

Liite 1j. HACCP-taulukko

Tuotantovaihe:	Vaara	Onko vaara todennäköinen ja vakava	Päätöksen peruste	Mitkä ovat vaaran hallintakeinot / tuotantovaiheen hallintakeinot	Onko tuotantovaihe kriittinen hallintapiste (CCP-piste)
Eläimet, vastaanotto ja lepuutus teurastamon aidassa					
	Biologinen				
	Patogeeniset bakteerit	Kyllä	Elävät eläimet voivat olla patogeenien kantajia.	Kontaminaatio estetään hyvällä teurastustekniikalla.	Ei
	Loiset	Ei	Nykytietämyksen valossa loiset eivät aiheuta Suomessa merkittävää vaaraa.	Mahdollinen likaisuus poistetaan viimeistään lopputarkastuksessa.	Ei
	Kemiallinen				
	Lääkeainejäämät ja ympäristömyrkyt	Ei	Esiintyminen on epätodennäköistä kansallisen vierasainevalvontaohjelman tulosten perusteella.		Ei
	Fysikaalinen				
	Vierasesineet	Ei	Esiintyminen on epätodennäköistä.		Ei
	Radioaktiivisuus	Ei	Stuk:n mittausten mukaan vaara tällä hetkellä epätodennäköinen.		Ei

Tainnutus					
	Biologinen				
	Pulttipistoolitainnutuksen ruuhon levittämät bakteerit	Ei	Bakteerien leviäminen pultin välityksellä nykytietämyksen mukaan merkityksetöntä.		Ei
	Kemiallinen	Ei todettu			
	Fysikaalinen	Ei todettu			
Ripustaminen					
	Biologinen	Ei todettu			Ei
	Kemiallinen	Ei todettu			Ei
	Fysikaalinen	Ei todettu			Ei
Verenlasku					
	Biologinen				
	Bakteerit	Kyllä	Iho ja talja ovat mahdollisia bakteerilähteitä. Ruokatorvi voi rikkoontua piston yhteydessä.	Kontaminaatio estetään oikealla pistotekniikalla ja hygieenisillä työtapoilla. Pistokohta sekä mahdollinen likaisuus poistetaan loppupuhdistuksessa.	Ei
	Bakteerit	Kyllä	Epätäydellinen verenlasku voi aiheuttaa lihan säilyvyyden huonontumisen.	Vaaraa hallitaan hyvällä pistotekniikalla eli noudattamalla pistosta annettuja työohjeita	Ei
	Kemiallinen	Ei todettu			Ei
	Fysikaalinen	Ei todettu			Ei

Päänirrotus, kielen irrotus

	Biologinen				
	Bakteerit	Kyllä	Ruho voi likaantua päätä irrotettaessa, suuontelon ja nielun bakteereita voi joutua ruhoon.	Kontaminaatio estetään oikealla teurastustekniikalla ja hygieenisillä työtavoilla. Kieli huuhdellaan kylmällä vedellä ennen sen ripustamista. Mahdollinen kaulan likaisuus poistetaan loppupuhdistuksessa.	Ei
	Kemiallinen	Ei todettu			Ei
	fysikaalinen	Ei todettu			Ei

Ruokatorven sitominen					
	Biologinen				
	Bakteerit	Kyllä	Taljasta tai ruoansulatuskanavasta voi työvaiheen aikana joutua bakteereita ruhoon.	Kontaminaatio estetään oikealla sitomistekniikalla ja hygieenisillä työtavoilla. Mahdollinen ruhon likaisuus poistetaan loppupuhdistuksessa.	Ei
	Kemiallinen	Ei todettu			Ei
	Fysikaalinen				
	Ruokatorven sitomiseen käytetyt metalliset klipsit	Ei	Klipsien joutuminen ruhoon on epätodennäköistä, eikä ruokatorvea käytetä elintarvikkeeksi.		
Piirtäminen, nylky					
	Biologinen				
	Bakteerit	Kyllä	Taljasta voi työvaiheiden aikana joutua bakteereita ruhon pinnalle.	Kontaminaatio estetään oikealla teurastustekniikalla ja hygieenisillä työtavoilla. Mahdollinen ruhon likaisuus poistetaan loppupuhdistuksessa.	Ei
	Kemiallinen	Ei todettu			Ei
	Fysikaalinen	Ei todettu			

Taljanveto					
	Biologinen				
	Bakteerit	Kyllä	Taljasta voi joutua vedon aikana bakteereita ruhon pinnalle.	Likaantuminen estetään hygieenisillä työtapoilla ja pitämällä tarpeeksi suuri etäisyys nylkypukilla ruhojen välissä. Mahdollinen likaisuus poistetaan ruhosta loppupuhdistuksessa.	Ei
	Kemiallinen	Ei todettu			Ei
	Fysikaalinen	Ei todettu			Ei
Suolistus					
	Biologinen				
	Bakteerit	Kyllä	Suolisto on mahdollinen patogeenien ja pilaajabakteerien lähde. Suolistobakteerit voivat joutua ruhoon tai elimiin.	Kontaminaatio estetään oikealla suolistustekniikalla ja hygieenisillä työtapoilla. Mahdollinen likaisuus poistetaan loppupuhdistuksessa.	Ei
	Kemiallinen	Ei todettu			Ei
	Fysikaalinen	Ei todettu			Ei

Elinten irrotus					
	Biologinen				
	Bakteerit	Kyllä	Suolistobakteerit voivat liata elimet suolistuksen yhteydessä, epähygieeniset työtavat tai elinten tippuminen lattialle	Likaantuminen estetään hygieenisillä työtavoilla ja oikealla teurastustekniikalla. Likaantuneita elimiä ei käytetä elintarvikkeeksi.	Ei
	Kemiallinen	Ei todettu			Ei
	Fysikaalinen	Ei todettu			Ei
Loppupuhdistus					
	Biologinen				
	Bakteerit	Kyllä	Puutteellinen loppupuhdistus voi vaarantaa lihan turvallisuuden	Ruho puhdistetaan näkyvästä liasta. Ruhot ja elimet lopputarkastetaan lihantarkastuksessa, jossa puhdistusta tarvittaessa jatketaan	Ei
	Kemiallinen	Ei todettu			Ei
	Fysikaalinen				
	Irtokarvat	Kyllä	Irtokarvat likaavat ruhon pintaa	Karvat poistetaan loppupuhdistuksessa ja poltetaan pois ruhon pinnalta	Ei

Jäähdytys					
	Biologinen				
	Bakteerit	Kyllä	Jäähdytys estää joidenkin bakteerien kasvua, mutta ei kaikkien	Jäähdyttämöiden lämpötila pidetään riittävän alhaisena. Lämpötiloja seurataan osana muuta omavalvontaa. Jäähdytystä. Seurataan ruhoista pistolämpömittarilla.	Ei
	Kemiallinen	Ei todettu			Ei
	Fysikaalinen	Ei todettu			Ei
Lastaus					
	Biologinen				
	Bakteerit	Kyllä	Lastaajien likaiset kädet voivat liata ruhoja	Likaantumisen estetään hyvillä työtavoilla ja käyttämällä puhtaita työvaatteita ja noudattamalla hyvää käsihygieniää	Ei
	Kemiallinen	Ei todettu			Ei
	Fysikaalinen				
	Pöly	Kyllä	Pöly voi liata ruhoja lastauksen aikana	Lastauslaituri on katettu ja lastausalue on päällystetty	Ei

Työvaihe: _____

	Vaara	Onko vaara todennäköinen ja vakava	Päätöksen peruste	Mitkä ovat vaaran hallintakeinot / tuotantovaiheen hallintakeinot	Onko tuotantovaihe kriittinen hallintapiste (CCP-piste)
	Biologinen				
	Kemiallinen				
	Fysikaalinen				