto, Mikkelä

Degree	Bachelor of Engineering
Author	Anna Vainonen
Thesis title	Selling meat from a primary production farm - Instructions for making a self-monitoring plan
Commissioned by	Mikkeli's Environmental Services
Time	2022
Pages	19 pages, 11 pages of appendices
Supervisor	Tuula Kettunen, Noora Pesonen

ABSTRACT

The function of the primary production is to raise and transport production animals on a farm. Operators may sell or alienate meat from the animals they raised, but then the operation is not primary production. Selling meat at the primary production farm requires a permit, in which case the operator selling the meat must notify the environmental authorities of their own municipality. In addition, the operators must make a self-monitoring plan.

In this thesis, interviews were conducted with the primary production operators nearby Mikkeli region to map out the scale of the business of the primary production operators. During the interviews, it was found that the operators were not always aware of the permit requirements for their businesses. The operators considering expanding their business to meat sales may have a high threshold to start the business due to the experience that it would be difficult given the legal regulations.

During the interviews with primary production operators, additional interviews were conducted to six operators who had meat sales from their farm. Based on the primary production mapping and the interviews, a guideline for developing the self-monitoring plan for the meat selling operators was created. The purpose of the self-monitoring plan is to clarify the obligations in a meat selling farm, so that the operators would not feel that selling meat is challenging.

Keywords: Self-monitoring, grocery, primary production, Mikkeli region

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	5
2	ALKUTUOTANTO.....	5
3	ELINTARVIKEHUONEISTOTOIMINTA.....	6
3.1	Teurastus.....	6
3.2	Liha-alan laitokset.....	8
3.3	Lihan myynti.....	9
4	OMAVALVONTA.....	11
5	AINEISTO JA MENETELMÄT.....	11
6	TULOKSET.....	12
7	JOHTOPÄÄTÖKSET.....	15
	LÄHTEET.....	17

LIITTEET

Liite 1. Syventävä haastattelulomake kesä 2021

Liite 2. Omavalvontaohje lihan myyjille

1 JOHDANTO

Maa- ja metsätalousministeriön teettämän tutkimuksen mukaan vuonna 2020 tehdyn kyselyn mukaan maatiloilla harjoitetaan lihan suoramyyntiä yhä enenevässä määrin. Tutkimuksesta käy ilmi, että maatiloista 3 300 harjoittaa suoramyyntiä. Lihan myynnin osalta lampaan lihaa myydään eniten suoraan kuluttajille ja lampaan lihaa myös jatkojalostetaan eniten. Suomessa lihan suoramyyntiä toteutetaan eniten Ahvenanmaalla, Lapissa ja Kainuussa. (Saarnivaara ym. 2020, 4–24.)

Liha on helposti pilaantuva elintarvike, jolloin lihan myynti- ja luovutustoiminnassa elintarviketurvallisuuden riskit ovat suuret. Toiminnan elintarviketurvallisuuden takaamiseksi toimijoilta vaaditaan elintarvikehuoneistoilmoitus, jonka yhteyteen toimijoiden tulee tehdä omavalvontasuunnitelma toiminnastaan. Omavalvonnassasuunnitelmassa on keskeisintä tunnistaa elintarviketurvallisuuden riskitekijät ja laatia toimintasuunnitelma riskien hallintaan.

Opinnäytetyön keskeisin tavoite oli laatia omavalvontaohje toimijoille, jotka harjoittavat lihan myyntitoimintaa. Omavalvontaohje perustuu toimijoilta saataviin tietoihin, jotka kerätään puhelinhaastattelujen avulla. Omavalvontaohjeen tarkoituksena on antaa toimijoille kattava tietopaketti lainasettamista velvoitteista ja vaatimuksista sekä hyvän käytännön toiminnasta, jotka ohjaavat lihan myyntitoimintaa. Omavalvontaohje helpottaa toimijoita lihan myyntitoiminnassa esiintyvien elintarviketarkkuuksien tunnistamisessa ja hallinnassa.

Opinnäytetyön tilaajana toimii Mikkelin seudun ympäristöpalvelut. Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen toiminta-alueeseen kuuluvat Mikkeli, Hirvensalmi, Pertunmaa, Mäntyharju ja Kangasniemi.

2 ALKUTUOTANTO

Alkutuotanto käsittää alkutuotannon tuotteiden tuotannon, kasvatuksen, viljelyn sadonkorjuineen, eläinten lypsämisen sekä eläintuotannon eri vaiheet ennen teurastusta. Alkutuotantopaikalla tarkoitetaan paikkaa, jossa alkutuotannon toimija harjoittaa elintarvikkeiden alkutuotantoa. Alkutuotantopaikka voi

olla esimerkiksi maatila tai puutarha. Alkutuotannon toimija voi olla joko henkilö tai yritys. (Elintarvikelaki 9.4.2021/297.)

Ennen alkutuotannon toiminnan aloittamista toimijan tulee tehdä ilmoitus alkutuotantopaikasta kunnan elintarvikeviranomaiselle. Kuitenkaan erillistä ilmoitusta ei tarvita silloin, kun toimija on tehnyt esimerkiksi ilmoituksen eläintenpito paikasta kunnan maaseutuelinkeinoviranomaiselle. Riittää, kun ilmoitus on tehty yhdelle viranomaiselle. Toimijan tulee myös ilmoittaa alkutuotannossa tapahtuneista huomattavista muutoksista, kuten toiminnan lopettamisesta. Alkutuotantoilmoitusta ei vaadita silloin, kun kyse on esimerkiksi metsästyksestä tai luonnonvaraisten kasvien ja sienten keräilystä. (Ruokavirasto 2021a.)

Eläinsuojelulain (4.4.1996/247) 2 luvun 5 a §:n mukaan: *”Tuotantoeläimellä tarkoitetaan elintarvikkeiden, villan, nahan tai turkisten tuotantoa varten taikka muussa tuotantotarkoituksessa kasvatettavaa tai pidettävää eläintä.”* (Eläinsuojelulaki 4.4.1996/247.) Tuotantoeläimet voivat olla kotieläimiä, tarhattua riistaa, siipikarjaa tai jäniseläimiä. Kotieläimiksi katsotaan naudat, siat, lampaat ja vuohet sekä kavioläimet, joita pidetään kotieläiminä. Tuotantoeläimiä voidaan kuljettaa tilalta toiselle, teurastamoon tai pienteurastamoon, joka on alkutuotantoa. Teurastaminen ja sen jälkeen tapahtuva toiminta ei ole enää alkutuotantoa. (Ruokavirasto 2018.)

3 ELINTARVIKEHUONEISTOTOIMINTA

Elintarvikehuoneistotoiminnalle toimijan tulee hakea hyväksyntä ennen toiminnan aloittamista elintarvikevalvontaviranomaiselta. Toimijan tulee myös ilmoittaa elintarvikevalvontaviranomaiselle, jos toiminta keskeytyy tai aikoo lopettaa toiminnan. Elintarvikehuoneistoilmoitus tehdään aina, kun kyse on elintarvikeriskeiltään merkittävästä toiminnasta. Lihan myyntiä ei katsota vähäriskiseksi toiminnaksi, jolloin lihan myynnistä tulee aina hakea hyväksyntä elintarvikehuoneistotoiminnalle. (Elintarvikelaki 9.4.2021/297.)

3.1 Teurastus

Elintarvikelainsäädäntö edellyttää, että eläimen teurastaminen tulee tapahtua Ruokaviraston hyväksymässä teurastamossa, kun tarkoituksena on myydä

eläimen lihaa. Teurastamoissa työskentelee tarkastuseläinlääkäreitä ja lihan-tarkastajia, jotka ovat Ruokaviraston omaa henkilökuntaa. Pienteurastamoissa Ruokavirasto on antanut valtuuden tarkastuseläinlääkäreille lihantarkastukseen ja valvontaan. Tietyin rajaehdoin on sallittua teurastaa siipikarjaa ja kaneja alkutuotantotilalla, jolloin teurastus tapahtuu ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. Tällöin alkutuotannon toimija voi toimittaa vähittäismyyntiin tai suoraan kuluttajalle korkeintaan siipikarjan lihaa 40 000 kilogrammaa ja kanin lihaa 20 000 kania vastaavan määrän. (Ruokavirasto 2019a.)

Teurastettavista eläimistä toimijalla on elintarvikeketjutietojen toimittamisvaatimus teurastamolle, jotta voidaan varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus. Tarpeen mukaan teurastamo voi elintarvikeketjutietojen avulla tehdä erityisjärjestelyitä teurastukseen liittyen. (Ruokavirasto 2020.)

Ante mortem -tarkastus

Ennen teurastusta tarkastuseläinlääkäri käyttää tarkastuksen apuna elintarvikeketjutietoja, kun arvioidaan eläimen terveydentilaa. Tätä kutsutaan *ante mortem* -tarkastukseksi, jonka tarkoituksena on todentaa eläimen terveys ja elintarvikekelpoisuus. (Ruokavirasto 2020.) Yleinen käytäntö on, että *ante mortem* -tarkastus tehdään teurastamossa tarkastuseläinlääkärin toimesta. Tarkastus on kuitenkin mahdollista tehdä eläimen alkutuotantotilalla, olosuhteiden salliessa. *Ante mortem* -tarkastuksessa alkutuotantotilalla eläimet on pystyttävä erottamaan muista tilan eläimistä ja teurastukseen lähtevät eläimet tulee toimittaa teurastamoon suoraan tilalta. *Ante mortem* -tarkastuksesta virkaeläinlääkäri tekee virallisen todistuksen, jonka alkutuotantotilan toimija toimittaa elintarvikeketjutietoineen teurastamoon. Virallisella todistuksella tarkoitetaan täytäntöönpanoasetuksen (EU) 15.3.2019/628 mukaista todistusta, joka on voimassa kolme vuorokautta sen antamispäivämäärästä. Tällöin alkutuotantotilallisen on toimitettava tarkastuksen kohteena olleet eläimet kolmen vuorokauden sisällä teurastamoon. Aikarajan ylittyessä eläimille on tehtävä uusinta tarkastus. (Ruokavirasto 2021b.)

Post mortem -tarkastus

Teurastuksen jälkeen tapahtuvaa tarkastusta kutsutaan post mortem -tarkastukseksi, jolloin eläimen ruho ja elimet tarkastetaan sekä tarpeen mukaan otetaan näytteitä ja laboratoriotutkimuksia. Tarkastuseläinlääkäri tekee lihan arvostelun, joka perustuu elintarvikeketjutietoihin sekä ante mortem - ja post mortem -tarkastusten tietoihin. Näiden perusteella tarkastuseläinlääkäri hyväksyy tai hylkää lihan käytettäväksi elintarvikekäyttöön. Tarkastuseläinlääkäriä ohjaa lihan tarkastuksessa komission täytäntöönpanoasetus ((EU) 15.3.2019/627) sekä maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikevalvonnasta (13.4.2021/315). (Ruokavirasto 2021c.)

3.2 Liha-alan laitokset

Liha-alan laitosten toiminta on luvanvaraista. Tämä tarkoittaa, että laitoksen toiminnalle haetaan viranomaiselta hyväksyntä elintarvikevalvonnasta. Silloin, kun liha-alan laitos toimii teurastamon yhteydessä, laitoshyväksyntä haetaan Ruokavirastosta. Liha-alan laitoksia ovat esimerkiksi leikkaamot, jauhelihalaitokset, raakalihavalmistelaitokset ja lihavalmistelaitokset. (Ruokavirasto 2019b, 7–8.)

Leikkaamoon saapuvat ruhot tulee olla teurastamossa tarkastettuja. Leikkaamossa ruhot tarkastetaan puhtauden ja lämpötilavaatimusten osalta. Teurastamon yhteydessä toimivassa leikkaamossa liha voidaan leikata lämpimänä, jonka jälkeen liha tulee välittömästi jäädyttää. Muussa tapauksessa lihan tulee olla jäähdytettyä ennen lihan leikkaamista. Jäähdytyslämpötila siipikarjan ja jäniseläinten lihan osalta tulee olla maksimissaan 4 °C ja muiden eläinten lihan osalta enintään 7 °C. (Ruokavirasto 2019b, 22.)

Liha-alan laitos voi valmistaa jauhelihaa ja raakalihavalmisteita jäähdytetystä, jäädytetystä tai pakastetusta lihasta. Kuitenkin siipikarjan osalta lihan tulee olla aina tuoretta ja jäähdytettyä, kun valmistetaan jauhelihaa tai raakalihavalmisteita. Jäähdytetyn siipikarjan liha tulee jauhaa jauhelihaksi kolmen päivän sisällä siitä, kun siipikarja on teurastettu. Muiden eläinten osalta jäähdytetyn lihan jauhaaminen jauhelihaksi tulee tapahtua kuuden päivän sisällä teurastamisesta. (Ruokavirasto 2019b, 22–23.)

Lihan tuotanto Suomessa

Luonnonvarakeskuksen tilastotietokannan mukaan Suomessa vuonna 2020 lihan tuotanto oli suurinta sianlihan tuotannossa, joka oli 175,80 miljoonaa kilogrammaa vuodessa. Samaisen tilastotiedon mukaan siipikarjan lihaa tuotettiin 145,32 ja naudon lihaa 87,10 miljoonaa kilogrammaa vuodessa. Lampaan ja hevosen lihan tuotanto on Suomessa vähäisempää. Vuonna 2020 lampaan lihaa tuotettiin 1,44 ja hevosen lihaa 0,19 miljoonaa kilogrammaa. (Luonnonvarakeskus 2020.)

3.3 Lihan myynti

Alkutuotannon toimija voi teurastaa tilallaan kotieläimiä ilman tarkastusta omaan käyttöön. Tällöin toimija ei saa myydä tai luovuttaa eläimen lihaa oman talouden ulkopuolisille tahoille. Lihan myynti tilalta on sallittua, kun eläimet teurastetaan hyväksytyssä teurastamossa ja eläimet käyvät lihantarkastusprosessin läpi. Teurastamolta liha palautuu toimijalle. Toimijan tulee kuitenkin tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus oman kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle silloin, kun tarkoituksena on luovuttaa tai myydä lihaa oman talouden ulkopuolisille tahoille. (Ruokavirasto 2021d.)

Pakatun lihan myynti tilalta

Toimija voi myydä suoraan tilalta lihaa, joka on leikattu ja pakattu valmiiksi hyväksytyssä leikkaamossa ja teurastamossa. Toimijalta ei vaadita erillistä myyntitilaa, mutta elintarvikehuoneistoilmoitus tulee olla tehty. Valmiiksi pakatun lihan myyntitoiminnassa vaaditaan riittävät kylmäsäilytystilat. Tällöin toimija voi käyttää lihan säilytyksessä tavanomaista pakastinta. Toimijan tulee huolehtia, että lihojen kylmäketju ei katkea. Pakatun lihan myyntitoimintaa harjoittavalta toimijalta ei vaadita hygieniosaamistodistusta. (Ruokavirasto 2021e.)

Pakkaamattoman lihan käsitleminen ja myynti tilalta

Toimija voi käsitellä lihaa, joka on otettu palautunut tilalle myyntiin hyväksytystä teurastamosta. Tässäkin tapauksessa toimijalta vaaditaan elintarvikehuoneistoilmoitus. Toimija voi ottaa lihan palautuksena suurempina lihapaloina, jotka hän käsittelee esimerkiksi suikaloiden, jauhaen, pakastaen tai jäädyttäen. Lihan käsittely voi tapahtua kotikeittiössä siinä tapauksessa, kun elintarvikeeturvallisuudesta huolehditaan. Asumisesta ei saa aiheutua vaaraa lihojen elintarvikeeturvallisudelle. Lihoja käsitellessä vaaditaan myös hygieniaosaamistodistus. (Ruokavirasto 2021e.)

Lihan pakastamista ohjaa pakasteasetus. Tällöin lihan pakastamiseen tarvitaan riittävät tilat ja pakastimet, jolloin liha pystytään pakastamaan riittävän nopeasti ja tehokkaasti. Tavanomainen kotipakastin ei sovellu pakastukseen, koska sen teho ei usein ole riittävä. Tavanomaisella kotipakastimella lihoja voidaan kuitenkin jäädyttää. (Ruokavirasto 2021e.)

Toimija voi ottaa teurastamolta palautuksena naudan puoliruhon, mutta sen käsittelyyn vaaditaan toimintaan soveltuvat käsittely- ja säilytystilat. Tällöin kotikeittiötilat eivät ole riittävät puoliruhon hygieeniseen käsittelyyn. (Ruokavirasto 2021e.)

Pakkaamattomalla elintarvikkeella tarkoitetaan elintarviketta, jonka kuluttaja pakkaa itse tai joka pakataan luovutuspaikassa kuluttajalle. Pakkaamaton elintarvike voi olla myös valmiiksi pakattuna luovutuspaikassa ennen myyntiä. Pakkaamattoman elintarvikkeen määritelmä täyttyy silloinkin, kun luovutuspaikassa tarjoillaan elintarviketta valmiina nautittavaksi. Pakatussa elintarvikkeessa pakkausmerkinnät kertovat tiedot elintarvikkeesta. Pakkaamattomasta elintarvikkeesta toimijalla tulee olla elintarvikkeen tiedot luovutuspaikassa, tuotteen läheisyydessä esimerkiksi taulussa tai esitteessä selkeästi ilmoitettuna. (Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 16.10.2014/834.)

4 OMAVALVONTA

Elintarvikealan toimijalta edellytetään omavalvontaa toiminnassaan. Terveystensuojelulain (19.8.1994/763) 2 §:n mukaan: *”Elinympäristöön vaikuttavan toiminnan harjoittajan on tunnistettava toimintansa terveysthaittaa aiheuttavat riskit ja seurattava niihin vaikuttavia tekijöitä (omavalvonta). Toimintaa on harjoitettava siten, että terveysthaittojen syntyminen mahdollisuuksien mukaan estyy.”* (Terveystensuojelulaki 19.8.1994/763.)

Omavalvonnalla tarkoitetaan sitä, että toimijalla on järjestelmä toiminnan hallintaan. Toimijan tulee toimia elintarvikelainsäädännön edellyttämällä tavalla tunnistuen toimintaansa liittyvät vaarat. Toimijan tulee pitää säännöllistä omavalvontaa, jotta toiminta on todennettavissa ja toimija voi varmentaa elintarvikkeiden turvallisuuden. Toimijalta veloitetaan, että omavalvonnan tuloksista pidetään kirjanpitoa tarpeen mukaisella tarkkuudella. (Elintarvikelaki 9.4.2021/297.)

Omavalvontasuunnitelman toimija laatii kirjallisena asiakirjana. Omavalvontasuunnitelman tarkoituksena on auttaa hallitsemaan elintarvikeriskejä ja varmistamaan elintarviketurvallisuus. Omavalvontasuunnitelma on yksilöllinen kuvaus toiminnasta ja riskien hallinnasta. Esimerkiksi silloin, jos elintarvike tulee valmiiksi pakattuna toimijalle ja toimija ei käsittele elintarviketta itse, omavalvontasuunnitelma painottuu elintarvikkeen kylmäketjun säilyttämiseen ja riittäviin sekä asianmukaisiin säilytystiloihin. (Ruokavirasto 2015.)

5 AINEISTO JA MENETELMÄT

Alkutuotannon kartoitustyössä haastateltiin puhelimitse 170 alkutuotannontoimijaa. Haastattelujen vastaukset kirjattiin Excel-pohjaisille kyselylomakkeille. Alkutuotannon kartoitustyön jälkeen haastattelut kohdennettiin toimijoihin, jotka harjoittavat lihan myyntitoimintaa. Mikkelin seudulla lihan myyntiä harjoittavista toimijoista haastateltiin puhelimitse kuutta toimijaa. Haastatteluissa käytettiin Excel-pohjaista kyselylomaketta (Liite 1). Haastattelujen vastauksista saatiin arvokasta tietoa Mikkelin alueella tapahtuvasta lihan myyntitoiminnasta, joiden perusteella toimijoille tehtiin ohje omavalvontasuunnitelman tekemiseen.

Alkutuotannon kartoitustyö

Alkutuotannon kartoitustyö tehtiin Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen terveystarkkailussa, jossa haastateltiin puhelimitse alkutuotannon toimijoita. Haastattelut kohdistuvat koko Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen toiminta-alueen alkutuotannon toimijoihin, johon kuuluvat Mikkeli, Hirvensalmi, Pertunmaa, Mäntyharju ja Kangasniemi. Haastattelujen tarkoituksena oli kartoittaa alkutuotannon toimijoiden toiminnan laajuutta ja päivittää tiedot toiminnasta ympäristöterveydenhuollon Vati-kohdetietojärjestelmään. Haastattelut aloitettiin syksyllä 2020. Haastattelujen kohteena olivat pääasiassa liha- ja maidontuotannon toimijat 8.3. – 14.5.2021.

Syventävä haastattelu lihan myyjille

Syventävän haastattelun tarkoituksena oli saada tietoa lihan myyjien toiminnasta, jotta omavalvontaohjeistus olisi käytännöllinen ja kohdennettu juuri toimijoita varten. Haastattelukysymykset kohdistettiin Mikkelin alueella toimiville lihan myyntiä harjoittaville toimijoille. Haastattelut toteutettiin puhelinhaastatteluina 13.9. – 17.11.2021.

Omavalvontaohje

Ohje omavalvontasuunnitelman tekemiseen tehtiin toimijoille käyttäen apuna puhelinhaastattelujen vastauksia. Aineistoa omavalvontaohjeeseen kerättiin kirjallisuudesta ja lainsäädännöistä. Omavalvontaohjeen päämääränä oli auttaa toimijoita ymmärtämään lihan myyntiin liittyvissä vaatimuksissa, velvollisuuksissa sekä helpottaa heidän toimintaansa lihan myyjinä.

6 TULOKSET

Alkutuotannon kartoitustyö

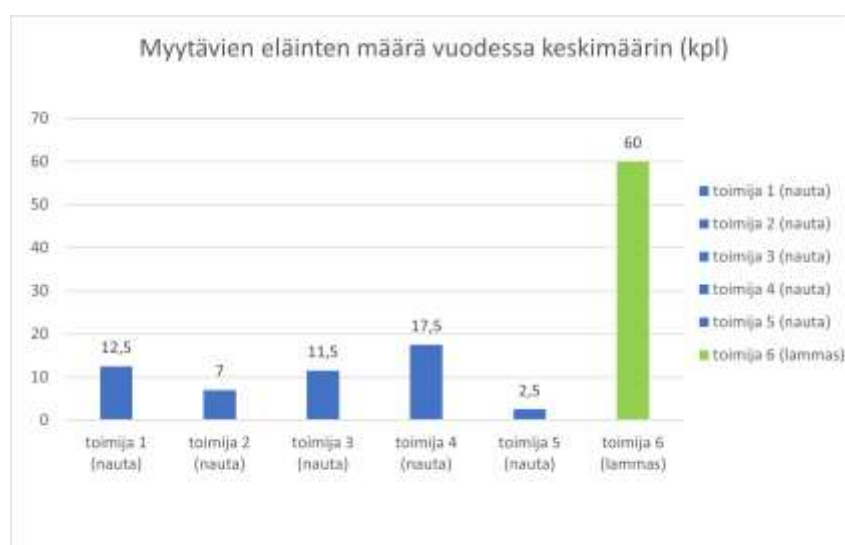
Alkutuotannon kartoitustyön perusteella tuli esille toimijoiden tietämättömyyttä siitä, että lihan myynti tilalta edellyttää elintarvikehuoneistoilmoituksen tekemistä. Osa toimijoista koki haastavaksi elintarvikehuoneistoilmoituksen ja omavalvontasuunnitelman tekemisen, jonka seurauksena he eivät ryhtyneet

myymään lihaa omalta tilaltaan. Osa toimijoista toi esille, että on helpompaa myydä eläimet suoraan liha-alan yrityksille.

Syventävä haastattelu lihan myyjille

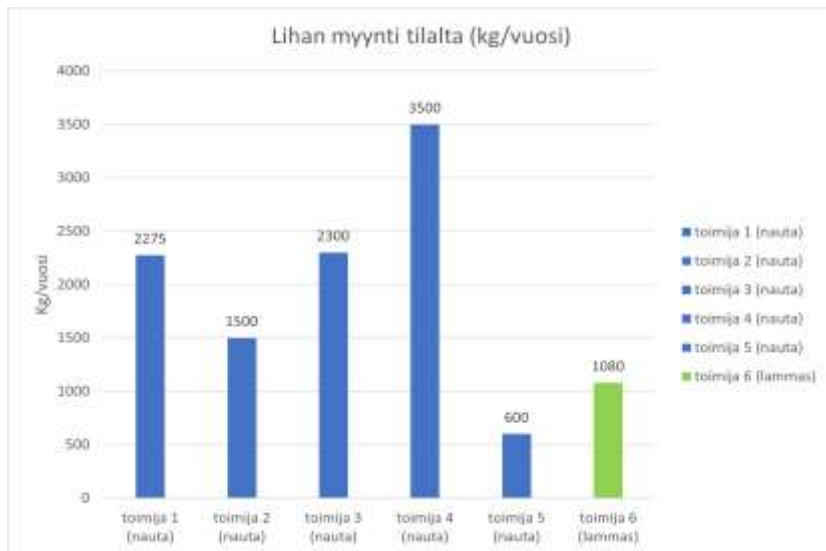
Syventävään puhelinhaastatteluun osallistui kuusi toimijaa, jotka harjoittavat lihan myyntiä tilalta. Syventävien haastattelujen toimijoista viisi harjoittaa nautanlihan myyntiä ja yksi toimija lampaanlihan myyntiä. Haastatteluissa ilmeni, että taloudellisesti lihan myynti tilalta ei ole työmäärään kohden erityisen kannattavaa. Kuitenkin osa toimijoista halusi harjoittaa lihan myyntiä tilalta, koska he kuvailivat toimintaa elämäntavaksi ja kokivat toiminnan tärkeäksi sosiaalisten kohtaamisten vuoksi.

Liha myyntiä harjoittavista toimijoista kaikki toimittavat eläimet hyväksytyihin teurastamoihin ja lihan leikkaus tapahtuu teurastamon toimesta tai erillisen lihaleikkaamon toimesta. Toimijoiden arvioiden mukaan vuosittain teurastettavaksi menee keskimäärin 2–18 nautaeläintä toimijoiden toiminnan laajuudesta riippuen ja lammaseläinten kohdalla noin 60 eläintä (kuva 1), joiden lihat palautuvat tilalle suoramyyntiin. Pääasiassa liha palautuu toimijoille pakattuna vakuumpaketeissa, jolloin omavalvonnassa pääpaino on lihan kylmäketjun katkeamattomuudessa.



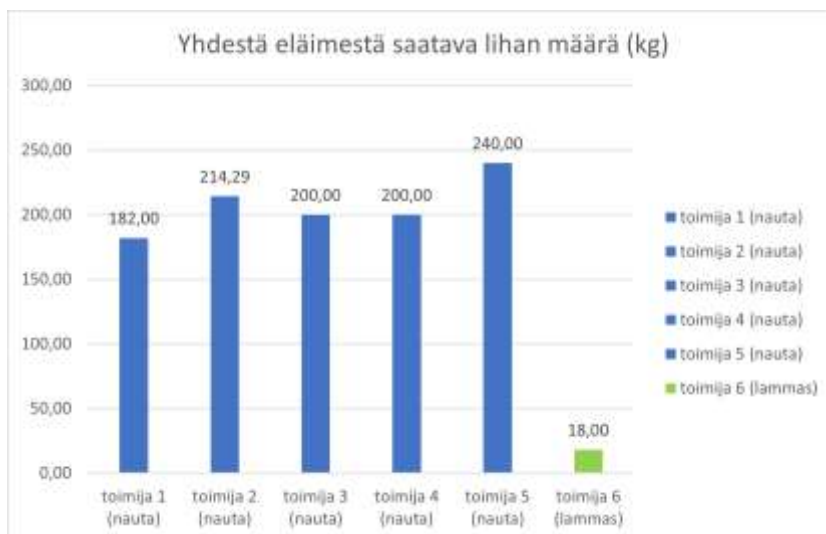
Kuva 1. Myytävien eläinten määrä vuodessa keskimäärin (kpl)

Lihan myyntimäärät tilalta vaihtelevat toimijakohtaisesti noin 600 kilogrammasta 3 500 kilogrammaan vuodessa (kuva 2). Toimijat kertoivat myyntimäärissä olevan vuosittaisia vaihteluita, johon vaikuttavat muun muassa kysyntä lihalle tai lihatuotteille. Lihan myynti tapahtuu usein suoraan kuluttajalle joko tilalta myytynä tai toimitettuna, mutta myös vähäisiä määriä myydään satunnaisesti paikalliseen vähittäismyyntiin kuten ravintolaan ja kauppaan.



Kuva 2. Lihan myynti tilalta (kg/vuosi)

Toimijoiden arvion mukaan yhdestä nautaeläimestä lihaa saadaan 182–240 kilogrammaa ja lammaseläimestä saatava lihan määrä on noin 18 kilogrammaa (kuva 3). Eläimestä saatavaan lihamäärään vaikuttavat eläimen rotu ja elopaino, jolloin eläin laitetaan teurastukseen.



Kuva 3. Yhdestä eläimestä saatava lihan määrä (kg)

Lihan pakkaaminen ja pakkausmerkintöjen tekeminen tapahtuu leikkaamon ja tilateurastamon toimesta. Lisäksi kahden toimijan kohdalla toimijat tekevät pakkauksiin lisämerkintöjä. Näistä toinen toimija toi esille, että pakkausmerkintöjen tekeminen on tuottanut haasteita ja niiden tekemisessä toimija on turvautunut konsultin apuun. Yhdellä toimijalla on yhteistyökumppanit, jotka valmistavat lihasta eri tuotteita kuten makkaroita ja leikkeleitä. Tällöin myös kyseisen toimijan yhteistyökumppanit tekevät pakkausmerkinnät.

Jokaisella toimijalla on kylmäsäilytysratkaisu ja lämpötilan mittausratkaisu kuljetuksen ajaksi, jolloin toimijat varmistavat tuotteiden kylmäketjun. Kylmäkuljetuksissa toimijat käyttävät kylmäkuljetusautoa tai kylmäkuljetuslaatikkoja, jotka ovat varusteltu kylmäpatruunoilla ja irtolämpömittareilla. Kylmäkuljetusautossa on automaattinen tallentava lämpötilan seurantajärjestelmä.

Toimijat pystyvät jäljittämään lihan teurastamon ja leikkaamon asiakirjojen sekä pakkausten avulla, joista ilmenee eläin- ja eränumerot. Toimijoista jokainen on laatinut omavalvontasuunnitelman lihan myyntitoiminnasta.

Toimijat toivat esille, että heillä on vakioasiakaskunta, jolloin varsinainen mainonta on vähäistä. Yleisimmiksi mainontakanaviksi esiin nousi sosiaalisen median kanavat ja toimijoiden oma myyntiverkosto. Nykyisin yhä enenevässä määrin käytetään sosiaalisen median kanavia kuin esimerkiksi lehtimainontaa.

Omavalvontaohje

Haastattelujen vastaukset toimivat pohjana omavalvontaohjeen laatimiselle (liite 2), koska haastattelujen perusteella saatiin arvokasta tietoa toimijoiden lihan myyntiin liittyvästä toiminnasta ja osaamisesta.

7 JOHTOPÄÄTÖKSET

Alkutuotannon kartoitustyössä toimijat antoivat tietoja sen hetkisestä toiminnastaan. Toiminnassa tapahtuu koko ajan muutoksia ja toimijoiden suunnitelmat muuttuvat, joten kartoituksen tulokset muuttuvat koko ajan. Puhelinhaastattelussa haasteena oli esittää haastattelukysymykset niin, että vastaukset

olisivat mahdollisimman tietoa antavia. Haastattelujen riskinä oli myös saatujen tietojen oikeellisuus ja haastattelijan tulkinta saamistaan vastauksista.

Syventävään haastatteluun osallistui kuusi lihan myyntiä harjoittavaa toimijaa, joka jäi määrältään vähäiseksi. Tämä johti haastatteluista saaman tiedon niukkuuteen, joka puolestaan vaikutti tulosten luotettavuuteen. Toisaalta haastatteluun osallistuneet toimijat antoivat tietoa siitä, mihin asioihin he kokivat tarvitsevansa lisätietoa, ja tämä helpotti kohdentamaan omavalvontaohjeessa käsiteltäviä asioita. Syventävässä haastattelussa päästiin tavoitteeseen, vaikka haastateltavien toimijoiden määrä oli vähäinen.

Omavalvontaohje antaa tietoa yleisesti lihan myyntiin liittyvistä vaatimuksista ja velvoitteista, mutta siinä ei ole ohjeistettuna erityispiirteitä eri eläinryhmiä koskevista vaatimuksista. Tämä mahdollisti opinnäytetyön rajaamisen koskemaan yleisesti lihan myyntiä tilalta. Omavalvontaohjeessa on keskitytty tuomaan tietoa niihin haasteisiin, joita toimijoiden haastatteluissa nousi esille.

LÄHTEET

Elintarvikelaki 9.4.2021/297.

Eläinsuojelulaki 4.4.1996/247.

Luonnonvarakeskus LUKE. 2020. Lihan kokonaistuotanto vuosittain. WWW-dokumentti. Saatavissa:

https://statdb.luke.fi/PXWeb/pxweb/fi/LUKE/LUKE_02%20Maatalous_04%20Tuotanto_06%20Lihantuotanto_04%20Vuositilastot/04_Lihan_kokonaistuotanto.px/table/tableViewLayout2/?loadedQueryId=c22c5709-996b-458e-b24b-fdb17f24c3fe&timeType=from&timeValue=2000 [viitattu 7.10.2021].

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 16.10.2014/834.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus naudanlihan merkitsemisestä 19.6.2008/434.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista 5.12.2012/818.

Ruokavirasto. 2015. Eviran ohje 16043/1. Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta. PDF-dokumentti. Saatavissa: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/omavalvonta/eviran_ohje_16043_1.pdf [viitattu 13.11.2021].

Ruokavirasto. 2018. Tuotantoeläimet. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikkeiden-alkutuotanto/elaimista-saatavat-elintarvikkeet/tuotantoelaimet/> [viitattu 31.6.2021].

Ruokavirasto. 2019a. Teurastamot. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/teurastus/teurastamot/> [viitattu 5.8.2021].

Ruokavirasto. 2019b. Liha-alan laitoksen toiminnan aloittaminen. PDF-dokumentti. Saatavissa: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/pk/lihaleikkaamon-ym.-perustaminen/opas_liha-alan-laitoksen-toiminnan-aloittaminen_fi.pdf [viitattu 7.10.2021].

Ruokavirasto. 2020. Elintarvikeketjutietojen toimittaminen ja valvonta. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikkeiden-alkutuotanto/ketjuinformaatio/> [viitattu 12.6.2021].

Ruokavirasto. 2021a. Alkutuotantopaikasta ilmoittaminen. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikkeiden-alkutuotanto/alkutuotantopaikasta-ilmoittaminen/> [viitattu 31.6.2021].

Ruokavirasto. 2021b. Elävän eläimen tarkastus. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/teurastus/lihantarkastus/elavan-elaimen-tarkastus/> [viitattu 5.8.2021].

Ruokavirasto. 2021c. Lihan arvostelu teurastuksen jälkeen. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/teurastus/lihantarkastus/lihan-arvostelu/> [viitattu 5.8.2021].

Ruokavirasto. 2021d. Kotiteurastus. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/teurastus/lihantarkastus/kotiteurastus/> [viitattu 15.7.2021].

Ruokavirasto. 2021e. Kotiteurastus ja kotieläinten lihan myynti alkutuotantotalta. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/teurastus/lihantarkastus/kotiteurastus/> [viitattu 5.8.2021].

Saarnivaara, P., Kallinen, A. & Pirttijärvi, R. 2020. Maatilojen kehitysnäkymät 2027 - Lähiruokapalvelut ja suoramyynänti. Maa- ja metsätalousministeriö. Kantar TNS Agri. PDF-dokumentti. Saatavissa: <https://mmm.fi/documents/1410837/1890227/Maatilojen+Kehitysn%C3%A4kym%C3%A4t+2027+-+L%C3%A4hiruokapalvelut+ja+suoramyynänti+MMM.pdf/0fea0bae-3161-2639-aacd-aff68475fc06/Maatilojen+Kehitysn%C3%A4kym%C3%A4t+2027+->

[+L%C3%A4hiruokapalvelut+ja+suoramyynti+MMM.pdf?t=1594636263565](#) [viitattu 9.10.2022].

Terveysturvallisuuslaki 19.8.1994/763.

Haastattelulomake lihan myyjille

1.

- a) Harjoitatteko lihan myyntiä tilalta?
- b) Minkä eläimen lihaa myytte?
- c) Kuinka monta eläintä myytte vuodessa?
- d) Kuinka monta kilogrammaa lihaa myytte vuodessa?

2.

- a) Missä tapahtuu lihantuotantoeläimen teurastus ja lihan leikkaus?
- b) Mitä kirjanpitotietoja annetaan teurastamolle?

3.

Palautuuko liha tilalle:

- a) Pakattuna (miten pakattu?)
- b) Pakkaamattomana; miten lihaa käsitellään:

leikkaaminen
jauhaminen
suikalointi
pakastaminen
jäädäyttäminen (normaali pakastin)
muuten, miten?

- ✓ Millaisia välineitä ja laitteita tarvitaan lihan käsittelyssä?
- ✓ Missä lihan käsittely tapahtuu (toimintatilat)?
- ✓ Jalostetaanko lihasta lihavalmisteita (mitä, miten)?
- ✓ Kuka tekee pakkausmerkinnät myyntipakkaukseen?
- ✓ Mitä pakkausmerkintöjä myyntipakkaukseen laitetaan?
- ✓ Miten lihan kylmäketju varmistetaan ja todennetaan?
- ✓ Miten lihan jäljitettävyys varmistetaan ja todennetaan?

4.

Tapahtuuko myynti:

- a) Suoraan kuluttajalle?
- b) Vähittäismyyntinä (ravintolat, kaupat)?
- c) REKO myyntinä?
- d) muulla tavoin, miten?

Onko lihan myynnistä laadittu omavalvontasuunnitelma?

Myytävän lihan tai lihavalmisteen mainontakanavat?

OMAVALVONTAOHJE LIHAN MYYJILLE

Toimijan nimi: _____

Toimijan osoite: _____

Oma-
valvonnan vastuhenkilö: _____

Oma-
valvonnan vastuhenkilön yhteystiedot: _____

Tämä oma-
valvontaohje on kohdennettu toimijoille, jotka harjoittavat lihan myyntiä tai aikovat aloittaa lihan myyntitoiminnan. Oma-
valvontaohjeen tarkoituksena on auttaa takaamaan elin-
tarvikkeen turvallisuus huomioiden toimintaan liittyviä riskitekijöitä. Elintarviketurvallisuuden kannalta riskien tunnistaminen ja hallinta on keskeisintä oma-
valvontasuunnitelmassa. Oma-
valvontaohje auttaa ymmärtämään lainsäädännön asettamia veloitteita, jotka ohjaavat lihan myyntitoimintaa.

Oma-
valvontaohje on laadittu Mikkelin seudun ympäristöpalveluille 6.11.2022.

Sisällysluettelo

1 YLEISTÄ OMAVALVONTASUUNNITELMASTA	3
1.1 Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys	3
1.1 Toiminnan vastuut ja kuvaus.....	4
2 LIHAELÄIMEN TEURASTUS JA LIHAN VASTAANOTTO	5
3 LIHAN KULJETUS	6
4 LIHAN SÄILYTYS.....	6
5 LIHAN KÄSITTELY.....	7
6 PAKKAUSMERKINNÄT	8
7 MYYNTI.....	9
8 JÄLJITETTÄVYYS	9

1 YLEISTÄ OMAVALVONTASUUNNITELMASTA

Elintarvikealan toimijalta edellytetään omavalvontaa toiminnassaan. Terveysturvallisuuslain (19.8.1994/763) 2 §:n mukaan: ”Elinympäristöön vaikuttavan toiminnan harjoittajan on tunnistettava toimintansa terveyshaittaa aiheuttavat riskit ja seurattava niihin vaikuttavia tekijöitä (omavalvonta). Toimintaa on harjoitettava siten, että terveyshaittojen syntyminen mahdollisuuksien mukaan estyy.” (Terveysturvallisuuslaki 19.8.1994/763.)

Oma- ja valvonnalla tarkoitetaan sitä, että toimijalla on järjestelmä toiminnan hallintaan. Toimijan tulee toimia elintarvikelainsäädännön edellyttämällä tavalla tunnistuen toimintaansa liittyvät vaarat. Toimijan tulee pitää säännöllistä omavalvontaa, jotta toiminta on todennettavissa ja toimija voi varmentaa elintarvikkeiden turvallisuuden. Toimijalta veloitetaan, että omavalvonnan tuloksista pidetään kirjanpitoa tarpeen mukaisella tarkkuudella. (Elintarvikelaki 9.4.2021/297.)

Elintarvikehuoneisto on sisä- tai ulkotila, jossa lihaa tai lihavalmistetta tarjotaan, säilytetään, kuljetetaan, varastoidaan, valmistetaan, myydään tai luovutetaan. Lihaa ja lihavalmisteita ei katsota vähäriskisiksi elintarvikkeiksi, jonka vuoksi niiden myynti- ja luovutustoiminnan aloittamisesta tulee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus. Elintarvikehuoneistoilmoitus tehdään oman kunnan ympäristöpalveluun lomakkeella tai sähköisesti Ruokaviraston Ilppa-ilmoituspalvelun kautta. Elintarvikehuoneistoilmoitus tehdään kirjallisena vähintään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Elintarvikehuoneistossa tapahtuvista toiminnan muutoksista tai lopettamisesta tulee myös ilmoittaa oman kunnan ympäristöpalveluun.

1.1 Oma- ja valvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys

Oma- ja valvonnasta täytetään vain ne kohdat, jotka kuuluvat toimintaan ja muut kohdat poistetaan. Sellaiset toiminnot, joita ei ole sisällytetty omavalvontaohjeeseen, kirjataan esimerkiksi liitteinä.

Toimijan vastuulla on huolehtia, että omavalvontasuunnitelma on ajan tasalla. Oma- ja valvontasuunnitelma tulee päivittää kerran vuodessa ja aina kun toimintaan tulee muutoksia.

Tämä omavalvontasuunnitelma on päivitetty viimeksi: _____

Päivityksen tekijä: _____

Oma- ja valvontasuunnitelma ja siihen liittyvät asiakirjat tulee säilyttää paikassa, josta ne voidaan tarvittaessa esittää elintarvikevalvontaviranomaiselle. **Asiakirjoja säilytetään toimipaikassa** _____ **vuotta.** Vähimmäissäilytysaika on 1 vuosi.

Valvontaviranomaisen yhteystiedot:

Käyntiosoite:	Postiosoite:
Mikkelin seudun ympäristöpalvelut	Mikkelin seudun ympäristöpalvelut
Mikkelin toimipaikka:	Elintarvikevalvonta
Maaherrankatu 9–11, 50100 Mikkelä	PL 33
	50101 Mikkelä

<p>Kangasniemen toimipaikka: Sairaalantie 15, 51200 Kangasniemi</p> <p>Mäntyharjun toimipaikka: Sairaalantie 5, 52700 Mäntyharju</p>	
<p>Elintarvikevalvonnan neuvontapuhelin: 044 794 4703, 044 794 4705 ja 044 794 4706</p> <p>Ruokamyrkytysilmoitus sähköisellä lomakkeella: https://www.mikkeli.fi/sisalto/palvelut/ymparisto/ymparisto-terveydenhuolto2/elintarvikevalvonta/ruokamyrkytykset</p>	<p>Sähköposti: terveystarkastajat@mikkeli.fi</p> <p>Verkkosivut: www.mikkeli.fi</p>

1.2 Toiminnan vastuut ja kuvaus

Omavalvontasuunnitelmaan toimija nimeää vastuuhenkilön. Yleensä lihan suoramyyntissä vastuuhenkilö on toimija itse. **Omavalvonnan vastuuhenkilö on** _____

Taulukosta valitaan ne kohdat, jotka koskevat lihan myyntitoimintaa

<input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelman päivitys
<input type="checkbox"/> Lihaeläimen teurastus ja lihan vastaanotto
<input type="checkbox"/> Lihan kuljetus
<input type="checkbox"/> Lihan säilytys
<input type="checkbox"/> Lihan käsittely
<input type="checkbox"/> Pakkausmerkinnät
<input type="checkbox"/> Myynti
<input type="checkbox"/> Jäljitettävyys

Toimijan lyhyt kuvaus harjoittamastaan toiminnasta (millaisissa tiloissa toimintaa harjoitetaan, mitä tuotetta myydään tai luovutetaan, miten kuljetetaan ja säilytetään sekä tarvittaessa tuotteiden valmistustavasta)

--

2 LIHAELÄIMEN TEURASTUS JA LIHAN VASTAANOTTO

Lihaeläin teurastetaan hyväksytyssä teurastamossa

--

Alkuperätilalta teurastamoon toimitettavasta eläimestä toimitetaan ketjuinformaatiolomake, josta ilmenee eläimen terveydentila ja tekijät, jotka voivat vaikuttaa elintarvikkeen turvallisuuteen. Ennen teurastusta tarkastuseläinlääkäri arvioi eläimen terveydentilan ja soveltuvuuden elintarvikkeeksi eli tekee eläimelle ante mortem -tarkastuksen. Teurastuksen jälkeen tehdään teurastamolla lihantarkastus virkaeläinlääkärin toimesta, jolloin liha hyväksytään ihmisravinnoksi kelpaavaksi tai hylätään. Lihantarkastuksesta tehdään kirjallinen päätös, joka annetaan teurastetun eläimen omistajalle. Lihantarkastuksen yhteydessä hyväksytty ruho merkitään terveysmerkki leimalla ja tunnistusmerkki merkitään lihan pakkaukseen tai etikettiin. Merkinnät toimivat lihan jäljitettävyys tietoina. Merkintäjärjestelmä on naudanlihalle pakollinen, jota ohjaa Maa- ja metsätalousministeriön asetus naudanlihan merkitsemisestä (19.6.2008/434).

Lihan vastaanoton yhteydessä tarkastetaan:

<input type="checkbox"/>	Aistinvarainen laatu (ulkonäkö, väri, haju)
<input type="checkbox"/>	Pakkausten asianmukaisuus
<input type="checkbox"/>	Pakkausmerkinnät
<input type="checkbox"/>	Asiakirjojen paikkansapitävyys ja oikeellisuus
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat
<input type="checkbox"/>	Vastaanoton jälkeen lihat siirretään välittömästi kylmäkuljetukseen

3 LIHAN KULJETUS

Lihan kuljetuksen aikana varmistetaan kylmäketjun katkeamattomuus:

<input type="checkbox"/>	Kuljetuksessa käytetään kylmälaatikoita, kylmävaraajia
<input type="checkbox"/>	Lyhyt kuljetusmatka (kesto enintään ____ minuuttia)
<input type="checkbox"/>	Oma kylmäauto
<input type="checkbox"/>	Kuljetusliikkeen kylmäauto

Lihan kuljetuksen aikana lämpötilojen mittaus:

<input type="checkbox"/>	Tallentava lämpötilanmittausjärjestelmä
--------------------------	---

Lihan kuljetuksissa, jotka kestävät yli kaksi tuntia, kylmäsäilytysjärjestelmässä on oltava tallentava lämpötilaseuranta. Tallentavaa lämpötilanseurantaa ei vaadita silloin, kun kuljetus tapahtuu elintarvikehuoneistosta suoraan kuluttajalle.

4 LIHAN SÄILYTYS

Kylmäkuljetuksen jälkeen:

<input type="checkbox"/>	Kylmäkuljetuksesta lihat luovutetaan suoraan asiakkaille
<input type="checkbox"/>	Kylmäkuljetuksesta lihat siirretään kylmäsäilytykseen

Liha voidaan luovuttaa tai myydä ilman, että sitä siirretään säilytykseen. Tällöin liha luovutetaan vastaanottajalle välittömästi kylmäkuljetuksen saavuttua perille.

Lihat tulee siirtää välittömästi kylmään, kun ne saapuvat elintarvikehuoneistoon. Lihaa ja lihatuotteita ei saa varastoida lattialle, vaan lihat varastoidaan puhtaille alustoille. Valmiit elintarvikkeet ja raaka-aineet tulee säilyttää toisistaan erillään, jotta vältytään saastumiselta. Erilliset kylmäsäilytystilat vaaditaan kalalle, lihalle ja siipikarjanlihalle. Suojaamattomat kypsennetyt ja kypsentämättömät lihat ja lihatuotteet tulee varastoida eri tiloissa. Pakatut ja pakkaamattomat lihat ja lihatuotteet tulee varastoida eri huonetiloissa.

Kylmäsäilytyksen aikainen lämpötilojen seuranta:

<input type="checkbox"/>	Kylmäkalusteiden omista- ja/tai irtomittareista lämpötiloja seurataan päivittäin
<input type="checkbox"/>	Kylmäkalusteiden lämpötilat kirjataan säännöllisesti ____ kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään?
<input type="checkbox"/>	Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään?

Lihan säilytyslämpötiloja:

Elintarvike	Säilytyslämpötila enintään
pakastetut ja jäädytetyt elintarvikkeet	-18 °C tai sitä kylmempi
jauheliha ja jauhettu maksa	+4 °C
tuore liha, lihatuotteet, sisäelimet, raaka liha ja lihavalmisteet	+6 °C

Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista (5.12.2012/818) määrittää eron pakastetun ja jäädytetyn elintarvikkeen välillä. Pakastetulla elintarvikkeella tarkoitetaan elintarviketta, joka on riittävän nopeasti ja tehokkaasti saavuttanut kauttaaltaan -18°C:n tai sitä kylmemmän olosuhteen. Pakastamiseen ei saa kulua aikaa yli 24 tuntia. Jäädytetty elintarvike on jäädytetty hitaammin, eikä jäädyttäminen ole tapahtunut riittävän tehokkaasti kuin pakastamisessa. Jäädyttämisellä ja pakastamisella pystytään pidentämään lihan myyntiaikaa. Pakastetuista elintarvikkeista voidaan käyttää nimikettä jäädytetty. Elintarvikkeista, joita ei ole pakastettu vaan ne ovat jäädytetty, ei saa käyttää nimikettä pakastettu.

5 LIHAN KÄSITTELY**Pakkaamattomien lihojen käsitteleminen:**

<input type="checkbox"/> Suikalointi
<input type="checkbox"/> Jauhaminen
<input type="checkbox"/> Pakastaminen
<input type="checkbox"/> Jäädyttäminen (tavanomainen pakastin)
<input type="checkbox"/> Leikkaaminen
<input type="checkbox"/> Muuten, miten?

Toimija voi valmistaa lihasta elintarvikkeita myyntiin elintarvikehuoneistossa, kun eläin on teurastettu hyväksytyssä laitoksessa. Suoraan kuluttajalle toimija voi myydä rajattomasti esimerkiksi leikkaamaansa tai jauhamaansa lihaa. Säilytysaika huoneenlämmössä käsittelyn aikana pidetään mahdollisimman lyhyenä. Käsittelyn ajaksi kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita otetaan huoneen lämpötilaan vain tarvittava määrä kerrallaan.

Elintarvikkeen turvallinen käsittely:

<input type="checkbox"/> Erilliset työpisteet eri tuoteryhmille
<input type="checkbox"/> Erilliset työvälineet, kuten leikkuulaudat ja veitset eri tuoteryhmille
<input type="checkbox"/> Työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja eri tuotteiden käsittelyn välillä
<input type="checkbox"/> Käsienpesu/kertakäyttöhanskojen vaihtaminen (siirryttäessä tuoteryhmästä ja käsittelyvaiheesta toiseen, niistäminen, wc:ssä käymisen jälkeen)
<input type="checkbox"/> Asianmukaisen suojavaatetuksen käyttö (esimerkiksi päähineen käyttö hiusten pääsyn estämiseksi tuotteisiin)
<input type="checkbox"/> Muuten, miten?

Elintarvikehuoneiston tilojen, laitteiden ja välineiden tulee olla helposti puhdistettavissa ja huollettavissa. Työskentelyyn on hyvä varata riittävästi tilaa ja välineitä, jolloin hygieeninen työskentely on mahdollista. Elintarvikkeiden säilytyksessä tulee huomioida riittävät tilat ja tarvittavat lämpöolosuhteet, joita kyseinen tuote vaatii. Kylmälaitteiden sulatus ja puhdistus tulisi tehdä vähintään kerran vuodessa. Elintarvikkeiden varastoinnissa tulee kiinnittää huomiota varaston siisteyteen ja puhtauteen. Elintarvikkeiden varastoissa ei tule säilyttää mitään ylimääräistä tavaraa tai tuotetta, jotka ovat haitaksi elintarvikkeelle vaikuttaen sen laatuun ja voivat saastuttaa elintarvikkeen.

Onko hygieniaosaamistodistus suoritettu kyllä ei

Elintarvikeurvallisuuden kannalta tulee osata elintarvikehygienian perustiedot. Hygieenisillä toimintatavoilla voidaan ehkäistä ruokamyrkytyksiä ja pyrkiä turvaamaan elintarvikkeen puhdistus aina kuluttajalle asti. Hygieniapassi tulee olla suoritettuna, jos työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita. Hygieniapassia ei vaadita, jos liha palautuu toimijalle valmiiksi pakattuna. Liha ja lihatuotteet lukeutuvat helposti pilaantuviin elintarvikkeisiin.

Siivous ja kunnossapito (lyhyt kuvaus miten toimitaan)

6 PAKKAUSMERKINNÄT

Elintarvikkeen pakkausmerkinnät:

- ✓ **Elintarvikkeen nimi;** käytetään elintarvikkeen virallista nimeä. Mikäli elintarvikkeella ei ole virallista nimeä, tulee käyttää elintarvikkeen tavanomaista nimeä. Mikäli elintarvikkeella ei ole tavanomaista nimeä, tulee käyttää elintarviketta kuvaavaa nimeä.
- ✓ **Ainesosaluettelo;** käytetään siihen soveltuvaa otsikointia ja luetellaan elintarvikkeen ainesosat määrältään suurimmasta pienimpään. Ainesosaluettelo jätetään pois, jos elintarvike koostuu yhdestä ainesosasta ja elintarvikkeen nimi vastaa ainesosan nimeä. Ainesosaluetteloon merkitään allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet tai tuotteet niin, että ne erottuvat selvästi ainesosaluettelosta.
- ✓ **Ainesosat ja apuaineet, joita on käytetty elintarvikkeen tuotannossa tai valmistuksessa.**
- ✓ **Ainesosien tai ainesosaryhmien määrät.**
- ✓ **Sisällön määrä;** ilmoitetaan paino- tai tilavuusyksikköinä (esimerkiksi grammaa tai litraa).
- ✓ **Viimeinen käyttöajankohta;** ilmaisee ajankohdan, jonka jälkeen elintarviketta ei pidetä enää turvallisena. Viimeinen käyttöajankohta merkintää käytetään vähimmäissäilyvyysajan sijaan elintarvikkeissa, jotka ovat mikrobiologisesti herkästi pilaantuvia.
- ✓ **Pakastuspäivämäärä;** tulee merkitä lihan ja raakalihavalmisteiden kohdalla.
- ✓ **Säilytys- tai käyttöolosuhteet;** ilmoitetaan, jos elintarvike vaatii erityisiä säilytys- tai käyttöolosuhteita. Säilytysolosuhteet ja käyttöaika tulee ilmoittaa myös pakkauksen avaamisen jälkeen.
- ✓ **Käyttöohjeet;** laaditaan niin, että kuluttaja osaa käyttää elintarviketta tarkoituksenmukaisesti.
- ✓ **Toiminimi tai toimijan nimi sekä osoite.**

- ✓ **Alkuperämaa tai lähtöpaikka.**
- ✓ **Ravintoarvoilmoitus;** sisältää elintarvikkeen energiasisällön sekä rasvojen, hiilihydraattien, sokerien, proteiinien ja suolan määrät.
- ✓ **Voimakassuolaisuus -merkintä;** merkitään, kun suolapitoisuus ylittää tietyn rajan. Suolapitoisuusrajat ovat makkaroissa yli 2,0 painoprosenttia, leikkelelihavalmisteisissa yli 2,2 painoprosenttia ja valmisaterioissa yli 1,4 painoprosenttia.
- ✓ **Elintarvike-erän tunnus;** merkitään tunnuksen edessä L-kirjaimella. Tunnuksen avulla voidaan tunnistaa kyseinen elintarvike erä.
- ✓ **Tunnistusmerkki;** kertoo teurastamon sijaintimaan ja hyväksymisnumeron.

Pakolliset pakkausmerkinnät tulee tehdä kyseisen kunnan kielellä. Kaksikielisissä kunnissa pakkausmerkinnät tehdään suomen sekä ruotsin kielillä. Elintarvikepakkausten merkinnät tehdään riittävän suurella kirjaisinkoolla, joka on pääosin vähintään 1,2 millimetriä x-kirjaimesta mitattuna. Pakkausmerkintöjen tulee olla ymmärrettäviä ja helposti luettavia. Toimijan vastuulla on tarkistaa, että pakkausmerkinnät ovat oikein.

Pakastetusta elintarvikkeesta annetaan lisäksi tietoja, että tuote on pakastettu tai pakaste, vähimmäissäilyvyysaika, säilytyslämpötila ja tieto siitä, että tuotetta ei saa jäädyttää sulatuksen jälkeen. Pakastetuissa lihapakkauksissa tulee olla merkintä pakastuspäivämäärästä.

Pakkauksiin voidaan laittaa myös vapaaehtoisia tietoja elintarvikkeesta. Tällöin on otettava huomioon, että elintarvikkeesta annettavat tiedot eivät saa johtaa kuluttajaa harhaan. Elintarvikkeesta annettavat vapaaehtoiset tiedot eivät saa olla kuluttajalle epäselviä tai monimutkaisia. Tietojen tulee tarvittaessa perustua tieteellisiin tietoihin.

7 MYYNTI

Myyntikanavat:

<input type="checkbox"/>	Suoraan kuluttajalle
<input type="checkbox"/>	Vähittäismyyntinä (ravintolat, kaupat)
<input type="checkbox"/>	REKO-myyntinä
<input type="checkbox"/>	Muulla tavoin, miten?

Hyväksytystä teurastamosta/leikkaamosta valmiiksi pakattuja lihatuotteita saa myydä rajattomasti paikalliseen vähittäismyyntiin ja suoraan kuluttajille, jos lihoja ei käsitellä. Lihaa, jota käsitellään, saa myydä rajattomasti suoraan kuluttajalle ja paikalliseen vähittäismyyntiin 1 000 kg vuodessa ja 1 000 kg ylittävältä osalta 30 %.

8 JÄLJITETTÄVYYS

Elintarvikealan toimijan vastuulla on myymiensä ja luovuttamiensa elintarvikkeiden jäljitettävyys, joka on osa toiminnan omavalvontaa. Toimijan on tärkeä pitää kirjanpitoa toiminnasta ja säilyttää elintarvikeketjun asiakirjat, jotta elintarvikkeen jäljitettävyys on mahdollista. Jäljitettävyyden avulla voidaan parantaa elintarviketurvallisuutta.

Jäljitettävyytiedot säilytetään seuraavasti:

--