

# Poroteurastamon omavalvontasuunnitelman laatimisen opas

---

Mallipohja poroteurastamon omavalvontasuunnitelman laatimiseen

Teurastamo: \_\_\_\_\_

Suunnitelma päivitetty: \_\_/\_\_.\_\_\_\_\_

## Sisällys

Poroteurastamon itsetäytettävä omavalvontasuunnitelma .....	3
Omavalvonnan tarkoitus .....	4
<i>Omavalvonta osana teurastamotyöskentelyä .....</i>	<i>5</i>
1. Teurastamon perustiedot.....	6
2. Vastuuhenkilöt.....	8
3. Pohjapiirros.....	10
4. Tuotteet.....	10
5. Prosessit / työvaiheet.....	12
6. Vaarojen arviointi .....	13
7. Laitteet.....	14
8. Tilojen ja laitteiden kunnossapito .....	15
9. Tilojen ja laitteiden siivous- ja puhdistussuunnitelma .....	16
10. Näytteenottosuunnitelma .....	17
Talousveden laadun hallinta.....	17
11. Teurastamohenkilökunnan vaatimukset.....	18
12. Työntekijöiden perehdytys ja opastus.....	20
13. Hygieeniset toimintatavat .....	21
14. Työntekijöiden toimintaohjeet.....	22
Lopetusasetuksen mukainen toimintaohjeisto .....	22
Hyvät käytännöt .....	22
Eläinlääkärin palaute teurastuksesta .....	22
15. Porojen kuljetus teurastamolle .....	23
16. Ante mortem- tarkastus .....	24
17. Teuraseräkohtaiset tiedot .....	25
18. Sterilaattoreiden lämpötilan valvonta.....	26

19.	Lämpötilan hallinta kylmiöissä .....	27
20.	Lähtevän tavaran tarkastus ja kirjanpito .....	28
21.	Jätehuolto.....	29
22.	Haittaeläinten torjunta.....	30
23.	Jäljitettävyys ja takaisinvedot.....	31
24.	Suunnitelman päivittäminen ja todentaminen .....	32

## ***Poroteurastamon itsetäytettävä omavalvontasuunnitelma***

Tämä julkaisu ja siihen sisältyvät liitetiedostot havainnollistavat minkälainen on poroteurastamon omavalvontasuunnitelma. Täytettynä julkaisua voidaan käyttää teurastamon omavalvontasuunnitelmana.

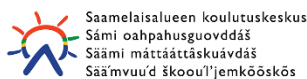
Jokainen luku sisältää taustatietoa siitä, miksi aihe kuuluu osaksi omavalvontaa. Lisäksi jokaisessa luvussa kerrotaan mitä kyseisestä aiheesta tulee omavalvontaan sisällyttää. Julkaisuun sisältyy poroteurastamon omavalvontasuunnitelman liitetiedostot. Liitteissä on lomakepohjia, joita voi täydentää teurastamokohtaisilla tiedoilla. Lisäksi liitteissä on esimerkkeinä havainnollistavia malleja, kuten esimerkiksi poroteurastamon pohjapiirros. Nämä esimerkkiliitteet teurastamotoimija korvaa oman teurastamonsa liitteillä käyttäessään julkaisua teurastamonsa omavalvontasuunnitelman pohjana.

Teurastamojen omavalvontasuunnitelmat voivat olla hyvin erityyppisiä, tässä esitetty malli on vain yksi vaihtoehto. Toimintaa ei saa aloittaa, ennen kuin teurastamon hyväksymishakemus (mukaan lukien omavalvontasuunnitelma) on hyväksytty. Hyväksynnät poroteurastamoille tekee Lapin aluehallintovirasto, jonne kannattaa olla yhteydessä hyvissä ajoin ajantasaisen lainsäädännön ja omavalvonnan kattavuuden varmistamiseksi.

Tämä julkaisu on tuotettu osana POROPEDA (Porotalouden uudet pedagogiset ratkaisut) -hanketta. Hankkeen toiminta-aika: 1.8.2019 - 30.9.2022. Hankkeen rahoitus: Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskus myönsi hankkeelle rahoitusta Euroopan sosiaalirahastosta 411 951 euroa. Hankkeen on toteuttanut Lapin ammattikorkeakoulu yhteistyössä Saamelaisalueen koulutuskeskuksen ja Paliskuntain yhdistyksen kanssa.

POROPEDA-hankkeessa kehitettiin etäoppimismenetelmiä ja luotiin Virtuaaliteurastamo-kokonaisuus. Hankkeessa tarjottiin koulutusta ja oppimateriaalia poroteurastajille ja vahvistettiin heidän osaamistaan.

Kiitos Posion, Sallan ja Osuuskunta Kota-Poron teurastamoille sekä Seppo Hirvoselle, Hannu Puistolalle ja Janne Mustoselle, jotka tarjosivat omavalvontamateriaaliaan ja tukeaan tämän oppaan pohjaksi. Kiitos kaikille oppaan suunnitteluun osallistuneille!



## ***Oma- valvonnan tarkoitus***

Elintarvikelaissa määritetään, että elintarvikealan toimijan tulee laatia oma-  
valvontasuunnitelma toiminnastaan. Oma-  
valvontasuunnitelma auttaa toimijaa varautumaan elintarvikehygieenisiin riskeihin.  
Suunnitelma kootaan ennen toiminnan aloittamista, ja se pidetään ajan tasalla oma-  
valvonnan kirjauksilla sekä toiminnan muuttuessa. On tärkeää, että toimija itse on mukana suunnitelman laatimisessa, sillä hän on oman toimintansa asiantuntija.

Oma-  
valvontasuunnitelmassa on käytävä läpi seuranta-, kirjaamis- ja todentamismenettelyt, eli miten elintarvikehygieenisiä riskitekijöitä seurataan ja hallitaan.

Suunnitelma sisältää muun muassa toiminnan ja tuotteiden kuvauksen, pohjapiirroksen kulkureitteineen, näytteenottosuunnitelman, riskiarvioinnin, henkilökunnan terveydentilan seurannan ja hygieniaohjeistusta.

Teurastamo ei saa aloittaa toimintaa, ennen kuin se on saanut rakennusvalvojan ja aluehallintoviraston hyväksynnän. Rakennusvalvonta tarkastaa, että tiloissa on riittävät tekniset valmiudet toiminnalle. Aluehallintovirasto tarvitsee poroteurastamon hyväksymishakemukseen oma-  
valvontasuunnitelman, jonka tulee olla tarpeeksi kattava toimintaan nähden. Siksi oma-  
valvontasuunnitelman tekeminen kannattaa aloittaa hyvissä ajoin.

Oma-  
valvontasuunnitelmaa täytetään jatkuvasti eri kirjauksilla. Kirjauksia tekee toimintaan nimetty vastuhenkilö tai esimies.

## ***Omavalvonta osana teurastamotyöskentelyä***

### **Teurastamon esimies**

Teurastamon omavalvonnan toteutumisesta vastaa teurastamon esimies. Teurastamon esimiehen tulee varmistaa, että laitoksessa työskentelevät tuntevat ja noudattavat teurastamon omavalvontaa. Omavalvontasuunnitelman tulisi olla teurastamolla helposti saatavilla. Omavalvonta voi kuitenkin sisältää liitteitä, joiden säilyttämisessä tulee huomioida tietoturvasääntö. Esimerkiksi teurastamon henkilöstön osaamisesta kertovat todistukset voivat sisältää henkilötietoja, joihin ei saa olla vapaata pääsyä.

Omavalvonnan jalkauttamiseksi käytännön toimijan tasolle on laadittu ”Omavalvonnan kortit” (löytyvät osoitteesta [www.virtuaaliteurastamo.fi/tietopankki](http://www.virtuaaliteurastamo.fi/tietopankki) -> Omavalvontasuunnitelma). Kortit tuovat näkyväksi omavalvontaa käytännössä. Korttien käyttö teurastamolla on yksi työkalu lisätä teurastamolla toimivien osaamista ja tuoda omavalvontaa osaksi teurastamon arkea.

### **Teurastajat**

Poroteurastamon työvaiheet linjastolla ovat tainnutus ja eläinten ripustaminen, verenlasku, pääniirrotus ja ruokatorven käsittely, taljan piirto ja veto, suolistus, elinten otto sekä ruhon viimeistely ja siirto kylmiöön. Linjaston työvaiheissa työskentelee teurastamon käytännöistä riippuen 7-11 henkilöä. Lisäksi ulkona työskentelee vaihteleva määrä henkilöitä käsittelemässä eläviä eläimiä ja sivutuotteita. Ruhojen jäähtymisen jälkeen tapahtuvaan lihanluovutukseen osallistuu vaihteleva määrä henkilöitä teurastamon koosta ja käytännöistä riippuen.

Samojen työvaiheiden jakaminen toistuvasti samoille henkilöille vakiinnuttaa teurastuslinjan toimintaa. Rutiini tuo varmuutta tekemiseen. Toisaalta työnkierto voi lisätä työn mielekkyyttä. Lisäksi teurastajien omaa kokemus koko linjaston vaiheista parantaa työn sujuvuutta tuomalla ymmärrystä oman toiminnan merkityksestä muihin työvaiheisiin.

Teurastamon työntekijöiden on tärkeää tuntea laitoksen omavalvontasuunnitelma. Heillä on työssään omavalvontaan liittyviä yhteisiä sekä työtehtäväkohtaisia velvollisuuksia. Omavalvonta sisältää informaatiota, jota kaikki teurastamon työntekijät tarvitsevat käytännön työssään, eli se ohjeistaa toimimaan teurastamossa. Omavalvonnan toteuttaminen teurastustyössä edellyttää lisäksi osaamista tunnistaa ja reagoida mahdollisin riskeihin.

Omavalvontasuunnitelma auttaa hahmottamaan myös koko teurastamon toimintaa. Kokonaisuuden hahmottaminen mahdollistaa omavalvonnan yksityiskohtien liittämisen vakiintuneeksi osaksi omaa työskentelyä. Tämä lisää motivaatiota noudattaa annettuja ohjeita ja päivittää omaa osaamistaan.

## 1. Teurastamon perustiedot

Perustiedoissa tuodaan esille teurastamon yhteystiedot ja toiminnan kuvaus. Perustiedot sitovat suunnitelman tiettyyn teurastamoon. Toiminnan kuvaus on lyhyt tiivistelmä teurastamon toiminnasta.

**Nimi:** \_\_\_\_\_

**Toiminnan harjoittajat:** \_\_\_\_\_

**Osoite:** \_\_\_\_\_

**Sähköposti:** \_\_\_\_\_

**Y-tunnus:** \_\_\_\_\_

**Käyttöönottovuosi:** \_\_\_\_\_

**Hyväksymisvuosi:** \_\_\_\_\_

**Hyväksymisnumero:** \_\_\_\_\_

**Vuosittainen teurasmäärä:** \_\_\_\_\_

**Teurastettavat eläinlajit:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Teurastetaan toiminnanharjoittajien poroja:**

**Rahtityötä:**

**Tilojen vuokrausta:**

**Elintarvikekäyttöön varatun tilan koko:** \_\_\_\_\_

**Valmiit tuotteet myydään:** tuoreena  pakastettuna

**Asiakkaat:** yritykset  yksityiset

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Mihin valmiit tuotteet menevät:** \_\_\_\_\_

**Muuta:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

***Liite 1a. Hyväksymisasiakirjat; rakennusvalvoja ja aluehallintovirasto. Liitä omavalvontaan teurastamosi omat hyväksymisasiakirjat.***



## 2. Vastuuhenkilöt

Eri osa-alueille määritetään vastuuhenkilö, joka vastaa suunnitelman ajantasaisuudesta, valvonnasta sekä kirjauksista. Vastuuhenkilöllä on oltava tehtävän hoitamisen kannalta riittävät tiedot ja taidot. Henkilön tulee olla perehtynyt yrityksen toimintaan ja omavalvontaan. Vastuunkantoa tarvitaan sekä laitoksen toimintaan että teurastuksen kulkuun liittyen. Pienessä teurastamossa laitoksesta ja teurastustoiminnasta voi vastata yksi esimies. Isommassa teurastamossa voi olla teurastamon esimiehenä ns. laitosesimies, joka vastaa teurastamon ylläpidosta. Lisäksi teurastuksissa on erikseen teurastuksen esimies. Teurastuksen esimies on vastuussa yksittäisten teurastusten kulusta, joten jokaisen teurastusporukan tai paliskunnan on valittava vähintään yksi esimies. Teurastuksen esimies voi nimetä eri osa-alueille vastuuhenkilöitä, jotka voivat vastata hänen puolestaan yksittäisestä osa-alueesta. Päävastuu on kuitenkin teurastuksen esimiehellä. Vastuuhenkilöiden lista tulee päivittää teurastamolla käytössä olevien toimikausien mukaan.

***Kirjaa tähän kaikki toiminnot, joita varten teurastamossasi tarvitaan vastuuhenkilö ja nimeä sovittu vastuuhenkilö. Alla lista osa-alueista, joihin voidaan nimetä vastuuhenkilö.***

***Teurastamon esimies (valitaan esimerkiksi 3 vuoden välein):*** \_\_\_\_\_

***Teurastuksen esimiehet (valitaan jokaisesta paliskunnasta/teurastusporukasta vähintään 1 hlö):***

\_\_\_\_\_

***Tilojen ja laitteiden puhtaanapito ja puhtaustarkkailu:*** \_\_\_\_\_

***Porojen kuljetus teurastamolle:*** \_\_\_\_\_

***Tulevan tavaran tarkastus:*** \_\_\_\_\_

***Teuraseräkohtaiset tiedot:*** \_\_\_\_\_

***Sterilaattoreiden lämpötilat:*** \_\_\_\_\_

***Tilojen ja laitteiden kunnossapito:*** \_\_\_\_\_

***Jätehuolto:*** \_\_\_\_\_

***Haittaeläinten torjunta:*** \_\_\_\_\_

***Työntekijöiden perehdytys, opastus ja koulutus:*** \_\_\_\_\_

***Hygieeniset toimintatavat:*** \_\_\_\_\_

***Lähtevän tavaran tarkastus:*** \_\_\_\_\_

***Sivutuotteiden käsittely:*** \_\_\_\_\_

***Jäljitettävyys ja takaisinvedot:*** \_\_\_\_\_

***Lämpötilan hallinta (kylmiöt):*** \_\_\_\_\_

**Talousveden laadun hallinta:** \_\_\_\_\_

**Suunnitelman päivittäminen ja todentaminen:** \_\_\_\_\_

### 3. Pohjapiirros

Teurastamon omavalvontasuunnitelmaan kuuluu pohjapiirros, joka kannattaa hankkia rakennusviranomaiselta. Pohjapiirroksessa on esitetty kaikki teurastamon tilat, porojen odotusaitaukset mukaan lukien. Pohjapiirrokseseen piirretään ruhojen, sivutuotteiden ja henkilökunnan reitit. Punaisella merkitään ruhojen kulkureitti, sinisellä henkilökunnan ja keltaisella sivutuotteiden. Näin varmistetaan, ettei tapahdu ristiinkulkua nk. likaisen ja puhtaan puolen välillä. Likainen puoli muuttuu puhtaaksi taljanvedon jälkeen, mikä on kriittinen vaihe hygienian kannalta. Puhtaalla ja likaisella puolella tulee olla omat pukuhuoneet ja wc-tilat.

Pohjapiirrokseseen numeroidaan vesipisteet veden laadun seuraamisen hallitsemiseksi. Samoin teurastamon aitaukset/karsinat lihantarkastukseen liittyvän tarkastuksen seuraamiseksi.

Teurastamolla tulee olla toimistohuone mm. tarkastuseläinlääkärin työskentelytilaksi. Siivoustarvikkeille tulee varata tilat.

Lisäksi tilaa tulee olla tarpeeksi laitteille ja välineille, kylmäsäilytystiloille sekä vesipisteille ja viemäröinnille. Rakennusvaiheessa kannattaa olla yhteydessä elintarvikevalvojan, joka antaa neuvoja tilojen suunnitteluun.

***Liite 1b Pohjapiirros ja 1c. Pohjapiirros, jossa henkilökunnan, ruhojen ja sivutuotteiden kulkureitit sekä numeroidut vesipisteet, esimerkki. Liitä omavalvontaan teurastamosi oma pohjapiirros sekä pohjapiirros, johon on merkitty kulkureitit sekä vesipisteet.***

### 4. Tuotteet

Tässä osassa käydään läpi, mitä tuotteita teurastamolla otetaan elintarvikkeeksi. Huomioi myös sivutuotteet. Sivutuotteita ei voi palauttaa elintarvikekäyttöön. Poron teurastuksesta tulevat sivutuotteet määritellään pääsääntöisesti luokan 2 ja 3 sivutuotteiksi. Jos teurastamolla teurastetaan myös muita eläimiä, ne tulee mainita tässä osassa.

**Elintarvikkeeksi:**

**Poron ruhoja: max \_\_\_\_\_ kpl päivässä/ \_\_\_\_\_ vuodessa**

**Elimiä: \_\_\_\_\_**

**Verta:**

**Muuta: \_\_\_\_\_**

**Luokan 1 sivutuotteet:**

**Sivutuotteet 2:**

**Sivutuotteet 3:**

**Teurastamolla teurastettavat eläinlajit: \_\_\_\_\_**

### Luokan 3 sivutuotteita ovat mm.

- ihmisravinnoksi hyväksytyistä eläimistä saatavat sivutuotteet, joita ei kuitenkaan käytetä elintarvikkeiksi (esim. kurkunpää, henkitorvi, ruokatorvi, aortta, keuhkot, sydämen kanta, väliliha, vatsakalvoliha, pallealiha, perna, munuaiset, sisärasvat, virtsa- ja sukuelimet, haima, ihra, nahat, aivot, selkäydin, korvat, saparat, mahat ja suolistot pestynä, koparat, päät
- post mortem -lihantarkastuksessa hyväksytyjen ruhojen hylätyt osat, joiden käyttö elintarvikkeeksi on kielletty, mutta jotka soveltuvat rehukäyttöön, kuten ruhonosat ja elimet, joissa ei ole merkkejä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista, esimerkiksi kaulalihat pistokohdasta

### Luokan 2 sivutuotteita ovat mm.

- eläimet, joissa on muiden kuin TSE-tautien riski
- itsestään kuolleet tai lopetetut eläimet, mukaan lukien taudintorjuntatarkoituksessa lopetetut eläimet
- sivutuotteet, joissa on antibioottien tai muiden eläinlääkkeiden jäämiä yli lainsäädännössä sallitun tason (esim. antibioottimaito)
- lihantarkastuksessa hylätyt ruhon osat
- pötsit ja suolet sisältöineen

### Luokan 1 sivutuotteita ovat mm.

- sivutuotteet, joissa on tarttuvien spongiformisten enkelopatioiden riski (nk. TSE-taudit)
- sivutuotteet, joissa on kiellettyjä aineita (esim. hormonit tai beetasalpaajat) tai ympäristömyrkyjä yli lainsäädännössä sallitun rajan

#### Sivutuoteluokat

Elintarvikkeiksi menevien tuotteiden kohdalla on oltava erityisen tarkkana hygieenisestä käsittelystä sekä oikeanlaisesta säilytyksestä ja pakkaamisesta. Ruhojen lisäksi muille elintarvikkeiksi meneville osille sekä luokan 3 sivutuotteille tulee olla käsittelyohjeet. Ohjeistuksena voi käyttää Pentti Juotasniemen ja Paliskuntain yhdistyksen Poroteurastamoiden nykyisten sivutuotejakeiden mahdollisuudet elintarvikkeena ja rehuna –opasta. Opas lisätään omavalvonnan liitteeksi.

Ruokaviraston antaman ohjeen mukaan toiminta on suunniteltava siten, että sivutuotteiden käsittelystä ei aiheudu riskiä poroteurastamon elintarvikehygienialle. Teurastamossa sivutuotteet tulee säilyttää muissa kuin valkoisissa laatikoissa; valkoiset laatikot on varattu elintarvikekäyttöön.

Sivutuotteet, joita ei hyödynnetä ollenkaan sekä hylätyt ruhonosat voidaan haudata omalle maalle syrjäisellä alueella sivutuotteiden käsittelystä annetun asetuksen mukaisesti. Jätteet pitää peitellä eikä hautauspaikka saa olla pohjavesialueella tai liian lähellä asutusta.

Jos teurastamolla otetaan verta tai koipinahkoja talteen tai lähetetään ruhon osia lemmikkieläinrehun raaka-aineeksi, työntekijöiden on hyvä tutustua Parasta palkisilta! -hankkeen tuottamaan talteenotto-oppaaseen, joka sisältää talteenotto-prosessien kuvaukset sekä talteenottoon liittyvää lainsäädännöllistä asiaa. Opas lisätään omavalvonnan liitteeksi.

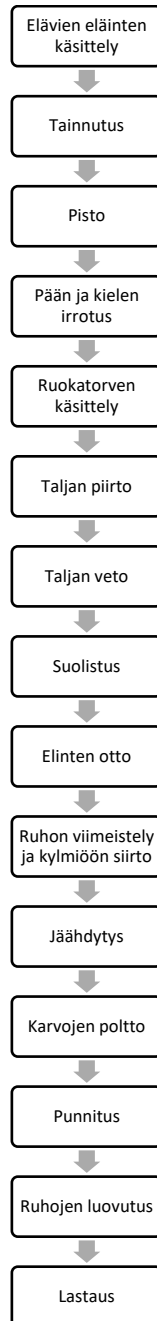
**Liite 1o. Elintarvikelomake ja 1p. Sivutuotelomake. Kirjaa elintarvikelomakkeeseen, mitä teurastamolla otetaan elintarvikkeeksi sekä minne ne toimitetaan ja miten ne käsitellään. Kirjaa sivutuotelomakkeeseen, mitä sivutuotteita teurastamolla syntyy ja mitä niille tehdään.**

**Liite 1r. Poroteurastamoiden nykyisten sivutuotejakeiden mahdollisuudet elintarvikkeena ja rehuna ja 1s. Elintarvikeveren, lemmikkirehun raaka-aineen ja koipinahkan talteenotto-opas teurastamotyöhön.**

## 5. Prosessit / työvaiheet

Teurastuksen työvaiheet on hyvä kuvata sanallisesti tai kuvion muodossa. Esimerkkinä tavanomainen poroteurastuksen työvaihekaavio. Jos teurastamollasi työvaiheiden kulku on erilainen, voit muokata kaaviota.

### Teurastuksen työvaihekaavio



## 6. Vaarojen arviointi

Vaarojen arviointi ja hallinta kuuluu omavalvontasuunnitelmaan. On tärkeää tunnistaa ne tilanteet, joissa elintarvikehygieenisiä vaaroja voi syntyä.

HACCP- periaate on vaarojenarviointimenetelmä, jossa tunnistetaan ja hallitaan työvaiheiden vaaroja. Ensimmäisessä etsitään riskejä, HA on lyhenne "hazard analyzis" eli vaarojen tunnistaminen ja analysointi. Sitten tunnistetaan vaarakohdat ja valitaan niistä mahdolliset kriittiset hallintapisteet CCP eli "critical control point".

Poroteurastamon vaaroja, jotka voisivat aiheuttaa välitöntä vaaraa kuluttajan terveydelle, voidaan hallita omavalvonnan ja hyvien toimintatapojen kautta. Poroteurastamolla ei ole näin ollen HACCP- periaatteen mukaisia kriittisiä hallintapisteitä. Omavalvontasuunnitelmassa tulee kuitenkin käydä HACCP- periaatteen mukaisesti läpi teurastusprosessin vaiheet, tuoda esille niihin liittyvät riskit ja todeta, miten riskiä hallitaan.

Vaarojen arvioinnissa teurastuksen työvaiheet tulee käydä läpi ja esittää toimet, joilla elintarvikehygieeniset vaarat vältetään. Ensimmäisessä esitetään työvaihe ja määritetään, sisältääkö se biologisen, kemiallisen vai fysikaalisen vaaran ja mikä vaara on kyseessä. Sen jälkeen käydään läpi, miten vaara hallitaan, ja lopuksi todetaan, onko kyseessä CCP-piste. Vaarojen arvioinnin voi esittää esimerkiksi taulukon muodossa.

Elintarvikkeessa voi olla seuraavia vaaratekijöitä:

### Biologiset vaarat

- TSE-taudit
- Loiset
- Bakteerit

### Kemialliset vaarat

- Lääkeainejäämät
- Muut vierasainejäämät ja ympäristömyrkyt

### Fysikaaliset vaarat

- Säteily
- Vierasesineet
- Karvat
- Pöly
- Kärpäset ja muut tuhoeläimet

Jos teurastamollasi on muita todettuja vaarakohtia teurastusprosessiin liittyen, voit muokata liitteen taulukkoa. Lisää, syventävää tietoa vaarojen arvioinnista löydät HACCP-suunnitelmasta, joka on laadittu poroteurastamoiden omavalvontasuunnitelman liitteeksi vuonna 2008: <https://www.virtuaaliteurastamo.fi/wp-content/uploads/2021/06/poroteurastamoHACCP.pdf>

**Liite 1j. HACCP-taulukko.**

## **7. Laitteet**

Teurastamo koostuu erilaisista laitteista ja välineistä. Laitelistaan tulisi koota kaikki laitoksen tekniset laitteet ja niiden käyttö- ja huolto-ohjeet. Laitelistauksesta voidaan esimerkiksi saada nopeasti selville laitteen malli ja ratkaista toimintaongelmat käyttöohjeiden ja yhteystietojen avulla.

***Liite 1d. Laiteluettelo ja 1e. Käyttö- ja huolto-ohjeet sekä huolto- ja korjaustodistukset, esimerkki sekä 1f. Huoltohenkilöstön yhteystiedot. Täydennä lomakkeeseen teurastamollasi käytettävät laitteet. Lisää käytössä olevien laitteiden käyttö- ja huolto-ohjeet sekä todistukset huolloista ja korjauksista liitteeksi. Lisää huoltohenkilöstön yhteystiedot lomakkeelle.***

## **8. Tilojen ja laitteiden kunnossapito**

Teurastamon tilojen rakenteissa tulee pyrkiä huomioimaan kestävyys. Kestävät tilat ja laitteet turvaavat elintarvikehygieniää ja varmistavat toiminnan sujuvuuden. Laitteiden ja tilojen kunnan jatkuva työnaikainen seuranta kuuluu jokaiselle työntekijälle. Mahdolliset viat/ puutteet ilmoitetaan vastuuhenkilölle. Ennen teuraskauden alkua teurastamo ja omavalvontasuunnitelma käydään läpi tarkistuslistan avulla. Lista on hyvä käydä läpi tarkastuseläinlääkärin kanssa.

### **Lämpömittareiden kalibrointi**

Lämpötilojen hallinta on tärkeä osa omavalvontaa ja elintarvikeeturvallisuutta. Lämpötilojen säännöllisen tarkkailun lisäksi on tärkeää pitää huoli siitä, että lämpömittareiden toiminta tarkastetaan ja ne kalibroidaan säännöllisesti.

Ruokaviraston nettisivujen ohjeet lämpömittareiden toimivuuden tarkistamiseen ja kalibrointiin: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/lampomittariohje/elintarvikealan-toiminnassa-kaytettavat-lampomittarit---ohje-toimijoille-ja-valvojille/>

**Liite 3a. Tarkistuslista ennen teuraskauden alkua. Liitä omavalvontaan joka vuosi täytetty tarkistuslista.**



## **9. Tilojen ja laitteiden siivous- ja puhdistussuunnitelma**

Teurastamoilla on erilaisia käytäntöjä teurastustilojen pesun, sosiaalitulojen siivouksen ja vaate- ja välinehuollon toteuttamisessa. Puhtaanapidon voivat hoitaa teurastajat itse, osa heistä tai tehtävään nimetty poronomistaja. Tehtäviä voi suorittaa myös ulkopuolinen palvelun tarjoaja. Laitoksen omavalvonnan tuntemus koskee myös laitoksen puhtaanapidon parissa työskenteleviä henkilöitä.

Elintarvikehuoneiston hyvän hygieenisen tason ylläpitäminen edellyttää, että osana omavalvontaa on laadittu kattava puhdistusohjelma. Siinä jokaiselle koneelle ja laitteelle sekä työpinoille ja lattioille on määritelty puhdistussuunnitelma. Puhdistussuunnitelman tulee olla kirjallinen, ja sen tulee sisältää aikataulu sekä siivous- ja desinfiointiohjeet, mukaan lukien käytettävät välineet ja niiden puhdistus sekä pesuaineet ja niiden annostelu kohteittain. Ohjeet tulee olla siivouskohteissa käytettävissä. Ohjeissa tulee huomioida myös teuraskauden lopuksi suoritettava tehopuhdistus. Käytettävien kemikaalien käyttöturvallisuusohjeet tulee liittää omavalvontaan.

***Liite 1g. Tilojen ja laitteiden siivous- ja puhdistussuunnitelma ja 1h. Käyttöturvallisuustiedotteet, esimerkki. Täydennä puhdistussuunnitelmalomake. Liitä mukaan myös teurastamollasi käytettävien kemikaalien käyttöohjeet ja käyttöturvallisuustiedotteet.***

Huomioi, että tilojen pintamateriaalien tulee olla elintarvikekäyttöön hyväksytyjä.

Tilojen ja laitteiden puhtaustarkkailu on olennainen osa omavalvontaa. Puhtausnäytteiden lisäksi on tärkeää suorittaa päivittäistä aistinvaraista puhtaustarkkailua tukemaan puhdistuksen riittävyyden seuranta. Näin voidaan ehkäistä ruhojen saastumista. Näkyvän lian lisäksi hajut voivat kertoa siivouksen epäonnistumisesta. Siivouksen onnistumista ja teurastamon puhtautta tarkkaillaan aistinvaraisesti aina ennen teurastuksen aloittamista. Tarkkailutulokset kirjataan tämän kohdan liitteenä olevaan taulukkoon. Mikäli tarkkailussa todetaan puutteita (näkyvää likaa ja/tai pahaa hajua), puutteet kirjataan ylös ja likaiset tilat ja laitteet puhdistetaan uudelleen ennen kuin teurastus aloitetaan. Puutteista annetaan palautetta siivouksen vastuhenkilölle.

***Liite 2e. Puhtaustarkkailulomake. Lisää teurastamosi tilat ja laitteet puhtaustarkkailulomakkeeseen ja täytä lomake aina ennen teurastuksen aloittamista.***

## **10. Näytteenottosuunnitelma**

Tarkastuseläinlääkäri huolehtii mikrobiologisista näytteistä, keittokokeista ja vierasainenäytteistä (raskasmetalli- ja lääkeainejäämänäytteet). Näitä näytteitä tutkiva laboratorio tulee mainita omavalvontasuunnitelmassa. Toimija huolehtii itse pintapuhtausnäytteistä, vesinäytteistä ja ruhojen pintasivelynäytteistä. Näytteenottosuunnitelma sisältää tiedot, mitä näytteitä otetaan, mistä ja milloin/kuinka usein ne otetaan, mitä näytteistä tutkitaan ja mitä menetelmää käytetään, mihin tulokset kirjataan ja missä niitä säilytetään, näytteenoton vastuhenkilö sekä näytteitä tutkivan laboratorion nimi. Tutkimuksissa käytetään Ruokaviraston hyväksymiä laboratorioita. Näytteenottotiheydestä sovitaan laitoksen valvojan kanssa. Näytteenottotuloksia säilytetään myös omavalvonnan liitteinä.

Talousveden laadun hallinta

<https://www.virtuaaliteurastamo.fi/wp-content/uploads/2021/06/naytteenotto-poroteurastamolla.pdf>

Alkutuotannossa käytettävän veden laadulla on usein ratkaiseva merkitys tuotteiden turvallisuuden kannalta. Lainsäädännön mukaisesti elintarvikehuoneistoissa veden omavalvonnan on oltava osa omavalvontajärjestelmää. Täydennä näytteenottosuunnitelmaan, mistä käytettävä vesi tulee (kunnalta, osuuskunnalta vai omasta kaivosta). Jos vesi tulee omasta kaivosta, määritellään kuinka usein ja mistä vesipisteestä vettä kulloinkin tutkitaan ja mitä tutkimuksia näytteistä tehdään. Myös vesinäytetulokset liitetään omavalvonnan yhteyteen.

***Liite 1i. Näytteenottosuunnitelma, 3d. Pintapuhtausnäytteet, esimerkki, 3e. Pintasivelynäytteet, esimerkki ja 3f. Vesinäytteet, esimerkki. Täydennä suunnitelma yhdessä laitoksen valvojan kanssa.***

## **11. Teurastamohenkilökunnan vaatimukset**

Teurastamalla työskenteleviltä henkilöiltä vaaditaan todistuksia, joilla varmistetaan työntekijöiden osaaminen. Eläinsuojeluasetuksen mukaisesti ammattimaisen teurastuksen saa suorittaa vain harjaantunut tai opetettu 18 vuotta täyttänyt henkilö.

Teurastamalla vakituisesti työskentelevien henkilöiden kannattaa osallistua tarjolla oleviin koulutuksiin. Koulutuksilla vahvistetaan omaa ammattitaitoa ja pysytään ajan tasalla alaan liittyen. Koulutustodistukset voidaan liittää omavalvontaan.

Lopetusasetus 1099/2009 määrittää, että eläimiä on suojeltava vältettävissä olevalta kivulta, tuskalta ja kärsimykseltä lopetuksen ja teurastuksen aikana. Eläinten lopetuksessa mukana olevilla henkilöillä tulee olla kelpoisuustodistus. Tämä koskee poroteurastamolla eläviä eläimiä käsitteleviä, tainnutukseen ajavia, kiinnipitäjiä, tainnuttajia ja pistäjiä.

Elintarvikelain mukaisesti pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä, vähintään kolme kuukautta elintarvikehuoneistossa työskentelevillä tulee olla riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen. Vaatimus koskee säännöllisesti nylkyihin osallistuvia teurastuspäivien määrästä riippumatta. Teurastamalla hygieniapassivaatimus koskee nylkemistä ja siitä eteenpäin tapahtuvaa ruhojen käsittelyä. Lisäksi hygieniapassi vaaditaan pistäjiltä, jos veri menee elintarvikkeeksi, sekä pään ottajilta, jos kielet menevät elintarvikkeeksi. Elintarvikehygieenisen osaamisen osoittamiseksi työntekijöillä tulee olla tästä osaamistodistus eli hygieniapassi. Sen suorittaneella katsotaan olevan hallussa perustiedot elintarvikehygieniasta.

Eläinlääkäri tarkastaa elävät eläimet ennen teurastusta sekä ruhot ja elimet teurastuksen jälkeen. Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikevalvonnasta (315/2021) määrittää, että teurastukseen osallistuva poromies voi tarkastaa ruhosta ruuansulatuselimistön, utareet ja sukupuolielimet. Tarkastuksia suorittavan teurastajan, eli käytännössä suolistajan, on oltava koulutettu tehtävään. Koulutus on hyödyllinen myös muille teurastajille.

Porojen kuljetuksessa tulee noudattaa eläinkuljetuslakia sekä eläinkuljetusasetusta, sillä porojen kuljettaminen teurastamolle on kaupallista kuljettamista. Elävien eläinten oikeanlainen käsittely on tärkeä osa teuraiden hyvinvointia ja sitä kautta lihan laatua. Yli 65 kilometrin kaupallisiin eläinkuljetuksiin tarvitaan kuljettajalupa.

### ***Työntekijän terveydentilan varmistus***

Työnantajalle on tartuntatautilain (1227/2016) 56 §:n mukaan annettava selvitys siitä, ettei elintarviketyöntekijällä ole salmonellatartuntaa. Selvitys tulee tehdä ennen työskentelyn alkamista ja silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että henkilö on salmonellabakteerin kantaja (ripulioireet ja kuume, perheessä todettu salmonella). Näin estetään salmonellan leviäminen. Nykyään näytettä ei välttämättä tarvitse antaa, jos salmonellaan viittaavia oireita ei ole ollut, vaan terveydenhuollon ammattilainen suorittaa haastattelun, jonka perusteella voidaan todeta, ettei henkilöllä ole salmonellaa.

Infektioaudissa ja erityisesti hengitystieoireissa, oksennus-ripulitaudissa tai jos käsissä on märkivä haava, pysytellään poissa tiloista, joissa pakkaamattomia elintarvikkeita käsitellään.

***Liite 3c. Työntekijöiden lopetuskelpoisuus-, hygieniosaamis- ja salmonellatutkimustodistukset kuljettajaluvat, esimerkki. Lisää oma valvonnan yhteyteen kopiot teurastamosi työntekijöiden todistuksista ja pätevyyksistä.***

## **12. Työntekijöiden perehdytys ja opastus**

Uuden työntekijän perehdytys on tärkeää elintarvikehygienian sekä työn laadun ja turvallisuuden kannalta. Työntekijöiden tulee tuntee muun muassa työskentelyhygienian, oikea pukeutuminen sekä laitoksen käytännöt. Uuden työntekijän on hyvä saada tutustua rauhassa omavalvontasuunnitelman sisältöön. Käytännön opastusta ei tule unohtaa. Oman työtehtävän lisäksi on hyvä tuntee perusasiat koko teurastamon toimintaan liittyen. Työntekijöiden perehdytyksestä kannattaa pitää kirjaa.

Uusien työntekijöiden ohjaamisen tulee olla riittävän pitkäaikaista tarvittavien tietojen ja taitojen omaksumiseen.

***Liite 3h. Perehdytyslomake. Täydennä lomakkeeseen teurastamollasi perehdytetyt henkilöt.***

### **13. Hygieeniset toimintatavat**

Hygieenisten toimintatapojen selostus on erittäin tärkeä osa omavalvontasuunnitelmaa. Näin estetään ruuhoihin siirtymästä teurastuksen yhteydessä mitään sinne kuulumatonta, kuten mikrobeja ja vieraita aineita. Hygieeniset toimintatavat koostuvat työtavoista, työvälineistä ja työympäristöhygieniasta sekä henkilökohtaisesta hygieniasta. Voit tarvittaessa muokata liitteen hygieniaohjeistusta.

***Liite 1k. Työhygienia-ohjeistus.***

## **14. Työntekijöiden toimintaohjeet**

### **Lopetusasetuksen mukainen toimintaohjeisto**

Eläinten hyvinvoinnin huomioiminen on teurastamoilla tärkeää, sillä se vaikuttaa lihan laatuun. Porojen käsittelyssä ja lopetuksessa tulee noudattaa hyviä toimintatapoja. Omavalvonnassa tulee käydä läpi lopetusasetuksen mukainen toimintaohjeisto.

#### ***Liite 11. Lopetusasetuksen mukainen toimintaohjeisto***

### **Hyvät käytännöt**

Omavalvonnassa kuvataan työvaiheiden toimintaohjeita, joilla varmistetaan elintarvikehygienian säilyminen ja riskien hallinta. Ohjeet toimivat osana omavalvonnan tukijärjestelmää. Työntekijöiden on hyvä käydä läpi toimintaohjeet ja tarvittaessa kerrata niitä. Hyvät käytännöt poroteurastuksessa- opas kattaa koko teurastusprosessin, ja se on hyvä liittää omavalvonnan yhteyteen nähtäville.

Ruhojen puhtautta ja teurastuksen onnistumista tarkkaillaan työn ohessa aistinvaraisesti. Tarkkailua ja palautteenantoa työn jäljestä suorittaa jokainen työntekijä. Teurastuksen esimies ja tarkastuseläinlääkäri arvioivat ja vastaavat omalta osaltaan ruhojen aistinvaraisesta arvioinnista.

#### ***Liite 1m. Hyvät käytännöt poroteurastuksessa- ohjeistus***

### **Eläinlääkärin palaute teurastuksesta**

Eläinlääkärin on tärkeää antaa palautetta teurastuksista ja muista teurastamotoimintaan liittyvistä seikoista. Palautteen avulla kehitetään työtä sekä säilytetään saavutettua laatutasoa. Palautteen on hyvä olla avointa ja helposti saatavilla. Kirjallisesti annettu palaute auttaa saavuttamaan teurastamon laajaa henkilöstöä.

Jos teurastamolle otetaan tavaksi eläinlääkärin säännöllinen kirjallinen palaute, voidaan se liittää osaksi omavalvontaa.

## **15. Porojen kuljetus teurastamolle**

Eläinkuljetuslaki turvaa eläinten hyvinvointia kuljettamisen aikana. Laki asettaa tiettyjä vaatimuksia eläinten kuljettajille sekä kuljetusajoneuvoille.

Tutustu Poron elävänä kuljettamisen hyvien toimintatapojen oppaaseen: ([https://www.virtuaaliteurastamo.fi/wp-content/uploads/2021/06/Porojen\\_elavana\\_kuljetus\\_2011.pdf](https://www.virtuaaliteurastamo.fi/wp-content/uploads/2021/06/Porojen_elavana_kuljetus_2011.pdf))

Teurasporojen mukana tulee olla kuljetuksen aikana kuljetusasiakirja. Kuljetusasiakirjasta tulee käydä ilmi eläinten alkuperä ja omistaja, lähtöpaikka, lähtöpäivä ja -aika, määränpää, kuljetuksen arvioitu kesto sekä eläinten lukumäärä. Jos teurasporot kuljetetaan usealla autolla, mutta yhtenä kuljetuseränä, yksi lomake riittää. Autojen kuulumisen kuljetuserään tulee pystyä osoittamaan, ja tietojen tulee vastata kuljetusasiakirjaan.

***Liite 2a. Kuljetusasiakirja. Liitä omavalvontaan täytetty kuljetusasiakirja porokuljetuksista.***



## **16. Ante mortem- tarkastus**

Teurastettaville poroille suoritetaan eläinlääkärin toimesta elävänä tarkastus ennen teurastusta. Tarkastus voidaan suorittaa joko erotusaidalla, jolloin tarkastustodistus on voimassa 3 vuorokautta tai teurastamon aidassa. Teurastamon aidassa suoritettu ante mortem -todistus on voimassa 24 tuntia. Mikäli poroja ei teurasteta todistuksen voimassaoloajan sisällä, elävänä tarkastus tulee suorittaa uudelleen. Poroja ei teurasteta ennen kuin on varmistuttu, että niille on suoritettu elävänä tarkastus. Teurastamon esimies tai muu nimetty vastuuhenkilö varmistaa ennen teurastusta, että tarkastus on tehty ja se on voimassa.

***Liite 2d. Ante mortem- todistukset, esimerkki. Liitä eläinlääkärin täyttämät elävänä tarkastustodistukset omaan valvontaan.***

## **17. Teuraseräkohtaiset tiedot**

Jokaisesta teuraserästä täytetään **ketjuinformaatiolomake**. Se sisältää paliskunnan ja erotuspaikan sekä alueen porojen kuluva teuraskauden terveystiedot ja lääkitystiedot. Ketjuinformaatiolomake on tärkeä osa elintarviketurvallisuuden varmistamista.

Jokaisen teurastuksen yhteydessä täytetään myös **teuraseräkohtainen kirjauslomake**. Siihen kirjataan ennen teurastusta teuraserän numero, porojen aitaantuontipäivämäärä ja aidassapitoaika ja porojen määrä per aitaus. Lisäksi lomakkeelle kuitataan, onko porot ruokittu, onko aidoissa lunta tai vettä saatavilla, onko joukossa sairaita tai huonokuntoisia poroja ja onko tainnutusvälineet tarkastettu. Lomakkeeseen tarvitaan siis tietoja ennen teurastuksen alkua. Varsinaisesta teurastuksesta lomakkeeseen kirjataan aloitus- ja lopetusajankohdat, porojen vastaanottajan, siirtäjän, tainnuttajän sekä verenlaskijan nimet sekä tainnutuksen onnistumisen seuraaminen. Lopuksi kuitataan tainnutusvälineiden puhdistus ja huolto sekä muut havainnot. Teuraseräkohtainen lomake helpottaa porojen hyvinvoinnin seuraamista ja todentaa sen toteutumista.

***Liite 2b. Ketjuinformaatiolomake ja 2c. Teuraseräkohtainen kirjauslomake. Liitä omavalvontaan jokaisesta teuraserästä täytetyt ketjuinformaatio- ja kirjauslomakkeet.***

## **18. Sterilaattoreiden lämpötilan valvonta**

Puukot käytetään eri porojen ja työvaiheiden välissä sterilaattorissa, jonka veden lämpötila tulee olla vähintään 82 astetta. Sterilointi tuhoaa puukoista kaikki mikrobit. Sterilaattoreiden käyttöön kuuluu, että työvälineet huuhdellaan ennen niiden sterilaattoriin asettamista. Sterilaattoreita pitää olla teurastamolla riittävä määrä eri työpisteillä. Omavalvontaan tulee kirjata sterilaattoreista mitatut lämpötilat. Lämpötilat mitataan ainakin kerran teurastuspäivän aikana. Sterilaattoria ei saa käyttää, jos se ei kuumenna vettä tarpeeksi. Tällöin käytetään viereisen työpisteen toimivaa sterilaattoria. Epäkunnossa olevasta sterilaattorista raportoidaan suoraan esimiehelle ja se korjataan tai vaihdetaan heti, kun mahdollista.

***Liite 2f. Sterilaattoreiden lämpötilat. Täydennä joka teurastuksen yhteydessä mitatut sterilaattoreiden lämpötilat seurantalomakkeelle.***

## **19. Lämpötilan hallinta kylmiöissä**

Nopea ja tasainen jäähditys varmistaa lihan korkean laadun ja minimoi mahdollisten mikrobien kasvun. Kylmiöissä tulee tehdä lämpötilanseurantaa. Ruhojäähdyttämön lämpötilan on oltava alle + 7 °C ja elinjäähdyttämön alle + 3 °C. Mittaukset otetaan vähintään kerran vuorokaudessa, kun teurastamossa teurastetaan tai siellä varastoidaan ruhoja. Lämpötilan seurantaraportit täytetään ja säilytetään omavalvonnan yhteydessä vähintään vuoden ajan. Kätevä tapa on hankkia hälytysjärjestelmä, joka ilmoittaa lämpötilapoikkeamat toimijan älypuhelimeen. Poikkeamahälytyksiin liittyvät selitykset ja toimenpiteet kirjataan omavalvonnan yhteyteen.

Teurastamolla on käytössä lämpötilojen hälytysjärjestelmä

***Liite 2g. Lämpötilan seurantalomake kylmiöissä. Täydennä lämpötilanseurantalomaketta tai säilytä lämpötilajärjestelmästä saatavia seurantaraportteja omavalvonnan liitteenä.***

## **20. Lähetevän tavaran tarkastus ja kirjanpito**

Ruhoja ei lähetetä teurastamosta ennen kuin niiden sisälämpötila on laskenut alle + 7 °C ja elinten alle + 3 °C. Ruhojen sisälämpötila mitataan vähintään kolmesta ruhosta pistolämpömittarilla paistin paksuimmasta kohdasta. Elinten lämpötila mitataan pistolämpömittarilla esim. maksan paksuimmasta kohdasta. Lämpötilojen raja-arvojen ylittyessä ruhojen ja elinten jäähdytystä jatketaan ennen lastausta.

Teurastamolta lähtevien ruhojen mukana on lähetyslista, joka sisältää lähettäjän ja vastaanottajan tiedot, ruhojen määrän, teurastamon leiman sekä ruhojen lähtölämpötilan. Lähetyslistat numeroidaan ja niitä säilytetään omavalvonnan yhteydessä.

Luokan 3 sivutuotekäyttöön lähetettävien sivutuotteiden mukaan täytetään kaupallinen asiakirja. Asiakirja auttaa jäljitettävyyden säilyttämisessä. Säilytys ja varastointilämpötilat sivutuotteille: tuoreena +1°C, raja-arvo +3°C, pakastettuna -18°C.

***Liite 2h. Lähetyslista ja 3b. Luokan 3 kaupallinen asiakirja. Täydennä ja lisää lomakkeet joka lähetyksestä omavalvonnan liitteeksi.***

## **21. Jätehuolto**

Hyvin toimiva jätehuolto auttaa haittaeläinten torjunnassa. Teurastamon jätehuolto on järjestettävä siten, ettei jätteistä aiheudu saastumisvaaraa ruhoille missään vaiheessa. Jätehuollolla tarkoitetaan jätteiden säilyttämistä, keräämistä, kuljettamista, käsittelyä ja hyödyntämistä.

***Liite 1q. Jätehuoltosuunnitelma. Täydennä jätehuoltosuunnitelma teurastamollasi syntyvillä jätteillä ja niiden käsittelyyn liittyvillä tiedoilla.***

## **22. *Haittaeläinten torjunta***

Haittaeläimet voivat levittää epäpuhtauksia ja taudinaiheuttajia. Torjuttavia haittaeläimiä ovat pääasiassa tuhohyönteiset, jyrsijät ja linnut. Lemmikkieläimiä ei saa päästää teurastamoon. Ehjät rakenteet ja hyvä hygienia, varsinkin jätehuollossa, ovat tärkeitä osia haittaeläinten ennaltaehkäisyssä. Mitään teurastamossa käytettäviä välineitä ei säilytetä ulkona suojaamattomina. Haittaeläinten ilmaantuessa ryhdytään toimenpiteisiin. Tarvittaessa ollaan yhteydessä ammattilaiseen myrkyttämisen toteuttamiseksi turvallisesti. Tehdyistä haittaeläinhavainnoista ja toimenpiteistä tehdään merkinnät omavalvontaan.

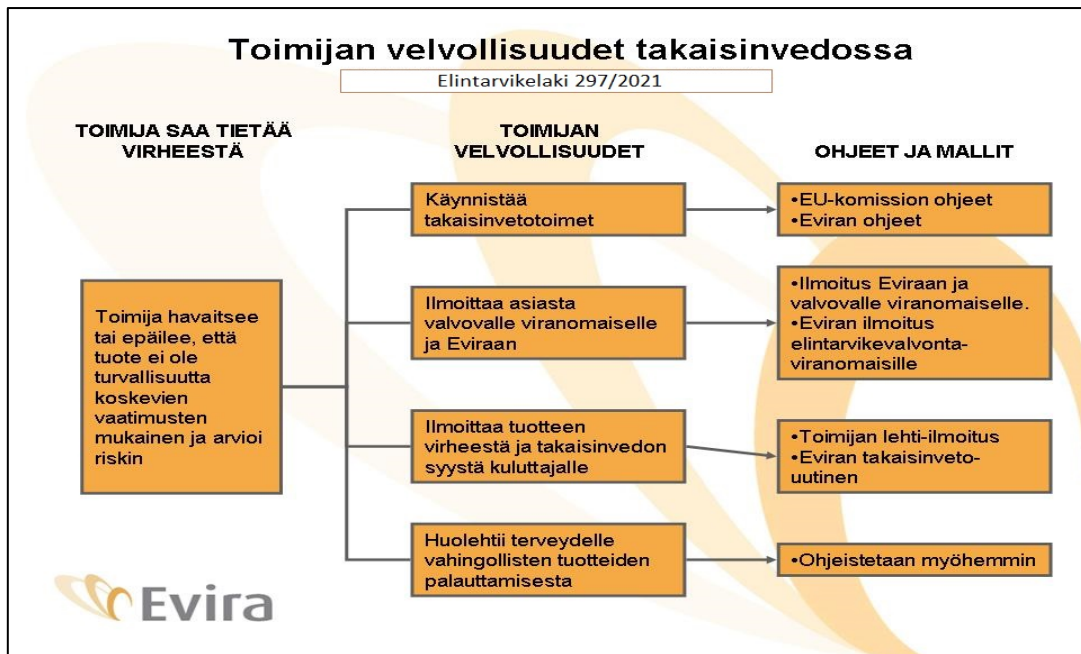
***Liite 3g. Haittaeläinhavainnot. Täydennä lomaketta havaintojen perusteella.***

## 23. Jäljitettävyys ja takaisinvedot

Säännösten mukaan elintarvikealan toimijoiden velvollisuutena on, kun tuote ei ole elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen ja kun tuote on mennyt jo kuluttajille, poistaa elintarvike markkinoilta (takaisinveto). Lisäksi toimijoiden velvollisuutena on ilmoittaa takaisinvedosta valvontaviranomaisille (kunta/tarkastuseläinlääkäri, liha-alan laitokset teurastamoiden yhteydessä, Ruokavirasto) ja tarvittaessa ilmoittaa kuluttajille tuotteen virheestä ja takaisinvedon syystä, sekä tuotteiden palauttamistavasta (esim. palauttamisesta ostopaikkaan).

Tiedot saapuneesta tavarasta sekä asiakkaista, joille tuotteita on toimitettu (kaupalliset asiakirjat: lähetykslistat, -luettelot, kuitit, kuormakirjat, laskut), tulee löytyä omavalvonnan yhteydestä. Jos tulee tarve vetää myytyä lihaa takaisin, käytetään apuna edellä mainittuja asiakirjoja sekä Ruokaviraston takaisinvedosta antamia ohjeita.

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealanyhteisetvaatimukset/valvonta/elintarvikkeiden-takaisinvedot/>



Kaavio toimijan velvollisuuksista takaisinvedoissa. Lähde: Ruokavirasto

Mikäli kaikkien takaisinvedettävien tuotteiden ostajia (kuluttajat) ei tiedetä, harkitaan yleisen tiedottamisen tarvetta. Täytetään Ruokaviraston takaisinvetoilmoitus – lomake ([Ilmoitus elintarvikkeen/elintarvikekontaktimateriaalin takaisinvedosta \(ruokavirasto.fi\)](https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealanyhteisetvaatimukset/valvonta/elintarvikkeiden-takaisinvedot/)), joka lähetetään elintarvikevalvojalle ja lisäksi Ruokavirastoon, takaisinvedot@ruokavirasto.fi. Takaisinvetopäätös tehdään aina elintarvikevalvojan kanssa yhteistyössä.

Valmiussuunnitelma tarkoittaa toimintaohjeita mahdollisten tarttuvien eläintautien ilmetessä. Valmiussuunnitelma tarttuvaa eläintautia epäiltäessä tulee olla omavalvonnan liitteenä.

**Liite 1n. Pienen porateurastamon toimintaohje epäiltäessä tarttuvaa eläintautia**



## **24. Suunnitelman päivittäminen ja todentaminen**

Omavalvontasuunnitelmaa tulee päivittää päivittäisten kirjausten lisäksi muilta osin silloin, kun se on tarpeen, esimerkiksi, kun toiminta muuttuu. Omavalvontasuunnitelman toteutuminen tarkastetaan vuosittain, jolloin on tärkeää huomioida, onko esille noussut asioita, joita omavalvonnassa pitäisi muuttaa. Omavalvonnan ajantasaisuutta valvotaan ennen teuraskauden alkua omavalvontasuunnitelman päivittäminen- lomakkeella. Jos omavalvontasuunnitelmaan tehdään muutoksia, ne käydään läpi teurastamon työntekijöiden kanssa ja vanha omavalvontasuunnitelma arkistoidaan. Omavalvontasuunnitelmaan liittyviä asiakirjoja tulee säilyttää kaksi vuotta.

**Liite 3i. Omavalvontasuunnitelman päivittämislomake**