RIISTAN LIHAN MYYNNIN OPAS

TYÖRYHMÄN JÄSENET JA YHTEISTYÖORGANISAATIOT

Opas on tehty laajassa yhteistyössä riistaketjun sidosryhmien kanssa. Oppaan työryhmään kuuluivat Anne Fagerlund (Ruokavirasto), Ere Grenfors (Metsästäjäliitto), Lasse Heimo (Suomen Riistakeskus), Väinö Koli (Vaskion metsästysseura ry) ,Pirjo Korpela (Ruokavirasto), Johanna Mattila (Turun yliopiston Brahea-keskus), Henri Mutanen (Metsästäjäliitto), Petteri Pietarinen (Suomen Riistakeskus), Leena Suojala (MTK ry), Tuomas Toivonen (Kuusjoen metsästysyhdistys), Päivi Töyli (Turun yliopiston Brahea-keskus), Mia Wikström (SLC) ja Leena Erälinna (Turun yliopiston Brahea-keskus).

Toimituskunta: Johanna Mattila ja Leena Erälinna (Turun yliopiston Brahea-keskus).

Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan myynnin opas on toteutettu osana Hyvinvointia Riistasta – Välmående av vilt -hanketta. Hanketta koordinoi Yrkeshögskolan Novia (AB Yrkeshögskolan vid Åbo Akademi), joka toteuttaa hanketta yhdessä Suomen Riistakeskuksen, Varsinais-Suomen Riistakeskuksen, Hanken, Svenska handelshögskolan i Helsingfors:n ja Turun yliopiston Brahea-keskuksen kanssa. Hanketta rahoitetaan Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta 2014-2020 ja rahoituksen osallistuvat Varsinais-Suomen, Uudenmaan, Pirkanmaan, Hämeen ELY-keskukset.

Kuvat: kansikuva Miia Wikström, ruokakuvat Petteri Mäntysaari, muut kuvat Leena Erälinna.

ISBN 978-951-29-7795-6
LOKAKUU 2019. KORJATTU: 11/2019.

SISÄLLYS

LUKIJALLE 3

1. TERMIT SELKOKIELELLE 6

2. TARKASTAMATTOMAN RIISTAN LIHAN MYYNTIKANAVAT 9
   - 2.1 Lihan myynnin suunnittelu 11

3. ELINTARVIKEHUONEISTON MINIMIVAATIMUKSET 12
   - 3.1 Pintamateriaalit 14
   - 3.2 Koulutusvaatimukset 15
   - 3.3 Elintarvikehuoneistoilmoituksen ja omavalvonnan tekeminen 15
   - 3.4 Jäljitettävyys 16

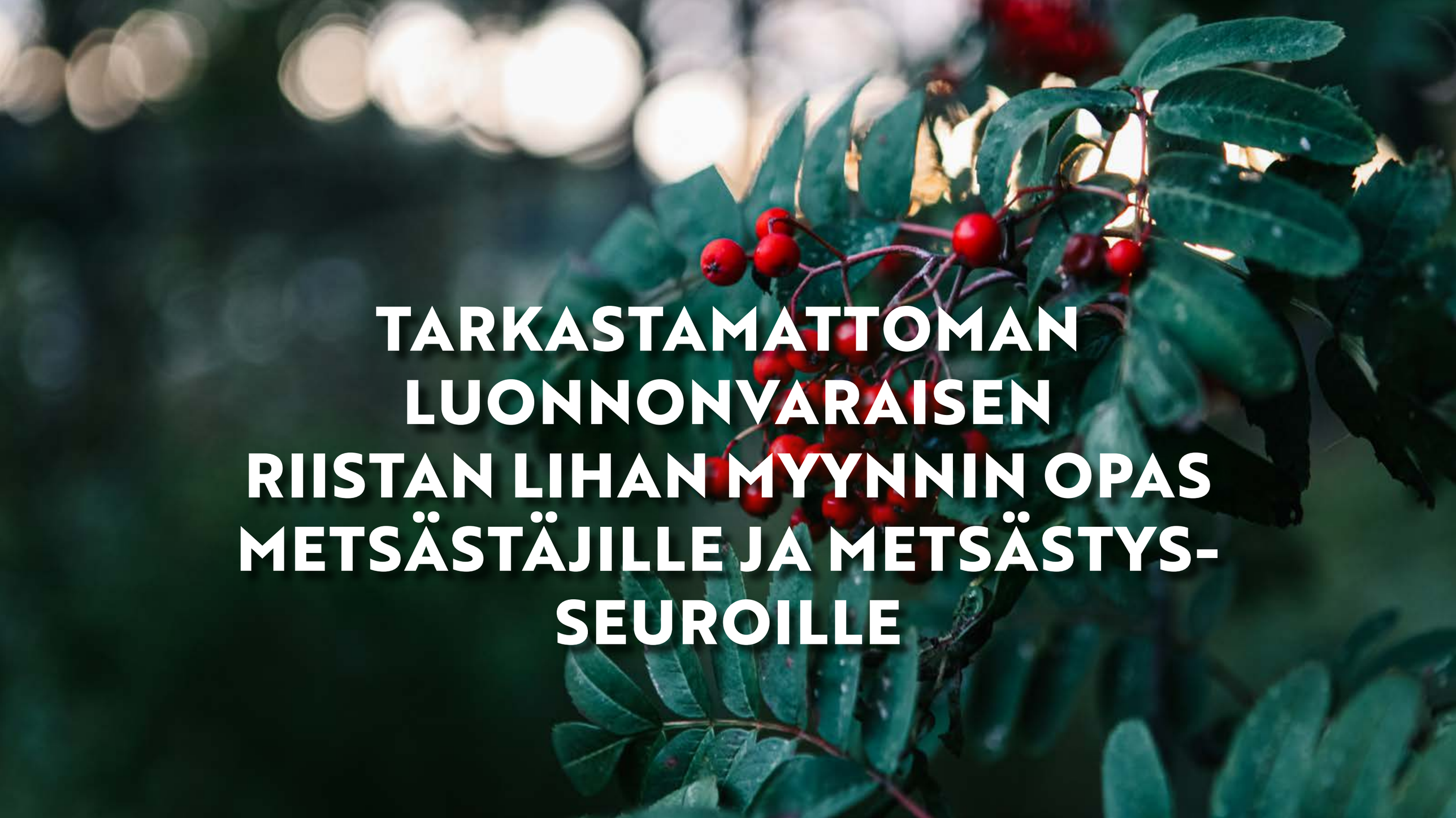
4. LIHAN HYGIEENINEN KÄSITTELY 17
   - 4.1 Lihan pakkaaminen 19
   - 4.2 Pakkausmerkinnät 19
   - 4.3 Kuljetus 19

5. TARKASTAMATTOMAN LUONNONVARAISEN RIISTAN LIHAN KÄSITTELYN JA MYYNNIN VALVONTA 20
   - 5.1 Oiva -tarkastukset 21
   - 5.2 Valvontamaksut 21

6. OSTAJAN TIETOLAARI 22
   Mitä kaupan, ravintolan tai kuluttajan tulisi tietää tarkastamattomasta luonnonvaraisesta riistan lihasta?

7. USEIN KYSYTYT KYSYMYKSET 25
   Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan käsittelystä ja myynnistä?

LISÄTIEDOT JA LÄHTEET 28



TARKASTAMATTOMAN LUONNONVARAISEN RIISTAN LIHAN MYYNNIN OPAS METSÄSTÄJILLE JA METSÄSTYS-SEUROILLE

LUKIJALLE

Riistan liha kiinnostaa niin kuluttajia, kauppoja kuin ravintoloitakin. Monet ruoan kulutuksen trendit tukevat riistan lihan suosion kasvua. Näitä ovat paikallisuuden, luonnollisuuden ja aitojen makujen korostuminen. Kuluttajakysynnän lisäksi myös metsästysseuroilla on kasvava kiinnostus myydä riistan lihaa kuluttajille. Esimerkiksi tiheillä peura-alueilla riistan kaatolupia on niin paljon, että riistan lihaa riittää yli metsästäjien oman tarpeen. Metsästysseurojen ja metsästäjien onkin mahdollista myydä riistan lihaa yleiseen kulutukseen.

Metsästysseurat ja metsästäjät voivat myydä riistan lihaa yleiseen kulutukseen joko tarkastettuna tai tarkastamattomana. Tarkastetun riistan lihan on tarkastanut valtion virkaeläinlääkäri riistankäsittelylaitoksessa. Tarkastamattomalle riistan lihalle ei puolestaan ole tehty lihantarkastusta.

Riistan lihaa on vielä melko vähän yleisessä kulutuksessa, vaikka metsästäjät ja metsästysseurat ovat jo vuodesta 2012 lähtien voineet myydä tarkastamatonta luonnonvaraista riistan lihaa pienemmällä byrokratialla. Tämä tieto ei ole kuitenkaan vielä saavuttanut kaikkia. Tämän vuoksi niin metsästäjät, kuluttajat, kauppiaat kuin ravintoloitsijatkin tarvitsevat lisää tietoa tarkastamattoman riistan lihan myynnin ja ostamisen mahdollisuuksista.

Tiesitkö, että metsästysseurat ja metsästäjät voivat myydä tarkastamatonta riistan lihaa suoraan kuluttajille, ravintoloihin ja kauppoihin koko Suomen alueella ilmoitetusta elintarvikehuoneistosta Lahtivajan voi ilmoittaa elintarvikehuoneistoksi.

Seuraaviin kysymyksiin saat vastauksia tutustumalla oppaaseen.

Mitä elintarvikehuoneistolta edellytetään?

Kenelle metsästysseura tai metsästäjä voi myydä tarkastamatonta riistan lihaa ja kuinka suuria määriä?

Soveltuuko metsästysseuran nykyinen lahtivaja sellaisenaan elintarvikehuoneistoksi vai tuleeko siihen tehdä muutoksia?

Minkälaista byrokratiaa elintarvikehuoneistoilmoituksen tekemiseen liittyy?

Ohessa on esitetty kolme vaihtoehtoista riistan lihan reittiä markkinoille.

1) **METSÄSTYSSEURA TAI METSÄSTÄJÄ LEIKKAA JA MYY ITSE TARKASTAMATONTA RIISTAN LIHAA** suoraan kuluttajille tai paikalliseen vähittäismyyntiin lahtivajasta, joka on ilmoitettu elintarvikehuoneistoksi.

2) Metsästysseura tai metsästäjä myy riistaa **NYLKEMÄTTÖMÄNÄ TAI KYNIMÄTTÖMÄNÄ SUORAAN** kuluttajille tai paikalliseen vähittäismyyntiin.

3) Metsästysseura tai metsästäjä myy riistaa **NYLKEMÄTTÖMÄNÄ TAI KYNIMÄTTÖMÄNÄ RIISTANKÄSITTELYLAITOKSELLE**, jossa sen tarkastaa valtion virkaeläinlääkäri.

Tämä opas keskittyy vaihtoehtoon 1.
Katso kuvio seuraavalta sivulta.

NYLKEMÄTTÖMÄN RIISTAN REITTI MARKKINOILLE

(=alkutuotannon tuote)

1

TARKASTAMATTOMAN RIISTAN LIHAN REITTI MARKKINOILLE

Metsästysseura tai metsästäjä leikkaa ja myy itse tarkastamatonta riistan lihaa suoraan kuluttajille tai paikalliseen vähittäismyyntiin lahtivajasta, joka on ilmoitettu elintarvikehuoneistoksi.

Kaadettu riista, jota ei tarkasteta

↓

Riista käsitellään lahtivajassa, joka on **ILMOITETTU ELINTARVIKEHUONEISTOKSI**

↓

Riista voidaan nylkeä, liha voidaan leikata, jäähdyttää, jäädyttää ja pakata. Lihan jatkokäsittely leikkauksen jälkeen kuten jauhelihan tekeminen, makkaran valmistus on toimintaa, jolle on korkeammat vaatimukset kuin lihan leikkaamiselle.

↓

Riistan lihaa voidaan myydä **PAIKALLISEEN VÄHITTÄISMYYNTIIN** (=koko Suomi) vuodessa 10 hirveä, 30 peuraa, 50 metsäkaurista, 1000 jänistä ja 3000 lintua.

Riistan lihaa voidaan myydä **SUORAAN KULUTTAJALLE** vuodessa 10 hirveä, 30 peuraa, 50 metsäkaurista, 1000 jänistä ja 3000 lintua.

2

Metsästysseura tai metsästäjä myy riistaa nylkemättömänä tai kynimättömänä SUORAAN KULUTTAJILLE TAI PAIKALLISEEN VÄHITTÄISMYYNTIIN.

Kaadettu riista, jota ei tarkasteta

↓

Riista käsitellään lahtivajassa, jota **EI** ole ilmoitettu elintarvikehuoneistoksi

↓

Riistaa ei saa kyniä tai nylkeä

↓

Metsästysseura tai metsästäjä voi myydä nylkemätöntä riistaa (ns. alkutuotannon tuote) paikalliseen vähittäismyyntiin (= koko Suomi) vuodessa 10 hirveä, 30 peuraa, 50 metsäkaurista, 1000 jänistä tai kania ja 3000 lintua. Jos myyntimäärät ylittyvät, tulee toiminnasta tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus.

3

Metsästysseura tai metsästäjä myy riistaa nylkemättömänä tai kynimättömänä RIISTANKÄSITTELYLAITOKSELLE, jossa sen tarkastaa valtion virkaeläinlääkäri.

Kaadettu riista, jonka liha tarkastetaan

↓

Metsästysseura tai metsästäjä toimittaa nylkemättömän ruhon riistankäsittelylaitokseen lihantarkastusta varten. Toimitusmäärää ei ole rajattu. Lihantarkastuksen suorittaa valtion virkaeläinlääkäri. Lihantarkastuksessa tarkastetaan sekä riistan liha että sisäelimet.

1. TERMIT SELKOKIELELLE

Elintarvikelainsäädännön käyttämä terminologia voi ajoittain olla hankalaa, jolloin yksinkertaisenkin asian ymmärtäminen vaikeutuu. Yhteisen kielen löytämiseksi on alle koottu elintarvikelainsäädännön termejä, jotka on käännetty selkokielelle. Käsitteet on avattu nimenomaan **tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan** näkökulmasta.

PEURA = valkohäntäpeura, kuusipeura, japaninpeura, metsäpeura, saksanhirvi

JÄNIS = metsäjänis ja rusakko

1. TARKASTAMATON RIISTAN LIHA

Riistan liha on tarkastamatonta, jos valtion virkaeläinlääkäri ei ole sille tehnyt virallista lihantarkastusta. Metsästysseurat ja metsästäjät voivat myydä tarkastamatonta riistaa yleiseen kulutukseen sekä **alkutuotannon tuotteena** että riistan lihana **(elintarvikehuoneistoilmoitus)**.

2. TARKASTETTU RIISTAN LIHA

Lihantarkastus tehdään hyväksytyssä riistan käsittelylaitoksessa. Lihantarkastuksen suorittaa aina valtion virkaeläinlääkäri. Lihantarkastuksessa ruho ja keskeiset sisäelimet tarkastetaan.

3. ALKUTUOTANNON TUOTE

Luonnonvarainen riista, joka on suolistettu, mutta kynimätön tai nylkemätön, on alkutuotannon tuote. Metsästysseura tai metsästäjä voi toimittaa suolistetun karva- tai höyhenpeitteisen riistan sekä suoraan kuluttajille että paikalliseen vähittäismyyntiin 10 hirveä, 30 peuraa, 50 metsäkaurista, 1000 jänistä tai kania ja 3000 lintua. Jos myyntimäärät ylittyvät, tulee myynnistä tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus.

4. LOPPUUNTEURASTUS

Loppuunteurastuksella tarkoitetaan luonnonvaraisen riistan nylkemistä tai kynimistä ja sisäelinten poistamista.

5. LAHTIVAJA

Lahtivaja on metsästäjien käyttämä tila, jossa riista voidaan loppuunteurastaa. Lahtivajaa ei tarvitse ilmoittaa elintarvikehuoneistoksi, jos siellä käsitellyt ruhot myydään yleiseen kulutukseen nylkemättöminä (ks. alkutuotannon tuote) tai ne tulevat metsästäjien omaan käyttöön.

Jos metsästysseura tai **metsästäjä haluaa myydä riistan lihaa** (loppuunteurastettu) tarkastamattomana suoraan kuluttajille ja paikalliseen vähittäismyyntiin, **tulee lahtivaja ilmoittaa elintarvikehuoneistoksi.**

6. ILMOITETTU ELINTARVIKEHUONEISTO

Elintarvikkeen käsittelypaikka, josta tehdään ilmoitus oman kunnan elintarvikevalvontaan. Metsästäjä tai metsästysseura tekee elintarvikehuoneistoilmoituksen lahtivajasta silloin kun se käsittelee ja myy luonnonvaraista riistan lihaa suoraan kuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyyntiin (kauppaan, ravintolaan ja ammattikeittiölle).

7. ELINTARVIKEHUONEISTOILMOITUS

Lahtivajasta on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus, jos sieltä toimitetaan luonnonvaraisen riistan lihaa yleiseen kulutukseen eli suoraan kuluttajille ja/tai paikalliseen vähittäismyyntiin. Ilmoitus tehdään kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle **viimeistään neljä viikkoa ennen lihan myynnin aloittamista**. Metsästysseura tai metsästäjä voi toimittaa tällaista riistan lihaa paikalliseen vähittäismyyntiin elintarvikehuoneistoilmoituksella 10 hirveä, 30 peuraa, 50 metsäkaurista, 1000 jänistä tai kania ja 3000 lintua. Saman määrän voi toimittaa myös suoraan kuluttajille. Elintarvikehuoneistoilmoitus on voimassa toistaiseksi.

8. HYVÄKSYTTY ELINTARVIKE-HUONEISTO ELI LAITOS

HUOM! Ilmoitettu elintarvikehuoneisto on eri asia kuin hyväksytty elintarvikehuoneisto!

Hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa voi käsitellä ja varastoida **vain tarkastettua luonnonvaraista riistan lihaa**. Laitoksen toiminnalle tulee hakea hyväksyntää elintarvikevalvontaviranomaiselta ennen toiminnan aloittamista. **Tarkastamatonta riistan lihaa ei saa käsitellä laitoksessa.**

Riistankäsittelylaitos (=teurastamo) on hyväksytty elintarvikehuoneisto, jossa luonnonvarainen riista teurastetaan loppuun eli nyljetään/kynitään ja poistetaan sisäelimet. Kaikki riistankäsittelylaitokseen tuotavat ruhot tarkastaa valtion virkaeläinlääkäri.

9. PAIKALLINEN VÄHITTÄISMYYNTI

Paikallinen vähittäismyynti tarkoittaa **tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan** osalta lihan toimittamista vähittäismyyntiin **koko Suomen alueella** esimerkiksi kauppoihin, ravintoloihin, pitopalveluyrityksiin ja muihin ammattikeittiöihin.
Poikkeus: lihatuotteiden (esimerkiksi jauheliha, palvituotteet, makkarat) myynnin kohdalla paikallinen vähittäismyynti (VNa 1258/2011) tarkoittaa **maakunnan suuruisella alueella** tapahtuvaa myyntiä kauppoihin, ravintoloihin, pitopalveluyrityksiin ja muihin ammattikeittiöihin.

10. LIHAN JÄÄDYTTÄMINEN JA PAKASTAMINEN

Lihan jäädyttäminen on pakastamista hitaampi jäädytysmenetelmä. Jäädyttämiseen ei tarvita tietyn tehon omaavaa laitteistoa, jonka vuoksi jäädyttäminen tapahtuu useimmiten huomattavasti hitaammin kuin pakastaminen.
Lihan pakastaminen on menetelmä, jossa liha jäätyy mahdollisimman nopeasti. Pakastuksessa jäätyminen etenee yleensä ainakin yhden senttimetrin tunnissa ja pakastamiseen tarvittava laitteisto on huomattavasti tehokkaampi kuin jäädyttämisessä käytetty.
Lihapakkauksessa tulee olla merkintä, jos liha on jäädytetty tai pakastettu sekä jäädytys- tai pakastuspäivämäärä.

11. RIISTAN LIHAN KÄSITTELY JA MYYNTI

Metsästysseura tai metsästäjä voi leikata (luuttomaksi leikkaaminen, suikalointi, kuutiointi) ja myydä tarkastamattoman riistan lihan itse. Tässä tapauksessa tulee lahtivaja ilmoittaa elintarvikehuoneistoksi ks. elintarvikehuoneiston minimivaatimukset. Metsästysseura tai metsästäjä voi myydä lihaa paikalliseen vähittäismyyntiin ja/tai suoraan kuluttajille, 10 hirveä, 30 peuraa, 50 metsäkaurista, 1000 jänistä tai kania ja 3000 lintua.

Metsästysseura voi myös hankkia lahtivajassa tapahtuvan lihan leikkaamisen ammattitaitoisilta lihanleikkaajilta ostopalveluna. Lihan omistajuuden tulee tästä huolimatta säilyä koko ajan metsästysseuralla tai metsästäjällä. Metsästysseuran tai metsästäjän tulee tehdä tässäkin tapauksessa tarkastamattoman riistan lihan myynnistä elintarvikehuoneistoilmoitus

12. RIISTAN LIHA-TUOTTEIDEN TEKEMINEN JA MYYNTI TARKASTA-MATTOMASTA RIISTAN LIHASTA

Jos metsästysseura tai metsästäjä haluaa jauhaa tarkastamattomasta luonnonvaraisesta riistan lihasta jauhelihaa tai tehdä muita lihatuotteita (makkarat, säilykkeet, palviliha) yleiseen kulutukseen (kuluttajille ja paikalliseen vähittäismyyntiin), pitää ennen lihatuotteiden valmistusta ottaa hyvissä ajoin yhteyttä oman kunnan elintarvikevalvontaviranomaiseen.

Vain omaan käyttöön metsästysseura tai metsästäjä voi valmistaa lahtivajassa tarkastamattomasta riistan lihasta **lihatuotteita**, kuten jauhelihaa, palvituotteita, makkaroita tai säilykkeitä **ilman elintarvikehuoneistoilmoitusta**.

2. TARKASTAMATTOMAN LUONNONVARAISEN RIISTAN LIHAN MYYNTIKANAVAT

2. TARKASTAMATTOMAN LUONNONVARAISEN RIISTAN LIHAN MYYNTIKANAVAT

Metsästysseura tai metsästäjä voi myydä tarkastamatonta luonnonvaraisen riistan lihaa leikattuna, pakattuna, tuoreena, jäädytettynä tai pakastettuna lahtivajasta, joka on ilmoitettu elintarvikehuoneistoksi. Lihaa voidaan myydä sekä suoraan kuluttajille että paikalliseen vähittäismyyntiin. Paikallinen vähittäismyynti tarkoittaa esimerkiksi ravintoloita, ammattikeittiöitä, pitopalveluyrityksiä sekä kauppoja. Lisäksi maantieteellinen paikallisuus on riistan osalta koko Suomi.

Tarkastamatonta riistaeläinten lihaa ei saa kuitenkaan toimittaa käsiteltäväksi tai varastoitavaksi hyväksyttyihin laitoksiin, kuten lihavalmistelaitoksiin, varastolaitoksiin tai leikkaamoihin.

TARKASTAMATTOMAN RIISTAN LIHAN MYYNTIMÄÄRÄT VUODESSA/ ELINTARVIKEHUONEISTO

paikalliseen vähittäismyyntiin Suomessa vuodessa kuten kauppoihin, ravintoloihin, ammattikeittiöihin, pitopalveluyrityksiin 10 hirveä, 30 peuraa, 50 metsäkaurista, 1 000 jänistä tai kania ja 3 000 lintua.

JA

suoraan kuluttajille vuodessa 10 hirveä, 30 peuraa, 50 metsäkaurista, 1 000 jänistä tai kania ja 3 000 lintua.

Myyntimäärät perustuvat Valtioneuvoston asetuksiin vähäriskisistä toiminnoista 1258/2011 ja 164/2016

Muiden paikalliseen vähittäismyyntiin myytävien luonnonvaraisten riistaeläinten lihan on AINA oltava tarkastettua. Suoraan kuluttajille voidaan tarkastamattomana myydä myös muiden riistaeläinten lihaa pieniä määriä, kunhan liha on trikiinitestattu.

Yhdessä lahtivajassa, joka on ilmoitettu elintarvikehuoneistoksi, **voidaan käsitellä suurempiakin eläinmääriä** kuin edellä on esitetty. Tämä kuitenkin edellyttää, että seuran metsästäjät tekevät henkilökohtaisia elintarvikehuoneistoilmoituksia lihan myynnistä lahtivajassa. Asiasta on hyvä kuitenkin sopia etukäteen, jotta vältytään epäselvyyksistä ja ristiriitatilanteista esimerkiksi tulonjaossa, verotuksessa, vastuissa, oikeuksissa ja velvollisuuksissa

Metsästysseurojen ja -seuruiden on mahdollista **tehdä myös yhteistyötä**. Jokaisen seuran ei välttämättä tarvitse rakentaa omaa ilmoitettua elintarvikehuoneistoa, vaan seurojen välillä voidaan tehdä lainaus-/vuokrasopimuksia lahtivajan käytöstä. Tällaisessa tapauksessa metsästysseura x voi tehdä elintarvikehuoneistoilmoituksen lihan käsittelystä toisen metsästysseuran (metsästysseura y) lahtivajassa, joka on ilmoitettu elintarvikehuoneistoksi.

Esimerkiksi jos metsästysseura sijaitsee tiheällä peura-alueella ja sillä on käytössään elintarvikehuoneistoksi ilmoitettu lahtivaja, voidaan lahtivajassa käsitellä ja myydä enemmän kuin 60 peuraa vuodessa (30 suoraan kuluttajille ja 30 paikalliseen vähittäismyyntiin). Jokaista elintarvikehuoneistoilmoitusta kohden käsittely- ja myyntimääriä voidaan nostaa yhteensä 60:llä peuralla.

Vaikka metsästäjä tekisikin henkilökohtaisen elintarvikehuoneistoilmoituksen lihan myynnistä, voi hän käsitellä ja varastoida tarkastamatonta riistan lihaa metsästysseuran ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. Tämä pätee myös, jos ilmoitettua elintarvikehuoneistoa käyttää toinen metsästysseura.

2.1 LIHAN MYYNNIN SUUNNITTELU

Ennen kuin metsästysseura tai metsästäjä alkavat miettiä elintarvikehuoneiston rakenteita ja toimintaa, kannattaa riistan lihan myynti suunnitella tarkkaan. Ainakin seuraavat asiat kannattaa selvittää:

Keitä ja missä ovat asiakkaat? Ovatko asiakkaat kuluttajia, ravintoloita vai kauppoja? Miten asiakkaat tavoitetaan?

Onko asiakkaiden kanssa mahdollista tehdä jo ennen riistakauden alkua ostosopimukset?

Minkälaisia myyntimääriä suunnitellaan myytävän vuodessa?

Miten riistan liha hinnoitellaan? Mitkä asiat vaikuttavat hintaan?

Minkälaisia investointeja voidaan tehdä kun otetaan huomioon lihan myynnistä saatava tulo?

Miten liha toimitetaan asiakkaille? Kuljetetaanko liha itse asiakkaalle? Tulevatko asiakkaat hakemaan lihan lahtivajalta vai jostain muualta?

Myydäänkö liha tuoreena, jäädytettynä ja/tai pakasteena?

Mikä on lihan jalostusaste? Halutaanko myydä leikattua lihaa vai lihajalosteita?

Elintarvikehuoneiston tiloihin ja välineisiin vaikuttaa suuresti huoneistossa käsiteltävän lihan määrä ja jalostusaste. Lihan leikkaaminen ml. suikalointi ja kuutiointi pystytään tekemään pienemmillä tila- ja laiteinvestoinneilla kuin lihajalosteiden (jauheliha, palvituotteet, makkarat, säilykkeet) valmistaminen. Elintarvikehuoneiston koko ja tilaratkaisut tulee suunnitella siten, että ruhojen nylkeminen ja leikkaaminen sekä käsittely on hygieenistä ja työskentely turvallista.

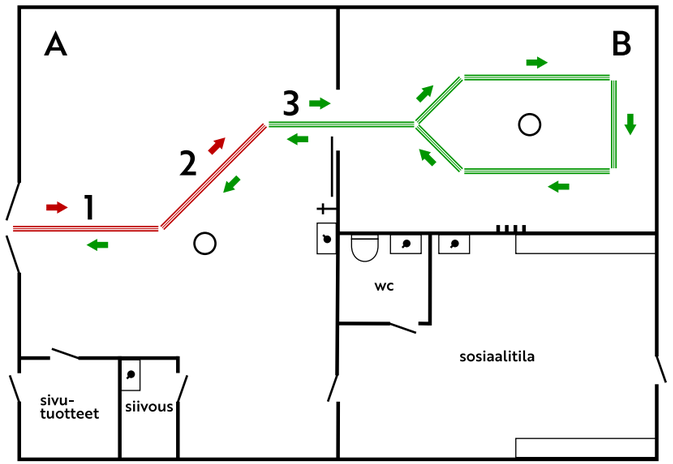
3. ELINTARVIKEHUONEISTON MINIMIVAATIMUKSET

3. ELINTARVIKEHUONEISTON MINIMIVAATIMUKSET

Soveltuuko metsästysseuran nykyinen lahtivaja sellaisenaan elintarvikehuoneistoksi? Mitkä ovat elintarvikehuoneiston **minimivaatimukset** rakenteille ja toiminnalle? Näistä asioista kannattaa käydä avointa keskustelua kunnan elintarvikevalvonnan kanssa hyvissä ajoin etukäteen, jotta mahdollisilta suunnitteluvirheiltä ja turhilta kustannuksilta säästytään. Elintarvikevalvonnalta saa samalla tärkeää apua elintarvikehuoneistoilmoituksen ja omavalvonnan tekemiseen.

Keskustele kunnan elintarvikevalvojan kanssa suunnitelmistasi aina etukäteen.

Lahtivajassa tulee olla erillinen tila loppuunteurastamiselle ja erillinen kylmätila/kylmävarasto ruhojen jäähdyttämiselle ja lihan varastoinnille. Näiden tilojen suuruus riippuu käsiteltävistä eläimistä sekä eläinmääristä. Jäähdytetyt ruhot voidaan leikata ja pakata samassa tilassa, jossa ruhot loppuunteurastetaan eli leikkaamiselle ja pakkaamiselle ei tarvita omaa tilaa. (kuvio: Yksinkertaisen lahtivajan periaate). Tällöin ruhon loppuunteurastamisen jälkeen on suoritettava huolellinen pesu ennen kuin ruho voidaan samassa tilassa leikata ja pakata.



Yksinkertaisen lahtivajan periaate. Likaisen puolen toiminta punaisen ruhokiskon alueella, puhdas puoli vihreällä. Eläin tulee teurastilaan (A), asetetaan nylkypukille, piirretään ja vatsapuoli nyljetään (1). Eläin nyljetään loppuun ja nostetaan samalla riippumaan (2). Elinten poisto ja ruhon viimeistely kohdassa 3, josta ruho siirtyy jäähdytettyyn ruhovarastoon (B). Perusteellisen puhdistuksen jälkeen ruho voidaan palauttaa teurastilaan paloittelua ja leikkausta varten. (Lähde: Laaksonen, S. 2013. Metsästäjän terveysoppi, s. 247)

Kaikille lihan käsittelyn eri toiminnoille ei tarvitse rakentaa lahtivajaan omia tiloja vaan alkuun pääsee eri toimintojen ajallisella erottamisella. Tällöin tilojen ja pintojen huolellinen siivoaminen ja pesu siirryttäessä käsittelyvaiheesta seuraavaan ovat avainasemassa.

Lahtivajassa tulee olla tarvittavat lihan leikkuuseen sopivat työskentelyvälineet kuten pöydät, leikkuualustat, veitset ja muut lihanleikkuuvälineet. Lisäksi työvälineet tulee pystyä pesemään sekä veitset steriloimaan esimerkiksi kuumavesisterilaattorissa tai kiehuvan veden avulla kattilassa.

Liha pakataan elintarvikekäyttöön soveltuvaan pakkausmateriaaliin. Liha voidaan myydä tuoreena tai se voidaan jäädyttää tai pakastaa siihen käyttöön soveltuvassa pakastimessa/pakkasvarastossa.

Lahtivajassa, joka on ilmoitettu elintarvikehuoneistoksi, voidaan valmistaa myös valmiita lihatuotteita kuten jauhaa jauhelihaa, tehdä makkaroita, jos elintarvikehuoneiston rakenteet ovat riittävät (vähintään vähittäiskauppatasoa) ja lihan käsittelijät ovat suorittaneet hygieniapassin. Tässä oppaassa ei kuitenkaan keskitytä tähän vaan lisätietoa tästä saat Aitojamakuja- sivustolta tai oman kuntasi elintarvikevalvonnasta.

Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan vuosittaiset myyntimäärät ovat elintarvikehuoneistoilmoituskohtaisia, EI elintarvikehuoneistokohtaisia.

3.1 PINTAMATERIAALIT

Lahtivajan kaikkien pintojen ja lattioiden sekä katon on oltava helposti puhtaana pidettäviä sekä vedenkestäviä. Esimerkiksi ruostumaton teräs on hyvä seinämateriaali ja pinnoitettu betoni sopii lattiamateriaaliksi. Materiaalien valintaan vaikuttaa käsiteltävien ruhojen määrä. Mitä enemmän tilassa käsitellään yleiseen kulutukseen menevää riistan lihaa, sitä enemmän kannattaa panostaa laadukkaisiin materiaaleihin, jotka kestävät suurtakin kulutusta.

Kaikkien materiaalien suositellaan olevan **Väriltään** sellaisia, että niiden puhtaustason pystyy helposti arvioimaan myös silmämääräisesti.

Lahtivajan kaikkien pintojen ja lattioiden sekä katon on oltava helposti puhtaana pidettäviä sekä vedenkestäviä.

Lattiat: suosituksena on ns. turvalattiat liukastumisriskin minimoimiseksi esimerkiksi akryylimassapinnoitteet eli akryylibetonit, keraamiset laatat. Lattioiden tulee viettää lattiakaivoon, jossa on ritilä. Lattiamateriaalin on hyvä jatkua seinään noin 20 cm:n korkeuteen. Tilassa on oltava viemäröinti, ainakin jos tilojen ja laitteiden pesuissa käytetään irtovettä. Tarkista oman kuntasi vaatimukset viemäröinnille ja jätevesien käsittelylle rakennusvalvonnasta.

Seinät: vedenkestäviä ja helposti pestäviä esimerkiksi kaakelilaatta, pinnoitettu profiilipelti tai -betoni, ruostumaton teräs

Käsittelypinnat ja kalusteet: sileitä, myrkyttömiä, ruostumattomia, helposti puhtaana pidettäviä esimerkiksi ruostumaton teräs tai posliini.

Sisäkatto: sileä ja ehjä, estää lian kertymisen ja varisemisen katosta esimerkiksi profiilipelti, hygienialevy tai maalattu betoni. Valaisimissa tulee olla sirpalesuoja.

Vesi: Elintarvikehuoneistossa voidaan käyttää joko vesilaitoksen talousvettä tai oman kaivon vettä. Käytettävän veden lähteestä on kerrottava elintarvikevalvontaviranomaiselle. Veden laatua tulee seurata säännöllisesti aistinvaraisesti sekä tietyin väliajoin otettavien vesinäytteiden avulla. **Näytteenottotiheyteen vaikuttavat monet asiat, joten asiasta kannattaa keskustella etukäteen kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen kanssa.** Kausiluonteisessa toiminnassa, kuten riistan lihan käsittelyssä, vesinäyte on otettava ennen toiminnan aloittamista.

Jätteiden käsittely: eläinperäiset sivutuotteet voidaan joko haudata metsään tai ne voidaan kerätä elintarvikehuoneiston jätepisteeseen suljettuun astiaan ja toimittaa sieltä jätteiden käsittelyyn. Metsään hautaamiselle tulee olla maanomistajan lupa. Jäteastiaan kerätyn leikkuujätteen käyttökohteesta päättää kunkin alueen jätehuoltoyhtiö. Vain riistankäsittelylaitoksen leikkuujätteeseen on sovellettava sivutuoteasetuksen määräyksiä.

Ilmanvaihto: elintarvikehuoneiston ilmanvaihdon on oltava riittävä, jolloin suositellaan koneellista ilmanvaihtoa.

3.2 KOULUTUSVAATIMUKSET

Lihan hygieeninen ja taitava käsittely varmistaa lopputuotteen korkean laadun ja mahdollistaa lihan paremman myyntihinnan. Metsästäjät voivat kouluttautua joko suorittamalla hygieniapassin tai metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen. Näistä jompikumpi on oltava suoritettuna kun lihan käsittelypäiviä on kertynyt yhteensä 3 kk ajan.

Metsästäjien kouluttautuminen lisää riistan lihan markkinointimahdollisuuksia ja positiivista mielikuvaa lihan käsittely- ja myyntitoiminnasta. Tämän vuoksi hygieniakoulutuksen käyminen on suositeltavaa, vaikka työskentelypäivät (3 kk) eivät olisi täynnäkään.

Koulutusvaatimukset

Lahtivajassa (ilmoitettu elintarvikehuoneisto) työskentelevällä henkilöllä, joka käsittelee yleiseen kulutukseen toimitettavaa (kuluttajat ja paikallinen vähittäismyynti) riistan lihaa, tulee olla suoritettuna joko hygieniapassi tai metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutus. Tämä vaaditaan henkilöiltä, joilla on 3 kk **työskentelytyöpäiviä** täynnä helposti pilaantuvien pakkaamattomien elintarvikkeiden parissa, kuten lihan.

Metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutus

tai

Hygieniapassi

Lihan hygieeninen ja taitava käsittely varmistaa lopputuotteen korkean laadun.

3.3 ELINTARVIKEHUONEISTOILMOITUKSEN JA OMAVALVONNAN TEKEMINEN

Kun lahtivajan rakenteelliset ja toiminalliset ominaisuudet on todettu elintarvikehuoneistokelpoisiksi, voi metsästysseura tehdä elintarvikehuoneistoilmoituksen.

Tarkastamattoman riistan lihan käsittelystä ja myynnistä tehdään elintarvikehuoneistoilmoitus oman kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoituksesta käy ilmi toiminta ja toiminnan laajuus. Lomaketta kannattaa kysyä paikalliselta elintarvikevalvontaviranomaiselta tai hakea se kunnan nettisivuilta.

Sekä metsästysseura että metsästäjä voivat tehdä elintarvikehuoneistoilmoituksen, joka pitää sisällään lihan käsittelyn, myynnin ja kuljetuksen.

Ohessa on esimerkinomaisesti täytetty elintarvikehuoneistoilmoituslomake ks. Liedon ympäristöterveydenhuollon malli.

Elintarvikehuoneistoilmoituksen lisäksi metsästäjän tai metsästysseuran tulee laatia omavalvonta.

Tarkastamattoman riistan lihan käsittelyn ja myynnin voi aloittaa jo ennen elintarvikevalvontaviranomaisen tekemää tarkastuskäyntiä eli heti kun 4 viikkoa on kulunut ilmoituksen jättämisestä.

Ilmoituksen käsittelyn jälkeen elintarvikevalvontaviranomainen lähettää metsästysseuralle/metsästäjälle maksullisen todistuksen liittymisestä suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan piiriin. Maksun suuruus vaihtelee kunnittain, mutta on noin 100 euroa (vuonna 2019).

Myös kotikeittiön voi ilmoittaa elintarvikehuoneistoksi. Tämä tulee kyseeseen tilanteessa, jolloin metsästäjä myy kotipakastimesta/kotikeittiöstä tarkastamatonta riistan lihaa yleiseen kulutukseen.

3.4 JÄLJITETTÄVYYS

Elintarvikehuoneistoilmoituksen tekijän (metsästysseuran tai metsästäjän) tulee pitää kirjaa myyntimääristä eläinlajeittain ja myyntikanavittain (suoramyynti kuluttajille ja paikallinen vähittäismyynti).

Kun tarkastamatonta riistan lihaa myydään ravintoloille ja kaupoille eli paikalliseen vähittäismyyntiin, toimitetaan riistan lihan mukana asiakirja eli lähetyskuitti. Lähetyskuiteista kannattaa ottaa kopiot ja säilyttää ne kirjanpitoa varten (vähintään yksi vuosi). Tämä toimii hyvin asiakaskirjanpitona.

Ohessa on esimerkinomaisesti täytetyt asiakirjamallit eli lähetyskuitit **sekä tuoreen, jäädytetyn että pakastetun** lihan myynnille.

Asiakirja eli lähetyskuitti, kun tarkastamatonta riistan lihaa myydään paikalliseen vähittäismyyntiin tulee selvitä seuraavat asiat:

- Riistaeläinlaji(t)
- Lihan määrä
- Pyyntiajankohta (pvm ja aika) tai jäädytys- tai pakastuspäivämäärä
- Pyyntipaikkakunta
- Toimituspäivämäärä
- Lähettäjän ja vastaanottajan nimi sekä yhteystiedot

Kirjanpitoa on säilytettävä 1 vuosi

Minkälaista muuta toimintaa luonnonvaraisen riistan lihan käsittelyn lisäksi lahtivajassa, joka on ilmoitettu elintarvikehuoneisto, voidaan tehdä?

Periaatteessa ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa voidaan tehdä muutakin elintarvikealan toimintaa kuin luonnonvaraisen riistan lihan käsittelyä kunhan siitä ei aiheudu terveysvaaraa. Paikallinen elintarvikevalvontaviranomainen pohtii tapauskohtaisesti, mitä kyseisessä lahtivajassa voidaan tehdä, luonnonvaraisen riistan lihan käsittelyn lisäksi.

Kotieläimiä voidaan teurastaa tuottajan omaa käyttöä varten lahtivajassa, jota käytetään luonnonvaraisen riistan loppuunteurastamisessa. Lahtivaja voi olla joko ilmoitettu elintarvikehuoneisto tai metsästäjien omaan käyttöön tulevan riistan lihan käsittelyyn tarkoitettu paikka. Muusta toiminnasta ei saa aiheutua terveysvaaraa riistan lihalle, joka menee yleiseen kulutukseen. Kaikki lahtivajassa teurastetut kotieläinten ruhot ja niistä saatu liha on tarkoitettu vain tuottajan omaan käyttöön (Eviran ohje 16027/3).

Jäljitettävyys ja omavalvonta ovat keskeisiä asioita myytäessä riistan lihaa kuluttajille ja vähittäismyyntiin.

4. LIHAN HYGIEENINEN KÄSITTELY

4. LIHAN HYGIEENINEN KÄSITTELY

Riistaeläimen, ruhon ja siitä saatavan lihan käsittely on avainasemassa laadukkaan lopputuloksen aikaansaamiseksi. Keskeistä on huolehtia katkeamattomasta kylmäketjusta, työvälineiden puhtaudesta sekä välttää riistaeläimen likaantumista.

Lihaa käsittelevien henkilöiden on suositeltavaa käydä hygieniakoulutus (metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutus ja/tai hygieniapassi). Metsästäjien ei tule olla sairaana mukana lihan käsittelyssä.

Riistan lihan laatu on keskeistä, kun lihaa myydään kuluttajille tai paikalliseen vähittäismyyntiin. Metsästysseura tai metsästäjä on vastuussa myymiensä tuotteiden laadusta ja turvallisuudesta. Riistaketjun kriittisin kohta on se, että eläin on elintarvikkeeksi kelpaava. Tähän vaikuttaa keskeisesti riistalaukauksen osumakohta.

Riistalaukauksen tulisi kohdistua sydämen, keuhkojen tai suurten verisuonien alueelle. Tällöin vältyttäisiin pistämiseltä, joka on aina hygieniariski. Riistaeläinten suolten poistaminen tulisi tapahtua viimeistään tunnin sisällä kaadosta. Suolistaminen voidaan tehdä joko maastossa tai lahtivajassa.

On suositeltavaa, että jokaiselle eläimelle tehdään alustava tarkastus, jossa tarkastetaan riistaeläimen ruho ja sisäelimet, vaikka eläin ei menekään lihantarkastukseen. Tarkastuksen tulisi suorittaa koulutettu henkilö, joka on suorittanut metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen tai seuraan kuuluva eläinlääkäri. Tämä lisää omalta osaltaan riistaketjun läpinäkyvyyttä, luotettavuutta sekä positiivista mielikuvaa.

Eläin tulee kuljettaa lahtivajaan nylkemättömänä. Nylkemisessä keskeisintä on, etteivät taljaa koskevat työvälineet tai kädet pääse kosketuksiin ruhon ulkopinnan kanssa.

Ruho jäähdytetään mahdollisimman nopeasti +6 °C:een. Ruhon lämpötilan tulisi laskea lähelle 0-2 °C:een 12 tunnin sisällä jäähdyttämisen aloittamisesta. Kylmätilan, jossa ruhot jäähdytetään, tulee olla riittävän iso vrt. korkeus ja pintojen helposti puhtaana pidettävyys.

Lihaa voidaan varastoida ja raakakypsyttää 0-3 °C:ssa eläinlajista riippuen 3-14 vrk (Laaksonen 2013).

Raakakypsytyksen jälkeen liha leikataan ja pakataan. Lihan leikkaus ja pakkaus voidaan tehdä samassa tilassa kuin eläimen nylky (toimintojen ajallinen erottaminen), kunhan tilojen ja välineiden huolellisesta pesusta ja desinfioinnista huolehditaan.

Pakattu liha voidaan myydä tuoreena, jäädytettynä ja/tai pakasteena. Jos liha myydään tuoreena, tulee lihan säilytyslämpötilan olla enintään +6 °C. Jos taas liha jäädytetään, tulisi sen sisälämpötilan laskea mahdollisimman nopeasti -18 °C:een lihan korkean laadun varmistamiseksi. Jäädyttämisen nopeudelle tai lämpötilalle ei ole lainsäädännön vaatimusta.

Säilytyslämpötilojen seuraaminen ja dokumentointi kuuluvat osaksi omavalvontaa.

Lihan hygieeninen käsittely on avainasemassa laadukkaan lopputuloksen aikaansaamiseksi.

4.1 LIHAN PAKKAAMINEN

Liha pakataan materiaaleihin, jotka on hyväksytty elintarvikekäyttöön. Malja-haarukka –kuva kertoo, että materiaali sopii elintarvike-käyttöön. Materiaalin käytölle voi olla annettu rajoituksia esim. lämpötilan, rasvaisuuden tai käyttöajan suhteen, jolloin malja-haarukka –tunnus ei välttämättä yksistään riitä kertomaan materiaalin soveltuvuudesta. Soveltuvuus elintarvikekäyttöön kannattaa aina varmistaa materiaalitoimittajalta.

Pakkaustapana voi olla pakkaaminen pakkauskääreisiin tai vakuumiin.

Malja-haarukka -kuva

4.2 PAKKAUS-MERKINNÄT

Riistan lihan myyntipakkauksissa tulee olla pakkausmerkinnät. Pakkausmerkinnät tulee olla sekä kuluttaja- että vähittäismyyntipakkauksissa.

Pakkausmerkinnöistä tulee selvitä:
- eläinlaji
- sisällön paino
- säilyvyysaika
- säilytysohje (lämpötila)
- tarvittaessa maininta jäädytetty/ pakastettu tuote
- toimijan yhteystiedot

Jos liha myydään irtomyyntinä, tulee em. pakkausmerkintätiedot antaa asiakkaalle toimituksen yhteydessä esimerkiksi erillisellä paperilla tai vähittäismyyntiin toimitettavalla lähetyskuitilla.

Lihan säilyvyysaika

Lihan säilyvyyden määrittäminen on metsästysseuran tai metsästäjän vastuulla. Tuoreen riistan lihan säilyvyyteen vaikuttavat monet asiat, joten säilyvyyssuosituksen antaminen on vaikeaa. Jäädytetyn tai pakastetun lihan säilyvyysajaksi voisi suositella enintään 12 kk -18 °C.

4.3 KULJETUS

Metsästysseura tai metsästäjä voi kuljettaa itse riistan lihaa suoraan kuluttajille ja/ tai paikalliseen vähittäismyyntiin. Kuljetus kuuluu toimijan omavalvontaan ja siitä on ilmoitettava elintarvikehuoneistoilmoituksen yhteydessä.

Metsästysseura tai metsästäjä voi myös ulkoistaa riistan lihan kuljetuksen. Tällaisessakin tapauksessa riistan lihan myynnin tulee tapahtua ilman välikäsiä. Erillinen kuljetusyritys ei voi ostaa riistaa metsästäjältä ja myydä tuotteita edelleen vähittäismyyntipaikkaan.

Lämpötilanhallinta kuljetuksissa

Kylmäketjun tulee olla katkeamaton, sillä kriittisimmät vaiheet kuljetuksessa ovat juuri lihapakettien siirrot paikasta toiseen. Pakatut lihat tulee kuljettaa jäähdytettävässä ja suljettavassa kuljetusastiassa tai jäähdytyslaitteistolla varustetussa kuormatilassa. Näiden lämpötilasta on hyvä pitää kirjaa mahdollisten tuotevalitusten varalta. Tällaisessa tapauksessa voidaan lämpötilakirjanpidon avulla todentaa asiakkaalle kylmäketjun olleen katkeamaton ja syyn esimerkiksi lihan heikkoon laatuun johtuvan jostakin muusta syystä.

Tallentava lämpömittari tarvitaan, jos kuljetus kestää yli 2 tuntia. Poikkeuksena on lihan kuljettaminen suoraan kuluttajalle, jolloin tallentavaa lämpömittaria ei tarvita.

Tuoreen lihan lämpötila saa kuljetuksen aikana nousta enintään 6 °C:een. Jäädytetyn ja pakastetun lihan osalta kuljetuslämpötilan tulisi olla -18 °C tai kylmempi.

Lihan lämpötila voi poiketa lyhytaikaisesti enintään + 3 °C:tta. Lyhytaikainen lämpötilapoikkeama tarkoittaa kertaluonteisesti korkeintaan 24 tuntia kestävää poikkeamaa lainsäädännön vaatimasta lämpötilasta. Jos poikkeama on tätä suurempi, tulee toimijan ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin lämpötilan oikeaksi saattamiseksi (Evira ohje 16025/6).

5. TARKASTAMATTOMAN LUONNONVARAISEN RIISTAN LIHAN KÄSITTELYN JA MYYNNIN VALVONTA

5. TARKASTAMATTOMAN LUONNONVARAISEN RIISTAN LIHAN KÄSITTELYN JA MYYNNIN VALVONTA

5.1 OIVA-TARKASTUKSET

Metsästysseurat ja metsästäjät, jotka ovat tehneet elintarvikehuoneistoilmoituksen tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan käsittelystä ja myynnistä, kuuluvat virallisen elintarvikevalvonnan piiriin, joille tehdään säännölliset Oiva-tarkastukset . Oiva -tarkastuksen tekee kunnan elintarvikevalvontaviranomainen.

Oiva –tarkastuksissa käytetään yhtenäistä arviointilomaketta, johon metsästysseuran ja metsästäjän kannattaa tutustua etukäteen varmistuakseen valvonnan kohteista sekä arviointikriteereistä .

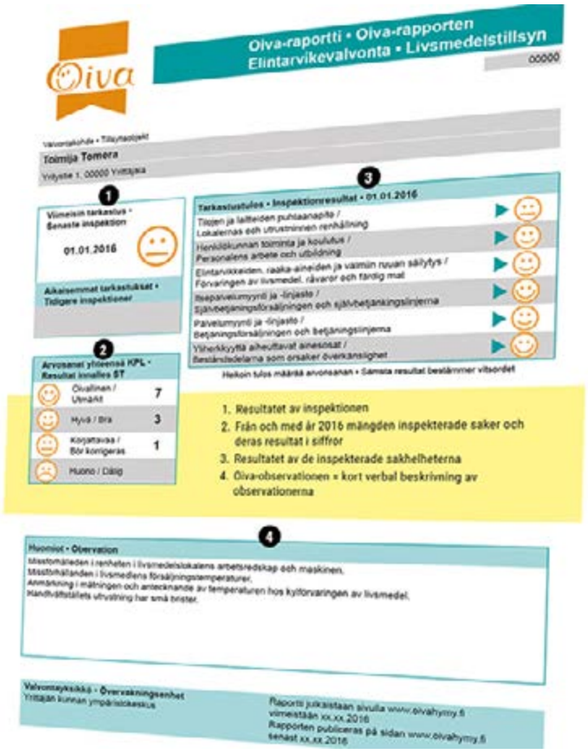
Tarkastustiheys riippuu lahtivajan toiminnan laajuudesta. Suurin osa lahtivajoista kuuluu riskiluokkaan 2, jonka valvontatiheys on 0,5 eli Oiva-tarkastus tehdään joka toinen vuosi.

5.2 VALVONTA-MAKSUT

Elintarvikehuoneistoilmoituksen käsittelymaksu on noin 100 euroa* ja se maksetaan elintarvikevalvontaan liittymisen yhteydessä eli kun metsästysseura tai metsästäjä tekee elintarvikehuoneistoilmoituksen.

Elintarvikevalvonnan maksut vaihtelevat ympäristöterveydenhuoltopiirin mukaan, johon metsästysseura tai metsästäjä kuuluu. Yksi Oiva -valvontakäynti maksaa noin 150-200 euroa. Jos elintarvikehuoneiston toiminnassa on huomautettavaa, tekevät elintarvikevalvontaviranomaiset uuden tarkastuskäynnin korjausten tekemisen jälkeen, joka maksaa erikseen. Tämäkin maksu määräytyy kunnan valvontamaksujen mukaisesti.

*Arvio vuonna 2019.



6. OSTAJAN TIETOLAARI

MITÄ KAUPAN, RAVINTOLAN TAI KULUTTAJAN TULISI TIETÄÄ TARKASTAMATTOMASTA LUONNONVARAISESTA RIISTAN LIHASTA?

6. OSTAJAN TIETOLAARI

Myös ostajat tarvitsevat lisää tietoa tarkastamattomasta riistan lihasta. Keneltä tarkastamatonta luonnonvaraista riistan lihaa voidaan ostaa, minkälaisia dokumentteja toimintaan liittyy. Kuuluuko tarkastamattoman riistan lihan myynti elintarvikevalvonnan piiriin? Näihin kysymyksiin saat vastauksia Ostajan tietolaari –osiossa.

Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan ostaminen metsästysseuralta tai metsästäjältä, joka on tehnyt elintarvikehuoneistoilmoituksen lihan käsittelystä ja myynnistä, on sallittua (Vna 1258/2011 ja täydennys 164/2016). Liha voi olla leikattua, suikaloitua tai kuutioitua. Se voidaan myydä tuoreena jäädytettynä, pakastettuna sekä pakattuna.

Valmiiden tarkastamattomasta lihasta valmistettujen lihatuotteiden, kuten jauhelihan, makkaran, säilykkeiden ja palvituotteiden ostaminen suoraan metsästysseuralta tai metsästäjältä on myös mahdollista, mutta vaatimukset toiminnalle ovat korkeammat kuin lihan leikkaamisessa (ks. riistalihatuotteiden käsittely ja myynti).

Kun ravintola tai kauppa ostaa tarkastamatonta riistan lihaa, **tulee toimituksen mukana olla asiakirja**, josta käy ilmi seuraavat asiat: riistaeläinlaji(t), lihan määrä, pyynti-, jäädytys- tai pakastusajankohta (pvm), pyyntipaikkakunta, toimituspäivämäärä, lähettäjän ja vastaanottajan nimi sekä yhteystiedot. Tuoreen sekä jäädytetyn tai pakastetun lihan asiakirjat eroavat hieman toisistaan.

Elintarvikehuoneistoilmoituksen myötä metsästysseura tai metsästäjä kuuluu virallisen elintarvikevalvonnan piiriin, jolle tehdään säännölliset Oiva –tarkastukset. Ostaja voi tutustua toimijan elintarvikehuoneiston julkiseen Oivahymy -sivustolla todetakseen toimijan elintarviketurvallisuuden tason.

Vaikka valtion virkaeläinlääkäri ei suorita lihantarkastusta, suositellaan, että jokaiselle eläimelle tehdään alustava tarkastus pyyntipaikalla, jossa tarkastetaan silmämääräisesti riistaeläimen ruho ja sisäelimet.

Seuraavien luonnonvaraisten eläinlajien lihaa voidaan ostaa tarkastamattomana: hirvi, peura, metsäkauris, jänis tai kani sekä linnut. Muiden luonnonvaraisten riistaeläinten lihan on AINA oltava tarkastettua, kun sitä toimitetaan paikalliseen vähittäismyyntiin.

Vain suoraan kuluttajille voidaan kuitenkin myydä pieniä määriä myös muiden luonnonvaraisten riistaeläinten lihaa (villisika, karhu, majava), kunhan trikiinitesti on eläimestä tehty ja testin tulos on ollut negatiivinen.

Voiko tarkastamattomasta riistan lihasta valmistaa lihatuotteita tai ruoka-annoksia?

Ravintola tai kauppa, joka on ilmoitettu elintarvikehuoneistoksi (ei hyväksytty elintarvikehuoneisto) voi valmistaa tarkastamattomasta riistan lihasta erilaisia lihatuotteita ja ruoka-annoksia ja myydä niitä suoraan kuluttajille ilman määrärajaa.

Kuluttajamyynnin lisäksi ravintola ja kauppa voivat valmistaa tarkastamattomasta riistan lihasta tuotteita (jauhelihaa, makkaraa jne.) ja myydä niitä toiseen vähittäismyyntipaikkaan (ravintola, kauppa) 1 000 kg vuodessa ja sen ylittävältä osalta 30 % kuluttajille suoraan myytävästä tai tarjoiltavasta määrästä, maakunnan suuruisen alueen sisällä.

RAVINTOLA TAI KAUPPA

(=paikallinen vähittäismyynti)

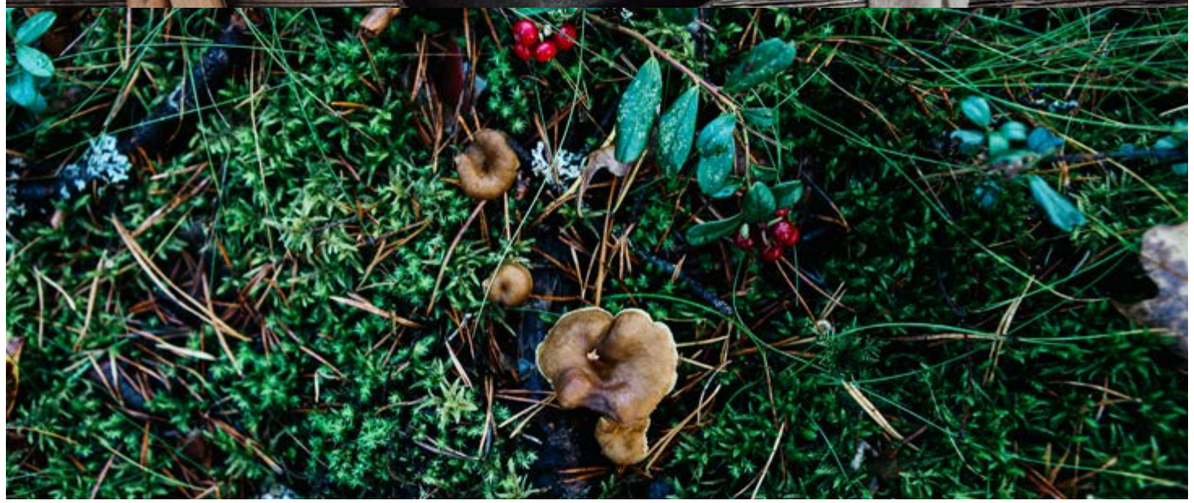
voi valmistaa ja myydä tarkastamattomasta luonnonvaraisen riistan lihasta lihatuotteita ja ruoka-annoksia.

Suoraan kuluttajille ilman määrärajaa

Paikalliseen vähittäismyyntiin, kuten toisiin kauppoihin tai ravintoloihin maakunnan suuruisen alueen sisällä rajoitetusti (ks. rajoitukset alta).

Esimerkki: Lihakauppa, joka on ilmoitettu elintarvikehuoneisto, EI hyväksytty elintarvikehuoneisto, voi valmistaa erilaisia lihatuotteita, kuten makkaraa, tarkastamattomasta riistan lihasta ja myydä niitä suoraan kuluttajille esimerkiksi palvelutiskiltä. Tämän lisäksi lihakauppa voi myydä valmistamiaan valmiita lihatuotteita tarkastamattomasta luonnonvaraista riistan lihasta toiseen ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon (esimerkiksi ravintolaan) vuodessa 1000 kg + 30 %:a kuluttajille suoraan myymästään määrästä. Markkina-alue on tällöin rajattu maakunnan suuruiseksi. Tämä mahdollistaa pidemmälle jalostettujen tuotteiden saamisen markkinoille.

Ravintola ja kauppa voivat käsitellä ja myydä sekä tarkastettua riistan lihaa että tarkastamatonta luonnonvaraista riistan lihaa. Elintarvikehuoneistoilla ei ole sisäisen jäljitettävyyden velvoitetta, joka pakottaisi pitämään eri lihatoimitukset erillään toisistaan.



7. USEIN KYSYTYT KYSYMYKSET

TARKASTAMATTOMAN LUONNONVARAISEN RIISTAN LIHAN KÄSITTELYSTÄ JA MYYNNISTÄ

7. USEIN KYSYTYT KYSYMYKSET

1. Onko tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan ostaminen turvallista?

Kyllä on, koska luonnonvarainen riista on Suomessa tutkitusti tervettä ja sen terveydentilaa seurataan jatkuvasti. Metsästysseuralta voit tiedustella lihankäsittelyyn liittyvästä hygieniaosaamisesta. Metsästysseurat varmistavat laadun huolehtimalla lihankäsittelyyn osallistuvien henkilöiden osaamisesta. Kysy lisää metsästysseuralta tai metsästäjältä.

2. Voiko metsästysseura myydä ilmoitetusta elintarvikehuoneistosta tarkastamatonta riistan lihaa lihaleikkaamoon, joka on hyväksytty elintarvikehuoneisto?

Ei voi. Tarkastamatonta riistan lihaa ei voi myydä hyväksyttyihin elintarvikehuoneistoihin eli laitoksiin. Toisaalta tarkastamatonta riistan lihaa voi myydä muihin ilmoitettuihin elintarvikehuoneistoihin rajallisen määrän (ks. luku 2) vuodessa eli esimerkiksi lihakauppaan, jos se toimii ilmoitettuna elintarvikehuoneistona, ravintolaan tai kauppaan.

3. Voiko ravintola ostaa tarkastamatonta riistan lihaa metsästysseuralta ja valmistaa siitä ruoka-annoksia asiakkaille?

Kyllä voi. Ravintola voi ostaa tarkastamatonta riistan lihaa metsästysseuralta tai metsästäjältä, joka on tehnyt luonnonvaraisen riistan lihan käsittelystä ja myynnistä elintarvikehuoneistoilmoituksen. Kaikki ilmoitetut elintarvikehuoneistot kuuluvat elintarvikevalvonnan piiriin www.oivahymy.fi.

4. Voiko metsästysseura tai metsästäjä myydä riistaa nylkemättömänä tai kynimättömänä suoraan kuluttajille tai vaikkapa kauppaan?

Kyllä voi. Kun riista myydään nylkemättömänä tai kynimättömänä, ei sen myynnistä tarvitse tehdä elintarvikehuoneistoilmoitusta (ks.luku 2). Jos asetuksen myyntimäärät ylittyvät tulee tästäkin toiminnasta tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus.

5. Minkälaiset ovat elintarvikehuoneiston minimivaatimukset? Tuleeko kaikille eri toiminnoille (loppuunteurastus, jäähdytys, leikkaaminen, pakkaaminen, varastointi) rakentaa oma tila?

Ei tarvitse. Yksinkertaisimmassa lahtivajassa, joka on ilmoitettu elintarvikehuoneistoksi, voi olla yhteinen tila eläimen loppuunteurastamiselle sekä ruhon leikkaamiselle ja pakkaamiselle. Tällöin on kuitenkin kiinnitettävä erityistä tarkkuutta eri toimenpiteiden välissä tehtäviin siivous- ja pesutoimenpiteisiin. Lisäksi tarvitaan kylmätila roikkuville ruhoille.

6. Voiko lahtivajassa, joka on ilmoitettu elintarvikehuoneisto, tehdä jauhelihaa ja makkaroita ja myydä niitä suoraan kuluttajille tai paikalliseen vähittäismyyntiin?

Tämä riippuu lahtivajasta. Lahtivaja, joka on ilmoitettu elintarvikehuoneistoksi, voi tehdä lihatuotteita, mutta tällöin elintarvikehuoneiston vaatimukset rakenteille ovat tällöin korkeammat kuin tavanomaisessa lahtivajassa. Ennen lihatuotteiden valmistuksen aloitusta kannattaa ota yhteyttä oman kunnan elintarvikevalvontaan.

Lisäksi tällaisten lihatuotteiden valmistusta ja myyntiä paikalliseen vähittäismyyntiin on rajattu maantieteellisesti noin maakunnan kokoiselle alueelle sekä määrällisesti 1000 kg:aan ja sen ylittävältä osalta 30 % suoraan kuluttajille myytävästä määrästä.

7. Voiko yhdessä lahtivajassa, joka on ilmoitettu elintarvikehuoneisto, käsitellä ja myydä tarkastamatonta riistan lihaa enemmän kuin vähäriskisen asetuksen myyntimäärät sallivat?

Kyllä voi. Vähäriskisen asetuksen myyntimäärät tarkastamattomalle riistan lihalle ovat elintarvikehuoneistoilmoituskohtaisia, EI elintarvikehuoneistokohtaisia. Tällöin seuran metsästäjät voivat henkilökohtaisesti tehdä elintarvikehuoneistoilmoituksen lihan käsittelystä ja myynnistä. Toimipaikkana voi silti olla seuran ilmoitettu elintarvikehuoneisto.

Jokainen elintarvikehuoneistoilmoitus kuuluu elintarvikevalvonnan piiriin. On suositeltavaa, että elintarvikevalvontaa kohdennetaan samalla kertaa koskemaan kaikkeen lahtivajassa tapahtuvaan ilmoitettuun elintarvikehuoneistotoimintaan, ml. lahtivajasta tehty metsästysseuran ilmoitus sekä metsästäjien henkilökohtaiset ilmoitukset.

8. Metsästysseura suunnittelee valkohäntäpeuran lihan myyntiä alueen REKO –lähiruokarenkaissa. Minkälaisessa muodossa metsästysseura voi lihaa myydä?

Riistan lihan myyminen REKO-lähiruokarenkaissa on suoramyyntiä kuluttajille. Metsästysseura voi myydä tarkastamatonta valkohäntäpeuran lihaa suoraan kuluttajille pieniä määriä vuodessa eli 30 peuran vastaavan määrän lihaa/vuosi. Lihan (nyljetty ja leikattu) myynnistä tulee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus kunnan elintarvikevalvontaan viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista.

9. Miten elintarvikevalvontaa tehdään, jos yhdestä ilmoitetusta elintarvikehuoneistosta (metsästysseuran lahtivaja) tehdään lisäksi metsästäjäkohtaisia elintarvikehuoneistoilmoituksia lihan myyntimäärän kasvattamiseksi?

On suositeltavaa, että elintarvikevalvontaviranomainen yhdistää samaan elintarvikehuoneistoon koskevien ilmoitusten valvonnan samalle käynnille. Näin pystytään toimimaan mahdollisimman tehokkaasti, eivätkä valvontamaksut aiheuta liian suurta painetta yksittäisille toimijoille.

10. Saanko tehdä tarkastamattomasta riistan lihasta jauhelihaa yleiseen kulutukseen elintarvikehuoneistoilmoituksella?

Jos metsästysseura haluaa myydä riistan lihatuotteita (makkaraa, palvituotteita, jauhelihaa), tulee tämä valmistus tehdä sellaisessa ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa, jonka laitteet ja rakenteet täyttävät korkeammat hygieniakriteerit. Myös lahtivajassa, joka on ilmoitettu elintarvikehuoneisto, voi valmistaa lihatuotteita, jos sen rakenteet ja laitteet on suunniteltu siten. Ennen lihatuotteiden valmistamista ota yhteyttä kunnan elintarvikevalvontaan.

11. Saako lihatuotteita, joita metsästäjät teettävät tarkastamattomasta riistan lihasta omaan käyttöönsä (makkaroita, säilykkeitä, palvilihaa), myydä kuluttajille?

Ei saa.

LISÄTIEDOT JA LÄHTEET

Laaksonen, Sauli. *Metsästäjän Terveysoppi.* Kuusamo: Wazama Media, 2013

Metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutus. https://metsastajaliitto.fi/thk

Oiva-valvonta. https://www.oivahymy.fi

Suoramyynti. https://aitojamakuja.fi/suoramyynti/

Ruokaviraston kotisivu. https://www.ruokavirasto.fi/

Elintarvikehuoneistoja koskevia Ruokavirasto oppaita ja ohjeita.

Elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädyttäminen elintarvikehuoneistoissa Eviran ohje 16049/1

Hygieniapassi

Ota yhteyttä elintarvikevalvontaan.

Tarkastamaton luonnonvarainen riista

Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista. Saatavilla: https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111258

Valtioneuvoston asetuseräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun valtioneuvoston asetuksen muuttamisesta. Saatavilla: https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2016/20160164

LIETO **YMPÄRISTÖTERVEYSPALVELUT**	**ILMOITUS** **elintarvikelain (23/2006) 13 § 1 ja 3 momentin mukaisesta elintarvikehuoneistosta** **Dnro ja saapumispäivämäärä** (viranomainen täyttää)

Toimija täyttää soveltuvin osin

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta tai siinä tapahtuvasta toiminnan olennaisesta muuttamisesta on lähetettävä (valvontayksikön nimi) neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä, mutta (valvontaviranomaisen nimi) antaa elintarvikealan toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä. (Valvontayksikön nimi) voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä.

Ilmoitus koskee ☒ toiminnan aloittamista ☐ toiminnan olennaista muuttamista

☐ muuta, mitä? _____

1. Toimija	Toimijan nimi Metsästysseura tai metsästäjä		
	Toimijan Y –tunnus (tai henkilötunnus) _____		
	Osoite ja postitoimipaikka _____	Kotikunta _____	
	Yhteyshenkilö _____	Puhelinnumero _____	Sähköpostiosoite _____
	Laskutusosoite (jos eri kuin toimijan osoite) _____		
2a. Toimipaikka (toimipaikan nimi on yleensä markkinointinimi)	Nimi _____		
	Yhteyshenkilön nimi _____		
	Käyntiosoite ja postitoimipaikka _____	Puhelinnumero _____	Sähköpostiosoite _____
2b.Tarkastusasiakirjan postitusosoite (Oiva-raportti tai muu tarkastusasiakirja)	_____		
3. Markkinointinimi (jos eri kuin toimipaikan nimi)	_____		
4. Toiminnan arvioitu aloittamisajankohta tai toiminnan olennaisen muuttamisen arvioitu ajankohta	Uuden toiminnan arvioitu aloittamisajankohta (pvm) 1.10.2019 Kuvaus toiminnasta _____ Tarkastamattoman valkohäntäpeuran lihan leikkaus ja myynti lahtivajasta, joka on ilmoitettu elintarvikehuoneisto. Lihaa myydään suoraan kuluttajille Reko-lähiruokarenkaiden kautta sekä paikallisille ravintoloille ja kaupoille.		
	Toiminnan olennaisen muuttamisen arvioitu ajankohta (pvm) _____ Kuvaus toiminnan olennaisesta muuttamisesta _____		
5. Tieto omavalvontasuunnitelmasta	☒ Omavalvontasuunnitelma on laadittu ☐ Omavalvontasuunnitelma laaditaan _____ mennessä	☐ Omavalvontasuunnitelman laadinnassa on käytetty toimialan laatimaa hyvän käytännön ohjetta, mitä? _____	
6. Tieto kohteen rakennusvalvonnallisesta käyttötarkoituksesta	_____		

C. Postiosoite
Liedon kunta /
Ympäristöterveyspalvelut
PL 24
21421 LIETO
kirjaamo@lieto.fi

D. Käyntiosoite
Karjatie 3
21420 LIETO

www.lieto.fi

E. Puhelin
Vaihde 02 4873 300

F. Sähköposti
ymparistoterveydenhuolto@lieto.fi

7a. Toiminta	**Valitaan vain yksi vaihtoehto jostain alla olevasta kohdasta A-J. Valittu vaihtoehto kuvaa parhaiten pääasiallista elintarvikehuoneistossa tapahtuvaa toimintaa.**	
	A) Elintarvikkeiden myynti ☐ Vähittäismyymälä ☐ Ulkomyyntialue (esim. torialue) ☐ Tukkumyynti	elintarvikkeiden myyntipinta-ala (m^2) _____
	B) Elintarvikkeiden tarjoilu (sisältää kuljetuksen) ☐ Ravintolatoiminta (ml. pizzeria) ☐ Grilli- tai pikaruokatoiminta ☐ Kahvilatoiminta ☐ Pubitoiminta, vain juomatarjoilua tai vähäistä elintarviketarjoilua (eli snacksejä yms.)	asiakaspaikkojen määrä _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____
	☐ Laitoskeittiötoiminta (koulut, päiväkodit, sairaalat, henkilöstöravintolat) ☐ vain pitopalvelua (ei annosten lukumäärää) ☐ Keskuskeittiötoiminta (toimittaa pääosin muualle ruokaa) ☐ Tarjoilukeittiötoiminta (ei ruoanvalmistusta, voi olla vähäistä välipala- ja jälkiruokavalmistusta)	keskimääräinen annosten lukumäärä/vuorokausi _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____
	C) Myllyt, leipomo- ja kasvisalan valmistus ja pakkaaminen ☐ Myllytoiminta ☐ Helposti pilaantuvien leipomotuotteiden valmistus ☐ Ruoka- ja kahvileipien valmistus ☐ Muiden viljatuotteiden valmistus (ml. mallastuotanto, esim. kaurapohjaiset maito- ja kermatuotteet) ☐ Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus ☐ Pakkaamotoiminta	arvio tuotantomäärästä (kg/vuosi) _____ elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m^2) _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä
	D) Maitotilalla tapahtuva maitotuotteiden valmistus ja myynti- ja/tai raakamaidon myynti ☐ Sellaisenaan kulutukseen tarkoitetun raakamaidon ja/tai ternimaidon myynti	raakamaidon myynti ja luovutus sellaisenaan _____ l/v
	☐ Nestemäiset maitovalmisteet ☐ Juusto ☐ Voi ja ravintorasvat ☐ Jäätelö ☐ Muu maitotuotteiden valmistus, mikä _____	raakamaidon käyttömäärä _____ l/v Tuotteiden valmistukseen liittyy pastörointia vastaava lämpökäsittely kyllä ☐ ei ☐

C. Postiosoite
Liedon kunta /
Ympäristöterveyspalvelut
PL 24
21421 LIETO
kirjaamo@lieto.fi

D. Käyntiosoite
Karjatie 3
21420 LIETO

www.lieto.fi

E. Puhelin
Vaihde 02 4873 300

F. Sähköposti
ymparistoterveydenhuolto@lieto.fi

	E) Rahtitoiminta ☐ liha- ja kalatuotteiden valmistus asiakkaan omistamasta lihasta tai kalasta	elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m^2) _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____
	F) Muiden elintarvikkeiden teollinen valmistus (jos olet täyttänyt jonkun kohdista A-E, älä täytä tätä) ☐ Yhdistelmätuotteiden valmistus (tuote, joka sisältää jalostettuja eläimistä saatavia ja kasvisperäisiä elintarvikkeita, esim. pizza, valmisateria) ☐ Makeisten valmistus ☐ Juomien valmistus ☐ Muu valmistus (esim. kahvinpaahto, etanoiden käsittely ym. hunajapakkaamotoiminta, lisäaineiden, ravintolisien valmistus, hiivatuotanto, muut toiminnat, jotka eivät kuulu mihinkään muuhun elintarvikkeiden valmistuksen toimintatyyppeihin: _____).	elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m^2) _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____
	G) Elintarvikkeiden varastointi, pakkaaminen ja pakastaminen (pelkästään varastointia ja/tai pakastamista) ☐ Eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi (lyhytaikaisesti tai huoneenlämmössä säilytettävät) ☐ Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi ☐ Elintarvikkeiden pakastaminen/”muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden pakastaminen ☐ Elintarvikkeiden pakkaaminen	elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m^2) _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____
	H) Ammattimainen elintarvikkeiden kuljetus (pelkästään kuljetusta) ☐ Elintarvikkeiden kuljetus, ei lämpötilavaatimusta ☐ Elintarvikkeiden pakastekuljetus ☐ Elintarvikkeiden kuljetus jäähdytettynä ☐ Elintarvikkeiden kuljetus lämpimänä	kuljetusväline (auto, laiva jne.) ja lukumäärä _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____
7 b. Toiminta Vähäriskiset, eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevat toiminnot, joista on tehtävä ilmoitus elintarvikehuoneistosta	**I)** Alkutuotantopaikalla tapahtuva lihan käsittely, alkutuotannon toimija toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin tai luovuttaa tuotteet suoraan kuluttajalle ☐ siipikarjan tai tarhatun kanin teurastus ja lihan leikkaaminen (max. 1 000 eläintä/v) ☐ poron teurastus sekä poronlihan leikkaaminen ☐ poron kuivalihan valmistus ▣ Luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kanien ja riistalintujen lihan toimittaminen tarkastamattomana paikalliseen vähittäismyyntiin (max. 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsä-	Tuotantomäärä kg tai kpl/vuosi _____ _____ _____ 30 pe

C. Postiosoite
Liedon kunta /
Ympäristöterveyspalvelut
PL 24
21421 LIETO
kirjaamo@lieto.fi

D. Käyntiosoite
Karjatie 3
21420 LIETO

www.lieto.fi

E. Puhelin
Vaihde 02 4873 300

F. Sähköposti
ymparistoterveydenhuolto@lieto.fi

	kaurista) ☒ Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan pienien määrien myyminen suoraan kuluttajalle ☐ Muu, mikä? _____	30 peuraa _____
	J) Muu, mikä? _____	elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m^2) _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____

9. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	Paikka _____	Päivämäärä _____	Allekirjoitus ja nimenselvennys _____

Ilmoitus toimitetaan Liedon kunnan ympäristöterveyspalvelut, Karjatie 3, 21420 LIETO, ymparistoterveydenhuolto@lieto.fi

Viranomainen täyttää

Ilmoitus on täytetty asianmukaisesti ☐ kyllä ☐ ei _____/_____ 20 _____ Viranhaltijan allekirjoitus	Lisätietoja on pyydetty _____/_____ 20 _____ Viranhaltijan allekirjoitus	Pyydetyt lisätiedot on saatu _____/_____ 20 _____ Viranhaltijan allekirjoitus

Alustava riskinarviointi on suoritettu _____/_____ 20 _____ valtakunnallisen elintarvikeohjelman mukaisesti.

Todistus ilmoituksen käsittelystä on lähetetty toimijalle
_____/_____ 20 _____

Tiedot elintarvikehuoneistosta tai siinä tapahtuvista olennaisista muutoksista on tallennettu valvontakohdetietokantaan.
_____/_____ 20 _____

C. Postiosoite
Liedon kunta /
Ympäristöterveyspalvelut
PL 24
21421 LIETO
kirjaamo@lieto.fi

D. Käyntiosoite
Karjatie 3
21420 LIETO

www.lieto.fi

E. Puhelin
Vaihde 02 4873 300

F. Sähköposti
ymparistoterveydenhuolto@lieto.fi

OMAVALVONTA –ESIMERKKIMALLI

Tämä ohje auttaa mallikysymysten avulla ilmoitetun elintarvikehuoneiston (lahtivaja) omavalvonnan tekemisessä. Epäselvissä tilanteissa kannattaa kääntyä oman kunnan elintarvikevalvonnan puoleen.

Omavalvonta on kunkin toimijan oman toiminnan riskinhallintajärjestelmä, johon toimija kuvaa toimintaan liittyvät elintarviketurvallisuusriskit sekä kuinka niitä toiminnassaan hallitsee. Lisäksi omavalvontasuunnitelma sisältää usein käytännön työohjeita, kuten puhtaanapidolle ja henkilökunnan perehdyttämiselle.

Omavalvonta sisältää seuraavat asiat:

1) Lahtivajan toiminta ja tuotteet
Mitä lahtivajassa käsitellään ja leikataan (eläinlaji(t))?
Kuinka laajaa toiminta on (myyntimäärä/eläinlaji vuodessa, myyntikanavat ja myyntialue)?
Myydäänkö liha tuoreena vai jäädytettynä ja miten pakattuna?

2) Lihan käsittelyprosessi
Eläin saapuu lahtivajalle nylkemättömänä. Miten nylkeminen tehdään ja missä tilassa? Nylkemisen jälkeen ruho jäähdytetään ja liha raakakypsytetään. On tärkeää seurata ja kirjata jäähdytyksen sekä raakakypsytyksen lämpötiloja. Raakakypsytyksen jälkeen liha leikataan ja pakataan.

Kerrotaan, miten liha leikataan ja pakataan hyvää hygieniaa noudattaen. Jos liha myydään tuoreena, seurataan ja kirjataan muistiin kylmävaraston lämpötilaa (enintään 6 °C). Jos liha jäädytetään tai pakastetaan, seurataan ja kirjataan muistiin pakastimen lämpötilaa (-18 °C tai kylmempi).

Lihan kuljetus asiakkaalle: miten kylmäketjun katkeamattomuudesta varmistutaan vrt. lämpötilanhallinta? Miten auton ja kuljetuslaatikoiden siisteydestä huolehditaan? Minkälaisia kuljetuslaatikoita käytetään? Miten pitkiä ovat kuljetusmatkat? jne.

3) Puhtaanapito ja jätehuolto
Kerrotaan, mitä siivotaan (lattiat, kylmiöt, työpöydät jne.), kuinka usein, millä välineillä ja pesuaineilla? Missä siivousvälineitä säilytetään? Erityisen tärkeää on kuvata toimintojen ajallisesta erottamisesta johtuvat siivoustoimenpiteet, kuten lihan leikkaaminen ja pakkaaminen samassa tilassa kuin eläimen nylkeminen.

- Miten jätteitä lajitellaan (paperi, metalli, lasi, biojäte)? Kuinka usein jäteastiat tyhjennetään ja kuka tyhjentää? Missä jäteastiat säilytetään? Miten eläinperäiset jätteet käsitellään?

4) Tilojen ja laitteiden kunnossapito
Miten huolehditaan siitä, että tilat ja laitteet pysyvät kunnossa? Huoltotoimenpiteiden kuvaus.

5) Haittaeläintorjunta
Miten estetään haittaeläinten pääsy elintarvikehuoneistoon (esim. jyrsijät, kärpäset)? Kuinka usein pyydykset tarkastetaan, tyhjennetään ja huolletaan?

6) Opastus ja hygienia
Miten metsästäjät opastetaan noudattamaan hyvää elintarvikehygieniaa omavalvonnan mukaisesti? Kuka on vastuussa ja miten perehdyttäminen käytännössä järjestetään?

7) Henkilökunnan hygieniaosaaminen
Osaamisvaatimukset kun työskentelypäiviä on kertynyt yhteensä 3 kk. Hygieniapassi vaaditaan kaikilta, jotka käsittelevät pakkaamatonta riistan lihaa **tai** vaihtoehtoisesti jokainen käsittelijä suorittaa metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen

8) Henkilökunnan terveydentila (helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevät henkilöt)
Lihan käsittelijät eivät saa osallistua sairaina töihin.

9) Jäljitettävyys ja takaisinvedot
Säilytetään paikalliseen vähittäismyyntiin myytyjen lihaerien lähetyskuitit. Kuitteja tulee säilyttää vähintään yhden vuoden ajan.

Miten toimitaan tuotteen takaisinvetotilanteessa?
Toimijan velvollisuutena on poistaa elintarvike markkinoilta (takaisinveto), kuten niistä ravintotoista, joihin lihaa on toimitettu.
Takaisinvedosta tulee ilmoittaa elintarvikevalvontaviranomaisille (kunta ja Ruokavirasto). Tarvittaessa kuluttajille tulee ilmoittaa tuotteen virheestä ja takaisinvedon syystä sekä tuotteiden palauttamistavasta (esim. palauttamisesta ostopaikkaan).
Ruokaviraston sivuilta löytyvät takaisinvetolomake ja täyttöohje.

10) Lämpötilanhallinta helposti pilaantuvien kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden
Lämpötilavaatimukset ja sallitut poikkeamat
Miten varmistutaan siitä, että liha pysyy riittävän kylmänä (lämpötilojen mittaaminen)?
Miten lämpötilanhallinnan seurantaa ja kirjanpitoa tehdään?
Jos lämpötila nousee liian korkeaksi, mitkä ovat korjaavat toimenpiteet?

11) Tuotteiden mikrobiologinen ja kemiallinen turvallisuus
Mitä näytteitä tulee ottaa ja kuinka usein? Pintapuhtausnäytteitä voi tehdä esimerkiksi Hygicultin avulla. Pintapuhtausnäytteitä on hyvä ottaa säännöllisin väliajoin pesun jälkeen työskentelypinnoista ja välineistä. Näin varmistutaan esimerkiksi pesutoimenpiteiden riittävyydestä.

12) Pakkausmerkinnät
Minkälaiset pakkausmerkinnät tuotteissa tulee olla? Riistan lihan myyntipakkauksissa tulee olla pakkausmerkinnät:

- eläinlaji
- sisällön paino
- säilyvyysaika
- säilytysohje (lämpötila)
- tarvittaessa maininta jäädytetty/pakastettu tuote
- toimijan yhteystiedot

Pakkausmerkinnät tulee olla sekä kuluttaja- että vähittäismyyntipakkauksissa. Tuoretta lihaa voi myydä myös irtona, jolloin se katsotaan kääritykseksi.

13) Vierasesineet
Miten estetään vierasesineiden pääsy tuotteisiin?

14) Talousveden laadun hallinta
Käytetäänkö vesilaitoksen vai oman kaivon vettä? Miten talousveu.den laatua tarkkaillaan (aistinvarainen arviointi ja mikrobiologiset tutkimukset)?

LIITE III Mallilomake: Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan toimittaminen vähittäismyyntiin

(Elintarvikehuoneistoasetuksen 1367/2011 mukainen asiakirja)

ASIAKIRJA TARKASTAMATTOMAN TUOREEN LUONNONVARAISEN RIISTAN LIHAN TOIMITTAMISESTA PAIKALLISEEN VÄHITTÄISMYYNTIIN

Myyjä

Metsästäjän tai metsästysseuran nimi **Kuusjoen metsästysyhdistys**

Ilmoitetun elintarvikehuoneiston osoite

Postinumero …… Postitoimipaikka …… ……...

Vastaanottaja

Elintarvikehuoneiston nimi **Ravintola X**

Osoite …….. ……..

Postinumero …… Postitoimipaikka …… ……...

Tiedot riistasta ja pyyntipaikasta

Riistaeläinlaji(t): **peura, kauris**

Määrä: **peura 10 kg ja kauris 8kg**

Pyyntipäivä **peura 10.10.19 ja 11.10.19**

Pyyntipäivä **kauris 13.10.19 ja 14.10.19**

Pyyntipaikkakunta **Kuusjoen metsästysyhdistyksen alue**

Toimituspäivämäärä **x.x.xxxx**

Myyjän allekirjoitus…….

LIITE III Mallilomake: Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan toimittaminen vähittäismyyntiin

(Elintarvikehuoneistoasetuksen 1367/2011 mukainen asiakirja)

ASIAKIRJA TARKASTAMATTOMAN JÄÄDYTETYN LUONNONVARAISEN RIISTAN LIHAN TOIMITTAMISESTA PAIKALLISEEN VÄHITTÄISMYYNTIIN

Myyjä

Metsästäjän tai metsästysseuran nimi **Kuusjoen metsästysyhdistys**

Ilmoitetun elintarvikehuoneiston osoite

Postinumero …… Postitoimipaikka …… ……...

Vastaanottaja

Elintarvikehuoneiston nimi **Ravintola X**

Osoite …….. ……..

Postinumero …… Postitoimipaikka …… ……...

Tiedot riistasta ja pyyntipaikasta

Riistaeläinlaji(t): **peura, kauris**

Määrä: **peura 10 kg ja kauris 8kg**

Jäädytyspäivä **peura 17.10.19**

Jäädytyspäivä **kauris 18.10.19**

Pyyntipaikkakunta **Kuusjoen metsästysyhdistyksen alue**

Toimituspäivämäärä **x.x.xxxx**

Myyjän allekirjoitus…….

LIITE III Mallilomake: Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan toimittaminen vähittäismyyntiin

(Elintarvikehuoneistoasetuksen 1367/2011 mukainen asiakirja)

ASIAKIRJA TARKASTAMATTOMAN PAKASTETUN LUONNONVARAISEN RIISTAN LIHAN TOIMITTAMISESTA PAIKALLISEEN VÄHITTÄISMYYNTIIN

Myyjä

Metsästäjän tai metsästysseuran nimi **Kuusjoen metsästysyhdistys**

Ilmoitetun elintarvikehuoneiston osoite

Postinumero …….… Postitoimipaikka …….… ……....

Vastaanottaja

Elintarvikehuoneiston nimi **Ravintola X**

Osoite …….…….. ……..

Postinumero …….… Postitoimipaikka …….… ……....

Tiedot riistasta ja pyyntipaikasta

Riistaeläinlaji(t): **peura, kauris**

Määrä: **peura 10 kg ja kauris 8kg**

Pakastuspäivä **peura 17.10.19**

Pakastuspäivä **kauris 18.10.19**

Pyyntipaikkakunta **Kuusjoen metsästysyhdistyksen alue**

Toimituspäivämäärä **x.x.xxxx**

Myyjän allekirjoitus…….