



Lihalaitoksen perustaminen

Marjo Ruusunen

25.1.2018

Ajankohtaista ruoka-alalla –koulutuskiertue 2018

Mistä neuvoja lihalaitoksen perustamiseen?

- Neuvontaa saa mm. kunnan elintarvikevalvonnasta ja neuvontaorganisaatioilta
- Linkkejä ja tietoa on kerätty näille pk-neuvontahankkeen sivuille:
 - [Yrityksen perustaminen Suomessa](#)
 - [Lihaleikkaamon, raakalihavalmistelaitoksen, jauhelihalaitoksen perustaminen](#)
 - [Lisätietoa liha-alan laitoksen perustamisesta](#)

Tilat – mitä kaikkea pitää huomioida?

- Onko tila sopiva toimintaasi?
 - Tilan käyttötarkoitus selviää rakennusluvista
 - Tilaa ei saa käyttää muuhun kuin hyväksytyyn käyttötarkoitukseen
 - Käyttötarkoituksen muuttaminen ei ole aina mahdollista
 - Voitko järjestää toimintasi tiloissa järkevästi?
 - Hyväksyykö myös taloyhtiö toiminnan?
 - Ota tarvittaessa yhteyttä paikalliseen elintarvikevalvojaan tai neuvontatahoihin

Elintarvikkeiden käsittely-, valmistus- ja säilytystilat

- Voiko toiminnan järjestää tiloissa turvallisesti ja järkevästi? Toimintojen ja elintarvikkeiden riittävä erottelu? Kulkureitit?
- Onko tilaa tarpeeksi toiminnalle ja laitteille ja niiden pesulle? Onko vesipisteitä, pesualtaita ja wc-tiloja tarpeeksi?
 - Käsienpesupisteiden varustelu
 - Työvälineiden desinfiointi
- Onko kylmä- ja muita varastotiloja tarpeeksi?
 - Muista huomioida eri elintarvikkeiden vaatimat säilytyslämpötilat
 - Lihan käsittelytilojen jäähdyttäminen
- Ovatko rakenteiden pinnat oikeanlaiset?

Muut tilat

- Ota huomioon myös muut tarvittavat tilat, kuten:
 - Jätteiden ja sivutuotteiden säilytys
 - Siivousvälineiden säilytys ja huolto
 - Astioiden ja kuljetuslaatikoiden puhdistus ja säilytys
 - Pakkausmateriaalien säilytys
 - Henkilökunnan tilat: wc-tilat, pukeutumistilat, tupakointitilat
 - Tarvittaessa tila laitoksen valvojalle

Hyväksymisen hakeminen

- Laitokselle tulee hakea ennen toiminnan aloittamista hyväksyntää pääsääntöisesti sijaintikunnan elintarvikevalvonnasta
- Elintarvikevalvontaviranomainen tekee laitokseen hyväksymistarkastuksen
- Kun laitos täyttää lainsäädännön vaatimukset → kirjallinen hyväksymispäätös → laitos saa oman hyväksymisnumeron ja voi aloittaa toiminnan

Muuta hyväksymiseen liittyvää

- Milloin riittää ilmoitus, milloin täytyy hakea hyväksyntää?
 - Jos käsitellään lihaa ennen toimittamista vähittäismyyntiin, tulee pääsääntöisesti hyväksyä laitokseksi
- Tarvittaessa haettava hyväksyntä TSE-riskiaineksen erottamiseen
- Myöhemmin myös toiminnan olennaisista muutoksista täytyy hakea hyväksyntää

Elintarvikevalvontaviranomaisen rooli

- Jatkossa valvonta on säännöllistä
- Kunnan elintarvikevalvoja tarkastaa tiloja ja toimintaa ja arvioi omavalvonnan toimivuutta ja riittävyttä.
 - Valvoja voi tulla tarkastuskäynnille ennalta ilmoittamatta tai sovitusti
 - Tarkastustiheys riippuu toiminnasta, siihen liittyvistä riskeistä ja tuotantomääristä. Ohjeelliset tarkastustiheys-suositukset löytyvät Eviran ohjeesta [täältä](#).
- Valvonta on maksullista ja valvontatulokset julkisia, ns. Oiva-raportit
 - Lisää tietoa Oivasta <https://www.oivahymy.fi/yrityksille/>

Toiminta – mitä kaikkea pitää huomioida?

- Pintojen ja välineiden puhdistaminen ja puhtaanapito
 - Oikeanlaisten pintamateriaalien valinta
 - Puhtaat siivousvälineet
 - Ilmanvaihto ja kosteuden poisto
 - Haittaeläinten pääsyn estäminen
- Elintarvikekäyttöön sopivat materiaalit
- Toiminnassa käytettävä vesi ja näytteenotto

Toiminta – mitä kaikkea pitää huomioida?

- Raaka-ainehankinnat ja vastaanottotarkastukset
 - Lihan tulee olla teurastamossa tai riistan käsittelylaitoksessa tarkastettua
 - Ruhojen vastaanottotarkastus
 - Jauhelihaan ja raakalihavalmisteisiin käytettävän lihan raaka-ainevaatimukset
- Elintarvikkeiden ja raaka-aineiden jäljitettävyys
- Reseptit ja koostumus, pakkausmerkinnät
- Elintarvikkeiden kuljetus asiakkaille ja lämpötilat

Vaatimukset henkilökunnalle

- Jokainen työntekijä on omalta osaltaan vastuussa elintarvikkeiden turvallisuudesta → jokaisen pitää tietää oma vastuunsa
- Hygieniapassi
- Suojavaatetus
 - Suojavaatteet, -pähineet ja -jalkineet
 - Esiliinat ja viiltosuojakäsineet tarvittaessa
 - Suojakäsineiden käyttö tarvittaessa
- Terveystilan selvitys
- Käsienpesu ensiarvoisen tärkeää!
- Vatsatautia sairastava ei saa käsitellä elintarvikkeita
- Työskentelyhygienia, hygienia- ja kulkureitit
 - Ristikontaminaation estäminen

Omavalvonta

- Omavalvonnalla varmistat, että
 - tuottamasi elintarvikkeet ovat turvallisia ja
 - niistä annettavat tiedot ovat oikeat ja riittävät
- Omavalvonta on jokaisen toimijan oma riskien hallintajärjestelmä
- Tarkoituksena on pohtia
 - mitä riskejä toimintaan liittyy?
 - miten riskejä hallitaan?
 - miten virheet tarvittaessa korjataan?



Mitä ja miten omavalvontaan?

- Omavalvonnan sisältö riippuu toiminnasta ja sen riskeistä
 - Mitä enemmän riskejä, sitä tarkempana on oltava
- Lihalaitoksella on oltava omavalvontasuunnitelma
- Omavalvonnan toteutusta tulee seurata ja siitä tulee pitää kirjaa
- Omavalvontasuunnitelma on pidettävä ajan tasalla

Vaarojen arviointi lihalaitoksessa

- Tunnistetaan tuotannon eri vaiheissa mahdollisesti esiintyvät elintarviketurvallisuutta koskevat vaarat
 - Miten hallitset nämä vaarat?
- Leikkaamossa ja jauheliha- tai raakalihavalmistulaitoksessa riskien hallintaan riittävät useimmiten nk. omavalvonnan tukijärjestelmät
- Lihavalmistulaitoksessa tulee ottaa huomioon myös kriittiset hallintapisteet ja HACCP-järjestelmä

Omavalvontasuunnitelman sisältö 1/2

- Sisältö riippuu aina toiminnastasi
- Mieti omavalvontasuunnitelmassa mm. seuraavia asioita:
 - Toiminta, tuotteet ja tuoteryhmät
 - Kulku- ja kuljetusreitit
 - Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus
 - Henkilökunnan hygieniaosaaminen ja terveydentilan varmistaminen
 - Tilojen ja laitteiden puhtaana- ja kunnossapito
 - Raaka-ainehankinnat ja vastaanottotarkastukset
 - Erilläänpito, ajallinen erottaminen ja muut erityisjärjestelyt
 - Tuotteiden valmistusmenetelmät

Omavalvontasuunnitelman sisältö 2/2

- Lämpötilahallinta
- Reseptin ja koostumuksen hallinta
- Pakkaus- ja kontaktimateriaalien hallinta
- Jäljitettävyys ja elintarviketietojen hallinta
- Työvälineiden desinfioidinnin seuranta
- Näytteenottosuunnitelma, säilyvyyskokeet ja talousveden laatu
- Ruokamyrkytyspäilyt ja takaisinvedot
- Vierasesineriskin hallinta
- Sivutuotteet ja jätehuolto
- Haittaeläintorjunta
- Kuljetukset

Kiitos!



Neuvontaa pk-yrityksille elintarvikealan toiminnan vaatimuksista ja edellytyksistä



evira.fi/pkneuvonta



pk-neuvonta@evira.fi

