



## **Lihalaitoksen perustaminen**

Leena Oivanen

9. – 11.4.2018

Ajankohtaista ruoka-alalla –koulutuskiertue 2018

# Mistä neuvoja lihalaitoksen perustamiseen?

- Neuvontaa saa mm. kunnan elintarvikevalvonnasta ja neuvontaorganisaatioilta
- Linkejä ja tietoa on kerätty näille pk-neuvontahankkeen sivuille:
  - Yrityksen perustaminen Suomessa:  
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-toiminta/yrityksen-perustaminen/>
  - Lihaleikkaamon, raakalihavalmistelaitoksen, jauhelihalaitoksen perustaminen:  
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-toiminta/lihaleikkaamot2/>
  - Lisätietoa liha-alan laitoksen perustamisesta:  
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-toiminta/lihaleikkaamot2/liha-alan-laitoksen-perustamiseen-liittyvia-lisatietoja/>

# 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 tarkastustiheyssuositukset löytyvät Eviran ohjeesta: <https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/julkaisut/elintarvikkeet/oppaat/elintarvikehuoneiston-riskiluokitus-ja-valvontatarpeen-maarittaminen/>
- 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 raakalihavalmistelaitoksessa riskien hallintaan riittävät useimmiten nk. oma- ja valvonnan tukijärjestelmät
- Lihavalmistelaitoksessa 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 desinfiointin 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](https://evira.fi/pkneuvonta)



[pk-neuvonta@evira.fi](mailto:pk-neuvonta@evira.fi)

