



Liha-alan laitoksen perustaminen

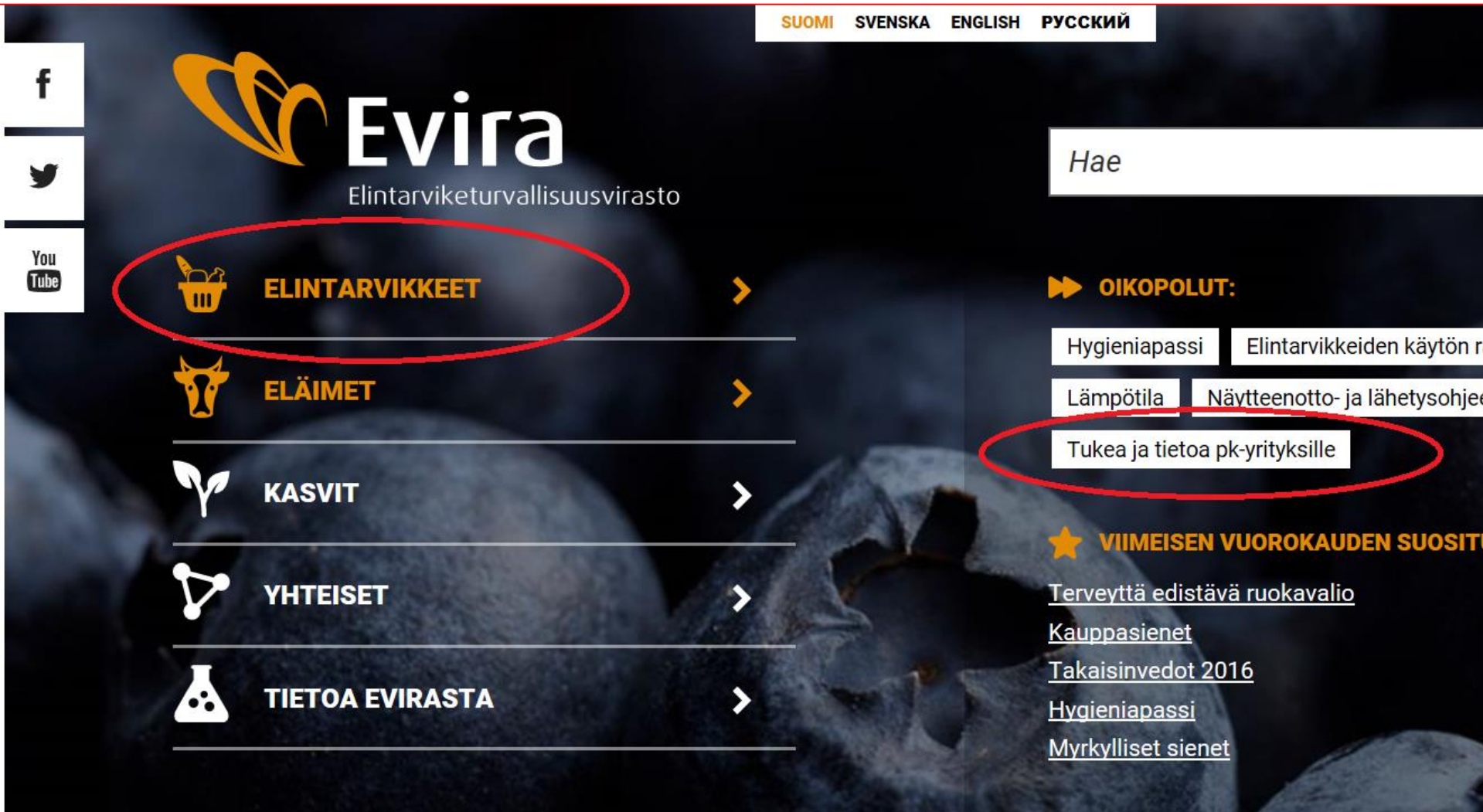
Marjo Ruusunen
Webinaari, 31.10.2017

Yhteistyössä: Eviran Pk-neuvontahanke ja Lähiruoan
valtakunnallinen koordinaatiohanke

Yleistä elintarvikeyrityksen perustamisesta


- Yleisiä ohjeita yrityksen perustamiseen löytyy useilta verkkosivuilta
- Elintarvikeyrityksen perustamiseen liittyvää neuvontaa saa mm. kunnan elintarvikevalvonnasta ja neuvontaorganisaatioilta
- Linkkejä ja tietoa on kerätty näille pk-neuvontahankkeen sivuille:
 - [Yrityksen perustaminen Suomessa](#)
 - [Lihaleikkaamon, raakalihavalmistelaitoksen, jauhelihalaitoksen perustaminen](#)
 - [Lisätietoa liha-alan laitoksen perustamisesta](#)


Mistä linkit ja materiaalit löytää?





SUOMI SVENSKA ENGLISH РУССКИЙ


f
Twitter
YouTube


 **Evira**
Elintarviketurvallisuusvirasto

 **ELINTARVIKKEET** >

 **ELÄIMET** >

 **KASVIT** >

 **YHTEISET** >

 **TIETOA EVIRASTA** >

Hae

OIKOPOLUT:

Hygieniapassi Elintarvikkeiden käytön r

Lämpötila Näytteenotto- ja lähetysohje

Tukea ja tietoa pk-yrityksille

VIIMEISEN VUOROKAUDEN SUOSITUS

[Terveyttä edistävä ruokavalio](#)

[Kauppasienet](#)

[Takaisinvedot 2016](#)

[Hygieniapassi](#)

[Myrkylliset sienet](#)

Lihalaitoksen perustaminen

– tilat

- Onko tila sopiva toimintaasi?
 - Tilan käyttötarkoitus selviää rakennusluvista
 - Tilaa ei saa käyttää muuhun kuin hyväksytyyn käyttötarkoitukseen
 - Käyttötarkoituksen muuttaminen ei ole aina mahdollista
 - Voitko järjestää toimintasi tiloissa järkevästi?
 - Hyväksyykö myös taloyhtiö toiminnan?

Lihalaitoksen perustaminen

– tilat

- Soveltuvatko tilat ajattelemaasi toimintaan ja sen laajuuteen?
 - Elintarvikkeiden käsittely-, valmistus- ja säilytystilat
 - Tarvittavat laitteet ja välineet
 - Kylmäsäilytystilat
 - Vesipisteet ja viemäröinti
 - Asianmukaiset pintamateriaalit
 - Huomioitava myös erilläänpito ja kulkureitit
 - Muut tilat: mm. jätteiden ja sivutuotteiden säilytys, siivousvälineiden säilytys ja huolto, astioiden ja kuljetuslaatikoiden puhdistus ja säilytys, pakkausmateriaalien säilytys
 - Henkilökunnan tilat: wc-tilat, pukeutumistilat, tupakointitilat
 - Tarvittaessa tila laitoksen valvojalle

Lihalaitoksen perustaminen

– hyväksymisen hakeminen

- Laitokselle tulee hakea ennen toiminnan aloittamista hyväksyntää pääsääntöisesti sijaintikunnan elintarvikevalvonnasta
- Elintarvikevalvontaviranomainen tekee laitokseen hyväksymistarkastuksen
- Kun laitos täyttää lainsäädännön vaatimukset → kirjallinen hyväksymispäätös → laitos saa oman hyväksymisnumeron ja voi aloittaa toiminnan

Lihalaitoksen perustaminen

– muuta hyväksymiseen liittyvää

- Milloin riittää ilmoitus, milloin täytyy hakea hyväksyntää?
 - Jos käsitellään lihaa ennen toimittamista vähittäismyyntiin, tulee pääsääntöisesti hyväksyä laitokseksi
- Tarvittaessa haettava hyväksyntä TSE-riskiaineksen erottamiseen
- Myöhemmin myös toiminnan olennaisista muutoksista täytyy hakea hyväksyntää

Lihalaitoksen perustaminen

– elintarvikevalvontaviranomainen

- Jatkossa valvonta on säännöllistä
- Kunnan elintarvikevalvoja tarkastaa tiloja ja toimintaa ja arvioi omavalvonnan toimivuutta ja riittävyttä.
 - Valvoja voi tulla tarkastuskäynnille ennalta ilmoittamatta tai sovitusti
 - Tarkastustiheys riippuu toiminnasta, siihen liittyvistä riskeistä ja tuotantomääristä. Ohjeelliset tarkastustiheys-suositukset löytyvät Eviran ohjeesta [täältä](#).
- Valvonta on maksullista ja valvontatulokset julkisia, ns. Oiva-raportit
 - Lisää tietoa Oivasta <https://www.oivahymy.fi/yrityksille/>

Lihalaitoksen perustaminen

– toiminta

- Pintojen ja välineiden puhdistaminen ja puhtaanapito
 - Oikeanlaisten pintamateriaalien valinta
 - Puhtaat siivousvälineet
 - Ilmanvaihto ja kosteuden poisto
 - Haittaeläinten pääsyn estäminen
- Elintarvikekäyttöön sopivat materiaalit
- Toiminnassa käytettävä vesi

Lihalaitoksen perustaminen

– toiminta

- Raaka-ainehankinnat ja vastaanottotarkastukset
 - Lihan tulee olla teurastamossa tai riistan käsittelylaitoksessa tarkastettua
 - Ruhojen vastaanottotarkastus
 - Jauhelihaan ja raakalihavalmisteisiin käytettävän lihan raaka-ainevaatimukset
- Elintarvikkeiden ja raaka-aineiden jäljitettävyys
- Reseptit ja koostumus, pakkausmerkinnät
- Elintarvikkeiden kuljetus asiakkaille ja lämpötilat

Lihalaitoksen perustaminen

– henkilökunta

- Jokainen työntekijä on omalta osaltaan vastuussa elintarvikkeiden turvallisuudesta → jokaisen pitää tietää oma vastuunsa
- Hygieniapassi
- Suojavaatetus
 - Suojavaatteet, -pähineet ja -jalkineet
 - Esiliinat ja viiltosuojakäsineet tarvittaessa
 - Suojakäsineiden käyttö tarvittaessa
- Terveystilan selvitys
- Käsienpesu!
- Vatsatautia sairastava ei saa käsitellä elintarvikkeita
- Hygienia- ja kulkureitit

Lihalaitoksen perustaminen

– omavalvonta

- Lihalaitoksella on oltava omavalvontasuunnitelma
- Omavalvonnalla toimija varmistaa, että
 - hänen tuottamansa elintarvikkeet ovat turvallisia ja
 - niistä annettavat tiedot ovat oikeat ja riittävät
- Tarkoituksena on pohtia
 - mitä riskejä toimintaan liittyy?
 - miten riskejä hallitaan?
 - miten virheet tarvittaessa korjataan?
- Omavalvonnan sisältö riippuu toiminnasta ja sen riskeistä



Lihalaitoksen perustaminen

– omavalvonta

- Vaarojen arviointi →
 - Leikkaamossa ja jauheliha- tai raakalihavalmistelaitoksessa riskien hallintaan riittävät useimmiten nk. omavalvonnan tukijärjestelmät
 - Lihavalmistelaitoksessa tulee ottaa huomioon myös kriittiset hallintapisteet ja HACCP-järjestelmä
- Omavalvonnan toteutusta tulee seurata ja siitä tulee pitää kirjaa
- Omavalvontasuunnitelma on pidettävä ajan tasalla



Lihalaitoksen perustaminen

– omavalvontasuunnitelman sisältö

Lihalaitoksen omavalvontasuunnitelmassa huomioitavia esim.

- Toiminta, tuotteet ja tuoteryhmät
- Kulku- ja kuljetusreitit
- Perehdytys, opastus ja koulutus
- Henkilökunnan hygieniaosaaminen, terveydentilan varmistaminen
- Tilojen ja laitteiden puhtaana- ja kunnossapito
- Raaka-ainehankinnat ja vastaanottotarkastukset
- Erilläänpito, ajallinen erottaminen ja muut erityisjärjestelyt
- Raaka-aineiden tuoreusvaatimukset
- Tuotteiden valmistusmenetelmät
- Lämpötilahallinta

- Reseptin ja koostumuksen hallinta
- Pakkaus- ja kontaktimateriaalien hallinta
- Jäljitettävyys ja elintarviketietojen hallinta
- Työvälineiden desinfiointin seuranta
- Näytteenottosuunnitelma, säilyvyyskokeet ja talousveden laatu
- Ruokamyrkytyspäilyt ja takaisinvedot
- Vierasesineriskin hallinta
- Sivutuotteet ja jätehuolto
- Haittaeläintorjunta
- Kuljetukset

Kiitos!



**Neuvontaa pk-yrityksille elintarvikealan
toiminnan vaatimuksista ja edellytyksistä**

 evira.fi/pkneuvonta

 pk-neuvonta@evira.fi

