



Luonnonvaraisen riistan  
**LAUKAUKSEN JÄLKEINEN  
TOIMINTA**  
Omavalvontakuvaus

tiedot päivitetty:

29.11.2012

## JOHDANTO

### 1. TOIMINNAN KUVAUS

- 1.1. Yhteystiedot
- 1.2. Toimitilat
- 1.3. Toiminnan yleiskuvaus

Seuramme teurastilat toimivat ympärivuotisesti seuraavasti:

- 1.3.1 Laukauksen jälkeinen toiminta tapahtuu seuraavasti
- 1.3.2 Teurastuksen loppuunsaattaminen ja nylkytyö tapahtuu seuraavasti (yleiskuvaus)

- 1.4 Henkilöstö
  - 1.5. Valvontaviranomaisen tiedot
- ### 2. TIEDOT ELÄIMISTÄ (koulutettu metsästäjä)
- 2.1. Luonnonvaraisen riistan mukana metsästäjä toimittaa seuraavat asiakirjat  
Koulutetun metsästäjän ilmoitus
  - 2.2 Tiedot vastaanotetuista eläimistä (ketjuinformaatio toiminnassamme)

### 3. TUOTANTOVASTAAVAT

- 3.1. Teurastushygienia
- 3.2 Ruhojen jäähditys
- 3.3 Aistinvarainen ruhojen laadunseuranta

### 4. TIEDOT LAITOKSESTA LÄHETETTÄVISTÄ RUHOISTA

- 4.1. Lähtevä liha
- 4.2 Riistalihan kuljettaminen

### 5. JÄLJITETTÄVYYS

- 5.1. Riistan jäljitettävyys  
(mikäli riistalihaa toimitetaan yleiseen kulutukseen)

### 6. VESINÄYTTEIDENOTTO

- 6.1. Talousveden laadun seuranta
  - 6.1.1. Näytteenotto-ohje
- 6.2. Ympäristönäytteet
  - 6.2.1. Laitoksen tilat ja laitteet
  - 6.2.2. Laitoksemme käyttämä tutkimuslaboratorio

### 7. TILOJEN JA LAITTEIDEN LÄMPÖTILASEURANTA

### 8. HAITTAELÄINTEN TORJUNTA

- 8.1. Ennaltaehkäisevät toimenpiteet
- 8.2. Toiminta haittaeläimiä havaittaessa

### 9. PUHTAANAPITO

### 10. LAITTEIDEN JA RAKENTEIDEN KUNNOSSAPITO

### 11. JÄTEHUOLTO

- 11.1. Eläimistä saatavat sivutuotteiden hävitys/jatkojalostus
- 11.2. Muun jätteen käsittely
- 11.3. Jätevedet

### 12. ASIAKIRJOJEN HALLINTA

- 12.1. Elintarvikehuoneistosta tehtävä ilmoitus
- 12.2. Asiakirjojen säilytys

## JOHDANTO

Tämä omavalvontakuvaus on tarkoitettu käytettäväksi luonnonvaraisen riistan laukauksen jälkeisen toimintojen, mukaan lukien teurastuksen loppuunsaattamisen, jäähdyttämisen, lihan leikkuun, jakotoimien, pakkaamisen, sekä tuotteiden kuljettamisen lopulliselle käyttäjälle. Myöhemmin puhuttaessa laitoksesta tai teuraskäsittelystä, sillä tarkoitetaan niitä olosuhteita, joissa riistanlihaa nykyisin käsitellään seurassanne.

*Omavalvontakuvauksen asiakokonaisuuksien yhteydessä on kentät (keltaiset) joihin kirjataan nykyiset seuran toimintatavat sanallisesti.*

## 1. TOIMINNAN KUVAUS

### 1.1. Yhteystiedot

Metsästysseuran nimi ja osoite:

Haukiputaan Metsästysyhdistys ry

Vastuuhenkilö:

Martti Järvinen

puh

040 595 7947

fax.

### 1.2. Toimitilat

Sijaintiosoite:

Vareputaantie 90840 Haukipudas

Laitoksen rekisterinumero

Ei ole rekisteröity

Hyväksymistiedot:

Ei ole hyväksytetty

### 1.3. Toiminnan yleiskuvaus

Seuramme teurastilat toimivat ympärivuotisesti seuraavasti:

Metsästysaikana tilat toimivat oman seuran riistalihan käsittelytiloina.

Lisäksi alueen muutkin seurat voivat tarvittaessa käyttää hallitsemiamme tiloja kohtuullista kustannusta vastaan.

Teurastustilat toimivat myös metsästysmatkailun tarpeisiin esim. valtion mailla metsästävien seurueiden riistalihan käsittelyssä.

**Lisäksi tilat toimivat alueen karjankasvattajien tarpeissa ain sallimissa puitteissa.**

**Ennen jahtikautta tapahtuva toiminta (lahtivajan saattaminen toimintakuntoon) kuvaus:**

**Teurastustilamme on aina toimintavalmiudessa esimerkiksi kolarihivien käsittelyä varten.**

**Toiminta jahtikauden aikana:**

**Riistalihat käsitellään käyttöönotto opastuksen mukaisesti. Myöhemmin laaditaan toimintaohjeet lopullista käyttöä varten.**

**Jahtikauden päättymisen jälkeen tehtävät toimet:**

**Varsinaisen jahtikauden jälkeen tilat siivotaan ja desinfioidaan perusteellisesti, havaitut puutteet ja korjaukset suoritetaan välittömästi.**

### **1.3.1 Laukauksen jälkeinen toiminta tapahtuu seuraavasti**

**Metsässä tehtävät työt:**

**Kaatolaukauksen jälkeen arvioidaan riistaeläin koulutetun metsästäjän toimesta. Mahdollinen metsässä tapahtuva suolistaminen tehdään koulutetun metsästäjän ohjeiden mukaisesti. Kaatolaukauksen onnistuneisuus määrittelee riistaruhon jatkotoimet ja siirtämisen teurastustilaan.**

**Maastoon jäävien suolien- ja mahojenkäsittely:**

**Pääsääntöisesti suolisto- ja mahat jäävät luontoon. poikkeuksen tekee kaatamispaikan sijainti, mikäli se on asutusta lähellä suolisto joko siirretään tai haudataan.**

**Saaliin siirto ”lahtivajalle” tapahtuu seuraavasti:**

**Vetolevyn avustuksella saalis siirretään Kuopmulla varustettuun kuljetusvaunuun. Kuljettaminen tapahtuu pääsääntöisesti heti lopulliseen teurastus- ja nylkypaikkaan.**

### **1.3.2 Teurastuksen loppuunsaattaminen ja nylkytyö tapahtuu seuraavasti (yleiskuvaus)**

**Teurastustilaan saavuttaessa riistaruhon siirretään kuljetusvaunuun tai nostetaan suoraan kuljetusradalle josta riistaruhon siirretään nylkytilaan.**

**Teurastus- ja nylkyolosuhteemme ovat seuraavanlaiset:**

**Nylkytilassa on tarvittava nylkypukki ja koneellinen vuodanirroittaminen**

**Ruhon arviointi nylkemisen jälkeen tapahtuu seuraavasti:**

**Riistaruholle tehdään aistinvarainen tutkimus koulutetun henkilön toimesta. Sisäelimet on tutkittu jo metsäolosuhteissa koulutetun metsästäjän toimesta tutkimukseen liittyvät asiakirjat seuraavat riistaruhon nylkytilaan, mikäli alkututkimusta ei ole tehty sisäelimet irroitetaan nylkemisen yhteydessä ja säilytetään selvästi erotettuna omissa koukuissaan merkittynä erillisillä teräspoiteilla jonka numero löytyy myös riistaruhosta**

**Riistanruhon jäähdytys ja varastointi tapahtuu seuraavasti:****Riistaruhu säilytetään ruhojäähdyttämössä jonka lämpötila on alle 7 astetta.****Lihanleikkuuolosuhteet:**

Käytössämme on erillinen lihanleikkaamo.

**Riistalihan leikkuutyö tapahtuu seuraavasti:****Lihassarjat irroitetaan putkileikkuu menetelmällä.****Lopullinen puhdistusleikkuu ja lajittelien muodostaminen tapahtuu pöytäleikkuuna.****Leihatun lihan varastointi:**

Valmiiksi leikatut lajitelmat varastoidaan elintarvikemuovilaattikoihin joissa käytetään laatikkopusseja Laatikkoavaunulle pinotut lihalaatikat siirretään siirretään pakkaamattoman lihan varastoon.

**Riistalihan jako metsästäjille tapahtuu seuraavasti:**

Lihalajitelmat noudetaan leikatun lihan varastosta lopullisesti jaettavaksi seurueen jäsenille.

Jako tapahtuu ajallisesti eroteltuna varsinaisesta leikkuutapahtumasta kuitenkin samassa leikkuutilassa.

Jako-osuus laitetaan pieniin elintarvikemuovilaattikoihin joissa on alupussi.

Jako-osuuden saavuttamiseksi punnitaan lajitelman kokonaispaino joka jaetaan metsästäjien lukumäärällä.

Erillistä pienpunnitusta käyttäen saadaan jokaiselle metsästäjälle samansuuruinen lihaosuus.

**Riistalihan pakkaus tapahtuu seuraavasti:**

Seurueen jako-osuus laatikat siirretään pakkaamoon jossa tuotteet vacumoidaan. Vacumoidut tuotteet vaakataan erikseen ja samalla jokaiseen yksittäistuotteeseen tulee paino , nimike, päivämäärä ym. tiedot. Pakkauksessa käytetyt pussit ja kertakäyttö kuljetuslaatikat veloitetaan loppukäyttäjältä.

Elintarvikemuovilaatikat joita käytetään jako- ja varastointikäytössä ovat tarkoitettut sisäiseen käyttöön ja kertakäyttöiset pahvilaatikat toimivat kotiinkuljetus laatikkoina jotka eivät enää palaa takaisin laitokseen

## 1.4 Henkilöstö

Laitoksessa työskentelee

2-6 henkilöä.

Omavalvonnan vastuhenkilö on

**Martti Järvinen**

Puhelin:

040 595 7947

### **1.5. Valvontaviranomaisen tiedot**

Valvontaviranomaisena alueellamme toimii

**Oulun kaupungin virkaeläinlääkäri**

Osoite

[redacted]

Yhteyshenkilö

**Martti Järvinen**

puh:

[redacted]

gsm:

**040 5957947**

e-mail:

**jarvinen.martti@gmail.com**

## **2. TIEDOT ELÄIMISTÄ (koulutettu metsästäjä)**

Vastuuhenkilö:

**Kauko Mustaniemi**

Puhelin

**044 536 5105**

### **2.1. Luonnonvaraisen riistan mukana metsästäjä toimittaa seuraavat asiakirjat**

#### **Koulutetun metsästäjän ilmoitus**

Luonnonvaraista riistaa markkinoille ihmisravinnoksi saattavien metsästysseurueiden tulee liittää laitokseen ja lähialueen kauppoihin ja ravintoloille toimittavan riistan mukana metsästäjän numeroitu ilmoitus, josta tulee käydä esille mm:

- tappamispäivä, - aika ja – paikka

sekä tiedot mm. seuraavista seikoista:

- ennen kaatoa eläimen käyttäytymisessä ei havaittu epänormaalia käyttäytymistä
- kaadon jälkeen suoritettussa sisäelinten tarkastuksessa ei todettu epänormaaleja ominaisuuksia
- että eläimen elinympäristön saastumisesta ei ollut epäilyä.

Koulutetun henkilön ilmoituksella varustettujen ruhojen mukana metsästysseuran ei tarvitse toimittaa tarkastavaan laitokseen ruhon mukana päätä tai sisäelimiä lukuun ottamatta trikinelloosille alttiita lajeja.

Mikäli jotakin epänormaalia on havaittu alustavan tarkastuksen yhteydessä, ne pitää kirjata ja saattaa lopullista tarkastusta suorittavan Kunnanvirkaeläinlääkäriin tietoisuuteen (31.8.2013 jälkeen Eviran tarkastuseläinlääkäriille).

## **2.2 Tiedot vastaanotetuista eläimistä (ketjuinformaatio toiminnassamme)**

Vastuhenkilö:

**Martti Järvinen**

Puhelin

**040 595 7947**

## **3. TUOTANTOVASTAAVAT**

Vastuhenkilöt:

**Martti Järvinen**

**Kauko Mustaniemi**

**Jouko Ojala**

### **3.1. Teurastushygieneia**

Teurastushygieneia varmistetaan seuraavilla toimenpiteillä:

**Koulutettu metsästäjä tarkentaa teurastushygieneiakäytännöt.**

**Ohjeet laaditaan jahtikauden 2013 alkuun mennessä**

**Kaikilta riistalihan käsittelyyn osallisuvlta edellytetään hygieniapassia.**

### **3.2 Ruhojen jäädytys**

Ruhojen jäädytys toteutetaan seuraavasti:

**Riistaruhot jäädytetään ja varastoidaan erillisessä ruhojäädyttämössä jonka lämpötila on alle 7 astetta. Tuotantovastaavat tarkkailevat säännöllisesti lämpötiloja ja tekevät merkinnät erilliseen seurantakirjaan.**

### **3.3 Aistinvarainen ruhojen laadunseuranta**

Teurastuksen aikana:

**Koulutuksen saanut teurastaja tekee aistinvaraisen tutkimuksen riistaruholle poikkeamat kirjataan**

Ruhojen viimeistelyn yhteydessä:

**Koulutuksen saanut lihanleikkaaja tekee aistinvaraisen tutkimuksen riistaruholle poikkeamat kirjataan**

Leikkuun yhteydessä:

Koulutuksen saanut lihanleikkaaja tekee aistinvaraisen tutkimuksen riistaruholle poikkeamat kirjataan

## 4. TIEDOT LAITOKSESTA LÄHETETTÄVISTÄ RUHOISTA

### 4.1. Lähtevä liha

Laitoksesta lähtevä liha käsitellään ja kirjataan eräkohtaisesti seuraavasti:

Mikäli riistalihaa myydään, myytävä liha kirjataan ja kirjauksessa on huomioitava kaikki toimenpiteet laukauksesta alkaen mm. todistus koulutetulta metsästäjältä. (katso 2.1)

### 4.2 Riistalihan kuljettaminen

Laitoksesta lähtevä riistaliha kuljetetaan seuraavasti:

Mikäli tarkastettua riistalihaa myydään ruhoina pitää kuljetuskalustossa olla kylmäkontti ja ruhorata.

Tarkastamattomana myytävän riistaliha voidaan toimittaa lähialueen kauppoihin tai ravintoloihin valmiiksi käsiteltynä pakkaukset samanlaiset kuin metsästäjän omaan käyttöön aiemmin esitetyt kuljetuspakkaukset. Kuljetus voidaan tehdä tässä tapauksessa samoin kuin omaan käyttöön tulevan riistaosuuden kuljetuksessa, kuitenkin viipyilemättä ja varmistuen kuljetettavan tuotteen lämpötila +4 astetta koko kuljetuksen ajalta.

## 5. JÄLJITETTÄVYYS

### 5.1. Riistan jäljitettävyys

*(mikäli riistalihaa toimitetaan yleiseen kulutukseen)*

Riistalihan jäljitettävyys varmistetaan seuraavasti:

Koulutetun metsästäjän alkutarkastuksen mukaisesti seurataan riistalihan kulku saaliin kaatamispaikalta aina loppukäyttäjälle asti, tämä kulku kirjataan.

## 6. VESINÄYTTEIDENOTTO

Vastuhenkilö:

Martti Järvinen

Puhelin

040 595 7947



## **6.1. Talousveden laadun seuranta**

Talousveden laadun seuranta toteutetaan seuraavasti:

**Raakaveden toimittaja Haukiputaan Vesi Oy**

Veden kemialliset testaukset otetaan seuraavasti:

**Kemialliset testaukset suorittaa Haukiputaan Vesi Oy normaalin näytteenotto menetelmien mukaisesti**

### **6.1.1. Näytteenotto-ohje**

Näytteet otetaan laboratoriosta noudettuihin steriileihin näytepulloihin. Ennen näytteenottoa vettä juoksetetaan 2-3 minuuttia. Hanojen mahdollisia suuttimia ei poisteta näytteenoton ajaksi.

Laboratorion läheteeseen merkitään näytteenottopäivämäärä, vesipisteen numero, merkintä omavalvontanäytteestä ja tieto siitä, että näyte on otettu eläinperäisiä elintarvikkeita käsittelevästä laitoksesta.

Näytteet toimitetaan laboratorioon välittömästi. Mikäli näytteitä ei saada heti toimitettua ja toimittaminen kestää yli kolme tuntia laboratorioon näytteet säilytetään jäädytettynä.

Testaustodistuksia säilytetään tarkoitukseen varatussa kansiossa vähintään kahden vuoden ajan.

## **6.2. Ympäristönäytteet**

### **6.2.1. Laitoksen tilat ja laitteet**

Laitoksen tiloista ja laitteista otetaan pintapuhtausnäytteet seuraavasti:

**Mikäli epäillään epäpuhtauksia otetaan tarvittavat näytteet jotka toimitetaan tutkittavaksi**

## 6.2.2. Laitoksemme käyttämä tutkimuslaboratorio

**Laitoksen nimi:**

Toimintaosa-alue:

Osoite:

Puhelin:

Faksi:

Eviran hyväksymisnumero:

Tunnus

Tutkimustulokset säilytetään omavalvontakansiossa

## 7. TILOJEN JA LAITTEIDEN LÄMPÖTILASEURANTA

Vastuhenkilö:

**Martti Järvinen**

Puhelin

**040 595 7947**

Seurassamme seurataan ja kirjataan tilojen lämpötiloja seuraavasti:

**Päivittäinen lämpötilaseuranta silloin kun tiloissa on riistalihaa tulokset kirjataan erilliseen valvontakaavakkeeseen**

Seurassamme seurataan ja kirjataan laitteiden lämpötiloja seuraavasti:  
Päivittäinen lämpötilaseuranta silloin kun tiloissa on riistalihaa tulokset kirjataan erilliseen valvontakaavakkeeseen

## 8. HAITTAELÄINTEN TORJUNTA

Vastuuhenkilö:

**Martti Järvinen**

Puhelin

**040 595 7947**

### 8.1. Ennaltaehkäisevät toimenpiteet

Tuhoeläintorjunnan ennaltaehkäiseviä toimenpiteitä ovat:

**Rakentamisvaiheessa on kiinnitetty huomiota haittaeläinten pääsyn estämiseen tuotantolaitokseen mm. asennettu lintuverkot, rakenteet teurastus-sydämessä ovat teräspintaiset**

### 8.2. Toiminta haittaeläimiä havaittaessa

Toimenpiteet haittaeläintorjunnassa ovat:

**Ulkoiset hiiribaarit ja loukut**

## 9. PUHTAANAPITO

Vastuuhenkilö:

**Martti Järvinen**

Puhelin

**040 595 7947**

Tilojen puhtaanapito toteutetaan seuraavasti:

**Siivoustoimet suoritetaan jokaisen käytön jälkeen väli desinfiointi suoritetaan aina kun työtehtävästä lähdetään esim. ruokailemaan.**

Koneiden ja laitteiden puhtaanapito toteutetaan seuraavasti:

**Koneet ja laitteet pestään ja desinfioidaan päivittäin**

Seuramme käyttämät siivousvälineet ovat:

**Omassa siivouskomerossa**

Seuramme käyttämät puhdistus- ja desinfiointiaineet ovat:

## 10. LAITTEIDEN JA RAKENTEIDEN KUNNOSSAPITO

Vastuuhenkilö:

Martti Järvinen

Puhelin

040 595 7947

Laitteiden ja rakenteiden kunnossapito toteutetaan seuraavasti:

Laitteet ja rakenteet huolletaan säännöllisesti ennalta suunnitellun ohjelman mukaisesti.

Tarvittava äkillinen laitteiden rikkoutuminen sekä äkillöinen rakenteiden kunnossapito tehdään välittömästi

## 11. JÄTEHUOLTO

Vastuuhenkilö:

Martti Järvinen

Puhelin:

040 595 7947

Jätehuolto hoidetaan seuraavasti:

Auellamme on kunnallinen jätehuolto

### 11.1. Eläimistä saatavat sivutuotteiden hävitys/jatkojalostus

Nahka:

Nahka suolataan varastoidaan erikseen ja toimitetaan jatkojalostukseen

Luuaines:

Osa luuaineesta menee loppukäyttäjälle lähinnä eläinten ruuaksi suosittelemme luu- ja teurasjätteen keittämistä ennen lopullista käyttöä.

Teurasjäte:

### 11.2. Muun jätteen käsittely

Alueella toimii kunnallinen jätteenkeräily

### **11.3. Jätevedet**

Vastuuhenkilö:

**Martti Järvinen**

Puhelin

**040 595 7947**

Jätevedet johdetaan seuraavasti:

kuvaus:

**Jätevedet toimitetaan kunnalliseen jätevedenpuhdistamoon.**

## **12. ASIAKIRJOJEN HALLINTA**

### **12.1. Elintarvikehuoneistosta tehtävä ilmoitus**

Vastuuhenkilö:

**Martti Järvinen**

Puhelin

**040595 7947**

Ei tarvetta

Tarvitaan ilmoitus kunnalle elintarvikehuoneistosta  
(tämä tarvitaan aina kun riistalihaa myydään lähialueen Kauppa - ravintolaan tarkastamattomana taikka laitoksille tarkastettavaksi tai tarkastettuna)

### **12.2. Asiakirjojen säilytys**

Vastuuhenkilö:

**Martti Järvinen 040 595 7947**

Puhelin

Asiakirjat säilytetään seuraavasti:

kuvaus:

**Asiakirjat säilytetään Metsästysmaja Varepirtin arkistokaapissa  
Osoite Vareputaantie Haukipudas**

**Päivittäiset asiakirjat lämpötilaseuranta lomakkeet ym.säilytetään toiminnan aikana teurastustilan  
konttorissa**