



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Liha-alan laitoksen perustaminen

Riina Keski-Saari

ylitarkastaja

mikrobiologinen elintarviketurvallisuus

Pk-hankkeen koulutus Sodankylässä

9.5.2019



Sisältö

- Ohjeita ja neuvoja lihalaitoksen perustamiseen – mistä kannattaa aloittaa?
- Laitoksen tilat
- Laitoksen hyväksyminen
- Toiminta
- Omavalvonta
- Hyönteiset



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Ohjeita ja neuvoja lihalaitoksen perustamiseen - mistä kannattaa aloittaa?



Mistä neuvoja lihalaitoksen perustamiseen?

- Neuvontaa saa mm. kunnan elintarvikevalvonnasta ja neuvontaorganisaatioilta
- Linkkejä ja tietoa on kerätty näille pk-neuvontahankkeen sivuille:
 - Yrityksen perustaminen Suomessa:
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/pk-yritysten-ohjeistus-ja-neuvonta/yrityksen-perustaminen/>
 - Lihaleikkaamon, raakalihavalmistulaitoksen, jauhelihalaitoksen perustaminen:
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/pk-yritysten-ohjeistus-ja-neuvonta/lihaleikkaamon-raakalihavalmistulaitoksen-jauhelihalaitoksen-perustaminen/>
 - Lisätietoa liha-alan laitoksen perustamisesta:
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/pk-yritysten-ohjeistus-ja-neuvonta/lihaleikkaamon-raakalihavalmistulaitoksen-jauhelihalaitoksen-perustaminen/liha-alan-laitoksen-perustamiseen-liittyvia-lisatietoja/>



Pk-neuvontahankkeen sivut



VALIKKO



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



Asiointi »



FI »



[Etusivu](#) » [Yritykset](#) » [Elintarvikeala](#) » [Toiminnan aloittaminen](#) » [Pk-yritysten ohjeistus ja neuvonta](#) » [Lihaleikkaamon, raakalihavalmistulaitoksen, jauhelihalaitoksen perustaminen](#)

< Pk-yritysten ohjeistus ja neuvonta

Yrityksen perustaminen

Ravintolan perustaminen



Lihaleikkaamon,
raakalihavalmistulaitoksen,
jauhelihalaitoksen perustaminen



Liha-alan laitoksen perustamiseen
liittyviä lisätietoja

Maatilan tuotteiden jalostamisen ja
myynnin aloittaminen



Pakkausmerkinnät

Toimintaan liittyviä ohjeita



Tulevat koulutukset ja pidetyt esitykset



Lihaleikkaamon, raakalihavalmistulaitoksen, jauhelihalaitoksen perustaminen

Haluatko perustaa lihaleikkaamon, raakalihavalmisteita valmistavan laitoksen tai jauhelihaa valmistavan laitoksen? Tältä sivulta saat opastusta toiminnan aloittamiseen.

Opiskele liha-alan laitoksen perustamiseen liittyviä asioita verkkokoulutuksen avulla

Maahanmuuttajien huomioimiseksi suomenkielinen verkkokoulutus on tehty selkosuomeksi. Lisäksi koulutus käännetään englanniksi ja ruotsiksi.

Verkkokoulutus lihalaitoksen perustamisesta

Muut kieliversiot valmistuvat myöhemmin.

Verkkokoulutuksen sisältö on jaettu useampaan osaan. Kun suunnittelet lihalaitoksen perustamista, tutustu ihan ensiksi osiin Esittely, Perustaminen ja Tilat.

Voit lukea ohjeita liha-alan laitoksen perustamiseen myös tekemästämme tekstioppaasta



Liha-alan laitoksen perustamiseen liittyviä lisätietoja

Tälle sivulle on koottu lisätietolinkkejä, joita on mainittu lihaleikkaamon, raakalihavalmistelaitoksen ja jauhelihalaitoksen perustamiseen liittyvässä verkkokoulutuksessa ja oppaassa. Huomaathan, että kaikkea lisätietoa ei valitettavasti ole saatavilla kaikilla kielikäännöksillä.

Perustaminen

- [Oiva-valvontatietojen julkistaminen \(Oivahymy\)](#)
- [Kuntien elintarvikevalvonnan yhteystiedot](#)
- [Lihakeskusliitto ry](#)
- [Elintarviketeollisuusliitto ETL](#)

Toiminta

- [Luomutuotanto \(Ruokavirasto\)](#)
- [Uuselintarvikkeet \(Ruokavirasto\)](#)
- [Elintarvikkeiden maahantuonti EU:n jäsenmaista \(Ruokavirasto\)](#)
- [Elintarvikkeiden maahantuonti EU:n ulkopuolelta \(Ruokavirasto\)](#)
- [Elintarviketieto-opas \(Ruokavirasto\)](#)
- [Elintarvikeparanteet \(Ruokavirasto\)](#)
- [Pakkaukset ja muut elintarvikekontaktimateriaalit \(Ruokavirasto\)](#)
- [Eläimistä saatavat sivutuotteet \(Ruokavirasto\)](#)
- [Laitosten sivutuoteohje \(Ruokavirasto\)](#)
- [Laitosten TSE-toimenpideohje \(Ruokavirasto\)](#)

Henkilökunta

- [Hygieniapassi ja luettelo hygieniapassitestaajista \(Ruokavirasto\)](#)
- [Tietoa hygieniapassista selkosuomeksi \(Ruokavirasto\)](#)
- [Helposti pilaantuvan pakkaamattoman elintarvikkeen käsittely \(Ruokavirasto\)](#)
- [Ruokamyrkytykset \(Ruokavirasto\)](#)

Omaavalvontasuunnitelma

- [Kuntien elintarvikevalvonnan yhteystiedot \(Ruokavirasto\)](#)
- [HACCP-järjestelmä \(Ruokavirasto\)](#)
- [Mikrobikriteeriasetuksen soveltamisohje toimijoille \(Ruokavirasto\)](#)



HALLITUKSEN
KÄRKIHANKE

Liha-alan laitoksen toiminnan aloittaminen



Opas
pk-yrityksille

 Evira

Liha-alan laitoksen toiminnan aloittaminen

HALLITUKSEN
KÄRKIHANKE

Sisällys

Oppaan esittely	5
OSA 1, Perustaminen	6
Sopiva tila	6
Miten haet laitoksellesi hyväksynnän?	7
Olet tehnyt hakemuksen, mitä sitten tapahtuu?	8
Hyväksymispäätös	9
Hyväksymisnumero ja tunnistusmerkki	10
Mitä viranomaisvalvonta maksaa?	10
Vaatimukset henkilökunnalle	10
OSA 2, Tilat	12
Elintarvikkeiden valmistus-, käsittely- ja säilytystilat	12
Elintarvikkeiden kylmäsäilytystilat	14
Pakkaus- ja kääremateriaalien säilytystilat	15
Henkilökunnan pukeutumistilat	15
Wc-tilat	15
Silvovälineiden säilytys- ja huoltotilat	16
Jätteiden ja sivutuotteiden säilytystilat	16
Tupakointitilat	17
Laitoksen valvojalle oma tila	17
OSA 3, Toiminta	18
Pintojen ja välineiden puhdistaminen ja puhtaanapito	18
Elintarvikekäyttöön sopivat materiaalit	20
Käytettävä vesi	21
Raaka-ainehankinnat ja kuormien vastaanotto	22
Jaljitettavuus	23



Verkkokoulutus lihalaitoksen perustamisesta



Verkkokoulutus lihalaitoksen perustamisesta - aloitussivu

Lihalaitostoiminnan aloittaminen

1. Esittely

2. Perustaminen

3. Tilat

4. Toiminta

5. Henkilökunta

6. Omavalvontasuunnitelma

7. Yhteenveto

Jätä palautetta

Tervetuloa tutustumaan Eviran verkkokoulutukseen lihaleikkaamon sekä raakalihavalmisteita ja jauhelihaa valmistavan laitoksen perustamisesta.

Koulutukseen kuuluu useita osioita. Ne kannattaa opiskella järjestyksessä.

Klikkaa osion nimeä valikossa, niin näet osion tarkemman sisällön. Pääset opiskelemaan kutakin aihepiiriä aina napauttamalla "Siirry osioon"-painiketta.

Antoisia opintoja!

i

PERUSTAMINEN

Seuraavaksi opit

Mitä sinun tulee muistaa perustamisvaiheessa?

- Miten selvität, että tila on sopiva toimintaasi?
- Millaista osaamista sinulla ja henkilökunnallasi tulee olla?
- Mitä muuta teiltä vaaditaan?
- Miten haet hyväksymisen laitoksesi toiminnalle?
- Mitä hyväksymistarkastuksessa tapahtuu?
- Mitä muita tärkeitä asioita sinun tulee muistaa?
- Mikä on omavalvontasuunnitelma?
- Mistä saat apua sen laatimiseen?



< EDELLINEN

SEURAAVA >

PERUSTAMINEN

Mitä tapahtuu, jos tilaa ei ole hyväksytty siihen käyttöön, mihin sitä tarvitset?

Jos haluat käyttää tilaa vaikka käyttötarkoitus ei ole sopiva, tarvitset käyttötarkoituksen muuttamista koskevan rakennusluvan.

Voit joutua tekemään isoja korjauksia esimerkiksi kiinteistön tai huoneiston ilmanvaihtoon tai vesipisteisiin. Selvitä kunnan rakennusvalvonnasta, voitko hakea rakennuslupaa itse vai onko se esimerkiksi taloyhtiön tehtävä.

<< Palaa tästä aiheleistään

< EDELLINEN

SEURAAVA >



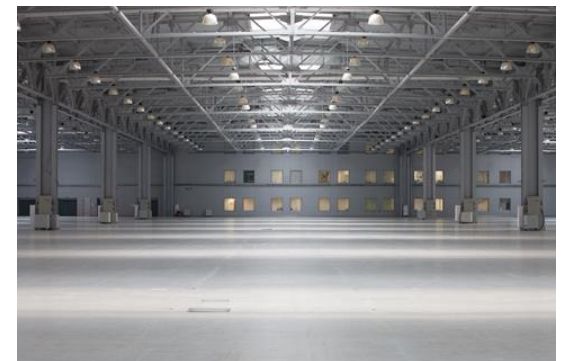
RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Laitoksen tilat



Tilat – mitä kaikkea pitää huomioida? 1/2

- Onko tila sopiva toimintaasi?
 - Tilan käyttötarkoitus selviää rakennusluvista
 - Tilaa ei saa käyttää muuhun kuin hyväksyttyyn käyttötarkoitukseen
 - Käyttötarkoituksen muuttaminen ei ole aina mahdollista
 - Voitko järjestää toimintasi tiloissa järkevästi?
 - Hyväksyykö myös taloyhtiö toiminnan?
 - Ota tarvittaessa yhteyttä paikalliseen elintarvikevalvojaan tai neuvontatahoihin





Tilat – mitä kaikkea pitää huomioida? 2/2

- Voiko toiminnan järjestää tiloissa turvallisesti ja järkevästi? Toimintojen ja elintarvikkeiden riittävä erottelu? Kulkureitit?
- Valitse riittävän isot tai helposti muokattavat tilat heti, jos arvelet, että haluat laajentaa toimintaasi myöhemmin.
- Voiko elintarvikkeiden käsittely vaatia suuren ja kalliin pintaremontin?
- Onko tilaa tarpeeksi toiminnalle ja laitteille ja niiden pesulle?

Elintarvikkeiden käsittely-, valmistus- ja säilytystilat 1/2



- Onko vesipisteitä, pesualtaita ja wc-tiloja tarpeeksi?
- Käsienpesupisteiden varustelu
 - juokseva kylmä ja kuuma vesi
 - automaattihana tai jalkakäyttöinen hana tiloissa, joissa käsitellään suojaamattomia elintarvikkeita
 - nestesaippua
 - kertakäyttöpyyhkeet (+ roska-astia) tai kangaspyyheautomaatti
- Työvälineiden desinfiointi
 - veitsisterilaattorissa veden lämpötilan oltava vähintään 82 °C
 - myös vaihtoehtoinen järjestelmä mahdollinen esim. alkoholilla desinfiointi

Elintarvikkeiden käsittely-, valmistus- ja säilytystilat 2/2



- Lattiakaivot tärkeitä tiloissa, joita pestään vedellä, ja joissa olevia laitteita ja välineitä pestään vedellä
- Onko kylmä- ja muita varastotiloja tarpeeksi?
 - Muista huomioida eri elintarvikkeiden vaatimat säilytyslämpötilat
 - Lihan käsittelytilojen jäähdyttäminen
- Ovatko rakenteiden pinnat oikeanlaiset?
 - Kaikkien elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen oltava turvallisia, eikä niistä saa irrota haitallisia aineita.



Esimerkkejä säilytyslämpötilojen rajoista

- Siipikarjan ja jäniseläinten ruhot ja liha: 4 °C tai kylmempi
- Muut ruhot ja liha: 7 °C tai kylmempi
- Raakalihavalmisteet: 4 °C tai kylmempi
- Sisäelimet ja veri: 3 °C tai kylmempi
- Jauheliha: 2 °C tai kylmempi
- Pakastettu tai jäädytetty liha/lihatuotteet: – 18 °C tai kylmempi
- Jäädytetty siipikarjanliha kuitenkin – 12 °C tai kylmempi

Lyhytaikaiset poikkeamat lämpötiloista ovat sallittuja.



Muut tilat

- Ota huomioon myös muut tarvittavat tilat, kuten:
 - 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



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Laitoksen hyväksyminen



Hyväksymisen hakeminen

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



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
- Hyväksyminen on maksullista





Elintarvikevalvontaviranomaisen rooli

- 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 tarkastustiheyssuositukset löytyvät Ruokaviraston ohjeesta:
https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/eviran_ohje_10503_2_fi.pdf



Valvonta on maksullista ja valvontatulokset julkisia, ns. Oiva-raportit
Lisää tietoa Oivasta <https://www.oivahymy.fi/yrityksille/>



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Toiminta



Toiminta – mitä kaikkea pitää huomioida?

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



Toiminta – mitä kaikkea pitää huomioida?

- 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



Vaatimukset henkilökunnalle

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





RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Oma- valvonta



Omavalvonta

- Omavalvonnalla varmistat, että
 - tuottamasi elintarvikkeet ovat turvallisia ja
 - niistä annettavat tiedot ovat oikeat ja riittävät
- Omavalvonta on jokaisen toimijan oma riskien hallintajärjestelmä
- Tarkoituksena on pohtia
 - mitä riskejä toimintaan liittyy?
 - miten riskejä hallitaan?
 - miten virheet tarvittaessa korjataan?



Mitä ja miten omavalvontaan?

- Omavalvonnan sisältö riippuu toiminnasta ja sen riskeistä
 - Mitä enemmän riskejä, sitä tarkempana on oltava
- Lihalaitoksella on oltava omavalvontasuunnitelma
- Omavalvonnan toteutusta tulee seurata ja siitä tulee pitää kirjaa
- Omavalvontasuunnitelma on pidettävä ajan tasalla
- Liha-alan laitoksia koskevia hyvän käytännön ohjeita ei ole





Vaarojen arviointi lihalaitoksessa

- Tunnistetaan tuotannon eri vaiheissa mahdollisesti esiintyvät elintarviketurvallisuutta koskevat vaarat
 - Esim. raaka-aineissa tai tuotteissa lisääntyvät tauteja aiheuttavat bakteerit, kemialliset jäämät ja vierasesineet
 - Miten hallitset nämä vaarat?
- Leikkaamossa ja jauheliha- tai raakalihavalmistelaitoksessa riskien hallintaan riittävät useimmiten nk. omaavalvonnan tukijärjestelmät
 - Esim. hygieeniset työtavat, tilojen lämpötilanhallinta, haittaeläintorjunta
- Lihavalmistelaitoksessa tulee ottaa huomioon myös kriittiset hallintapisteet ja HACCP-järjestelmä





Omavalvontasuunnitelman sisältö 1/2

- Sisältö riippuu aina toiminnastasi
- Mieti omavalvontasuunnitelmassa mm. seuraavia asioita:
 - Toiminta, tuotteet ja tuoteryhmät
 - Kulku- ja kuljetusreitit
 - Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus
 - Henkilökunnan hygieniaosaaminen ja terveydentilan varmistaminen
 - Tilojen ja laitteiden puhtaana- ja kunnossapito
 - Raaka-ainehankinnat ja vastaanottotarkastukset
 - Erilläänpito, ajallinen erottaminen ja muut erityisjärjestelyt
 - Tuotteiden valmistusmenetelmät



Omavalvontasuunnitelman sisältö 2/2

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



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Hyönteiset



Tietoa hyönteistuotannon aloittamiseen

- www.ruokavirasto.fi/hyonteiset
- Hyönteisohje https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/alkutuotanto/hyonteisohje_10588_3_fi.pdf
- Oman kunnan elintarvikevalvonta
- hyonteiset@ruokavirasto.fi



Hyönteistuotannon erikoisuudet

- Hyönteiset lopetetaan alkutuotannossa jäädyttämällä tai pakastamalla
- Kokonaiset hyönteiset voidaan myydä kuluttajalle kuumennettuna ja sen jälkeen jäähdytettynä, jäädytettynä tai kuivattuna (esim. kylmäkuivattuna)
- Jos hyönteiset myydään kuumentamattomina, on pakkaukseen liitettävä käyttöohje, jossa kehoitetaan kypsentämään hyönteiset ennen niiden käyttöä.
- Hyönteiset voivat aiheuttaa allergioita ja ristiallergioita



Muutoksia tiedossa

- Komissio laatimassa vaatimuksia hyönteistuotannolle
 - Hyönteisten lopettaminen ei enää alkutuotantoa
 - Hyönteisten käsittely alkutuotannon jälkeen vaatii laitoshyväksynnän





RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

KIITOS

www.ruokavirasto.fi/pkneuvonta
pk-neuvonta@ruokavirasto.fi

RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

