



# **Riistan teurastilojen RAKENTAMINEN ( K U V A U S )**

**3 1 . 1 2 . 2 0 1 2**

## LÄHTÖTILANNE

Metsästys on osa suomalaista maaseutua ja sen luonnollista hoitoa, jonka vaikutukset näkyvät mm. metsien hoidossa, elintarvikehuollossa ja liikenneturvallisuudessa. Vuosittain metsästä saadaan kymmenien miljoonien eurojen arvosta käyttökelpoista lihaa. Lihan käyttävät nykyisin lähinnä metsästäjät / heidän sukulaisensa, ja vain vähäinen osa hyödynnetään kaupallisesti. Riistasta saadaan myös käyttökelpoisia sivutuotteita esim. nahka, sarvet ja luut. Riistatuotteiden laajempi kaupallinen hyödyntäminen on yksi keino monipuolistaa maaseudun elinkeinoelämää ja saada aikaan lisätuloja.

Kaupallinen ja jatkojalostukseen tähtäävä toiminta edellyttää eri osapuolien aktiivista ja pysyvää yhteistyöverkostoa sekä tuotteita, joilla on kysyntää markkinoilla. Riistaliha sinällään on erikoistuote. Kouluttamalla metsästäjiä riistalihan ominaisuuksien tunnistamisessa sekä lihan hygieenisessä käsittelyssä edistetään riistaraaka-aineen aiempaa laajempaa ja monipuolisempaa käyttöä maakuntien jalostuslaitoksissa. Hyvälaatuisesta hirven, peuran sekä kauriin nahasta voidaan tehdä erilaisia harraste- ja hyötykäyttöön tarkoitettuja tuotteita; sarvista ja luista käyttö- ja koriste-esineitä. Tuotteiden valmistus mahdollistaa pienimuotoista liha- ja muuta yritys-toimintaa ja verkottumista niitä myyvien liikkeiden kanssa.

Kehittämissyhtiö Agropolis Oy toteutti 1.1.2008-31.12.2012 hankkeen ”Riistan teurastilojen suunnittelu”. Jo hankkeen esiselvityksessä kävi ilmi, että riistan teurastustilat ovat tällä hetkellä huonolaatuiset. Esiselvitykseen vastanneista metsästysseuroista vain vajaa 20 % kertoi tilojensa olevan kunnossa jäähdytyksen osalta. Suoritetussa kyselyssä seurat arvioivat itse teurastustilojensa kunnan. Vastausprosentti suoritettuun kyselyyn oli alhainen, ja on oletettavaa, että nimenomaan seurat, joiden teurastustilat ovat huonossa kunnossa tai puutteelliset, jättivät vastaamatta kyselyyn.

Kyselyn vastanneista n. 40 % kertoi suunnittelevansa teurastustilojen uusrakentamista tai nykyisten tilojen parantamista. Vastanneista 90 % ilmoitti, että teurasjätteet hävitetään perinteisesti maahan hautaamalla. Nahan kerääminen toimii huonosti, vaikka seurat ilmoittavat haluavansa hyödyntää nahkaa Kyselyssä selvisi, että keskitetyt nahankeräyspisteet edistäisivät huomattavasti riistanahan kaupallistamista.

Kysely osoitti, että on tarvetta suunnitella ja perustaa keskitetyn mallin mukaisia alueellisia yhteiskäyttöön tarkoitettuja tiloja, jotka palvelisivat useamman metsästysseuran tai seurueen tarpeita. Tiloja hyödyntäisivät myös alueen karjankasvattajat sekä hevosharrastajat. Tiloissa voitaisiin suorittaa hätäteurastuksen loppuunsaattamista sekä kotiteurastuksia sellaisille tuotantoeläimille, jotka eivät läpäise teurastamon vaatimuksia (tyrä, koko tai muiden vikojen takia), mutta ovat silti täysin käyttökelpoista lihaa kasvattajan omaan käyttöön. Tarvittaessa tiloissa voitaisiin tarkastaa myös teurastuspaikassa kotiteurastetut tuotantoeläimet ja mahdollisesti tarhattu riista. **Tämä toiminta tehdään lainsäädännön ja asetusten edellyttämällä tavalla.**

Mikäli perustettaisiin varsinaisia riistankäsittelylaitoksia sellaisille alueille, joiden riistamäärät yltyvät kaupalliseen käyttöön (Pohjois-Suomessa hirvien riistankäsittelylaitokset, Pirkanmaalla, Hämeessä, Varsinais-Suomessa peurojen riistankäsittelylaitokset), riistalihaa voitaisiin myös viedä ulkomaille. Näissä laitoksissa käsiteltäisiin vain tarkastettua lihaa, eikä siellä varastoitaisi muuta kuin tarkastettua lihaa. Vientiin tarkoitettua lihaa voitaisiin leikata myös riistankäsittelylaitoksen yhteydessä olevassa leikkaamossa. **Leikkaamotilat on myös erikseen hyväksyttävä.**

Edullisin ja järkevin tapa on ulkoistaa ja järjestää leikkuupalvelut kaupallistettavan riistalihan osalta nykyisille leikkaamotoimintaa harjoittaville jo hyväksytyille laitoksille.

Tulevaisuudessa perustettavien, keskitetyn suunnitteluhankkeen mallin mukaisten teurastustilojen taso ja toiminta vastaavat uusia Riistankäsittelylaitoksen vaatimuksia. Lisäksi nämä tilat on myöhemmin tarvittaessa helposti hyväksyttävissä elintarvikelain 13§ 1. momentin mukaisiksi laitoksiksi. Metsästäjien tietoisuus riistalihan hygieenisyydestä sekä halu jatkojalostukseen oman ruokapöydän valikoimien kasvattamiseen vaatii tarkastetun lihan. Olemme ottaneet huomioon, että tulevaisuudessa metsästäjien ja kuluttajien vaatimustaso riistalihassa kasvaa.

## HANKKEENA TOTEUTETTAVAN RAKENTAMISKOHTEN ETENEMINEN

Monivuotinen haave omien kunnollisten teurastustilojen saamiseksi Haukiputaalle toteutui EU-rahoituskaudella 2007 – 2013. Erillinen teurastustilojen suunnitteluhanke Pirkanmaan ja Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskusten alueilla tuotti mallin, jota pienin tarpeista lähtevin muutoksin lähdettiin toteuttamaan. Agropolis Oy:n toteuttama Riistan teurastustilojen suunnittelu -hanke seurasi rakentamista, ja kirjasi tehdyt toimenpiteet myös kustannuksia seuraten. Pilottirakentamisesta syntyi malli jota voidaan monistaa. Seuraavassa hankkeissa saatujen kokemusten perusteella syntyneitä suosituksia:

Rakentamisen aloittaminen vaatii sitoutumista tekijöiltään, varsinkin vetäjiltä. Alustava tarve lähiseudun alueilla selvitettiin pilot-kohteessa vuosien aikana. Muuttuva lainsäädäntö ja riistalihan kotikäytön muutostarpeet toimivat tehokkaina ajureina käytännön työlle. Ajatuksen kypsyttyä perustettiin toimikunta lopullisesti selvittämään hankkeena toteutettavan teurastilan mahdollisuuksia.

Suosittelaa perustettavaksi toimikunta, jolle valitaan puheenjohtaja ja jäsenet, jotka ovat lähi-alueeksi valittujen seurojen/seurueiden edustajia. Laaditaan aluetiedote, jossa asiasta kerrotaan lähemmin. Järjestetään tiedotustilaisuus mahdollisen hankkeen toteuttamisesta. Esitetään alueellisen riistateurastamon perustamisesta, jota myös voidaan laajentaa muuta alueella tapahtuvaa toimintaa varten. Toimikunta laatii ehdotuksen aikataulusta ja toiminnan laajuudesta. Toimikunta myös esittää rakennuspaikkojen vaihtoehdot tulevaan toimintaan. Niin ikään toimikunta esittää vetovastuullisen seuran tai mahdollisen osakeyhtiön valitsemista toteutukseen.

Tiedotustilaisuudessa kerrotaan myöhemmin tehtävästä tarkennetusta tarvekartoituksesta, jossa kysytään mm. toteutukseen osallistuvien osakuushalukkuus ja sitoutuminen ”talkootyöhön”, arvioitu käsiteltävä riistamäärä, seurueiden lukumäärä, matkailuyrittäjät, rahtikäyttäjät, karjankasvattajayhteistyö, oppilaitosten tarpeet ja muut alueella olevat tarpeet esimerkiksi kylmätilojen vuokraukset.

Kartoituksen tulosten analysointi, ja niiden perusteella tehtävät toimenpiteet:

Lisätietoja ja tukea voidaan hakea paikallisilta metsästäjäjärjestöiltä, alueelliselta riistakeskuksesta ja metsästäjäliiton piiriltä, karjankasvattajajärjestöiltä ym. vastaavilta järjestöiltä. Laaditaan hankesuunnitelma, jota esitetään oman alueen ELY-keskuksen toimintaryhmälle. Tämä tie kestää yleensä vuoden, mutta nyt valmistuneen pilottihankkeen tiedot toivottavasti nopeuttavat myös päärahoittajan toimintaa. Hyväksytyn tukipäätöksen tullessa **kirjallisena** voidaan turvallisesti aloittaa rakennustyöt. Mitään toimenpiteitä ei varmuudella voida tehdä ennakoon, eikä näin synnyttää korvattavaksi aiottuja kustannuksia. **Nämä ennakkoiset työt tehdään tietoisesti omalla riskillä.**

Hyväksytyssä tukipäätöksessä olevan rakennuspaikan lupahakemukset sekä tontin raivaustyöt alkavat. Pääsääntöisesti rakennuslupa-asiat on jo tehty ja jätetty ennen varsinaisen hankehakemuksen jättämistä. Näistä aiheutuvat kustannukset eivät ole tukikelpoisia. Poikkeuksiakin löytyy, mutta ne on varmistettava ennen maksatuskäytäntöä. Keskitetty yhteydenotto ELY-keskuksiin, lupa-asioista vastaaviin sekä rahoittajalle olisi suotavaa. Tämä nopeuttaa asioiden hoitamista ja estääturhien päällekkäisyyksien syntymistä sekä nopeuttaa maksatuskäytäntöä. Pilotiksi syntyneen hankkeen tuloksia käytetään esimerkkinä vastaavia hankkeita tehtäessä. Keskitettyä tiedotusta ja koulutusta on myöhemmin saatavissa.

Kun lupa-asiat ovat kunnossa, alkaa tontilla raivaustyö ja hallin rakentaminen laadittujen piirustusten mukaisesti. Muutostyö on mahdollista heti alkuvaiheessa, mikäli hallikokoa halutaan laajentaa varastojen tekemiseksi. Myös ”teurastus-sydämen” kokoa on mahdollista muuttaa. Aina tarvitaan lisätilaa seurojen kalustolle ym.

Kun rakennuspaikan valmiudet, pohjatyöt, liittymät, kulkuyhteydet ym. ovat kunnossa ja viralliset piirustukset ovat tulleet, alkaa varsinainen talkoo-osuus. Perustuspilarimuotit voidaan tehdä kohteessa ja valaa paikalla, mikäli olosuhteet sen sallivat. Suosittelemme kuitenkin valmispilarien ja irtosokkeleiden asentamista, sillä silloin myös talvirakentaminen mahdollistuu. Oman työn osuus, jota helposti voidaan kasvattaa, tietysti vähenee. Mutta vastaavasti rakentamisaikaan voidaan vaikuttaa ja talvialennukset hyödyntää.

Aikataulutus on tärkeä! Hallitilauksen sisäänjätö muutostarpeineen oikealla hetkellä varmistaa jouhevan työn etenemisen, sekä mahdollistaa ensimmäisen maksatuserän hakemisen. Yleensä maksatushakemuksen käsittely kestää 2 mahdollisesti jopa 8 kuukautta, joten ajoitus on tärkeä. Yleensä kesä ja lomakausi sotkevat maksatuksia, mutta pilottikohteen tulokset toivottavasti auttavat tulevia hankkeita.

Halli valmistuneen keskimäärin neljässä viikossa, joten turhaa seisottamista tontilla ei pidetä suositeltavana. Kuljetusyrittäjä voi myös osallistua pystytykseen jos perustukset ovat valmiina ja miehistövalmiutta riittää. Pystytys myös hallitoimittajan toimesta on mahdollista. Hintakilpailutus on paikallaan. **Kaikki kohteeseen tehtävät hankinnat ja ulkopuoliset työsuoritukset pitää kilpailuttaa valtion virallista kilpailuttamiskäytäntöä noudattaen.** Kilpailutusohjeet löytyvät ELY:n ohjeistuksesta, ja on päivitettyinä ELY:n sivustoilla.

Hallin pystytystyö suoritetaan ohjeen mukaisesti. Koko pystytys onnistuu ”omana” työnä, mikä kasvattaa omarahoitusosuutta. **Kohteen omarahoitusosuus, joka kuitataan tvöllä, voi olla enintään 75% omarahoitusosuudesta.** Työosuudessa ja sen määrittelemisessä on eroavaisuuksia eri ELY-keskusten alueella, mutta nämä asiat on selvitetty jo hankehakemuksen hyväksymisasiakirjoissa. **Kaikista omarahoituksen työosuuksista pitää olla tarkka päivä/tuntikohtainen kirjallinen päivittäin kuitattu työseurantalomake, jokaiselta hanketyöhön osallistuvalta. Työsuorituksessa tulee olla selvitys työtehtävän laadusta.** Tarkemmat päivitettyt ohjeet löytyvät ELY:n sivustoilta.

Teräsrunkoinen peltikatteinen rakennus voidaan seinien osalta verhoilla halutulla miljööseen sopivalla materiaalilla. **Materiaalin osalta on muistettava, että vain kuitilla ostetut ovat tukikelpoisia. Selvennys edelliseen: Mikäli metsästysseura on saanut lahjoituksena esimerkiksi tukkeja, ne pitää ensin myydä sahalle ja ostaa sitten puutavarana takaisin, tietysti kuitilla.** Tämä ostokuitti on tukikelpoinen.

Hallin ollessa ”säältä suojassa” otetaan yhteyttä kilpailutettuun ”teuras-sydämen” valmistajaan ja kysytään toimitusaikaa, joka yleensä on kuusi viikkoa. Kaikki osat tulevat kerralla, joten aikataulut on tärkeä. Myös sydämen kokoaminen onnistuu talvirakentamisena. Lopullinen ”sydämen” piirustus mahdollisine muutoksineen määrittää vesi- ja viemärintien paikat samoin lämmitysjärjestelmän asentamisen. Tarkka tilaus kannatta tehdä vasta pintalattiavalun tekemisen aikoihin, koska laatan kuivumisaika on yleensä 4-6 viikkoa. Samalla valitaan sisäelementtien pintakuviot. **Toinen maksatushakemus kannatta jättää heti ”sydän” paketin tultua ton- tulle. Muista: vain maksetut kustannukset voidaan esittää maksatushakemuksessa!**

Lattialaatan kuivuminen vie oman aikansa. Rakentamiseen tulee ”tauko”. Tauon aikana Haukiputaan pilot-kohteessa tehtiin maalämmön vaatimat poraustyöt sekä laiteasennukset. Maalämpö valittiin kohteeseen siksi, että siinä on mahdollista käyttää tehoja sekä lämmitykseen että jäädytykseen. Pilot-hankkeen yhteydessä oli lämmitysjärjestelmäksi valitun maalämmön yhtenä vahvuustekijänä mahdollisuus järjestää myöhemmin viereisten Metsästysmajan noin 80 m<sup>2</sup> ja erillisen saunarakennuksen noin 30 m<sup>2</sup> lämpöhuolto samoilla laitteilla. Maalämpö tuotti lisäksi pilot-kohteessa mukavat olosuhteet rakentajille.

”Teuras-Sydän” -lähetyksen saapuessa voidaan pystytys aloittaa heti. Elementtiasennusten yhteydessä asennetaan kuljetusradat paikoilleen, samalla ratojen vaatimat tukitolpat on helpompi perustaa elementtityön edetessä. Kattovinssien asennus ja kuljetusratakiskojen asennustyön jälkeen tehdään vaadittavat kalustotyöt.

Vesikalusteiden ja sähköjen asennuksissa asennustapana elintarvikelaitoksissa on katon kautta seinille asetettavat, ruostumattomasta teräksestä valmistetut putket tai muoviputket, joiden läpi johdotus kulkee pistorasioille tai kytkimille. Materiaalien asennukset voidaan tehdä ”talkoo”-työnä, mutta varsinaisen kytkennän tekee koulutettu sähkömies. Sähkötöistä pitää olla viralliset hyväksytyt piirustukset, samoin putkilinjoista. Kohteessa tarvitaan suunnitellun mukaisesti tainnutshäkki sille varatulle paikalle. Ruhojen vastaanottoa varten tarvitaan kuljetusrata, joka on vinssillä varustettu. Kuljetusrata on ”sydämen” ulkopuolisessa tilassa. Nylkytilassa on noin ½ metriä korkea ns. nylkypukki ja lattialla kiinnityskoukut koneellista nylkyä varten. Tila on varustettu myös vinssillä sekä pesulavuaarilla ja puukkodesillä. Lisäksi tilassa on riiputus-koukut elimien tarkastusta varten. Kaluston materiaali on ruostumatonta terästä. Ruhojäähdyt- tämössä on kattoradat vaihteineen, materiaalina galvanoitu teräs.

Leikkaamon varustukseen kuuluu työtaso, jossa on leikkuutasen takana rullarata lihalaatikoita varten. Varustukseen kuuluu myös lattiavaaka, lihamylly, kaksi allasvaunua, pesulavaaari sekä puukkodesi, materiaalina ruostumaton teräs. Tilassa on myös kattovinssi riippuleikkuuta varten.

Pakkaamattoman lihan jäädyttämön varustukseen kuuluu elintarvikemuovista valmistetut lihalaatit sekä muoviset kuljetusalustat. Pakkaamon varustukseen kuuluu kaksi teräspöytää sekä vakuumpakkauslaite ja teräshyllyt seinillä pakkaustarvikkeita varten. Pakkaamossa on myös käsienpesulavaaari. Pakatun lihan jäädyttämössä varustuksena ovat teräshyllyt sekä muoviset kuljetusalustat kertakäyttöisiä pahvilaatikkoja varten.

Lähtevän tavaran lähetystilassa on erillinen siivousshuone tiskausta ja siivousvälineitä varten. Lähtevän tavaran lähetystilasta tavarat poistuvat ulkona odottaviin autoihin. Lämmönjakohuoneessa on maalämpöpumput sekä lämminvesivaraajat. Erikoisuutena Haukiputaalla on erillinen laitos: pystypakastimia varten oleva lukittu säilytysuhuone. Tiloissa on erillinen minikeittiö taukoja varten sekä tarvittavat erilliset suihku- ja suihku/wc-tilat.

## Lyhyt toiminnan kuvaus tiloissa:

Kaadettu riista tuodaan kuljetusautolla vastaanottotilaan, jossa karvapäällinen ruho nostetaan vinssin avulla kuljetuskiskolle nylkytilaan siirrettäväksi.

Nylkytilassa riistaruhon lasketaan nylkypukille selkä alaspäin. Vuota piirretään ohjeiden mukaisesti. Takajalat katkaistaan luosaltaan. Nahka jätetään kiinni katkaistuun sääriluuun. Sääriluu kiinnitetään lattiassa olevilla ketjuilla. Vinssillä nostetaan kinnerjänteistä ylös, samalla autetaan varovaisesti puukolla, puunuijalla tai kyynärpäällä niin, että vuota irtoaa. Joskus kuvelihaa pitää puukolla auttaa, muuten vinssi toimii irrotuksessa. Maha aukaistaan, mikäli sitä ei ole metsäolosuhteissa tehty. Suolet irrotetaan ja laitetaan ”suloon”. Vatsaontelo huuhdellaan, mikäli se on tarpeen. Vettä käytetään mahdollisimman vähän, mutta tarpeen vaatiessa runsaammin. Tämän vaiheen käytäntöjä on paljon, mutta kokeilemalla eri vaihtoehtoja paras löytyy. Pään irrottamisen jälkeen kieli sekä sarvet poistetaan. Mikäli joku haluaa koiralleen 5 kg HPL (hirven pääleikattua) on siihenkin mahdollisuus. Tämä työ tehdään vain nylkytilassa erillisin veitsin.

Puhdistettu ruho punnitaan, ja siirretään ruhojäädyttämöön alle -7 asteen lämpötilaan. Mikäli ruhoja on useammasta seurueesta, ne merkitään ruostumattomilla numerolapuilla varustettuna jäädyttämöön ja kirjataan teurastusluetteloon. **Pahvi- ja paperilappuja ruhoissa ei sallita.**

Leikkuukäytäntö on opettanut, että parhaan leikkuutuloksen saavuttaa leikkaamalla riistan 1½ - 2 vuorokautta kaatamisen jälkeen. Vakuumissa tapahtuva raakakypsyminen on nykyaikaa, silloin voi itse henkilökohtaisesti määritellä oman lihaosuutensa raaka-kypsytyksasteen. Perussääntönä pidetään, että jauhelihaa ei tarvitse riiputtaa. Nämä lauseet jakavat mielipiteitä, mutta emme koskaan saavuta metsästyksessä samoja alkuolosuhteita kuin nykyaikaisissa teurastamoissa lihan tuottamisessa. Riippuleikkuu -nimi tarkoittaa ruhon leikkaamista riippuvassa asennossa. Lihassarjat erotetaan luista kokonaisuudessaan riippuvassa asennossa, myös etupään lihassarjat. Luullinen liha ei koskaan kohtaa varsinaista lihaleikkuupöytää, vaan pieni pyörillä varustettu apupöytä toimii odotusalustana. Ruhoa ei halkaista. Ruhon ampumakohdat leikataan pois riittävän suurelta alueelta, myös mahdolliset epäpuhtaudet poistetaan samoin usein esiintyvät karvat. Riistaruhon puhdistus riippuleikkuussa mahdollistaa puhdistusjätteen putoamisen alla olevaan astiaan lähes käsin koskematta. Näin välttyään mahdollisilta kosketustartunnoilta.

Puhdistuksen jälkeen ruhosta poistetaan lapasarja luineen, nämä odottavat vuoroaan apupöydällä. Kupeet ”pudotetaan” alas taitos ulkopintaan sisäfileet irrotetaan ja asetetaan allasvaunuun. Selkälihaksat katkaistaan, ja viillot tehdään okahaarakkeiden reunoista alas aina niskaan saakka. Ruhoa liikutetaan aina parhaan asennon saavuttamiseksi. Apuviilto tehdään ulkofileen – kyljen ja etuselän yhtymäkohdasta alas. Poikittaisten okahaarakkeiden vierestä leikaten aloitetaan selkälihassarjan irrottaminen. Irrotettu lihassarja laskeutuu alla olevaan allasvaunuun. Sivuttaisten okahaarakkeiden puhdistus aloitetaan, työ jatkuu kylkilihasten irrottamisella. Veneluusta irroteetaan rintalihaksat. Rintalastaa ei avata. Tässäkin asiassa on monta koulukuntaa, mutta avaamattomuus takaa ehyet rintalihaksat ruuanlaittoon. Kylkilevy irrotetaan ns. kissanluukkutekniikalla, jota koulutuksissa korostetaan. Kylkiluut irtoavat puukolla selkärangasta. Selkänikamat leikataan 2 nikamansarjoissa. Luulliset takapaistit (kinkut) lasketaan allasvaunuun, ja nostetaan riippumaan toisesta kinnerjanteesta, kummasta riippuu veitsimiehen kätisyydestä. Toinen kankuista irrotetaan suoliluusta. Kankku laskeutuu allasvaunuun. Toisesta kankusta irrotetaan suoliluu. Riippumaan jääneen kankun lihassarjat irrotetaan, ja ne laskeutuvat allasvaunuun. Potkalihatsat poistetaan ja luu laitetaan kovien luiden valikkoon. Toiselle kankulle tehdään samat toimet. Lapa luineen nostetaan riippumaan. Leikkuu aloitetaan samoin kuin takakankutkin jalkalihasten ja lapalihassarjojen yhtymäkohdasta. Lavan lihassarjat irtoavat lähes itsestään painovoiman auttaessa asiaa.

Kaikki luuaines hyödynnetään: selkäranganluut keittoihin, kylkiluut kastikepohjiin. Kovat luut valmistetaan keitettynä koirille. Teurasjäte (ampumareiat ja vertymät) valmistetaan keitettynä koirille, lisättyinä hiutaleilla ja perunalla.

Lihanleikkuukoulutuksia riippulihan leikkuuseen järjestetään valtakunnallisesti. Riippuleikkuu ei tarvitse suuria tiloja, vain riittävän korkeuden ruhon liikuttamiseen. Allasvaunussa olevat lihassarjat siirtyvät leikkuupöydälle jatkojalostettavaksi. Irrotetut lihassarjat erotellaan lajitelmiksi lihasten välisiä kalvoja hyväksi käyttäen. Erotetut lihassarjat punnitaan lajitelmakohtaisesti ja siirretään pakkaamattoman lihan jäädyttämöön odottamaan lopullista seurakohtaista jakoa. Seurakohtainen jako tehdään ajallisesti eroteltuna muusta leikkuusta. Leikkaamotila pestään ja desinfioidaan. Jaettava lihaosuus punnitaan lajitelmakohtaisesti ja saatu tulos jaetaan jakokunnan lukumäärällä. Saadut lajitelmaosuudet laitetaan ”alapussilla” varustettuun numeroituun muovilaatikkoon odottamaan pakkausta. Tuotteet siirtyvät pakkaamoon.

Jauhettavaksi aiottu liha jauhetaan yhteisjauhatuksena ja jaetaan tasasuuruuksina jako-osuuksina. Jauhelihaa ei yleisesti pakata vakuumiin, vaan kotikäyttäjät saattavat valmistaa isompina annoksina lihapalleroita ym. ja laittaa pakasteeseen valmiita tuotteita. Samoin keittolihaosuuskin saatetaan tehdä samoin, näin myös valmiit liemet saadaan talteen.

### **Näistä asioista seurueet päättävät itse:**

- ✓ Tieto leikkaamoon ja pakkaamoon, niin toiminta on halutun mukaista.
- ✓ Valmiit jako-osuudet pakataan kertakäyttöpahviin seuran nimellä sekä numerolla varustettuna.
- ✓ Tuotteet siirtyvät Noutojäädyttämöön odottamaan noutamista. Tuotepaketit toivotaan noudettavan yhteisnoutona ja arpajaiset suoritetaan myöhemmin.
- ✓ Rahtityönä leikatut ja toiveiden mukaan pakatut jako-osuudet toimitetaan asiakkaan haluamaan paikkaan.

- ✓ Tiloissa voidaan käsitellä myös tuotantoeläimiä lain sallimin ehdoin, tämä toiminta tapahtuu ajallisesti eroteltuna.
- ✓ Tiloissa voidaan tehdä lihajalosteita ajallisesti eroteltuna.

Toiminnasta teurastustiloissa on tehty PowerPoint -esitys asian havainnollistamiseksi.

### **Muutamia huomioita matkan varrelta:**

- ✓ Kohtuullisella rahallisella panostuksella pääsee toimiviin tiloihin, joissa voidaan tehdä myös rahtityötä naapuriseurojen tarpeisiin.
- ✓ Metsästysmatkailu vaatii kunnolliset työskentelytilat.
- ✓ Vastuuseuroilla on mahdollisuus hyödyntää myös muita tilojaan toimintansa tukemiseksi.
- ✓ Hyväksytyllä riistankäsittelylaitoksella on myös katastrofivalmius jos normaalissa teurastustoiminnassa tapahtuu äkillisiä muutoksia.

### **Rakentamiseen liittyviä huomioita:**

- ✓ Vetovastuun ottaneet henkilöt ansaitsevat **SUUREN KIITOKSEN**.
- ✓ Pilot-rakennuskohteen ympäristön toiminnallinen arvo nousi huomattavasti, koska osana tähän hankkeeseen liittyneet tarvittavat vesijärjestelyt palvelevat myös ampumaradan sekä metsästysmajan hyötykäyttöä.
- ✓ Pilot-kohteessa Haukiputaalla yhdistettiin kaksi erillistä hanketta yhdeksi hankekokonaisuudeksi.
- ✓ Alueen elinehtona olevat vesijärjestelyt saatiin hoidetuksi samalla kertaa.
- ✓ Hankkeessa pystyttiin hyödyntämään oman työn osuus mahdollisimman tehokkaasti.
- ✓ Myös rahoittaville ELY-keskuksille kuuluu suuri kiitos hankkeen onnistumisesta. Nyt tehtiin tulevaisuuteen tähtäävä malli riistankäsittelylaitosten perustamisesta sekä toimintatilojen monistettavuudesta alueellisiin tarpeisiin.

### **Monistettavat kohteet:**

- ✓ Erityinen huomio aikataulutukseen sekä alueen talkoovoiman jakautumiseen ja jaksamiseen!
- ✓ Omarahoitusosuuden rahallinen panos ei yksin riitä hankkeen perusrahoitukseksi, vaan hetkellistä lainanottoa tarvitaan toinen mokoma. Hanketoimija joutuu toimimaan ensin itse pankkiirina saaden myöhemmin rahasuorituksen tukipäätöksen mukaisesti.
- ✓ Mikäli alkurahoitus ei ole riittävä, hankkeen eteneminen saattaa kohdata pysähdyksiä. Suomen ilmasto asettaa myös omia rajoituksiaan rakentamiselle.



- ✓ Aikataulutus ja rahoituksen järjestäminen toimivaksi ilman tuotantokatkoksia on haaste.
- ✓ **Monistettavien kohteiden rakentamisessa ja rahoituksen järjestelyissä suositellaan käytettäväksi Mallin 1 mukaisia tiloja. Teuras-sydämen sijoituksessa ympäröivään rakennukseen pitää noudattaa piirustuksessa esitettyä mallia.** Mallipiirustuksia on kolmelle kovaihtoehdolle. Kaikissa malleissa on huomioitu työskentelytiloihin tarvittavat erilliskäynnit Eviran haluamalla tavalla. Käynti pitää olla erikseen nykypuolelle sekä leikkaamo/pakkaamoon. Riistaruhon kulkureitti on suunniteltu eteenpäin vieriväksi. Pakkaamattoman lihan välivarastoa tarvitaan varsinaisen saalisosuuden jakamiseen. Tämä jakaminen tapahtuu ajallisesti eroteltuna puhtaalta leikkuupaikalta.
- ✓ Metsästysaikojen ulkopuolella voidaan tiloja käyttää lain sallimissa puitteissa myös kotikäyttöön tulevan lihan käsittelyssä.
- ✓ Katastrofivalmius riistankäsittelylaitoksilla mahdollistaa pienimuotoisen alueellisen teurastustoiminnan kriisiaikana.
- ✓ Pakkaamon ovi josta tullaan myös leikkaamoon, toimii myös kulkureittinä palattaessa sosiaali-tiloihin.
- ✓ Tarpeiden kasvaessa voidaan laajentaa toimintaa myös jatkojalostukseen, joka tulee omaan käyttöön.
- ✓ Ulkoisen rakennuksen laajentaminen ja sisätilojen perustaminen myös jatkojalostukselle on mahdollista.
- ✓ Ulko- ja sisätilojen moduuli rakentaminen mahdollistaa myöhemmin tehtävät laajentamistoimet. Samalla saadaan metsästysseuralle lisätilaa varastointia varten.