



**Minustako lihan
suoramyyjä?**

Minustako lihan suoramyyjä? –oppaan sisällys

1. Lihan suoramyynti
2. Teurastettavien eläinten rekisteröinti ja merkintä vaatimukset, ketjuinformaatio
3. Teurastettavien eläinten käsittely ruokinta, keruu, lastaus, kuljetus ja purku
4. Omavalvontasuunnitelma
5. Lampaan lihan kuljettaminen ja kylmäketju
6. Lampaanlihan suoramyynti
7. Suoramyyntin eri tapoja
 - a) tilalla on oma teurastamo ja leikkaamo, jolla on laitoshyväksyntä
 - b) teurastus tehdään ulkopuolella tilateurastamossa ja palautetaan tilalle puolikkaana
 - c) lampaan liha tulee teurastamolta palautuksena pakattuna yksittäispakkauksiin tai laatikoihin
 - d) liikkuvasta elintarvikehuoneistosta
8. Elintarvikehuoneiston ilmoittaminen
9. Myyntitilassa huomioitavaa
10. Elintarvikkeiden jäljitettävyys
11. Pakkausmerkinnät
12. Hintaesimerkkejä ja ruhon paloittelu
13. Kotiteurastus omaan käyttöön

Oppaan ovat koonneet

Kaie Ahlskog, ProAgria Etelä-Suomi

Outi Penttilä, Etelä-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset

Johanna Rautiainen, ProAgria Etelä-Suomi

Opas on tuotettu Lihasan Säätiön tuella.



1. Lampaanlihan suoramyynä

Elintarvikkeiden tuottaja, valmistaja ja myyjä ovat vastuussa myymiensä ja valmistamiensa elintarvikkeiden turvallisuudesta ja siitä, että ne täyttävät lainsäädännön vaatimukset.

Kotieläinten lihan myynti suoraan tuotantotalta

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikehuoneistot+/kotielaite+n+lihan+myynti+tuotantotalta/>

Kaikkiin elintarvikealan toimijoihin sovelletaan yleisiä hygieniavaatimuksia, jotka koskevat

- elintarvikehuoneistojen ja laitteistojen puhtautta, puhdistettavuutta ja sopivuutta käyttöön
- elintarvikkeiden käsittelyä ja hygieniää, pakkaamista ja lämpökäsittelyä
- kuljetusta, vesi- ja jätehuoltoa, henkilökohtaisesta hygieniää ja koulutusta

Jos tuottaja haluaa myydä kasvattamiensa eläinten lihaa, hänen tulee teurastuttaa eläimet teurastamossa ja ottaa liha lihantarkastuksen jälkeen itselleen myyntiä varten.

Jos tilalla on teurastukseen sopivat tilat, on myös olla mahdollista hyväksyä teurastustilat pienteurastamoksi elintarvikelain 13 § mukaisesti. Hyväksyntää haetaan Evirasta.

Yleinen hygieniasetus (852/2004)

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0003:0021:FI:PDF>

Eläimistä saatavia elintarvikkeita koskeva hygieniasetus (853/2004)

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0022:0082:FI:PDF>

Elintarvikelaki (23/2006)

<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023#L2P13>

2. Teurastettavien eläinten rekisteröinti ja merkintävaatimukset, ketjuinformaatio

Teuraaksi saa lähettää vain tunnistettavissa olevia eläimiä.

Jokainen 9.7.2005 ja sen jälkeen syntynyt lammas ja vuohi on merkittävä kahdella Eviran hyväksymällä korvamerkillä. Merkit on kiinnitettävä viimeistään kuuden (6) kuukauden iässä, mutta aina ennen kuin eläin siirretään syntymätilaltaan, esimerkiksi teurastettavaksi.

Yksinkertaistettu järjestelmä

Eläimelle riittää yksi korvamerkki jos se on tarkoitettu teurastettavaksi alle vuoden ikäisenä, eikä sitä siirretä syntymäpaikastaan ennen teurastusta. Muilla karitsoilla tai lampailla tulee olla teurastettavaksi vietäessä kaksi korvamerkkiä.

Normaali järjestelmä

Jos eläin ehtii täyttää vuoden (12 kk) ennen kuin se lähetetään teurastettavaksi, on se merkittävä myös apumerkillä/toisella merkillä (korvausmerkki). Normaalia järjestelmää on käytettävä myös silloin, jos eläin myydään syntymätilalta eloon toiselle eläintenpitäjälle.

Ketjuinformaatio tarkoittaa sitä, että teuraseläinten omistajan on toimitettava eläimiä ja niiden tuotantoa koskevia tietoja teurastamoon ennen eläinten elävän tarkastusta. Lomake löytyy evira.fi > alkutuotanto -sivuilta. Myös muutaman lampaita teurastavan teurastamon sivuilta löytyy hyvä ketjuinformaatiolomake, jota voi käyttää.

3. Teurastettavien eläinten käsittely, ruokinta, keruu, lastaus, kuljetus ja purku

OLEELLINEN JA TÄRKEÄ ASETUS ELÄINSUOJELUVAATIMUSTEN

KANNALTA ON NS. 'LOPETUSASETUS', Neuvoston asetus (EY) N:0 1099/2009.

Teurastus ja eläinsuojelulaki ja asetus

<https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1996/19960247>

<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1996/19960396> (eläinsuojeluasetus 7.6.1996/396)

Lain tarkoituksena on suojella kaikkia eläimiä tarpeettomalta kivulta ja tuskalta sekä edistää eläinten terveyden ylläpitämistä ottaen huomioon eläimen fysiologiset tarpeet sekä lajinmukaiset käyttäytymistarpeet. (Uusi eläinsuojelulaki on valmistumassa ja tulee todennäköisesti voimaan vuoden 2016- 2017 aikana).

Erityisesti eläinten teurastamiselle asetettavia eläinsuojeluvaatimuksia koskee lainkohta:

http://www.mmm.fi/attachments/elo_elainlaakintolainsaadanto/f-osio/6DoRZlyGK/f7.pdf

Tämän päätöksen nro 23/EEO/1997 (Tämä päätös voimassa toistaiseksi siihen asti kunnes se kumotaan. Päätös kumotaan vain siltä osin kun se ei ole ristiriidassa lopetusasetuksen kanssa.) Lain tarkoituksena on suojella teurastamossa, teurastuspaikalla tai muussa paikassa, missä teurastusta suoritetaan eläintä kaikelta vältettävissä olevalta kärsimykseltä, kivulta ja tuskalta.

Laisa määrätään mm. teuraseläinten säilytystiloista, laitteista ja välineistä sekä teuraseläinten kohtelusta ja käsittelystä.

Valmistautuminen teuraskuljetukseen

Jotta teuraskuljetus ja itse teurastus sujuvat eläimen kannalta mahdollisimman stressittömästi sekä hyvin ja lopputuotteen laatu olisi mahdollisimman korkealaatuista, kannattaa teuraiden kuljettamiseen valmistautua hyvin.

Kerintä ennen teurastusta

Lyhytvillaiset eläimet tuottavat vähemmän kosteutta ja vievät vähemmän tilaa kuin pitkävillaiset. Eli niillä on enemmän tilaa kuljetusautossa, kuljetusauton sisäilma pysyy parempana ja teurastettavat eläimet pysyvät puhtaampina. Lyhytvillaisista saadaan todennäköisesti myös puhtaampia ruhoja kuin pitkävillaisista ja ne ovat nopeampia teurastaa. Jos koko lammasta ei haluta keritä ennen teurastusta, kannattaa mahan alta, keskiviivan molemmin puolin keritä noin 5 cm:n kaistaleet.

Kerintä on ensimmäistä kertaa kerittävälle pieni stressi, joten keritä kannatta tehdä muutamaa päivää ennen teurastamolle lähtöä.



kuvat: Tuomo Kankkunen

Ruokinta

Ennen kuljetusta (jos lyhyet kuljetusmatkat) karkearehun määrää kannattaa hieman rajoittaa, jotta pötsi ei ole kovin täynnä teurastettaessa. Tämä auttaa teurastajaa pitämään ruhon puhtaana. Ennen lastausta lampailla voidaan antaa jotakin hiilihydraattipitoista rehua (esim. melassi). Tämä auttaa eläintä täydentämään lihaksien glykogeenivarastot, jolloin stressi ei vaikuta niin epädullisesti eläimen lihaksiin.

Ryhmät

Teuraaksi lähtevien ryhmä tulee tehdä ajoissa valmiiksi, mieluummin jo ainakin vuorokautta ennen lähtöä. Ryhmämuutokset ovat aina pieni stressi lampolassa, ja eläinten hyvinvoinnin sekä lihan laadun kannalta olisi hyvä, jos stressireaktio elimistössä häipyisi ennen teurastusta.

Teurasryhmä kannattaa järjestää sellaiseen paikkaan, että teuraskuljettajan ei tarvitse astua sisään tuotantotiloihin.

Teurasryhmät kannattaa muodostaa mahdollisimman pitkälle samassa ryhmässä eläneiden joukosta. Jos ryhmiä joudutaan yhdistelemään, kannattaa ne erottaa väliaidalla tai antaa eri ryhmille aikaa totuttautua toisiinsa. Aikuisia ja karitsoita ei kuitenkaan saa teuraskuljetuksessa sekoittaa keskenään (painoerot = käyttäytyvät erilailla liikkuvassa autossa). Eikä myöskään uuhia ja pässejä saa missään tapauksessa kuljettaa samassa ryhmässä.

Kun eläimet puretaan teurastamon navettaan, ryhmät pidetään samoina. Eikä niitä saa sekoittaa muiden tilojen eläimien kanssa.

Turvallisuus

Teuraseläinten lastauksessa ja purussa kannattaa kiinnittää huomiota välineisiin ja lampaan käyttäytymisen peruseräisiin. Eläinten reitti autoon ja autosta pois (+rampit) tulee olla turvallisia ja estää lampaiden karkaamisen. Eläimiä tulee kohdella rauhallisesti eikä niitä saa vetää/roikottaa esim. villasta, raajasta tai päästä. Hermostunut käsittely ja esim. raajasta vetäminen aiheuttaa eläimessä turhaa stressiä ja vaikuttaa negatiivisesti myös lihan ominaisuuksiin. Huom: villasta vetäminen aiheuttaa kipua ja esim. selässä tai lautasilla syviä, lihaksiin ulottuvia vertymiä. Kannattaa opetella tuntemaan lampaan käyttäytymistä ja ottaa se avuksi lastaus ja purku tilanteissa; Lammas on ennen kaikkea laumaeläin eli yksittäistä lammasta on hyvin vaikea hallita; kuljeta laumaa. Lammas haluaa aina seurata muita, eli ei reitille jyrkkiä kulmia, joissa edellisen häntä katoaa

näkyvistä. Lammas näkee huonosti hämärässä, eli se kulkee mieluummin valoa kohti. Lammas kulkee mieluummin ylös kuin alaspäin. Lammas pelkää voimakkaita ääniä, joten niitä kohti lampaita on vaikea ajaa.

Jos viet itse lampaat teurastamon navettaan, älä käytä samoja kenkiä omissa tuotantotiloissa (käytä teurastamon navetassa ainakin hyviä kenkäsuojia).

Teuraseläinten kuljetus

Lampaiden kuljetusta teurastamoon säätelee **Laki eläinten kuljetuksesta**

<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2006/20061429> ja etenkin (kaupalliset kuljetukset!)

Eläinkuljetusasetus, http://www.mmm.fi/attachments/elo_elainlaakintolainsaadanto/f-osio/CsrZL9KFZ/elainkuljetusasetus_1_2005_fin.pdf

Eläinten kuljetuksella tarkoitetaan elävien eläinten maantie-, rautatie, meri-, sisävesi- ja ilmakuljetuksia Suomessa, Suomen ja muiden Euroopan unionin jäsenvaltioiden sekä Suomen ja Euroopan unionin ulkopuolisten valtioiden välillä.

Eläinkuljetuslaki [laki eläinten kuljetuksesta (1429/2006)] koskee sekä elävien selkärankaisten eläinten että soveltuvin osin myös selkärangattomien eläinten kuljettamista. Eläinkuljetuslailla on pantu täytäntöön eläinkuljetusasetus ja säädetty eläinkuljetusasetuksen ulkopuolelle jäävistä eläinten kuljetuksista.

Eläinkuljetusasetus [Neuvoston asetus (EY) N:o 1/2005 eläinten suojelusta kuljetuksen ja siihen liittyvien toimenpiteiden aikana sekä direktiivien 64/432/ETY ja 93/119/EY ja asetuksen (EY) N:o 1255/97 muuttamisesta] säätelee vain selkärankaisten eläinten kaupallisen toiminnan yhteydessä tapahtuvaa kuljetusta.

Säädösten tarkoituksena on suojella eläviä eläimiä kuljetuksessa ja sen yhteydessä vahingoittumiselta ja sairastumiselta sekä kaikelta vältettävissä olevalta kivulta, tuskalta ja kärsimykseltä. Säädösten mukaan eläinten hyvinvoinnista on huolehdittava kuljetuksen aikana.

Säädöksiin sisältyvät eläinten kuljettamista koskevat perussäännökset kuljetuksen yleisistä edellytyksistä, kuljetusvälineestä, eläinten kuormaamisesta ja kuorman purkamisesta sekä lupamenettelyistä. Kaupallisen toiminnan yhteydessä tapahtuvia kuljetuksia varten on tarkempia säännöksiä muun muassa tavallisimpien tuotantoeläinten kuljettamisesta ja kuljetusvälineiden vaatimuksista.

Aluehallintovirastot myöntävät kaupallisen toiminnan yhteydessä tapahtuvien eläinkuljetusten vaatimat luvat ja tallentavat niissä olevat tiedot eläinkuljettajarekisteriin. Evira pitää valtakunnallista eläinkuljettajarekisteriä kaikista eläinten kuljettamiseen myönnettyistä luvista.

HUOM. Kaikkia eläinkuljetuksia koskevat periaatteet suojella eläintä tarpeettomalta kivulta ja tuskalta, sekä järjestää kuljetuksesta turvallinen koskee kuitenkin aina KAIKKIA kuljetuksia.

Eläinten suojelusta ei-kaupallisten kuljetusten yhteydessä säädetään eläinkuljetuslailla [laki eläinten kuljetuksesta (1429/2006)]

Kaupalliset eläinkuljetukset

Euroopan yhteisön neuvoston eläinkuljetusasetusta 1/2005 sovelletaan yhteisön alueella tapahtuviin elävien selkärankaisten eläinten kuljetuksiin, jotka tapahtuvat kaupallisen toiminnan yhteydessä. Asetusta sovelletaan myös erityistarkastuksiin, joita viranomaiset tekevät yhteisön tullialueelle saapuville tai sieltä lähteville kuljetuserille.

Edellä mainitusta poiketen eläinkuljetusasetusta ei kuitenkaan sovelleta sellaiseen eläinkuljetukseen, joka tapahtuu eläinlääkärin ohjeiden mukaisesti suoraan eläinlääkärin vastaanotolle, hoitopaikalle tai klinikalle tai sieltä pois.

Sen lisäksi ainoastaan eläinkuljetusasetuksen 3 ja 27 artiklaa, joissa on vaatimuksia kuljetuksen yleisistä edellytyksistä ja kuljetuksiin tehtävistä tarkastuksista, sovelletaan seuraaviin kuljetuksiin:

- eläinten kuljetukset, joita kasvattajat suorittavat omilla maatalousajoneuvoillaan tai kuljetusvälineillään, kun maantieteelliset olosuhteet vaativat tiettyjen eläintyyppien kuljetusta siirtolaiduntamista varten; esimerkiksi lampaiden kuljettaminen laitumille saariin kesäajaksi tai porojen kuljettaminen "laitumien" välillä
- sellaiset kasvattajien omilla kuljetusvälineillään suorittamat omien eläintensä kuljetukset, joiden pituus kasvattajan tilalta on alle 50 kilometriä.

Eläinkuljetusasetuksen johdanto-osan 12. kohdan mukaan kaupallisella kuljetuksella ei tarkoiteta yksinomaan kuljetuksia, joihin liittyy rahan, tavaroiden tai palvelujen välitöntä vaihdantaa. Kaupallisiksi kuljetuksiksi luetaan erityisesti myös kuljetukset, joihin liittyy tai joiden tavoitteena on välittömästi tai välillisesti taloudellinen voitto.

Eviran näkemyksen mukaan kaupallisen toiminnan yhteydessä tapahtuviksi kuljetuksiksi katsotaan siten sellaiset eläinten kuljetukset, joista on suoraa taloudellista hyötyä tai jotka ovat osana liiketaloudellista tai kaupallista toimintaa ja joihin liittyy tai joiden tavoitteena on joko suora tai epäsuora taloudellinen voitto. Kuljetus voi siis olla kaupallinen, vaikka kuljetukseen liittyvä tai sen tavoitteena oleva taloudellinen voitto kohdistuisi johonkuhun muuhun kuin eläinkuljettajaan (esimerkiksi kuljetettavien eläinten omistajaan, joka ei itse kuljeta eläimiä).

Vaikka henkilön tai yrityksen eläinkuljetukset olisivatkin yleisesti ottaen kaupallisia, on huomioitava, että jotkut yksittäiset tällaisen henkilön tai yrityksen eläinkuljetukset voivat olla ei-kaupallisia.

Kuljettajalupa ei aina ole henkilökohtainen ja ajoneuvo kohtainen esim. yritys tai yhteisö voi hakea lupaa ja luvan alla voi olla useita autoja ja useita kuljettajia. Luvassa on mainittava ajoneuvojen rekisterinumero. Kuljetuslupaan liittyvä ajoneuvo on tarkistutettava virkaeläinlääkärillä aina kun lupaa uusitaan - kerran viidessä vuodessa - tai kun lupaan liitetään uusi kuljetusväline.

Lyhyesti vielä eläinkuljetuksen rajaukset

Kuljettajalupaa ei tarvita, jos

- Kyseessä on kasvattajan omat kuljetukset omilla välineillä, kun eläimiä viedään laiduntamaan muualle tai omia eläimiä kuljetetaan omilla kuljetusvälineillä tilalta alle 50 km matka, tällöin sovelletaan vain 3 artiklaa (yleiset edellytykset) ja 27 artiklaa.
- Jos kuljettaa eläimiä max. 65 km, ei tarvita lupaa eikä pätevyystodistusta, mutta muuten sovelletaan kuljetusasetusta

4. Omavalvontasuunnitelma

Omavalvontasuunnitelma koskee mm. lihaa myyviä lammastiloja. Yrityksellä tulee olla ajan tasalla oleva, yrityksen omaa toimintaa kuvaava omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelma on kirjallinen kuvaus yrityksen toiminnasta, sen laajuudesta sekä toimintaan liittyvistä elintarviketurvallisuusriskeistä sekä niiden hallinnasta. Yritys noudattaa laatimaansa omavalvontasuunnitelmaa ja se on pyydettäessä esitettävä elintarvikevalvontaviranomaiselle. Muista päivittää omavalvontasuunnitelma vuosittain ja jos toiminnassa tulee muutoksia. Ajan tasalla oleva omavalvonta on yrittäjälle työkalu, jossa toimintaa voidaan hallita.

Omavalvontasuunnitelmassa tulee kuvata

- yrityksen toiminta/toimiala ja tuotteet, kuka vastaa toiminnasta
- mitä myydään ja miten laajaa yrityksen toiminta on
- miten raaka-aineiden vastaanotto tehdään ja tuotteet tarkastetaan, mistä tuotteita hankitaan ja kuka niitä toimittaa. Miten menetellään poikkeustapauksissa?
- tuote-erien jäljitettävyys ja miten hoidetaan takaisinvedot
- miten hoidetaan lämpötilanhallinta kuljetusten aikana ja tilamyymälässä. Kirjataan lämpötilat ylös
- elintarvikkeiden pakkausmerkinnät ja allergeenit
- tilojen ja laitteiden kunnossapito
- miten hoidetaan puhtaanapito ja jätehuolto. Miten eläinperäiset sivutuotteet käsitellään
- miten estetään haittaeläinten pääsy tiloihin ja miten haittaeläintorjunta on hoidettu. Kirjataan poikkeamat ylös
- henkilökunnan opastus ja työhygienia
- henkilökunnan terveydentila. Lyhyissä työsuhteissa (esim. kesätyöntekijät) tulee vaatia ainakin salmonellatodistus. Salmonellatodistus tulee lisäksi hankkia yli 4 vuorokautta Pohjoismaiden ulkopuolelle suuntautuvien matkojen jälkeen.
- henkilökunnan hygieniaosaaminen
- näytteiden otto, tuotteiden mikrobiologinen ja kemiallinen turvallisuus
- käytetty talousvesi ja miten sen laatua tarkkaillaan

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/omavalvonta/omavalvontasuunnitelma>

Elintarvikehuoneistojen omavalvontasuunnitelma

Uudistuneen elintarvikelain mukaan elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelmaa ei enää erikseen hyväksytä omalla päätöksellään, vaan sen riittävyys arvioidaan laitoksen hyväksymisen tai elintarvikehuoneistoon tehtävän ensimmäisen tarkastuskäynnin, ns. alkutarkastuksen yhteydessä. Muutos keventää hyväksymiseen liittyvää byrokratiaa, mutta toimijalla on edelleen velvollisuus huolehtia omavalvonnasta yrityksessään. Toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat ja elintarviketurvallisuuden kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan.

Elintarvikehuoneistoilla on oltava riskien hallitsemiseksi riittävä omavalvontasuunnitelma.

Ilmoitettava elintarvikehuoneisto voi toimittaa omavalvontasuunnitelman viranomaiselle ennen alkutarkastusta, mutta toimittaminen ei ole pakollista. Ilmoitettavan elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelman on kuitenkin oltava arvioitavissa viimeistään alkutarkastuksen yhteydessä.

Laitoksen omavalvontasuunnitelma

Suunnitelma on toimitettava viranomaiselle laitoksen hyväksymishakemuksen liitteenä. Hyväksymisen yhteydessä viranomainen arvioi, onko laitoksen omavalvontasuunnitelma riittävä riskien hallitsemiseksi. Jos omavalvontasuunnitelmassa on vain pieniä puutteita, viranomainen hyväksyy laitoksen joko ehdoitta tai ehdollisesti. Jos omavalvontasuunnitelmassa on sellaisia puutteita, että toiminnan riskien ei voida katsoa olevan hallinnassa, viranomainen ei voi hyväksyä laitosta eikä laitos voi näin ollen aloittaa toimintaansa.

Omavalvonnan valvonta

Jos elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelman arvioinnissa viranomainen havaitsee, ettei omavalvontasuunnitelma ole riittävä, viranomaisen tulee antaa toimijalle neuvoja ja kehotuksia omavalvonnan toimivuuden varmistamiseksi (53 §). Tarvittaessa valvonnassa tulee käyttää hallinnollisia pakkokeinoja omavalvonnan saattamiseksi hyväksyttävälle tasolle.

Omavalvonnasta on hyötyä

- Omavalvonta lisää elintarviketurvallisuutta ja kohdistaa yrityksen valvonnan käyttämään voimavarat riskien kannalta oleellisimpiin paikkoihin ja järkeviin ennaltehkäisytöimenpiteisiin
- Yritys on paremmin perillä toimintansa laadusta ja toiminta on entistä suunnitelmallisempaa, mikä lisää toiminnan tehokkuutta
- Hävikki vähenee, toiminnan tuloksellisuus lisääntyy ja asiakkaiden ja viranomaisten luottamus sekä tyytyväisyys kasvaa
- = syntyy varmuus tuotteiden ja toiminnan laadusta ja turvallisuudesta
- Usein toimiva omavalvonta vähentää viranomaisvalvonnan tarvetta ja siitä aiheutuvia kustannuksia

Huom:

Omavalvonta alkutuotannossa koskee esim. lampaiden pitoa ja kasvatusta.

Omavalvonnan kuvaamisella tarkoitetaan tilan toimintatapojen kuvaamista eikä siinä edellytetä säännöllisesti tapahtuvaa tehtyjen toimenpiteiden kirjaamista. Alkutuotannossa on kuitenkin myös joitakin kirjaamisvelvotteita. Ne käyvät ilmi lainsäädännöstä ja esim. omavalvonnan mallilomakkeissa. Omavalvonta alkutuotannossa sisältää lähinnä kuvausta siitä, miten eläimiä hoidetaan, miten lampolasta ja välineistä huolehditaan, miten haittaeläimiä ja tauteja torjutaan ym. Yllä oleva omavalvontasuunnitelma tulee sen sijaan olla mm. myytävän lihan osalta.

Omavalvonnan kuvausta voidaan verrata ulkopuolista työvoimaa varten laadittavaan perehdytysohjeeseen. Esimerkiksi tilojen puhtaanapidon osalta omavalvonnan kuvauksessa voidaan selostaa kunkin puhdistuskohteen puhdistustapa, kuinka usein puhdistus tehdään sekä mainitaan mahdollisesti käytettävä puhdistusaine.

Omavalvonnan kuvaus voi olla vapaamuotoinen kunhan siinä kuvataan tiettyjen hygieniavaatimusten (alkutuotantoasetus MMM 1368/2011, 4§ ja (EY) N:o 852/2004, liite I, A osa, kohta II, alakohta 4) toteuttaminen kyseisellä tilalla. Kuvauksen laatimisessa voi myös käyttää apuna toimialan yhdistysten ja yritysten laatimia mallilomakkeita



5. Lampaan lihan kuljettaminen ja kylmäketju

Lihan kuljettamisessa keskeisintä on oikea lämpötila, kylmä- /lämpöketjun tulee olla katkeamaton. Lihaa voi kuljettaa kylmälaatikoissa tai kylmäkontilla, jolloin nämä on haettava liikkuvaksi elintarvikehuoneistoksi.

Kylmäketjusta ja sen dokumentoinnista vastaa kuljetusyrittäjä tai elintarvikehuoneiston toimija.

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

”Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, jotka säilyäkseen on säilytettävä alhaisessa lämpötilassa tulee siis kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa, eristetyssä kuormatilassa tai muulla tavoin jäähdytettävissä, suljettavassa eristetyssä kuljetusastiassa tai siten, että elintarvikkeiden lämpötila on korkeintaan 6 astetta celsiusta. Kuitenkin eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetuksissa, ellei kyseessä ole toimittaminen suoraan lopulliselle kuluttajalle, on noudatettava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteessä säädettyjä lämpötilavaatimuksia.”

Jos lihan (=helposti pilaantuva elintarvike) kuljetus kestää yli 2 tuntia, tulee autossa / kylmätilassa olla tallentava lämpötilanseurantajärjestelmä. Lihan kuljetukseen käytetty auto tulee olla mukana elintarvikehuoneiston omavalvonnassa.

Tallentavaa lämpötilaseuranta järjestelmää ei tarvita alle 2 tunnin kuljetuksissa tai jos kuljetukset ovat sellaisia, että jäähdytetyt elintarvikkeet toimitetaan elintarvikehuoneistosta suoraan lopulliselle kuluttajalle (ns. kauppakassikuljetukset myymälästä tai tukusta kuluttajalle). Tällöin toimijan tulee sisällyttää omavalvontaansa ne keinot, joilla kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilan pysyminen sallituissa rajoissa voidaan varmistaa.

Pakastekuljetukset

Pakastekuljetuksissa ja yli 10 kuutiona pakastevarastoissa on käytettävä komission pakasteasetuksen vaatimukset täyttäviä lämpötilan seuranta- ja tallennuslaitteita. Komission pakasteasetuksen mukaan paikallisjakelun aikana lämpötilaa voidaan kuitenkin mitata helposti nähtävällä lämpömittarilla.

Eviran tulkinnan mukaan alle 2 tuntia kestävä kuljetus on paikallisjakelua. Mittaustulokset ja niiden kirjaaminen tai tallentaminen ovat osa elintarvikehuoneistoasetuksen 5§:n 3. momentin tarkoittamaa omavalvontakirjanpitoa.



lämpötila celsiusasteita	elintarvikkeen lämpöt. saa lyhytaikaisesti olla enintään (1367/2011; 11§)	Elintarvikelaji
-18 C tai kylmempi	-15 C	pakastetut tai jäädytetyt elintarvikkeet, joiden lämpötilasta ei ole muuta säädetty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa
alle +4	+7 C	jauheliha ja jauhettu maksa
0 C- +6 C	+9 C	Muu tuore liha ja lihatuotteet esim. sisäelimet, raaka liha, raakalihavalmisteet, lihavalmisteet (leikkeleet, lihasta valmistetut einekset, ruokamakkarat, yms.)
0 C - +8C	+11 C	Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely

6. Suoramyyntin eri tapoja

a) **Tilalla on oma teurastamo ja leikkaamo, joilla on laitoshyväksyntä**

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikehuoneistot+/hyvaksytyt+laitokset+/laitokset>

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikelainsaadanto/laitokset/>

Hyväksytystä laitoksesta lampaan liha voi mennä myyntiin kauppoihin, ravintoloihin, tilamyymälöihin, yksityisille ym.

b) **Teurastus tehdään tilan ulkopuolella teurastamossa ja palautetaan lampurille ruhoina tai puolikkaina**

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikehuoneistot+/kotielaienten+lihan+myynti+tuotantotilalta/>

Teurastamossa teurastetun eläimen tarkastettua lihaa on mahdollista ottaa palautuksena tilalle käsittelyä ja myyntiä varten. Lihojen markkinointi tilalta on elintarvikkeiden myyntiä ja toiminnasta tulee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus oman kunnan elintarvikevalvontaan. Lihan käsitteleminen (esimerkiksi suikalointi, jauhaminen, pakastaminen, jäädyttäminen tai makkaran valmistus) myynnin yhteydessä on sallittua ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa.

Yli 12 kk ikäisten lampaiden puoliruhojen käsittely lisää vaatimuksia: lampailla selkäydin on luokiteltu TSE- riskijätettä. Tällaista jätettä saa käsitellä ja varastoida vain siihen hyväksytyissä tiloissa (esim. laitoshyväksytyissä leikkaamoissa tai teurastamoissa)

Elintarvikehuoneistosta lihat on myytävä suoraan kuluttajille ja toimittaminen muualla myytäväksi tai ravintoloihin ja suurkeittiöihin ruoanvalmistukseen on rajoitettu 30 %:in käsiteltävän lihan määrästä TAI vaihtoehtoisesti korkeintaan 1000 kiloon vuodessa.

HUOM! elintarvikehuoneistosta liha ei voi liikkua laitokseen

c) **Lampaan liha tulee teurastamolta palautuksena pakattuna yksittäispakkauksiin tai laatikoihin**

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikehuoneistot+/kotielaienten+lihan+myynti+tuotantotilalta/>

Liha on valmiiksi leikattu ja pakattu, myyntitoiminnan vaatimuksena on riittävät kylmäsäilytystilat niin, että **lihojen kylmäketju ei katkea**. Elintarvikehuoneistoilmoitus on

tehtävä oman kunnan elintarvikevalvontaan. Palautuksena tuleva liha voi olla tuoretta tai valmiiksi pakastettua. Lihojen kylmäketju ei saa katketa kuljetusten aikana.

Hygieniaoasamistodistusta ei vaadita, jos tilalta myydään vain valmiiksi leikattua ja pakattua lihaa.

Oma-valvonta tulee olla kunnossa ja on huolehdittava siitä, että pakkausmerkinnät ovat oikein.

d) Liikkuva elintarvikehuoneisto

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikehuoneistot+/ilmoitetut+elintarvikehuoneistot/>

Liikkuva elintarvikehuoneisto on siirrettävä tai väliaikainen (koottavissa ja purettavissa olevaa, paikasta toiseen siirrettävää) elintarvikkeiden myynti- tai käsittelypaikka tai -laitteisto. Tällaisesta liikkuvasta kioskista, myyntivaunusta tai -kojusta, telttakatoksesta, liikkuvasta elintarvikehuoneistosta tehdään ilmoitus elintarvikevalvontaan ja se sisällytetään omavalvontaan.

e) Lampaat teurastetaan teurastamolla ja teurastamo kuljettaa lihat suoraan kuluttajalle.

Toiminnasta tehdään ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaan. Ilmoitus tehdään virtuaalisesta elintarvikehuoneistosta. Teurastamon kanssa kannatta tehdä sopimus kuljetusten toimintatavoista ja vastuista: mitä tehdään poikkeamatilanteesta. Lihan myyjän tulee kirjanpidossa säilyttää teurastamolta eteenpäin menneiden lihojen erätiedot, joista käy ilmi lihojen alkuperä ja niiden teurastuspaikka.

HUOM: myyjä (tässä myös tuottaja) on aina vastuussa myymistään tuotteista. Omavalvonnassa tulee kertoa toimintatavat ja erityisesti kylmäketjun varmistaminen sekä poikkeustapausten käsittely. Teurastamon omavalvonta kattaa teurastamon toiminnan. Hygieniaosaamistodistus ei ole pakollinen.

f) Lihan myynti esim. Reko-renkaiden kautta

Myynti REKO-renkaiden kautta on myyntiä suoraan lopulliselle kuluttajalle, ilman välikäsiä.

Myytäessä lampaan tai karitsan lihaa esim. Reko renkaiden kautta, ostaja ostaa lihan verkon kautta ja myyjä kuljettaa ostajan omistamaa lihaa. Lihan myynti ei ole alkutuotannon tuote eli lihojen myynti ja käsittely myynnin yhteydessä on elintarvikehuoneistotoimintaa.

Kuljetus ei tarvitse lupaa, mutta siitä on ilmoitettava kunnan elintarvikeviranomaisille. Myyjä vastaa, että kuljetuksen aikana kylmäketju ei katkea. Pakkausmerkinnät on oltava Elintarviketietoasetuksen mukaiset (kts. oppaan s. 10).

Toimija tekee elintarvikehuoneistoilmoituksen ja sen omavalvonnassa kertoo toimintatavat, myös kuljetusta koskevat.

Vastuu REKO:ssa myytävistä elintarvikkeista sekä vastuu elintarvikealan toiminnan puitteiden laillisuudesta on elintarvikkeiden tuottajalla, valmistajalla ja myyjällä.

Lihan pakastaminen

Elintarvikkeiden pakastamiseen käytettävät tilat ja laitteet sekä pakastettujen elintarvikkeiden varastointiin käytettävät tilat ja laitteet ovat tarkoitukseen sopivia silloin, kun elintarvikkeiden jäädyttämistä varten laite voidaan säätää -18 C kylmemmäksi. Tällöin elintarvikkeen jäädyttämiseen kuluu enintään 24 tuntia. Riittävän nopean jäätyksen varmistamiseksi jäädyttämistä ei pidä suorittaa täyteen pakatussa pakastimessa/pakkasvarastossa.

Pakastettujen elintarvikkeiden säilyttämistä varten säilytystila, jonka lämpötila on -18 C tai kylmempi.

Mitä hitaammin elintarvike jäätyy sitä suurempia vesikiteitä elintarvikkeeseen muodostuu.

Muodostuvat jääkiteet rikkovat elintarvikkeen rakennetta. Vastaavasti mitä pienempiä jääkiteitä

elintarvikkeeseen muodostuu sitä vähemmän ne rikkovat elintarvikkeen rakennetta. Sulaessaan rikkoutunut rakenne tarjoaa mikrobeille hyvät edellytykset nopeaan kasvuun. Kotipakastimien teho ei yleensä ole riittävä pakastukseen, joten niitä ei voida käyttää lihan pakastuksessa.

Pakastusasetus (818/2012) <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2012/20120818>

7. Ilmoitettu elintarvikehuoneisto

Teurastamossa teurastetun eläimen tarkastettua lihaa on mahdollista ottaa palautuksena tilalle käsittelyä ja myyntiä varten. Lihojen markkinointi tilalta on elintarvikkeiden myyntiä ja toiminnasta tulee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus oman kunnan elintarvikevalvontaan.

- Elintarvikehuoneistoilmoitus tulee tehdä oman kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoituksen löytää paikallisen elintarvikevalvonnan nettisivuilta. Vastaava ilmoitus vaaditaan kaikesta elintarvikkeiden myynnistä.
- Toimijalla tulee olla omavalvontasuunnitelma, jolla hallitaan toimintaan liittyvät elintarvikehygieeniset riskit.
- Kirjanpidossa tulee säilyttää muun muassa teurastamolta lihojen mukana tulleet erätiedot, joista käy ilmi lihojen alkuperä sekä niiden teurastuspaikka.
- Jos lihat on valmiiksi leikattu ja pakattu, myyntitoiminnalle on vaatimuksena riittävät kylmäsäilytystilat niin, että lihojen kylmäketju ei katkea. Mitään erillistä myyntitilaa ei vaadita. Hygieniosaamistodistusta ei vaadita, jos huoneistossa myydään vain valmiiksi leikattua ja pakattua lihaa.

Lihan käsitteleminen (esimerkiksi suikalointi, jauhaminen, pakastaminen, jäädyttäminen tai makkaran valmistus) myynnin yhteydessä on sallittua ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. Lihaa on mahdollista käsitellä kotikeittiössä (esimerkiksi leikata puhtaana pidettävällä työtasolla) kunhan asumisesta ei aiheudu lihoille mitään elintarviketurvallisuusriskiä.

- Pakastamista varten on oltava riittävät tilat ja pakastimet, joilla pakastaminen tapahtuu **pakasteasetuksen** mukaisesti mahdollisimman nopeasti. Ns. kotipakastimien teho ei yleensä ole riittävä tähän tarkoitukseen, joten niitä ei voida käyttää.



8. Myyntitilassa huomioitavaa

Jos perustat pakatulle lampaan lihan myynnille myyntitilan (tilapuodin), huomioi toteutuksessa

- pintamateriaalien tulee olla helposti puhdistettavia ja puhtaana pidettäviä (esim. metallia, kaakelia, muovia)
- lähettyvillä tai myyntitilassa tulee olla käsienspesupiste
- kylmäsäilytystilojen tulee olla riittävät ja mitoitettu myyntimääriin. Jääkaapin lämpötilan lihan kohdalla tulee olla alle + 3 C, pakastetun lihan säilytyslämpötila -18 C. Kirjaa lämpötilat omavalvontasuunnitelman liitteeseen, esim. kerran viikossa.
- Lihan pakastamista varten tulee olla käytettävissä laite, jonka lämpötila voidaan säätää -18 C kylmemmäksi, jolloin elintarvikkeen jäädyttämiseen kuluu enintään 24 tuntia. Kotipakastin ei täytä vaadittuja ominaisuuksia (Pakasteasetus 818/2012).
- Myyntitilan siivousvälineiden tulee olla puhtaat ja asianmukaiset. Säilytys siivoustilassa/-komerossa.
- Myyntitilan jätehuollon tulee olla asianmukaisesti järjestetty.
- Huolehdi tilan ilmanvaihdosta
- Jos tilassa on myynnissä myös muita elintarvikkeita kuin lihaa, on niille varattava erilliset säilytys- ja myyntipöydät.
- ole yhteydessä oman kunnan elintarvikevalvontaan
- kuvaa toiminta omavalvontasuunnitelmassa

Ole yhteydessä oman kuntasi elintarvikevalvontaan ennen kuin olet aloittamassa tilamyymälätoimintaa.

10. Pakkausmerkinnät

Pakkausmerkinnät eivät saa johtaa ostajaa harhaan elintarvikkeen ominaisuuksien, koostumuksen, luonteen, määrän, alkuperän, valmistus- tai tuotantomenetelmän tai muun vastaavan seikan suhteen. Pakkausmerkinnöissä ei saa ilmoittaa elintarvikkeella olevan sellaisia erityisiä vaikutuksia tai ominaisuuksia, joita sillä ei ole tai joiden suhteen se ei poikkea muista vastaavista elintarvikkeista.

Pakolliset pakkausmerkinnät

1. elintarvikkeen nimi
2. ainesosaluettelo ja tarvittaessa tiettyjen ainesosien määrä
3. sisällön määrä
4. vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta
5. valmistajan, pakkaajan tai EU:ssa toimivan myyjän nimi, toiminimi tai aputoiminimi sekä osoite
6. alkuperämaa, jos sen puuttuminen voi johtaa ostajaa harhaan (koskee myös marinoituja ja maustettuja lihoja)
7. elintarvike-erän tunnus
8. säilytysohje tarvittaessa
9. käyttöohje tarvittaessa
10. varoitusmerkintä tarvittaessa
11. elintarvikkeen alkoholipitoisuus, jos se nestemäisessä elintarvikkeessa on yli 1,2 tilavuusprosenttia ja kiinteässä elintarvikkeessa enemmän kuin 1,8 painoprosenttia

Pakastetun lihan etiketissä tulee olla mainittuna myös pakastuspäivä.

Lampaanlihan kohdalla on myös huomioitava elintarvikkeen nimeä täydentäviä tiedot (Elintarviketietoasetus 1169/2011 liite VI)

- ”sulatettu”, jos tuote on pakastettu ennen myyntiä ja myydään sulatettuna
- eri eläinlajeista peräisin olevat proteiinit lihavalmisteissa ja raakalihavalmisteissa
- tieto lisätystä vedestä, mikäli sitä on yli 5 %, lihavalmisteissa ja raakalihavalmisteissa
- ”paloista yhdistetty liha” raakalihavalmisteissa, lihavalmisteissa, josta voi muuten saada virheellisen käsityksen, että se on tehty kokonaisesta lihan palasta
- jos makkaran kuori ei ole syötävä, siitä on ilmoitettava

Lampaanlihatuotteiden kohdalla huomioitavaa

- ainesosaluettelossa tulee allergeenit olla korostettuna, *korostettuna*, *korostettuna*, **korostettuna**
- ravintoarvosisällön määrittäminen

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:FI:PDF> sekä <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/pakkausmerkinnat/>

Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille

<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/julkaisut/?a=view&productId=385>

11. Hintaesimerkkejä ja ruhon paloittelu

Teurastettu ja tarkastettu ruho ja liha, hinnat alv 0 % (hinnat v. 2015)

	Hintaesimerkkejä
teurastus	
- karitsa	22,00 – 27,00 €
- uuhi	25,00 - 30,00 €
leikkuu	
- karkea paloittelu, vain muutamaan osaan	8,15 €
- karkeapaloittelu	noin 25,00 – 30,00 €
- hienopaloittelu	noin + 10 €
- luullinen leikkuu	18,55 €
-	
- luuttomaksi leikkuu	23,55 €
- erikoiset paloittelut	sopimuksen mukaan

- jauhelihan valmistus +	pienet määrät saattavat sisältyä leikkuuseen suuremmat määrät noin 0,5 – 2,0 €/kg
- lihojen vakumointi	noin 1 € / kg
- pakkaus laatikkoon	noin 1 €/kg tai 9,40/karitsa
- etiketöinti	1,60 € karitsa
- rahti	riippuu kuljetusmatkasta
- vuotien suolaus	5-8 € /kpl
- oman työn osuus?	riippuu etenkin lihan kuljetusmatkoista, markkinointiin käytetystä ajasta, tilausten hoitoon ja kirjanpitoon käytetystä ajasta

- tavoitepaino suoramyyntiruhoille on noin 18-21kg

- huom. leikkuutavasta ja ruhosta riippuen hävikki leikkuussa on noin 1,5 kg- 3 kg
(luullinen leikkuu noin 20 %)

Ruhon paloittelu

Karkeapaloiteltu ruho:

puolikkaan ruhon etupää, selkä, kyljet ja takapää

Hienopaloiteltu ruho:

kokonainen viulu, niska viipaloituna kiekkoina, etuselkä viipaloituna kiekkoina, lapa viipaloituna / kokonaisena, potkat, kyljykset parikyljyksinä, kuve, kylki leikattuna muutamaan osiin, jotka mahtuvat hyvin esim. pataan



12. Elintarvikkeiden jäljitettävyys

Elintarvikkeet, rehut ja näiden raaka-aineet tulee voida jäljittää jokaisessa tuotanto-, valmistus- ja jakeluvaiheessa. Lihantarkastuksessa hyväksytty teuraseläimen ruho merkitään lihantarkastuksen lopuksi terveystunnusmerkillä. Tunnistusmerkki osoittaa, että eläinperäinen elintarvike on valmistettu tai käsitelty viranomaisen hyväksymässä ja valvomassa laitoksessa. Tunnistusmerkki löytyy tuotteen kääreestä, pakkauksesta tai etiketistä.

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/pakkausmerkinnat/jaljitettavyys/>

12. Kotiteurastus omaan käyttöön

Kotiteurastus

Maa- ja metsätalousministeriön asetus lihantarkastuksesta säätelee lampaiden teurastusta. Asetuksesta on kuitenkin rajattu pois alkutuotannon toimijan omistaman eläimen teurastamiseen hänen yksityiseen kotikäyttöön. Eli, kotona teurastettua elävää eläintä ei tarvitse elävänä tarkastaa eikä sille tehdä lihahygienian mukaista tarkastusta.

Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että kotona teurastettua lammasta tai karitsaa EI SAA MYYDÄ / LAHJOITTA A muille. Vaikka ostaja tai saaja tietäisi, että ko. eläimelle ei ole tehty elävänä tarkastusta, sen lihaa ei ole tarkastettu eikä sitä ole teurastettu hyväksytyssä laitoksessa, sitä ei saa myydä tai lahjoittaa.

Kotona teurastusta sen sijaan koskee kaikki eläinsuojelulainsäädännön vaatimukset mm. eläimelle ei saa aiheuttaa tarpeetonta tuskaa tai kärsimystä ja lopetus on suoritettava toimivilla, siihen tarkoitukseen soveltuvilla välineillä ja lopettajan tulee osata tehtävänsä.

Kotiteurastuksen sivutuotteiden käsittely

Kotiteurastuksen sivutuotteiden hävittäminen

Kotiteurastuksen sivutuotteilla tarkoitetaan alkuperätilalla omaan elintarvikekäyttöön teurastetuista eläimistä saatuja ruhonosia ja elimiä, joita ei käytetä ihmisten tai tilan **omien** lemmikkien ruoaksi.

Sivutuotelaki (517/2015) kieltää märehäijöiden ja sikojen kotiteurastuksen sivutuotteiden hautaamisen eläinlajikohtaisilla raatokeräilyalueilla. Märehäijöiden kotiteurastuksen sivutuotteiden hautauskielto on voimassa märehäijöiden raatokeräilyalueella. Kielto koskee kaikkia teurastuksessa syntyviä sivutuotteita sivutuoteluokasta riippumatta. Syrjäisillä alueilla hautaaminen on sallittua.

Hautaamisessa on noudatettava yleisiä hautaamisesta annettuja sääntöjä

(<http://www.evira.fi/portal/fi/elaimet/elainsuojelu+ja+elainten+pito/kuolleet+elaimet/kotiteurastus/>).

Sivutuotteet saa hävittää toimittamalla ne Honkajoki Oy:n hyväksytyyn käsittelylaitokseen. Keräilyä hoitaa rekisteröitynyt toimija.

Teurassivutuotteita ei saa polttaa sivutuoteasetuksen mukaan hyväksytyssä tilakohtaisessa raatojen polttoon tarkoitettussa poltto- tai rinnakkaispolttolaitoksessa, vaan tällaisen aineksen polttoon tarkoitettuna polttolaitoksen on oltava ympäristösäädösten mukainen. Toimintaan tarvittavasta lupamenettelystä ja tietoa polttolaitokseen asetetuista vaatimuksista saa paikallisilta ympäristönsuojeluviranomaisilta.

Kotiteurastettujen eläinten poistotavaksi on ilmoitettava eläinrekistereissä ”teurastettu tilalla”.

HUOMIO!

tarkista aina paikallisilta valvojilta, että tiedossasi on ajantasainen lainsäädäntö. Lait ja asetukset sekä runsaasti muuta tietoa löytyy myös EVIRA:n sivuilta.

Ajantasaisen tiedon seuranta on työlästä yksittäiselle toimijalle, joten paikalliselta valvontaviranomaiselta voi päivittää suoramyyntiä koskevat tiedot.

Lopuksi: Kokataan lammasta

Lyhyesti lista siitä, mihin mikin ruhonosa ainakin taipuu mainiosti:

Potka, potkakiekot

- haudutettavat ruoat

Paisti (viulu)

- kokonaisena paistina luullisena tai luuttomana, murekkeella täytettynä tai viipaloituna, palvattuna

Fileeselmä

- kyljykset, lampaansatula, kruunupaisti tai
- fileet, jotka on lampaan mureinta lihaa, voidaan irrottaa ja paistaa pieninä medaljonkipihveinä tai kypsittää nopeasti kuutioina grillivartaissa

Etuselkä/kyljysselmä

- paloitetuna kastikkeisiin, keittoihin ja pataruokiin

Kylki ja kuve

- kastikkeisiin, keittoihin, muhennoksiin, jauhelihaksi. Luuttomana rullapaistiksi

Niska, niskakiekot

- haudutettuna pataruokiin, keittoihin, muhennoksiin

Rinta ja lapa

- luuttomana rullapaistiksi, pataruokiin. Kuutioina pataruokiin, keittoihin

Sisäelimet

- maksa nopeasti paistettuna
- munuaiset nopeasti paistettuna
- kieli keitettynä leikkeleenä

Lammaspaistin sisäisiä lämpötiloja

- 65-70 astetta: liha roosa, hyvin mehukas.
- 72-74 astetta: vähän punertava, hyvin mehukas.
- 75-80 astetta: kypsän eri asteita, hyvin murea ja yleensä vielä mehukas. Yli 80 asteessa liha kuivuu.

Paistille sopiva kypsennyslämpötila on 120-150 -astetta. Uunissa haudutettavalle ruoalle suositellaan lämpötilaksi 175-180 -astetta. Alussa kannattaa pitää korkeampaa lämpötilaa, jotta liha saa pintaan suojaavan kalvon eikä kuivu kypsennettäessä.

Kypsää lihaa kannattaa lepuuttaa paistamisen jälkeen, jotta liha kerkeää tasaantua. Peitä tai kääri liha esim. alumiinifolioon. Kypsymistä tapahtuu vielä tässäkin vaiheessa. Lampaanlihan rasvan voi kätevästi poistaa kypsennyksen jälkeen, pitää lihan mehevänä kypsennyksen aikana

Karitsanliha on alle 1 vuoden iässä teurastetun lampaan lihaa. Se on maultaan mietoa ja hyvin mureaa. Lampaanlihaksi kutsutaan kaikkien yli yksivuotiaiden lampaiden lihaa. Erilaiset lihanleikkaustavat määrittyvät sen perusteella, onko lammas teurastettaessa yli vai alle vuoden. Karitsanliha on maultaan lampaanlihaa miedompaa ja mureampaa. Se on myös hienosyisempää ja vähärasvaisempaa.

Yrteillä maustaminen

Yrttimausteita käytettäessä kannattaa mausteita lisätä varovasti. Tuoreet yrtit antavat yleensä pehmeämmän lopputuloksen, kuivattuna yrttimaustetta saattaa tulla helposti liikaa. Yleisimpiä mausteita lampaanlihalle on:

- * rosmariini, jonka kirpeä ja raikas maku sopii lampaanlihalle.
- * timjami, antaa pehmeän aromikkaan ja lämpimän maun.
- * valkosipuli, yleisin lampaan mausteista.
- * kirveli, mausteisella ja makeahkolla aromillaan antaa miellyttävän maun muhennoksille ja keitoille.
- * salvia, joka vähentää rasvaisuuden makua
- * kynteli, voimakasarominen
- * meirami
- * musta- ja valkopippuri
- * minttu
- * katajanmarja

* rakuuna

* hunaja

Maustamista voidaan tehdä myös juureksilla ja kasviksilla, jotka antavat pata- ja keittoruokiin mehevyyttä ja makua.

Maustamisniksejä:

Mausteiden tarkoituksena on lisätä ruuan omaa makua, ei peittää sitä. Samaa ruokaa ei ole syytä maustaa usealla erikoisen tai voimakkaan makuisella mausteella.

Pitkää kypsennysaikaa vaativiin ruokiin käytetään kokonaisia mausteita, jotka saavat olla mukana alusta asti.

Herkät ja kevytaromiset yrttiasteet lisätään ruokiin sormin hienonnettuna vasta kypsennyksen loppupuolella.

Lampaan ja karitsanlihan suoramyyntissä huomioitavia seikkoja:

