



Lahtivajan vaatimukset, omavalvonta ja rekisteröinti elintarvikehuoneistoksi

Laatua lahtivajoihin Satakunnassa
Loppuseminaari 28.2.2023


PORI

Juhani Perä-Takala
Terveystarkastaja
Ympäristö- ja terveysvalvontayksikkö

Sisältö

- Lahtivajan rekisteröinti elintarvikehuoneistoksi
- Lahtivajan vaatimukset
- Lahtivajan omavalvonta



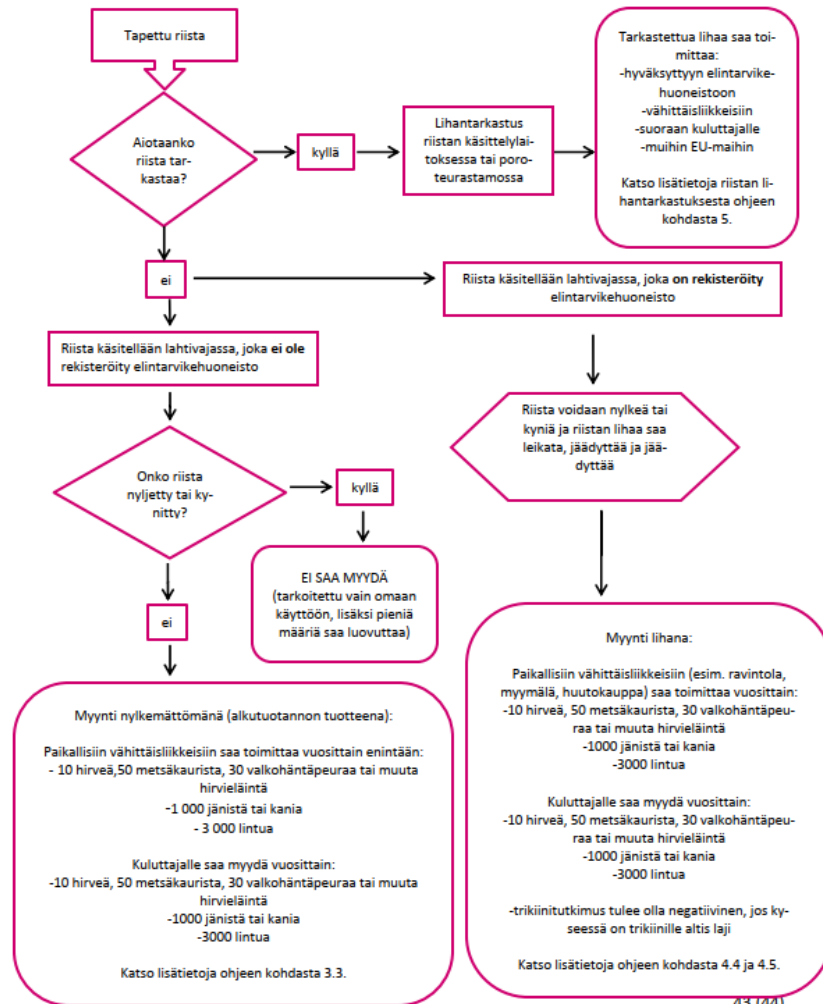
Lahtivajan rekisteröinti elintarvikehuoneistoksi



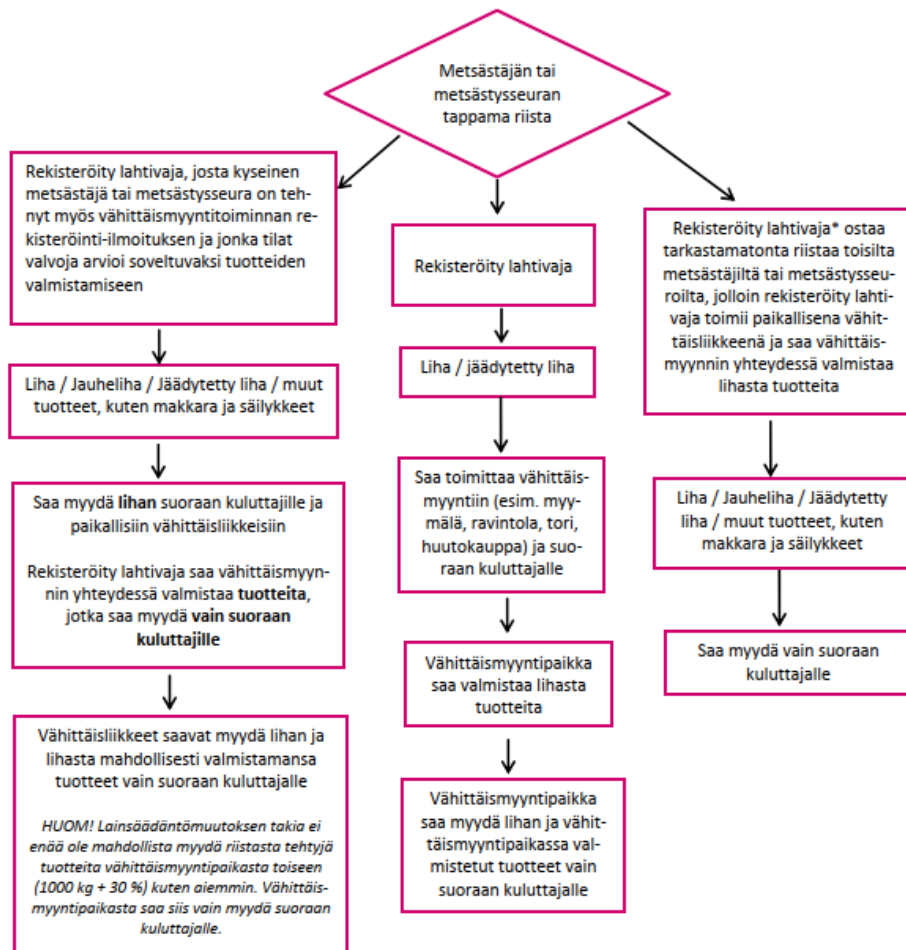
- **Seuraavat asiat kannattaa selvittää ennen rekisteröintiä:**
- Keitä ja missä ovat asiakkaat? Ovatko asiakkaat kuluttajia, ravintoloita vai kauppvoja? Miten asiakkaat tavoitetaan?
- Onko asiakkaiden kanssa mahdollista tehdä jo ennen riistakauden alkua ostosopimukset?
- Minkälaisia myyntimääriä suunnitellaan 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?



LIITE V Kaaviokuva riistan lihan myynnistä



LIITE VI Tarkastamattoman riistan myynti lihana tai tuotteina



* tai muu rekisteröity vähittäismyymntitoiminta

Lahtivajan rekisteröinti elintarvikehuoneistoksi



- Rekisteröinti tehdään oman kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista
- Rekisteröinti-ilmoituksesta käy ilmi toiminta ja toiminnan laajuus
- Porin terveysturvallisuuden toimialueeseen kuuluvat Eurajoki, Harjavalta, Nakkila, Pori ja Ulvila

- **Miten rekisteröinti tehdään?**
- Sähköisesti Ilppa-ilmoitusjärjestelmän kautta
- Tai pyytämällä rekisteröintilomake täytettäväksi Porin terveysturvallisuudelta, terveysvalvonta@pori.fi

- Ilpassa lahtivaja kirjataan toimintatypille ”Luonnonvaraisen riistan ja tiettyjen muiden eläinlajien pienimuotoinen lihan käsittely”, toimintaluokkaan ”kansalliset toiminnalliset helpotukset” ja valitaan kaikki kyseisen lahtivajan toimintaa kuvaavat ominaisuudet.



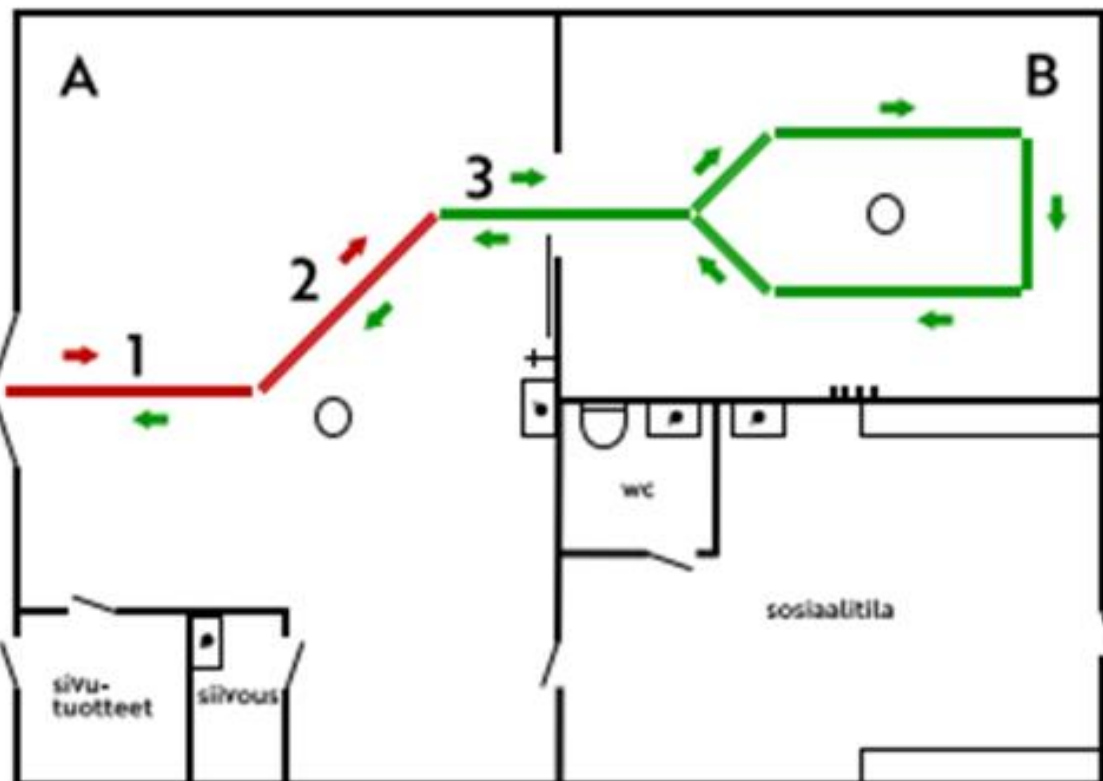
Lahtivajan vaatimukset



- Lahtivajassa tulee olla erillinen tila loppuunteurastamiselle ja erillinen kylmätila/kylmävarasto ruhojen jäähdyttämiseksi ja lihan varastoinnille.
- Näiden tilojen suuruus riippuu käsiteltävistä eläimistä sekä eläinmäärästä.
- Lahtivajassa tulee olla tarvittavat lihan leikkuuseen sopivat työskentelyvälineet kuten pöydät, leikkuualustat, veitset ja muut lihanleikkuuvälineet.
- Lisäksi työvälineet tulee pystyä pesemään sekä veitset steriloidaan esimerkiksi kuumavesisterilaattorissa tai kiehuvan veden avulla kattilassa.
- Ilmanvaihdon on oltava riittävä.
- Liha pakataan elintarvikekäyttöön soveltuvaan pakkausmateriaaliin. Liha voidaan myydä tuoreena tai se voidaan jäädyttää tai pakastaa siihen käyttöön soveltuvassa pakastimessa/pakkasvarastossa.



Majja-haarukka -kuva



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)

Lahtivajan vaatimukset



- **Pintamateriaalit:**
- Lahtivajan kaikkien pintojen ja lattioiden sekä katon on oltava helposti puhtaana pidettäviä sekä vedenkestäviä.
- Kaikkien materiaalien suositellaan olevan väriltään sellaisia, että niiden puhtaustason pystyy helposti arvioimaan myös silmämääräisesti.

Lahtivajan vaatimukset



- **Jätteiden käsittely:**
- Eläinperäiset sivutuotteet voidaan joko haudata metsään tai ne voidaan kerätä elintarvikehuoneiston jäteasteeseen suljettuun astiaan ja toimittaa sieltä jätteiden käsittelyyn.
- Metsään hautaamiselle tulee olla maanomistajan lupa.
- Tarkastamattoman riistan sivutuotteisiin voi liittyä tautien leviämisen riski.
- Metsästyskoirat voivat välittää hirviekinokokki-loisen ihmiseen, joten esimerkiksi hirvien keuhkot ja maksat tulee hävittää siten, etteivät koirat ja petoeläimet pääse niitä syömään.



Lahtivajan omavalvonta

- Toiminnalle tulee laatia omavalvontasuunnitelma
- Omavalvonta on oman toiminnan riskinhallintajärjestelmä, johon kuvataan toimintaan liittyvät elintarviketurvallisuusriskit sekä kuinka niitä toiminnassa hallitaan.
- Lisäksi omavalvontasuunnitelma sisältää usein käytännön työohjeita, esimerkiksi puhtaanapitoon.



Lahtivajan omavalvonta

- **Koulutusvaatimukset:**
- Metsästäjät voivat kouluttautua joko suorittamalla hygieniapassin tai metsästäjien terveyst- ja hygieniakoulutuksen. Näistä jompikumpi on oltava suoritettuna kun lihan käsittelypäiviä on kertynyt yhteensä 3 kk ajan.
- Hygieniakoulutuksen käyminen on suositeltavaa, vaikka työskentelypäivät (3 kk) eivät olisi täynnäkään.



Lahtivajan omavalvonta



- **Riistan hygieeninen käsittely:**
- Metsästysseura on vastuussa myymiensä tuotteiden laadusta ja turvallisuudesta
- Riista-ketjun kriittisin kohta on se, että eläin on elintarvikkeeksi kelpaava. Tähän vaikuttaa keskeisesti riistalaukauksen osumakohta.
- Riistalaukauksen tulisi kohdistua sydämen, keuhkojen tai suurten verisuonien alueelle. Tällöin välttyttäisiin pistämiseltä, joka on aina hygieniariski.
- Riistaeläinten suolten poistaminen tulisi tapahtua viimeistään tunnin sisällä kaadosta. Suolistaminen voidaan tehdä joko maastossa tai lahtivajassa.

Lahtivajan omavalvonta

- 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.
- 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



Lahtivajan omavalvonta

- 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 takaamiseksi.
- Säilytyslämpötilojen seuraaminen ja dokumentointi kuuluvat osaksi omavalvontaa.
- Lihan säilyvyyden määrittäminen on metsästysseuran tai metsästäjän vastuulla.
- Tuoreen riistan lihan säilyvyyteen vaikuttavat monet asiat, joten säilyvyys-suosituksen antaminen on vaikeaa.
- Jäädytetyn tai pakastetun lihan säilyvyysajaksi voisi suositella enintään 12 kk -18 °C.
- Kylmäketjun tulee olla katkeamaton tuotteiden kuljetuksen aikana



Lahtivajan omavalvonta

- **Pakkausmerkinnät:**
- 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 lähetyksellä



Lahtivajan omavalvonta

- **Jäljitettävyys:**
- Myyntimääristä tulee pitää kirjaa eläinlajeittain ja myyntikanavittain
- Kun riistan lihaa myydään ravintoloille ja kaupoille toimitetaan lihan mukana lähetyslista
- Lähetyslistalta tulee selvittää 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



OMAVALVONTA –ESIMERKKIMALLI

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

Oma- valvonta on kunkin toimijan oman toiminnan riskinhallintajärjestelmä, johon toimija kuvaa toimintaansa liittyvät elintarviketurvallisuuksiriskit sekä kuinka niitä toiminnassaan hallitsee. Lisäksi omavalvontasuunnitelma sisältää usein käytännön työohjeita, kuten puhtaanapidolle ja henkilökunnan perehdyttämiselle.

Oma- valvonta 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 kylmempili).

Lihan kuljetusi 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 tyhjenetään 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. jyräjät, kärpäset)? Kuinka usein pyydykset tarkastetaan, tyhjenetään ja huolletaan?

6) Opastus ja hygienia

Miten metsästäjät opastetaan noudattamaan hyvää elintarvikehygieniaa omavalvonnan mu-

kaisesti? 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 käsittelevä suorittaa metsästäjien terveys- ja hygienia- koulutuksen

8) Henkilökunnan terveydentila (helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevät henkilöt)

Lihan käsittelevät eivät saa osallistua sairaina töihin.

9) Jäljitettävyyys ja takaisinvedot

Säilytetään paikalliseen vähittäismyyntiin myytyjen lihaerien lähetyksuikit. 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 työskentelypintoista ja välineistä. Näin varmistutaan esimerkiksi pesutoimenpiteiden riittävydestä.

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 kuluttajalle että vähittäismyyntipakkauksissa. Tuoretta lihaa voi myydä myös irtona, jolloin se katsotaan käärityksi.

13) Vierasesineet

Miten estetään vierasesineiden pääsy tuotteisiin?

14) Talusveden laadun hallinta

Käytetäänkö vesilaitoksen vai oman kaivon vettä? Miten talousveden laatua tarkkaillaan (aistinvarainen arviointi ja mikrobiologiset tutkimukset)?



Kiitos!

Kysymyksiä?


PORI

Porin terveystalvovnonnan yhteystiedot:

terveysvalvonta@pori.fi

+358 44 701 3353

Neuvontapuhelin arkisin klo 9 - 12