

Liiteryhmä 1. Laitokseen liittyvät asiakirjat

Liite 1a. Hyväksymisasiakirjat (rakennusvalvoja, AVI), esimerkki

Liite 1b. Pohjapiirros, esimerkki

Liite 1c. Pohjapiirros + materiaalivirrat ja kulkureitit, vesipisteet, esimerkki

Liite 1d. Laiteluettelo

Liite 1e. Käyttö- ja huolto-ohjeet, huolto- ja korjaustodistukset, esimerkki

Liite 1f. Huoltohenkilöstön yhteystiedot

Liite 1g. Tilojen ja laitteiden siivous- ja puhdistussuunnitelma

Liite 1h. Käyttöturvallisuustiedotteet, esimerkki

Liite 1i. Näytteenottosuunnitelma

Liite 1j. HACCP-

--

Liite 1k. Työhygienia-ohjeistus

Liite 1l. Lopetusasetuksen mukainen toimintaohjeisto

Liite 1m. Hyvät käytännöt poroteurastuksessa- ohjeistus

Liite 1n. Pienen poroteurastamon toimintaohje epäiltäessä tarttuvaa eläintautia

Liite 1o. Elintarvikelomake

Liite 1p. Sivutuotelomake

Liite 1q. Jätehuoltosuunnitelma

Liite 1r. Poroteurastamoiden nykyisten sivutuotejakeiden mahdollisuudet elintarvikkeena ja rehuna -opas

Liite 1s. Elintarvikeveren, lemmikkirehun raaka-aineen ja koipinahkan talteenotto-opas teurastamotyöhön

Liiteryhmä 2. Teurastuskohtaiset kirjaukset

Liite 2a. Kuljetusasiakirja

Liite 2b. Ketjuinformaatiolomake

Liite 2c. Teuraseräkohtainen kirjauslomake

Liite 2d. Ante mortem- todistukset, esimerkki

Liite 2e. Puhtaustarkkailulomake

Liite 2f. Sterilaattoreiden lämpötilat

Liite 2g. Lämpötilan seurantalomake kylmiöissä

Liite 2h. Lähetyslista

Liite 2i. Eläinlääkärin palautelomake

Liiteryhmä 3. Muut kirjaukset

Liite 3a. Tarkastuslista ennen teuraskauden alkua

Liite 3b. Luokan 3 kaupallinen asiakirja

Liite 3c. Työntekijöiden lopetuskelpoisuus-, hygieniosaamis- ja salmonellatutkimustodistukset kuljettajaluvat, esimerkki

Liite 3d. Pintapuhtausnäytteet, esimerkki

Liite 3e. Pintasivelynäytteet, esimerkki

Liite 3f. Vesinäytteet, esimerkki

Liite 3g. Haittaeläinhavainnot

Liite 3h. Perehdytyslomake

Liite 3i. Omavalvontasuunnitelman päivittäislomake

Liiteryhmä 1. Laitokseen liittyvät asiakirjat

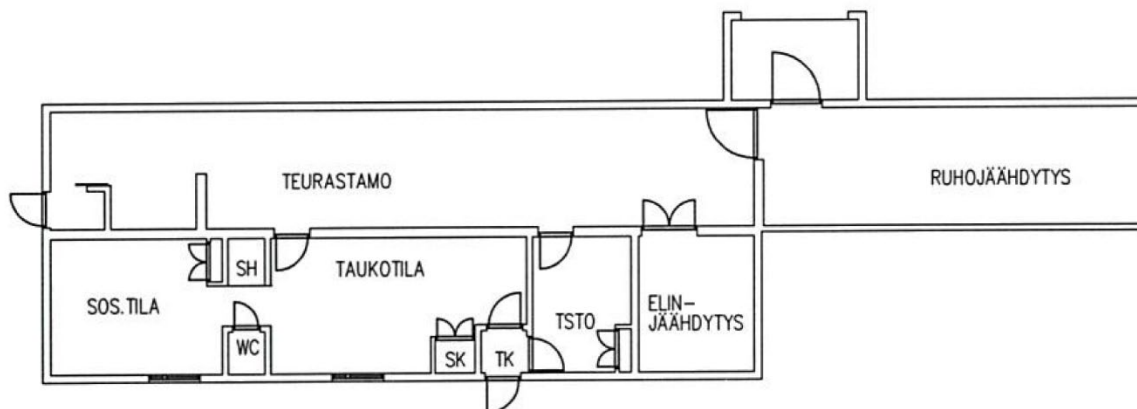
Liite 1a. Hyväksymisasiakirja; rakennusvalvoja ja AVI, esimerkki

Hyväksytty LHI-2005-1565/4.
-22
17.1.2006

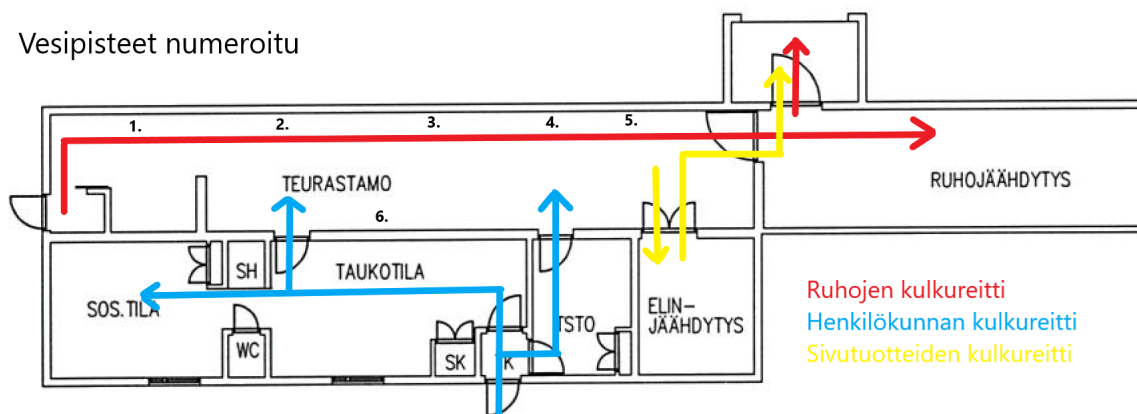
Rakennusteknisesti hyväksytty
Laita työvoima- ja elinkeinokeskus
[Redacted]

K.O.SA	KORTTELI/TILA	TONTTI/RNo	RAKENNUSLUVAN TUNNUS
RAKENNUSOIMENPIDE MUUTOS			PIIRUSTUSLAJI PÄÄPIIRUSTUS JUOKS.No
RAKENNUSKOHTEN NIMI JA OSOITE POROTEURASTAMO [Redacted]			PIIRUSTUKSEN SISÄLTÖ ASEMAPIIRUSTUS MITTAKAAVAT 1:500
	MAASEUTUKESKUS M-RAKENNUSTOIMISTO [Redacted]	SUUN.ALA TYÖ No PIIR.No MUUTOS	ARK PÄIVÄYS YHT.HENK. [Redacted]

Liite 1b. Pohjapiirros, esimerkki



Liite 1c. Pohjapiirros + materiaalivirrat ja kulkureitit, vesipisteet, esimerkki



Laiteluettelo

Teurastamo: _____

Nro	Laite	Lukumäärä
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Teurastamon puhdistus-/siivoussuunnitelma

Siivousvälineet ja puhdistusaineet

Siivousvälineistöä varten on oma siivoushuone. Siivousvälineet tulee uusia riittävän usein. Hapsottavat harjat eivät puhdistu, vaan roiskivat vettä ympäriinsä. Lisäksi heikkokuntoiset ja likaiset siivousvälineet voivat levittää mikrobeja ja muita epäpuhtauksia siivottaviin kohteisiin. Siivousvälineitä tulee käyttää niille tarkoitetuissa ympäristöissä. Siivousvälineiden väri osoittaa niiden käyttökohteen. Siivousvälineet säilytetään keskitetysti siivouskomerossa. Välineet tulee sijoittaa komerossa omille paikoilleen niin, että ne pääsevät hyvin kuivumaan.

Siivousvälineet puhdistetaan huolellisesti työpäivän kuluessa ja jälkeen. Siivouspyyhkeet ja moppien lankaosat pestään pyykinpesukoneessa 90 asteen lämpötilassa. Harjat yms. pienehköt siivousvälineet pestään astianpesukoneessa. Isommat välineet pestään ja desinfioidaan tarvittaessa ja kuivataan huolellisesti.

Käytettävät pesuaineet:

Käyttöturvallisuustiedotteet ovat omavalvonnan yhteydessä työntekijöiden nähtävillä.

Teurastamo

Siivotaan päivittäin, punaiset siivousvälineet likaisella puolella, vihreät puhtaalla puolella

HUOMIO ! Ennen siivousta on kerättävä irtojätteet pois.

1. Verijäte ja tahrat huuhdellaan hyvin, viileällä n. 30°C vedellä.

2. Pinnat (seinät, ovet, altaat, tasot, kahvat) pestään: _____, huuhdellaan hyvin.

Muista tasojen alapinnat. Kuivataan lastalla.

3. Koottavat työvälineet (tainnutusaseet, sterilaattorit, ilmanpainesahat) puretaan ja puhdistetaan osissa.

4. Lattiakaivot tyhjennetään jätteistä. Pestään: _____ ja harjalla, huuhdellaan hyvin.

5. Lattia pestään: _____ ja harjalla tai painepesurilla, huuhdellaan hyvin.

Kuivataan lattialastalla tai vesi-imurilla.

6. Työtilassa olevat jäteastiat tyhjennetään päivittäin ja pestään siivouksen yhteydessä.

7. Siivousvälineet pestään: _____, huuhdellaan ja palautetaan siivouskomeroon omille paikoille.

8. Lopuksi työtila, altaat, tasot ja työvälineet desinfioidaan: _____ paineruiskua käyttäen, ei huuhdella.

(: _____ sekoitussuhde: ____ l vettä ja: ____ dl: _____)

Kylmiö

Siivotaan ruhojen lähdettyä, siniset siivousvälineet

1. Veritahrat huuhdellaan seiniltä, ovista ja lattialta viileällä n. 30°C vedellä.
2. Pestään: _____ lla ja huuhdellaan hyvin.
3. Lattiakaivot pestään: _____ lla ja kaivoihin lasketaan runsaasti puhdasta vettä.
4. Lattia kuivataan vesi-imurilla tai lastalla.
5. Siivousvälineet pestään: _____ lla, huuhdellaan hyvin ja palautetaan siivouskomeroon omille paikoille.
6. Seinät ja lattiat desinfioidaan: _____ lla, ei huuhdella.
(: _____ sekoitussuhde: _____ l vettä ja: _____ dl: _____)

Sosiaalitilat

Siivotaan päivittäin töiden päätyttyä, harmaat siivousvälineet

1. Siivous yleispuhdistusaineella, : _____ lla ja tarvittaessa: _____ lla.
2. Lattia pestään sankomoppia käyttäen tai harjalla ja letkulla, kuivataan vesi-imurilla.

Esimiesten ja eläinlääkärin huone

Siivotaan päivittäin, harmaat siivousvälineet

1. Normaali siivous yleispuhdistusaineella, sankomoppi ja harja, kuivataan.
2. Pinnat pyyhitään liinalla.
3. Siivousvälineet pestään ja palautetaan tarvikevarastoon omille paikoille.

Laatikat, elintelineet, kourut

Puhdistetaan päivittäin

1. Veritahrat yms. irtolika huuhdellaan viileällä vedellä (n. 30 °C)
2. Pestään: _____ lla ja huuhdellaan hyvin

Tehopuhdistus

Kauden lopuksi

Tehopesussa laitteet puretaan pienempiin osiin kuin päivittäisessä pesussa.

Tehopesussa pestään emäksisellä puhdistusaineella, jonka jälkeen käytetään hapanta puhdistusainetta sekä tehdään lopuksi emäspesu. Puhdistusaineiden vaikutusaikana tehostetaan kemiallista vaikutusta mekaanisella hankauksella.

Desinfiointi tehdään kuten päivittäisen pesun yhteydessä.

Liite 1h. Käyttöturvallisuustiedotteet, esimerkki:

<https://kesko-onninen-pim-resources-production.s3-eu-west-1.amazonaws.com/pimdocuments/2125301.pdf>

NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA

Näytteenotossa on toimittava mahdollisimman puhtaasti. Näytteenottajan on noudatettava hyvää henkilökohtaista hygieniää, kädet on pestävä ja kuivattava ennen näytteenottoa. Näytteenottovälineiden ja –astoiden on oltava puhtaita, kuivia ja hajuttomia. On suositeltavaa tilata tarvittavat näytteenottovälineet ja näytteenotto-ohjeet laboratoriosta. Mikrobiologiseen tutkimukseen toimitettavan näytteen käsittelyssä on noudatettava erityistä puhtautta.

Näyteastian kansi tai korkki on avattava vasta näytettä otettaessa. Kantta tai korkkia ei saa asettaa niin, että sen sisäpinta koskettaa steriloimattomia pintoja. Näytteet toimitetaan laboratorioon mahdollisimman nopeasti. Lähetettävistä näytteistä on hyvä ilmoittaa laboratorioon etukäteen. Näytteet pakataan laboratorion ohjeiden mukaan, mikrobiologisiin tutkimuksiin menevät näytteet pakataan kylmäkuljetuspakkaukseen, jonka sisälle laitetaan tarvittava määrä kylmäpatruunoita. Suositeltavat säilytyslämpötilat näytteille säilytyksen ja kuljetuksen aikana:

- mikrobiologiseen tutkimukseen toimitettavat näytteet: 0... +8 °C
- muihin tutkimuksiin toimitettavat näytteet: korkeintaan +25 °C

1. PINTAPUHTAUSNÄYTTEET

• Teurastamosta otetaan kerran kaudessa pintapuhtausnäytteet: _____ (esim. Hygicult TPC, Orion Clean Card) (vähintään 3 – 5 näytettä kerralla). Tutkittavia pintoja vaihdellaan, mutta näytteenottoa suunnataan ruhon kanssa kosketuksissa oleviin pintoihin ja välineisiin tai paikkoihin, joita joudutaan koskettelemaan paljon työskentelyn aikana (esim. veitset, ovenkahvat, katkaisimet). Tulokset ja niiden pohjalta tehty johtopäätökset sekä mahdolliset toimenpiteet kirjataan omavalvonnan kirjanpitoon. Uusintanäyte tutkitaan toimenpiteiden onnistumisen varmistamiseksi.

• Jos puhdistus ei ole onnistunut hyvin, on siivousta tehostettava ja sen jälkeen on otettava uusintanäytteet.

• Näytteitä otetaan niistä laitteista, työvälineistä ja pinnoista, jotka ovat kosketuksissa ruhon kanssa.

• Näytteet tutkitaan: _____ (laboratorion nimi).

2. VESINÄYTETUTKIMUS

Teurastamot, jotka toimivat vain osan vuotta, näytteitä otetaan laitoksen toiminta-aikana ja toimintaan suhteutettu määrä. Ensimmäinen näyte on kuitenkin hyvä ottaa ennen toimintakauden alkua, jotta varmistutaan käytettävän veden laadusta ennen toiminnan aloittamista. Näytteet tulee ottaa siten, että kaikki vesipisteet tulevat tutkituiksi määrävuosin. Vesinäytteitä otetaan mikrobiologisia ja kemiallisia tutkimuksia varten.

Käyttövesi tulee: _____.

Mikrobiologisten näytteiden vähimmäismäärä riippuu vuorokaudessa kulutetun talousveden määrästä ja sen alkuperästä. Jos teurastamossa on oma kaivo, ottaa laitos vesinäytteen kemiallisia tutkimuksia varten omavalvonnassa määritellyllä tavalla. Jos teurastamo käyttää vesilaitoksen toimittamaa vettä, laitoksen ei tarvitse ottaa vesinäytettä kemiallisia tutkimuksia varten, vaan laitos hankkii tulokset esimerkiksi kunnan terveydensuojeluviranomaiselta ja liittää ne omavalvontaansa.

• Vesinäyte otetaan kerran vuodessa ennen teurastuskauden alkua. Näytteestä tutkitaan heterotrofinen pesäkeluku (+22 °C), koliformiset bakteerit (+37 °C) ja enterokokit.

· Kaikista vesipisteistä otetaan näyte vähintään kerran viidessä vuodessa. Vesipisteet on numeroitu pohjapiirustukseen.

· Näytteet tutkitaan: _____ (laboratorion nimi).

3. RUHOJEN PINTASIVELYNÄYTTEET

· Ensimmäisellä teuraskaudella otetaan pintasivelynäytteet vähintään 5 ruhosta nylyn jälkeen ennen jäähtytystä. Jokaisesta ruhosta otetaan 4 näytettä eri näytteenottokohdista muotin avulla. Näytteet otetaan ruhon kohdista, mitkä todennäköisimmin altistuvat likaantumiselle esim. rintalastan reunat, mahaontelon herakalvot, kaulan alaosat. Kun tulokset on todettu hyviksi ja työntekijät pysyvät samoina, näytteenottoa voidaan harventaa sovitusti laitoksen valvojan kanssa.

· Näytteistä tutkitaan aerobiset kokonaisbakteerit sekä enterobakteerit.

Näytteet tutkitaan: _____ (laboratorion nimi).

Näytteenotosta vastaa: _____

Laboratorion yhteystiedot:

Näytteenottosuunnitelma on hyväksytty: ____ . ____ / ____

Allekirjoitus: _____

Nimenselvennys: _____

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 ruhoon 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 työtapoilla. 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 työtapoilla. 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 työtapoilla. 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	Likaantuminen estetään hyvillä työtapoilla 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				

Hygieniaohjeistus

Työhygienia

Käsittelytilat ja toiminta on suunniteltava siten, että teurastus voidaan suorittaa mahdollisimman hygieenisesti. Ruhojen ja työvälineiden tarpeetonta koskettelua on vältettävä. Laitteiden ja välineiden puhtaus tarkistetaan silmämääräisesti ennen töiden aloittamista ja tarvittaessa välineet pestään ennen käyttöönottoa. Paljaiden ruhojen tai elinten kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat ja välineet on pidettävä puhtaina myös teurastuksen aikana. Nyljettyjen ruhojen ja elinten kanssa kosketuksiin käytettäviä työvälineitä, laitteita tai astioita ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen. Teurastamon työvälineissä, kuten puukoissa ja laatikoissa, käytetään värikoodausta erottamaan elintarvikekäyttöön ja muuhun käyttöön suunnatut välineet.

Teurastamosalissa ei saa tupakoida, ruokailla eikä sinne saa päästää lemmikkieläimiä, eikä ulkopuolisia henkilöitä.

Kädet, työvälineet ja muut varusteet puhdistetaan säännöllisesti. Kädet ja työvälineet pestään lämpimällä vedellä jokaisen työvaiheen jälkeen. Työvälineet desinfioidaan sterilaattorissa, jossa on vähintään 82-asteinen vesi. Jos on tarvetta laskea työvälineet käsistä, ne sijoitetaan sterilaattoriin.

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 kertakäyttöisiä suojakäsineitä. Suojakäsineiden käyttö on suositeltavaa aina kun käsitellään pakkaamatonta lihaa. Käytettäessä suojakäsineitä, niiden puhtaudesta on huolehdittava ja ne on vaihdettava riittävän usein.

Täydellinen käsienpesuohje:

1. Jos käteen on unohtunut sormus, koruja tai rannekello, ne otetaan pois.
2. Kastellaan kädet ensin lämpimällä vedellä.
3. Otetaan käsiin nestesaippuaa.
4. Hierotaan kämmeniä yhteen noin 20 sekuntia.
5. Pestään kämmenet huolellisesti myös selkäpuolelta ja sivusta. Pestään myös ranteet, sormien välit sekä kynsien alustat.
6. Huuhdellaan kädet puhtaaksi.
7. Kuivataan kädet huolellisesti puhtaaseen, kertakäyttöiseen pyyhkeeseen.
8. Kun hana suljetaan, ei kosketeta sitä paljaalla kädellä, vaan suojataan kättä, esimerkiksi käsipyyhkeellä. Näin hanassa olevat bakteerit eivät tartu puhtaisiin käsiin.
9. Lopuksi voi vielä hieroa tarvittaessa käsiin desinfiointiin eli puhdistamiseen tarkoitettua ainetta.

Käsihygienian kriittiset paikat:

Käsiikäyttöisen hanan kahva, wc-pöntön huuhtelukytin, tietokoneen tai vaa'an näppäimistö, valo- tai muut katkaisijat, kännykkä, ovenkahvat, maneerit (nenän hieronta, korvalehtien hypistely, silmälasien asennon korjaaminen)

Työvaatetus

Teurastamolla käytetään aina erillistä, puhdasta työasua, joka koostuu kengistä, takista, housuista, hiukset peittävästä päähineestä, työkäsinestä sekä tarvittaessa hihansuojista ja esiliinasta. Hihansuojilla ja esiliinalla vähennetään muun vaatetuksen likaantumista. Työkäsinenä voidaan käyttää elintarvikekäyttöön tarkoitettuja puuvilla- ja kertakäyttökäsinestä. Käsinest on pestävä tai vaihdettava riittävän usein työpäivän aikana. Käytettävissä on myös kertakäyttöisiä esiliinoja, hihansuojia ja suojamyssyjä hiusten peittämiseen. Ne hävitetään aina käytön jälkeen.

Suojavaatteilla ja työjalkineilla ei saa mennä tuotantotilojen ulkopuolelle. Teurastusvaatteita tulee säilyttää teurastamolla, jotta niihin ei tartu teurastamon ulkopuolelta esimerkiksi lemmikkien karvoja. Tauolle lähdetessä esiliina, suojakäsinest ja hihansuojat pestään tarvittaessa ja ripustetaan niille varattuun paikkaan. Niitä ei saa jättää työpöydille.

Vaaleat työvaatteet mahdollistavat lian havaitsemisen. Hyvänä käytäntönä on erottaa likaisen ja puhtaan puolen työntekijät suojavaatetuksen värityksellä, esimerkiksi saappaiden ja kypärän eri väreillä. Teuraslinjan likaiselta puolelta ei siirrytä puhtaalle puolelle ilman vaatteiden vaihtoa ja käsien ja jalkineiden puhdistusta.

Työvaatteet

Puhdistetaan päivittäin

1. Suojavaatteet (vaaleat työtakit ja housut, hansikkaat) toimitetaan työpäivän päätyttyä pesulaan: _____, jossa ne pestään vähintään +85 asteessa.
2. Työjalkineet (saappaat) desinfioidaan: _____ siirryttäessä sosiaalityloista teurastustiloihin ja toisin päin. Työjalkineet ja kypärät pestään työpäivän päätyttyä vedellä ja tarvittaessa puhdistusaineella: _____.
3. Kertakäyttökäsinest, jalkinesuojat ja myssyt hävitetään talousjätteen mukana.

Liite 1l. Lopetusasetuksen mukainen toimintaohjeisto

Lopetusasetukseen liittyvä porojen käsittelyn ja lopetuksen hyvien toimintatapojen ohjeisto

Tähän ohjeistukseen liittyvät kirjaukset (**kaikki**) tehdään teuraseräkohtaiselle kirjauslomakkeelle (liite 2c).

Kirjataan:

- Aitaantuontiaika ja arvioitu aidassapitoaika
- Teurasporomäärä /aitauksen kapasiteetti
- Ruokinta, lumen ja veden saatavuus
- Eläinten terveyden seuranta
- Tainnutusvälineiden toimivuus ennen käyttöönottoa
- Tainnutuksen todentaminen
- Tainnutusvälineiden huolto päivän päätteeksi
- Teurastuksen aloitus- ja lopetusajankohdat
- Havainnot poikkeamisista ja tehdyt toimenpiteet

Teurasporojen vastaanotto:

Saapumistarkastuksessa arvioidaan eläinkohtaiset erityistarpeet ja ne toimenpiteet, joihin on ryhdyttävä porojen hyvinvoinnin turvaamiseksi. Kaikki ilmeisen sairaat, vahingoittuneet tai vajaakuntoiset porot eristetään terveistä. Nämä porot siirretään niille tarkoitettuun sairassaitaukseen ja niiden teurastusta nopeutetaan. Kiireellisyydestä ilmoitetaan teurastamon esimiehelle.

Lepuutusaitaus:

Teurastamon aita ja aidan kunto tarkastetaan aina ennen teurastuskauden alkua. Aidassa olevien eläimien hyvinvointia tarkkaillaan säännöllisesti. Jos aitauksessa havaitaan porojen luonnotonta käyttäytymistä, niin selvitetään sen syy ja asiaan puututaan välittömästi. Porojen hyvinvoinnin tarkastus on suoritettava vähintään kahdesti vuorokaudessa. Poikkeamat kirjataan kirjauslomakkeen kohtaan ”huomiot”.

Aidan kapasiteetin riittävyys teurastettavalle poromäärälle varmistetaan jokaisen teuraserän kohdalla. Poroilla on oltava riittävästi tilaa vapaaseen liikkumiseen. Aidan kapasiteetti määritetään seuraavasti: aidassa on oltava tilaa vasaa kohden 1 m² ja aikuista poroa kohden 2 m².

Ruokinta ja lumen/veden saatavuuden turvaaminen:

Porot ruokitaan aitaan pääsääntöisesti aina. Poikkeuksetta porot ruokitaan huonojen sääolojen vallitessa sekä pidemmän aidassapitoajan ollessa kyseessä (> 6 h). Lakisääteinen velvoite on ruokkia porot, mikäli aidassapitoaika on yli 12 h. Lisäksi on varmistettava, että poroilla on aidassapitoaikana käyttössään riittävästi puhdasta lunta tai vettä.

Teurastuksen valmistelut ja aloittaminen:

Asianmukaisesta teurastusjärjestyksestä huolehditaan siten, että ensin teurastukseen otetaan sairaat, loukkaantuneet ja hyvin nuoret yksilöt. Liikuntakyvyttöntä eläintä ei raahata teurastuspaikalle, vaan liikkumiskyvyttömät eläimet tainnutetaan ja pistetään olinpaikassaan. Ante mortem -tarkastuksessa teurastettavaksi hyväksytty poro siirretään piston jälkeen linjalle.

Ennen teurastusta tarkastetaan aina tainnutukseen käytettävät tainnutusvälineet ja niiden toimivuus. Tainnutusvälineet myös puhdistetaan ja huolletaan ohjeiden mukaisesti jokaisen käyttöpäivän jälkeen.

Tainnutuksen onnistumista ei jätetä koskaan yhden tainnutusvälineen varaan. Käyttöön on aina varattava myös toinen tainnutusväline, joka voi olla eri menetelmällä toimiva kuin varsinainen. Tainnutusvälineet pidetään kunnossa, kalibroidaan ja huolletaan säännöllisesti. Niiltä toimijoilta, jotka käsittelevät teurasporojen liikkumisen rajoittamista verenlaskuun asti vaaditaan tehtävään kelpoisuustodistus. Listaa kelpoisuustodistuksen suorittaneista säilytetään omavalvontakansiossa.

Tainnutaminen ja verenlasku:

Ohje tainnutukseen lävistävällä pulttipistoolilla (paineilma ja ruutikäyttöinen):

Poroilla sopiva tainnutuskohta on pään etualueen kallon yläosassa. Ase kohdistetaan otsan keskikohtaan, sarvien tyvien keskikohdasta vastakkaisiin silmiin piirrettyjen kuvitteellisten viivojen

risteämiskohtaan. Pulttipistoolin piipun suu painetaan laukaistaessa tiukasti kohtisuorassa eläimen otsaluuta vasten. Eläin tainnutetaan välittömästi uudelleen, jos tainnutus epäonnistuu.

Onnistuneen pulttipistoolitainnutuksen aikaansaama vakava aivovaurio johtaa välittömään tajunnan ja kiputunnon katoamiseen.

Tainnutukseen ajo:

Porot otetaan tainnutukseen yksitellen. Uutta poroa ei oteta tainnutustilaan ennen kuin edellisen tainnutuksen onnistuminen on varmistettu ja tainnutettu poro on pistetty. Porot pidetään lepuutusaidassa mahdollisimman pitkään ja ruuhkia ajokäytävillä vältetään. Ajokäytävällä on enimmillään muutama poro samaan aikaan.

Tainnutuksen onnistumisen todentaminen:

Tainnutuksen onnistumista seurataan ja siitä pidetään kirjaa. Seuranta tekee joko tainnuttaja itse tai muu tehtävään nimetty henkilö. Tainnutuksen todennuksen kirjauksia tehdään 2-5 %:lle teurastettavista poroista.

Tajuttomuutta testataan esimerkiksi kokeilemalla sarveiskalvorefleksiä tai testaamalla kiputuntoa.

Onnistuneet tainnutuksen merkit, joita seurataan:

- selkä on suora, eikä kaarru
- pää, korvat, kieli ovat veltoja
- silmä ei reagoi kosketukseen, ei siis räpyttele silmiä
- hengitys on pysähtynyt
- kipuärsyke on kokeiltava pään alueelta, esim. nipistämällä korvasta

Tehottoman tainnutuksen tunnusmerkit:

- eläin hengittää rytmillisesti
- eläin ääntelee
- pupillit ovat pienet
- eläin yrittää nostaa päätään
- sarveiskalvorefleksi toimii
- eläin reagoi kipuärsykkeeseen
- korvat eivät roiku veltoina

Tässä teurastamossa tainnutuksen onnistuminen todennetaan silmästä koskemalla. Mikäli tainnutus on onnistunut, niin poro ei reagoi silmän kosketukseen millään tavalla.

Tajuttomuus todetaan aina silmämääräisesti ennen ripustusta ja pistoa. Porot pistetään viivytyksettä tainnutuksesta. Tämä tarkoittaa viimeistään minuutin kuluessa tainnutuksesta. Mikäli sama henkilö suorittaa sekä tainnuttamisen että verenlaskun otetaan käsiteltäväksi yksi eläin kerrallaan.

Verenlaskussa katkaistaan kaulavaltimo ja -laskimo. Verta valutetaan vähintään 5 minuuttia.

Verenlaskun tulee johtaa eläimen kuolemaan siten, että se ei tainnutuksen jälkeen enää palaa tajuihinsa. Pistoveitsen tulee olla terävä, jotta sillä pystytään nopeasti ja tehokkaasti katkaisemaan aivoihin verta kuljettavat suonet. Onnistunut pisto saa aikaan vuolaan veren virtauksen pistokohdasta.

Porojen hyvinvoinnista vastaavan nimeäminen:

Jos teurastamossa käsitellään yli 4000 poroa vuodessa, niin sinne on nimettävä hyvinvoinnista vastaava henkilö. Porojen hyvinvoinnista vastaava henkilö tässä teurastamossa on:

Nimi: _____

Teurastamoesimies vastaa tämän ohjeistuksen toteutumisesta, mikäli teurastamolle ei ole nimetty hyvinvoinnista vastaavaa henkilöä ja tehtävää ole erikseen hänelle nimetty.

Tainnutusvälineet ja niiden huolto:

Teurastamossa käytettävä tainnutusväline: _____

Varatainnutusväline: _____

Välineet huolletaan valmistajan ohjeiden mukaisesti. Mikäli käytössä on itse kehitetty tainnutusväline, niin huolletaan se asianmukaisesti ja tainnutusvälineen riittävä tainnutusteho varmistetaan säännöllisesti (aina ennen uuden teuraskauden alkua). Itsekehitetylle tainnutusvälineelle on laadittava huolto-ohjeet!

Itse tehdyn tainnutusvälineen ohjeen on laatinut:

Tainnutusväline: _____ Laatija: _____ PVM: _____

Tainnutusväline: _____ Laatija: _____ PVM: _____

Lopetusasetuksen mukaisten kirjausten säilyttäminen:

Lopetusasetuksen mukaisia kirjauksia säilytetään teurastamolla vähintään 2 vuotta. Kirjauksia säilytetään omavalvonnan kansiossa.

Liite 1m. Hyvät käytännöt poroteurastuksessa- opas

<https://www.virtuaaliteurastamo.fi/wp-content/uploads/2021/06/hyva-kaytannot-poroteurastuksessa-1.pdf>

PIENEN POROTEURASTAMON TOIMINTAOHJE EPÄILTÄESSÄ TARTTUVAA ELÄINTAUTIA

Porojen tarkastaminen ennen teurastamolle tuontia:

Poroja ja niiden terveyttä ja käyttäytymistä seurataan poikkeuksetta kaikkien teurastamolle tuotavien teuraserien kohdalla. Porot tuodaan teurastamolle yleensä poroerotuksesta. Poroille on voitu tehdä elävänä tarkastus poroerotuspaikalla, jolloin siitä on laadittu porojen muakan tuleva terveystodistus. Poroerotuspaikalla tehty elävänä tarkastus täydennetään poroteurastamolla tehtävällä eläinten terveydentilaa koskevalla seulontatutkimuksella. Jos poroilla ei ole poroerotuspaikalla tehtyä elävänä tarkastusta koskevaa terveystodistusta, tehdään niille elävänä tarkastus poroteurastamolla ennen kuin ne hyväksytään teurastettavaksi. Toisesta jäsenmaasta tuotavilla teurasporoilla on sisämarkkinakauppaa koskevien säännösten mukainen terveystodistus. Lisäksi poroteurastamolle tuotavia poroja varten toimitetaan viimeistään porojen mukana ns. ketjuinformaatiolomake, jossa ilmoitetaan porojen tautitilannetta ja mahdollista eläintautilain mukaisia rajoituksia koskevat tiedot. Pääsääntöisesti mahdolliset poikkeustekijät havaitaan siis jo erotuksessa, mutta on mahdollista, että tarttuvaa eläintautia kantava poro päättyy teurastamolle.

Eläinkuljetukset poroteurastamojen osalta käsittää eläinten kuljetukset paliskunnan erotuspaikalta teurastamoon. Kuljetukset ovat pääasiassa lyhyitä ja muihin teurastamoihin poiketen poroteurastamoiden eläintenkuljetusautoilla ei kuljeta lukuisilla eri alkutuotantopaikoilla.

Porot teurastamon lepuutusaidassa:

Mikäli teurastamoon tuotavissa poroissa ja niiden terveydessä tai käyttäytymisessä havaitaan sellaista normaalia poikkeavuutta, että on mahdollista epäillä jotain tarttuvaa tautia ilmoitetaan asiasta välittömästi laitosta valvovalle viranomaiselle (tarkastuseläinlääkäri ja/tai läänineläinlääkäri) tai sille viranomaiselle, joka on vuorokauden ajasta riippuen tavoitettavissa (paikallinen päivystävä eläinlääkäri). Tiedotuksesta vastaavat esimiehet. Tärkeintä on, että asiaan reagoidaan välittömästi ja asia saatetaan eläintaudit tunnistavan virka eläinlääkärin arvioitavaksi.

Porot ruokitaan ja juotetaan normaalisti, mutta porojen terveydetilaa ja käyttäytymistä seurataan tehostetusti.

Porojen ja vasojen mahdollisuus karkaamiseen aidasta on estettävä.

Paikallisen eläinlääkärin päivystysnumero: _____

Laitoksen tarkastuseläinlääkäri: _____,

puh.: _____

Lapin aluehallintovirasto, eläintautiasioissa läänineläinlääkäri

puh.: _____

Pohjois-Suomen aluehallintovirasto, eläintautiasioissa läänineläinlääkäri

puh. _____

Virka-ajan ulkopuolella päivystävä läänineläinlääkäri,

puh.: _____

Toiminta mikäli teurastusta ei ole aloitettu:

Havaittujen epäkohtien korjaamisessa noudatetaan viranomaisilta saatuja ohjeita ja neuvoja.

Seuraaviin toimenpiteisiin ryhdytään välittömästi, vaikka viranomaisista ei ole vielä tavoitettu:

- Epäilyttävästi käyttäytyvä poro tai selkeästi sairas poro (jota on mahdollista epäillä tarttuvasta eläintaudista) eristetään muista eläimistä.

- Porojen käyttäytymistä ja hyvinvointia seurataan tehostetusti.
- **Teurastusta ei missään tapauksessa aloiteta ennen kuin eläinlääkäri on antanut luvan.**
- Rajoitetaan ulkopuolisten pääsy teurastamoalueelle. Helposti leviävää eläintautia epäiltäessä rajoitetaan myös ihmisten ja ajoneuvojen poispääsyä teurastamoalueelta. Henkilödesinfektiosta ja autojen desinfioinnista sovitaan tarkastuseläinlääkärin kanssa.

Toiminta jos teurastus on käynnissä:

Mikäli poro, jota epäillään tarttuvasta eläintaudista, on päässyt teurastuslinjalle, niin epäilty ruho eristetään. Uusia poroja ei oteta missään tapauksessa lopettavaksi ja teurastettavaksi vaan teurastus keskeytetään.

- Varmistetaan, että epäilty teurastettu ruho ei pääse kosketuksiin jo teurastettujen ja oletettavasti terveiden ruhojen kanssa.
- Teurastamon henkilökunnan on huolehdittava, että likaisilla työvaatteilla ja -välineillä (tartuntariskimateriaali) ei saastuteta ennen teurastettuja ja mahdollisesti puhtaita ruhoja. Tartuntariskimateriaali tulee riisua ja kerätä sille osoitettuun paikkaan.
- Mikäli tarttuvasta eläintaudista epäiltyjä ruhoja ja puhtaita ruhoja on päässyt sekaisin ruhojähdyttämöön, niin ruhoja ei ruveta enää siirtelemään ruhojähdyttämöstä vaan koko jähdyttämö eristetään.

Teurastus keskeytetään joka tapauksessa vaikka tarttuvasta eläintaudista epäiltyjä poroja ei ole päässyt teurastuslinjalle asti.

Tämän jälkeen edetään tarkastuseläinlääkärin/läänineläinlääkärin antamien ohjeiden mukaan.

Toiminta epäiltäessä erittäin helposti leviävää eläintautia:

Epäiltäessä helposti leviävää eläintautia (kuten suu ja sorkkatautia) on syytä ryhtyä erityisiin toimenpiteisiin. Tällöin edellä mainittujen ohjeiden lisäksi myös henkilökunnan pääsyä teurastamolta pois tulee myös rajoittaa taudin leviämisen ehkäisemiseksi. Myös tartuntariskimateriaalin liikkumista tulee rajoittaa. Mahdollisesti saastuneet työvälineet ja vaatteet tulee riisua niille osoitettuun erityiseen paikkaan. Tällainen paikka tulee olla mietittynä valmiiksi jokaiselle teurastamolle. Paikan määrittämisestä vastaa esimies yhdessä tarkastuseläinlääkärin kanssa.

Näytteenotto ja ruhojen jatkokäsittely:

Eläimistä otetaan näytteet tarkempaa tutkimusta varten, mikäli helposti leviävää tartuntatautia on syytä epäillä. Näytteenoton tarpeellisuudesta, itse näytteenotosta ja näytteiden analysointiin toimittamisesta vastaa eläinlääkäri.

Tämän jälkeen arvioidaan toimintatavat ruhojen jatkokäsittelyyn. Ruhoja ei ole aiheellista kuitenkaan hävittää pelkän epäilyn takia vaan tärkeintä on keskittyä ehkäisemään mahdollisuus epäillyn tartuntataudin leviämiseen.

Tartuntatautitapauksessa ruhot tai ruhonosat ja elimet hävitetään, jos viranomainen niin määrää, kyseisen määräyksen mukaisesti. Eläinten mahdollisesta lopettamisesta määrää Evira.

Puhdistus ja desinfiointi sekä teurastamon uudelleenkäyttöönotto:

Mikäli teurastamossa todetaan helposti tarttuva eläintauti, niin teurastamo tulee puhdistaa ja desinfioida huolellisesti ennen laitoksen uudelleenkäyttöönottoa. Lisäksi selvitetään eläinlääkäriltä kyseisen eläintaudin leviämismekanismit ja leviämisen herkkyys. Tarvittaessa ryhdytään asianmukaisiin toimiin lepuutusaitauksien puhdistuksen suhteen.

Myös todetun tartuntataudin luonteesta riippuen tilanne voi vaatia valvovan viranomaisen jälkitarkastuksen/näytteenoton/hyväksynnän teurastamotilojen käyttöönottamiseksi desinfioinnin jälkeen. Tarve keskustellaan tapauskohtaisesti valvonnan viranomaisen kanssa. Tarpeen määrittämisestä vastaa valvova viranomainen. Puhdistus ja desinfiointi tehdään viranomaisen ohjeiden mukaisesti.

Teurastamon puhdistus ja desinfiointiohjeet:

Teurastamotilat ja -laitteet pestään ja desinfioidaan normaalisti omavalvontasuunnitelmassa esitettyjen puhdistusohjeiden mukaisesti. Mikäli teurastamossa on todettu ja tunnistettu tarttuva eläintauti, mikä vaatii erityiset puhdistus- ja desinfiointitoimet, niin asiaa ohjaa asian parhaiten ymmärtävä taho eli valvova viranomainen.

Eläintenkuljetusauton puhdistus ja desinfiointiohjeet:

Kuten yllä teurastamotilojen osalta.

Viestintä, mahdollinen takaisinvento ja tiedottaminen:

Tarvittaessa epäkohdista tiedotetaan ruhojen ostajalle ja ryhdytään toimiin lähteneiden ruhojen takaisinvetämiseksi. Takaisinvedon toteuttamiseksi tarvittavat tiedot saadaan rahtikirjoista. Takaisinvedon toteuttamisesta vastaavat esimies ja laitoksen valvoja.

TARTUNTATAUTIEPÄILYSSÄ ASIASTA SAAVAT VIESTIÄ VAIN SIIHEN NIMETYT HENKILÖT.

Jokaisen teurastamon on omalta osaltaan huolehdittava, että teurastamolla työskentelevä henkilökunta on perehtynyt omavalvontaan ja sen liitteisiin. Teurastamon on myös huolehdittava tietotaidon ylläpitämisestä ja miten hoidetaan sisäinen viestintä sekä tiedotus mahdollisessa epäilytapauksessa. Henkilökunta perehdytetään toimintatapoihin. Toimintaohjeet sisäisestä viestinnästä ja tiedottamisesta löytyvät teurastamon omavalvontasuunnitelmasta.

Tämä ohjeistus liitetään osaksi poroteurastamon omavalvontasuunnitelmaa ja asiaa katsotaan kokonaisuutena. Tämän takia tässä ohjeessa ei ohjeisteta sellaisia asioita, mitä on ohjeistettu omavalvonsuunnitelmassa kuten ulkomaan matkat, vierailijat teurastamossa yms.

Eläintautiluettelo löytyy alla olevan Ruokaviraston linkin takaa:

<https://www.ruokavirasto.fi/viljelijat/elaintenpito/elainten-terveys-ja-elaintaudit/elaintautien-vastustaminen-ja-valvonta/elaintautien-luokittelu/>

Liite 1o. Elintarvikelomake

Teurastamolla tuotettavat elintarvikkeet

Teurastamo: _____

Yliviivaa tarvittaessa ne tuotteet, joita teurastamolla ei oteta talteen

Elintarvike	Käyttötarkoitus (minne toimitetaan)	Käsittely, pakkaaminen
Ruhot		
Sydämet		
Maksat		
Muut pehmytosat		
Kielet		
Veri		
Saparot		
Konttiluut		
Kateenkorvat		

Liite 1p. Sivutuotelomake

Teurastamon sivutuotteet

Teurastamo: _____

Ylivivaa tarvittaessa ne tuotteet, jotka menevät elintarvikkeeksi

Sivutuote	Käyttötarkoitus (minne toimitetaan)	Käsittely, pakkaaminen
Taljat		
Sarvet		
Koipinahat		
Suolet		
Koparat		
Päät		
Pötsit		
Hylätyt ruhot/ ruhonosat		
Utareet ja sukupuolielimet		
Pehmytosat		

Jätehuoltosuunnitelma

Teurastamon nimi: _____

Jätelaji	Mihin kerätään	Miten poistuu teurastamolta
Polttokelpoinen jäte/ sekajäte		
Biojäte		
Paperi		
Lasi		
Muovi		
Vaarallinen jäte		
Jätevedet		

Liite 1r. Poroteurastamoiden nykyisten sivutuotejakeiden mahdollisuudet elintarvikkeena ja rehuna -
opas

https://paliskunnat.fi/ohjeet_opaat/Poroteurastamoiden_sivutuotteet_2018.pdf

Liite 1s. Elintarvikeveren, lemmikkirehun raaka-aineen ja koipinahkan talteenotto-opas
teurastamotyöhön

https://paliskunnat.fi/ohjeet_opaat/Talteenotto_opas_teurastamotyohon_2022.pdf

Liiteryhmä 2. Teurastuskohtaiset kirjaukset

Liite 2a. Kuljetusasiakirja

POROJEN KULJETUSASIAKIRJA

Erotuspaikka: _____

Lähtöaika ja -pvm: __:__, __. __/__

Päättymisaika ja -pvm: __:__, __. __/__

Kuljetuksen määrää: _____

Kuljetuksen kesto: _____

Porojen määrä _____ kpl

Pilttanumerot: _____

Kuljettaja: _____

Liite 2b. Ketjuinformaatiolomake

Ketjuinformaatiolomake

1. Erotusaidan nimi: _____ Erotuspäivä: _____

2. Paliskunta: _____ Osoite: _____

3. Teurastamon yhteystiedot: _____

4. Teurastettavat porot: _____ kpl

5. Teuraspilttojen numerot väliltä: _____

6. Alueen porojen terveystilanne, poroilla esiintyneet taudit ja sairaudet teurastuskauden aikana.

Voimassa olevat, eläintautilain (76/2021) nojalla annetut rajoittavat määräykset: _____

Ei ilmoitettavia tietoja ☐

Havaitut taudit/ sairaudet: _____

7. Alueen poroissa todetut lihan tarkastuslöydökset ja tutkimustulokset viimeisen teurastuskauden aikana:

a) alueen poroissa havaitut lihan tarkastuslöydökset, jotka ovat samasta syystä aiheuttaneet usieta koko ruhon tai osaruhon hylkäyksiä.

b) kansallisen vierasainevalvontaohjelman toteuttamisen tai lihan tarkastuksen yhteydessä viimeisen teurastuskauden aikana otetut näytteet silloin, kun tutkimuksissa todetaan vierasta ainetta yli maa- ja metsätalousministeriön vierasaineasetuksessa 1/EEO/2007 sallitun määrän.

Ei ilmoitettavia tietoja ☐

Havainnot: _____

8. Teurastettaville poroille annetut lääkkeet viimeisen teurastuskauden aikana.

Ei ilmoitettavia tietoja ☐

Lääkkeen nimi: _____

Antamispäivämäärä: _____

Varo aika: _____

9. Poroille **ei ole** ☐ annettu varoajallista rehua viimeisen teurastuskauden aikana.

10. Muut mahdolliset havainnot teurasporoissa, jotka voivat vaikuttaa elintarviketurvallisuuteen:

11. Eläinlääkärin nimi ja yhteystiedot, jonka palveluja paliskunta käyttää.

Yhteystiedot: _____

Allekirjoitus: _____ Päiväys: _____

Liite 2c. Teuraseräkohtainen kirjauslomake

Teuraseräkohtainen kirjauslomake Teurastamo: _____

Teuraserän numero: _____ Teurastamon esimies: _____

Porot tuotu aitaan PVM: _____ aika: _____ Arvioitu aidassapitoaika (h): _____

Lopetusasetuksen mukainen porojen hyvinvointi

Porojen lukumäärä / maksimi sallittu poromäärä aitauksessa: _____ / _____

	Kyllä	Ei	Huomiot / Toimenpiteet
Ruokinta toteutettu			
Lunta / vettä saatavilla			
Sairaita/huonokuntoisia poroja			
Tainnutusvälineet tarkastettu			

Toimenpiteet/ Huomiot: _____

Tainnutus ja verenlasku: Teurastuksen aloitus: PVM: _____ aika: _____

	Nimi	Kelpoisuus	Nimi	Kelpoisuus
Vastaanottaja:				
Siirtäjä:				
Tainnuttaja:				
Verenlaskija:				
Muut:				

Tainnutuksen todentaminen:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Onnistunut															
Uudelleentainnutus															

Teurastuksen päätyminen: PVM: _____ aika: _____

Tainnutusvälineet puhdistettu ja huollettu (teurastuksen päätteeksi) Kyllä: ____ Ei: ____

Havainnot ja toimenpiteet: _____

Liite 2d. Ante mortem- todistukset, esimerkki



Aluehallintovirasto
Guovlohálddahušdoaimmahat

Lappi

VIRALLINEN TODISTUS

- ☒ ante mortem -tarkastuksesta poroerotuspaikalla poroteurastamoon kuljetettaville eläville poroille ¹⁾
- ☐ poroteurastamossa suoritettusta ante mortem tarkastuksesta ²⁾

Todistus N:o	5/2054/EA		
Tarkastuspäivä ja kellonaika	5.11.21 12.30		
Porojen lukumäärä	93 kpl		
Porojen tunnistetiedot (teuraspiltan numerosarjat)			
Paliskunta			
Poroerotuspaikka ³⁾			
Poroteurastamon nimi ja N:o			
Kuljetusvälineen rekisteritunnus ³⁾			
Muut olennaiset tiedot sekä ilmoitettavat havainnot porojen terveydestä ja hyvinvoinnista			
Ilmoitus	Allekirjoittanut ilmoittaa, että - edellä kuvatut porot on tarkastettu ennen teurastusta edellä mainitulla poroerotuspaikalla tai poroteurastamossa ja todettu teurastuskelpoisiksi. - kyseisiä poroja koskeva kirjanpito ja asiakirjat täyttivät lakisääteiset vaatimukset eivätkä estä porojen teurastamista. - hän on todentanut elintarvikeketjua koskevat tiedot.		
Tehty tarkastuspäivänä	Poronlihan tarkastuseläinlääkärin allekirjoitus, nimenselvennys ja leima		
Eläinten merkitsemisen, hyvinvoinnin ja terveyden- tilan tarkastukset poroteurastamolla	Tarkastuspäivä ja aika	Havainnot ja toimenpiteet	Eläinlääkäri

¹⁾ Asetuksen (EU) 2019/624 5 art. 2 f muk. terveystodistus on voimassa 3 vrk, jolloin poroteurastamolla todennetaan säännöllisesti eläinten tunnistetiedot sekä varmistetaan, että eläinten hyvinvointia koskevia sääntöjä on noudatettu eikä ole merkkejä tilasta, joka voi vaikuttaa haitallisesti ihmisten tai eläinten terveyteen

²⁾ Ante mortem tarkastus on voimassa 1 vrk. Lomaketta voidaan käyttää tätä koskevan valvontakirjanpitoon.

³⁾ Merkitään vain jos ante mortem -tarkastus on tehty poroerotuspaikalla.

Liite 2e. Puhtaustarkkailulomake

Puhtaustarkkailulomake

Laitoksen nimi: _____ Vastuuhenkilö: _____

Päivämäärä: __. __/ __

KOHDE	Puhdas (K) / Likainen (E)
Pesupisteet, hanat ja sterilaattorit	
Työtasot	
Seinät	
Katto	
Sosiaalitilat ja pukuhuoneet	
Siivousvälinevarasto	
Tainnutusaseet	
Nostolaitteet	
Nylkypukki	
Saha	
Sterilaattorit	
Lämpömittarit	
Vaaka	
Työvälineet (puukot yms.)	
Työvaatteet	
Siivousvälineet	
Ruhotanko	
Ruhokoukut	
Elintelineet	

Huomautukset/ toimenpiteet

KOHDE	HUOMAUTUS / TOIMENPIDE

Kuittaus: _____

Liite 2f. Sterilaattoreiden lämpötilat

STERILAATTOREIDEN LÄMPÖTILAT

[illegible]

Altaassa olevan veden lämpötila pitää olla vähintään 82 °C

LÄHETYSLISTA

Asiakirja nro _____



Lähettäjä

Nimi: _____

Osoite: _____

Puh: _____

Vastaanottaja

Nimi: _____

Osoite: _____

Puh: _____

Tuote	Määrä kpl	Määrä kg	Lähtölämpötila °C

Lähetyspäivä: __. __. ____ klo: _____

Kuljettaja: _____

Lähettäjän kuittaus: _____

Liite 2i. Eläinlääkärin palautelomake

PVM: _____

Eläinlääkäri: _____

Paliskunta: _____

Mikä meni hyvin?

: _____

Missä on kehitettävää?

: _____

PVM: _____

Eläinlääkäri: _____

Paliskunta: _____

Mikä meni hyvin?

: _____

Missä on kehitettävää?

: _____

PVM: _____

Eläinlääkäri: _____

Paliskunta: _____

Mikä meni hyvin?

: _____

Missä on kehitettävää?

: _____

Liiteryhmä 3. Muut kirjaukset

Liite 3a. Tarkastuslista ennen teuraskauden alkua

Hyvissä ajoin ennen tuotantokauden alkua huolehdittavat kirjaukset

Vuosi: _____ kk: _____

Porojen aitausten tarkastus kyllä: ____

Ensiapuvälineistön tarkastaminen kyllä: ____

Palosammuttimet tarkastutettu kyllä: ____

Kuljetuskaluston tarkastaminen kyllä: ____

Tainnutusvälineiden kuvaus omavalvonnassa kunnossa kyllä: ____

Tilojen ja laitteiden tarkastukset:

Tilojen ja laitteiden yleiskunto ja toimivuus tarkastettu kyllä: ____

- Pesupisteet
- Työtasot
- Koneet ja laitteet
- Välineet
- Sosiaalitilat ja pukuhuoneet
- Siivousvälinevarasto ja -välineet
- Valaistus
- Ilmanvaihto
- Ulkoalueet

Kylmälaitteet huollettu/tarkastettu kyllä: ____

Automaattisen lämpötilaseurannan toimivuus ja tallennusjärjestelmä tarkastettu kyllä: ____

Sterilisaattorit huollettu/toiminta tarkastettu kyllä: ____

Paineilmalaitteisto tarkastettu/huolettu kyllä: ____

Tainnutusvälineet (myös vara) tarkastettu ja huollettu kyllä: ____

Mittareiden / laitteiden kalibroinnit tehty (mm. ruhojen sisälämpötilan lämpömittari, vaaka) kyllä: ____

Manuaaliset lämpömittarit asennettu/tarkastettu kyllä: ____

Huollot / toimenpiteet kuitataan taulukkoon!

[illegible]

Liite 3b. Luokan 3 kaupallinen asiakirja

Luokan 3 kaupallinen asiakirja

Lähetyspvm _____. _____. 20_____

LUOKAN 3 SIVUTUOTE: EI IHMISRAVINNOKSI

Lähetettävä luokan 3 sivutuote, koostumus (myös eläinlaji): _____

Mahdollinen käsittely (esim. pakastaminen): _____

Määrä: _____ arvio/punnittu (tarpeeton yliviivataan)

Lähetttäjä, laitoksen nimi: _____

Hyväksymisnumero: _____

Toimipaikan osoite: _____

Puhelin: _____ Fax /sähköposti: _____

Määräpaikka, laitoksen nimi: _____

Hyväksymisnumero: _____

Osoite: _____

Puhelin: _____ Fax /sähköposti: _____

Kuljetusväline, kuljetusliike: _____

Osoite: _____

Puhelin: _____ Fax /sähköposti _____

Kuljetus pvm _____. _____. 20_____ Klo _____

Lähetäjän allekirjoitus ja nimen selvennys

Kuljettajan allekirjoitus ja nimen selvennys

Vastaanotto pvm _____. _____. 20_____ Klo _____ Vastaanotettu määrä _____

Vastaanottajan allekirjoitus ja nimen selvennys

Kaupallinen asiakirja laaditaan kolmena kappaleena: 1) alkuperäinen seuraa sivutuotekuljetusta määräpaikkaan 2) jäljennös jää lähetävään laitokseen 3) jäljennös jää kuljettajalle

Liite 3c. Työntekijöiden lopetuskelpoisuus-, hygieniosaamis- ja salmonellatutkimustodistukset ja kuljettajaluvat, esimerkki

	Aluehallintovirasto Lappi	PÄÄTÖS [REDACTED]
Asia	Kelpoisuustodistus eläinten lopetukseen	
Hakija	[REDACTED]	
Vireilletulo	Hakija on hakenut kelpoisuustodistusta tainnuttamiseen ja muihin eläimen lopetukseen liittyviin toimiin teurastuksen yhteydessä.	
Selvitykset asiassa	Hakija on vakuuttanut, ettei ole syylistynyt eläinten suojelua koskevan Euroopan yhteisön oikeuden tai kansallisen eläinsuojelulainsäädännön vakavaan rikkomiseen edeltäneiden kolmen vuoden aikana. Poroteurastamon esimiehen antaman todistuksen mukaan hakijalla on vähintään kolmen vuoden työkokemus porojen teurastamisesta. Lapin ammattiopiston antaman todistuksen mukaan hakija on hyväksytysti suorittanut kelpoisuustodistukseen vaadittavat tiedot osoittavan kirjallisen kokeen.	
Aluehallintoviraston ratkaisu ja perustelut	Lapin aluehallintovirasto antaa kelpoisuustodistuksen porojen sekä lampaiden ja vuohien käsittelyyn ja hoitoon ennen niiden liikkumisen rajoittamista; niiden liikkumisen rajoittamiseen tainnuttamista tai lopetusta varten; niiden tainnuttamiseen; tainnuttamisen tehokkuuden arviointiin; elävien porojen sekä lampaiden ja vuohien ripustamiseen tai nostamiseen; sekä elävien porojen sekä lampaiden ja vuohien verenlaskuun. Kelpoisuus koskee tainnuttamista lävistävän pulttipistoolin tai tuliaseen ja ammuksen avulla.	
Voimassaolo	Kelpoisuustodistus on voimassa toistaiseksi.	
Sovelletut oikeusohjeet	Neuvoston asetus eläinten suojelusta lopetuksen yhteydessä N:o 1099/2009 (EY) 29 artikla Eläinsuojelulaki 35 § Eläinsuojelulain muuttamisesta annetun lain (584/2013) voimaantulosäännös Valtioneuvoston asetus aluehallintovirastojen maksuista vuosina 2014 ja 2015 1 §	
LAPIN ALUEHALLINTOVIRASTO puh. 0295 017 300 Valtakatu 2 faksi 016 319 513 PL 8002, 96101 Rovaniemi kirjaamo.lappi@avi.fi		



Terveystietä

TERVEYDENTILAN SELVITYS SALMONELLATARTUNNAN RISKISTÄ

HENKILÖTIEDOT

Nimi

Henkilötunnus

Työnantaja

Henkilöllisyyden toteaminen

Henkilö tunnettu

TARKASTUSPERUSTE

Tartuntatautilain 1227/2016, 56§:n mukainen riskityö

LAUSUNTOPERUSTE

Pvm 20.01.2022

Työterveyshoitajan haastattelu

LAUSUNTO

Pidän tarkastettua terveydentilansa puolesta

X sopivana tekemään Tartuntatautilain (1227/2016) 56 pykälässä tarkoitettua riskityötä

_ sopimattomana tekemään Tartuntatautilain (1227/2016) 56 pykälässä tarkoitettua riskityötä

-_ sopivana tekemään muuta kuin Tartuntatautilain (1227/2016) 56 pykälässä tarkoitettua riskityötä

LISÄTIETOJA

Paikka ja aika

Allekirjoitus ja nimenselvennys

Työntekijä toimittaa todistuksen työnantajalle.

Eläinkuljettajan lupa
Tillstånd för transportörer
Transporter authorisation

1. ELÄINKULJETTAJAN LUVAN NRO/ TRANSPORTÖRENS TILLSTÄND NR/ TRANSPORTER AUTHORISATION No

2. ELÄINKULJETTAJAN TIEDOT/ UPPGIFTEN OM
TRANSPORTÖREN/ TRANSPORTER IDENTIFICATION

2.1. Toiminimi/ Firmanamn/ Company name

[REDACTED]

2.2. Osoite/ Adress/ Address

[REDACTED]

2.3. Postitoimipaikka/ Postort/ Town

[REDACTED]

2.4. Postinumero/ Postnummer/ Postal code

[REDACTED]

2.5. Jäsenvaltio/ Medlemsstat/ Member state

Suomi Finland

2.6. Puhelin/ Telefon/ Telephone

2.7. Telekopio/ Fax/ Fax

2.8. Sähköposti/ E-post/ Email

3. LUPA KOSKEE VAIN TIETTYJÄ/TILLSTÄNDET ÄR BEGRÄNSAT TILL VISSA/ AUTHORISATION LIMITED TO CERTAIN

eläintyyppiä/ slag av djur/ types of animals



kuljetusmuotoja/ transportsätt/ modes of transport



Täsmäntäkää/ Specificera här/ Specify here:

Porot/ Renar/ Reindeer

Voimassaolo päättyy.../ Upphör att gälla den.../ Expiry date...

[REDACTED]

4. LUVAN ANTAVA VIRANOMAINEN/ MYNDIGHET SOM UTFÄRDAR TILLSTÄNDET/ AUTHORITY ISSUING THE AUTHORISATION

4.1. Viranomaisen nimi ja osoite/ Myndighetens namn och adress/ Name and address of the authority

Lapin aluehallintovirasto

Valtakatu 2 PL 8002

96101 ROVANIEMI

4.2. Puhelin/ Telefon/ Telephone

4.3. Telekopio/ Fax/ Fax

[REDACTED]

4.4. Sähköposti/ E-post/ Email

[REDACTED]

4.5. Päivämäärä/ Datum/ Date

[REDACTED]

4.6. Paikka/ Ort/ Place

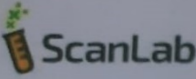
ROVANIEMI

4.7. Virallinen leima/ Officiel stämpel/ Official stamp

4.8. Virkailijan nimi ja allekirjoitus/ Tjänstemannens namn och underskrift/ Name and signature of the official

[REDACTED]





Testausseleste 2021-4655
PUHTAUSTUTKIMUS

1(1)
28.10.2021

Näytetiedot

Näyte	Puht.näyte/elintarv.huoneisto/muu		
Näyte otettu	19.10.2021	Näytteen ottaja	Asiakas
Saapunut	20.10.2021	Näytteenoton syy	Omaavolonta
Tutkimus alkoi	20.10.2021		

Näytteet otettu
klo 18.00

Näyte	Analyysi Yksikkö Menetelmä	Aerob. mikrobi pmy/25cm ² Kontaktimalja
4655-1, Puht.näyte/elintarv.huoneisto/muu, 1. Viemärin kansi		63
4655-2, Puht.näyte/elintarv.huoneisto/muu, 2. Siivutuskone		1
4655-3, Puht.näyte/elintarv.huoneisto/muu, 3. Lihamyly		14
4655-4, Puht.näyte/elintarv.huoneisto/muu, 4. Savu-uuni		3
4655-5, Puht.näyte/elintarv.huoneisto/muu, 5. Pihvimuotoilija		64
4655-6, Puht.näyte/elintarv.huoneisto/muu, 6. Teurastuspukki		10
4655-7, Puht.näyte/elintarv.huoneisto/muu, 7. Suolikourun seinä		1
4655-8, Puht.näyte/elintarv.huoneisto/muu, 8. Tunnelipakkasen ovenkahva		55
4655-9, Puht.näyte/elintarv.huoneisto/muu, 9. Valmis nolla ovenkahva		60
4655-10, Puht.näyte/elintarv.huoneisto/muu, 10. Keittiön pöytä		55

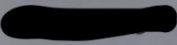
Lausunto

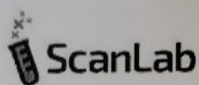
Puhtausnäytteiden arvostelu lihanjalostuslaitoksessa (aerobit mikrobi)
(Pintahygieniaopas 2013):

Hyvä hygieeninen taso: alle 45 pmy/kontaktimalja
Välttävä: 45 - 125 pmy/kontaktimalja
Huono: yli 125 pmy/kontaktimalja


 Toimitusjohtaja

Tiedoksi





Näytetiedot

Näyte otettu	14.01.2020	Näytteen otaja	[REDACTED]
Saapunut	15.01.2020	Näytteenoton syy	Omavalvonta
Tutkimus alkoi	15.01.2020		

	Analyyssi	Bakt.kok.määrä, ruho, sively	Enterobakt., ruho, sively
	Yksikkö	log pmy/cm ²	log pmy/cm ²
	Menetelmä	NMKL 86:2013	NMKL 144:2005
Näyte			
158-1, Ruhon pintasivelynäyte, 1.Poro, uv		<1,0	<1,0
158-2, Ruhon pintasivelynäyte, 2.Poro, vaad		<1,0	<1,0
158-3, Ruhon pintasivelynäyte, 3.Poro, vaad		<1,0	<1,0
158-4, Ruhon pintasivelynäyte, 4.Poro, uv		1,4	<1,0
158-5, Ruhon pintasivelynäyte, 5.Poro, uv		1,4	<1,0

Lausunto

Mikrobikriteeriasetuksen (2073/2005) raja-arvot aerobisille mikro-organismeille ja enterobakteereille ruhojen pinnoilla koskevat vain destruktiivisella näytteenottomenetelmällä otettuja näytteitä. Sivelymenetelmällä otetuille näytteille ei ole määritelty raja-arvoja komission asetuksessa.

MMM:n asetus ruhojen pintanäytteistä, pintojen puhtausnäytteistä ja ehac-näytteistä teurastamossa ja leikkaamossa (13/EEO/2003) on kumottu. Kyseisessä asetuksessa oli raja-arvot myös sivelymenetelmälle, mutta kumottuun lainsäädäntöön ei kuitenkaan voi viitata.

Kumotun MMM:n asetuksen mukainen pintanäytteiden (sivelynäyte: muut kuin sika) arvostelu:

Kokonaispesäkeluku (log pmy/cm²)

Hyvä < 3,0
 Välttävä 3,0 - 4,5
 Huono >4,5

Enterobakteerit (log pmy/cm²)

Hyvä < 1,0
 Välttävä 1,0 - 2,0
 Huono > 2,0

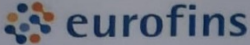
Analyytitulokset pätevät ainoastaan analysoiduille näytteille.

Analyytitodistuksen saa kopioida vain kokonaan. Muussa tapauksessa kopioinnista on saatava lupa.

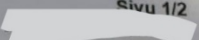
Postiosoite: PL 19, 90015 Oulun kaupunki

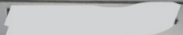
Käyntiosoite: Tutkijantie 4F, 90590 Oulu

Liite 3f. Vesinäytteet, esimerkki



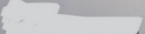


Tutkimustodistus Päivämäärä  Sivu 1/2
22.09.2021

Tutkimusno 
Asiakasno 



Tilauksen kuvaus
Uusintanäyte 14.9.2021

Näyttenumero	749-2021-00022466
Näytteen nimi	Vesipiste nro 4
Näytteen kuvaus	Talousvesi
Matriisi	Talousvesi
Näytteenottopäivä	14.09.2021 18.20
Vastaanottopäivä	15.09.2021 10:02
Analysointi aloitettu	15.09.2021 10:02
Näytteenottaja	

Analysit	Testikoodi	Yksikkö	Tulos	STM 1352/2015
				Laatutavoitteet Laatuvaatimukset
Mikrobiologiset tutkimukset				
Pesäkeluku 22 °C, 72 h *	YSM00	pmv/ml	73	Ei epätavallisia muutoksia

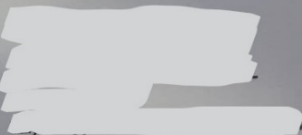
*Menetelmä on akkreditoitu. Raja-arvon ylittävä tulos on lihavoitu.

Lausunto

749-2021-00022466

Laboratorioon toimitettu vesinäyte täyttää tutkituilla osin STM:n asetuksen 1352/2015 mukaiset laatutavoitteet.

ALLEKIRJOITUS

22.09.2021 

Tutkimustodistus on sähköisesti hyväksytty.

HAITTAELÄINHAVAINNOT

[illegible]

- Omavalvontasuunnitelma
- Työohjeet
- Työturvallisuus
- Työvälineet
- Työ- ja sosiaalitilat
- Aistinvarainen puhtaustarkkailu
- Siivous ja puhtaanapito
- Työvaatteet ja henkilökohtainen hygienia
- Terveydentilan varmistus
- :
- :
- :
- :
- :

[illegible]

Liite 3i. Omavalvontasuunnitelman päivittämislomake

Omavalvontasuunnitelman päivittäminen:

Talousvesinäyte otettu ja lähetetty analysoitavaksi. kyllä: ____

Tulokset liitetty omavalvontakansioon, kyllä: ____

Omavalvonnan kirjauskansio perustettu tulevalle teuraskaudelle, kyllä: ____

Kelpoisuustodistuslista päivitetty
(tainnuttajat, verenlaskijat, elävien eläinten käsittelijät), kyllä: ____

Salmonellatodistukset päivitetty, kyllä: ____

Hygieniosaamistodistukset päivitetty, kyllä: ____

Vastuuhenkilölista ja yhteystiedot päivitetty, kyllä: ____

Viranomaisten ja laboratorioiden yhteystiedot päivitetty, kyllä: ____

Elinten kuljetukseen käytettävät laatikot ja pussit
elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin kelpaavaa
materiaalia (todistukset kansiossa), kyllä: ____

Pesuainelistaus (ml. desinfiointiaineet) päivitetty, kyllä: ____

Käyttöturvallisuustiedotteet päivitetty, kyllä: ____

Työvaatetuksen kunto ja riittävyys tarkastettu, kyllä: ____

Pintapuhtausnäytteidenottovälineet hankittu, kyllä: ____

Uudet työntekijät perehdytetty omavalvontaan, kyllä: ____

Vastaako omavalvonta toimintaa, kyllä: ____, ei: ____

Lähteet:

Osuuskunta Kota-Poron omavalvontasuunnitelma

Posion poroteurastamon omavalvontasuunnitelma

Laatua raaka-aineiden jalostamiseen -koulutushanke / Tuija Hukkanen

Lapin aluehallintovirasto

Paliskuntain yhdistys

Toivoniemen poroteurastamo / SAKK

Porolappi Oy

