**Lihankäsittelyn hygienia**

(Lähde: Paliskuntain yhdistys - Poronlihan suoramyynnin hyvän toimintatavan malli, 2013)

Työvaatetus

Poronlihaa käsiteltäessä käytetään aina erillistä, puhdasta työasua, joka koostuu kengistä, takista, housuista, hiukset peittävästä päähineestä, työkäsineistä sekä tarvittaessa hihansuojista ja esiliinasta. Hihansuojilla ja esiliinalla vähennetään muun vaatetuksen likaantumista. Suojautumisen määrä riippuu lihan kanssa tapahtuvan käsittelyn määrästä. Toisaalta on muistettava, että pienikin aukko suojauksessa voi heikentää lihan säilymistä tai käyttökelpoisuutta. Esimerkiksi ruhoja kannettaessa on käytettävä puhtaita asusteita, joita käytetään vain lihankäsittelyssä. Työkäsineinä voidaan käyttää elintarvikekäyttöön tarkoitettuja puuvilla- tai muovikäsineitä. Käsineet on pestävä tai vaihdettava riittävän usein työpäivän aikana. Käytettävissä on myös kertakäyttöisiä esiliinoja ja hihansuojia. Ne hävitetään aina käytön jälkeen, vähintään päivän päätyttyä.

Suojavaatteilla ja työjalkineilla ei saa mennä tuotantotilojen ulkopuolelle lukuun ottamatta ulkotiloissa tapahtuvaa teurastusta. Teurastuksessa on kuitenkin suositeltavaa käyttää eri jalkineita ja suojavaatteita kuin lihankäsittelytiloissa. Jos käytetään samoja jalkineita, ne on puhdistettava huolellisesti sisätiloihin siirryttäessä. Tauolle lähdettäessä esiliina, suojakäsineet ja hihansuojat pestään tarvittaessa ja ripustetaan niille varattuun paikkaan. Niitä ei saa jättää työpöydälle. Työpäivän päätyttyä suojavaatteet pestään huolellisesti ja ripustetaan siten, että ne kuivuvat hyvin.

Käsihygienia

Kädet pestään aina ennen kuin ryhdytään töihin sekä myös tauon, tupakoinnin, wc:ssä käynnin, aivastamisen tai niistämisen jälkeen. Käsien kuivaamiseen käytetään aina kertakäyttöisiä pyyhkeitä. Kangaspyyhkeet kostuvat ja likaantuvat nopeasti ja kädet likaantuvat uudelleen niitä kuivattaessa. Pakkaamatonta lihaa käsittelevällä henkilöllä ei saa olla käsissään koruja, kelloa, laastareita tai muuta, jotka voivat kerätä likaa ja olla vaikeasti puhdistettavissa. Pienet infektoitumattomat haavat voidaan suojata siteellä tai laastarilla, jos käytetään suojakäsineitä. Suojakäsineiden käyttö on suositeltavaa aina kun käsitellään pakkaamatonta lihaa. Käytettäessä suojakäsineitä, niiden puhtaudesta on huolehdittava ja ne on vaihdettava riittävän usein.

Työhygienia

Käsittelytilat ja toiminta on suunniteltava siten, että lihankäsittely voidaan suorittaa mahdollisimman hygieenisesti. Ruhojen, lihojen ja työvälineiden tarpeetonta koskettelua on vältettävä. Laitteiden ja välineiden puhtaus tarkistetaan silmämääräisesti ennen töiden aloittamista ja tarvittaessa välineet pestään ennen käyttöönottoa sekä työpäivän aikana. Ruhot käsitellään riittävän pienissä erissä, jolloin käsiteltävän lihan lämpötila ei pääse nousemaan liian korkeaksi. Käsiteltäväksi otetaan korkeintaan ruho kerrallaan. Laitteita, lihalaatikoita ym. välineitä, joita pidetään myös työtasoilla, ei saa koskaan säilyttää lattialla, paikassa, jossa kävellään. Käsittelyn aikana mahdollisesti lattialle putoavia lihoja ei saa laittaa puhtaan lihan joukkoon eikä toimittaa asiakkaille, vaan ne on laitettava jätteisiin. Käsittelytiloissa ja teurastusalueella ei saa tupakoida, ruokailla eikä sinne saa päästää lemmikkieläimiä, eikä myöskään asiakkaita eikä muitakaan ulkopuolisia henkilöitä.