

Poroteurastuksen kehittämisen painopisteet



Poroteurastuksen kehittämisen painopisteet

Karoliina Majuri ja Kirsi Muuttoranta (toim.)

Poroteurastuksen kehittämisen painopisteet

D. Muut julkaisut 12/2019

Lapin ammattikorkeakoulu
Rovaniemi 2019

© Lapin ammattikorkeakoulu ja tekijät

ISBN 978-952-316-316-4 (nid.)

ISSN 2342-2521 (painettu)

ISBN 978-952-316-317-1 (pdf)

ISSN 2342-253X (verkkojulkaisu)

Lapin ammattikorkeakoulun julkaisuja

D. Muut julkaisut 12/2019

Rahoittajat: Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskus

ESR-rahaston kautta

Toimittanut: Karoliina Majuri ja Kirsi Muuttoranta

Kansikuva: Karoliina Majuri

Taitto: Arto Huhta

Lapin ammattikorkeakoulu

Jokiväylä 11 C

96300 Rovaniemi

Puh. 020 798 6000

www.lapinamk.fi/julkaisut

Lapin korkeakoulukonserni



Lapin korkeakoulukonserni LUC on yliopiston ja ammattikorkeakoulun strateginen yhteenliittymä. Konserniin kuuluvat Lapin yliopisto ja Lapin ammattikorkeakoulu.

www.luc.fi

Sisällys

Karoliina Majuri ja Kirsi Muuttoranta

ESIPUHE	9
----------------	---

OSA 1: POROTEURASTUKSEN NYKYTILA

Sarai-Natalia Kela

TEURASPOROJEN HYVINVOINTI	13
----------------------------------	----

Markus Jaurun

POROTEURASTAMOIDEN OMAVALVONTA.	19
--	----

Petri Muje ja Aki Ranta

POROTEURASTUKSEN SIVUTUOTTEET OSANA KESTÄVÄÄ LIIKETOIMINTAA	23
--	----

Niina Mattila

POROTEURASTAMON SIVUTUOTTEIDEN HYÖDYNTÄMINEN SALLAN MALLIIN.	27
---	----

Karoliina Majuri

PORON SIVUTUOTTEIDEN KÄSITTELY TEURASTAMOLLA	31
---	----

Karoliina Majuri

PORONTEURASTUKSEN VAIKUTUS LOPPUTUOTTEEN LAATUUN.	37
--	----

Janne Mustonen

JALOSTAJAN NÄKÖKULMA PORONTEURASTUKSEN VAIKUTUKSISTA LOPPUTUOTTEEN LAATUUN.	43
--	----

Kirsi Muuttoranta

REILUA JA EETTISTÄ LIHAA POROTEURASTAMOILTA	47
--	----

Iida Melamies

TYÖHYVINVOINTI JA TYÖTURVALLISUUS 51

Karoliina Majuri

ESIMIESTYÖ JA TYÖNTEKIJÄTEURASTAMOLLA 55

Kirsi Muuttoranta

POROTEURASTAMOIDEN TOIMINNAN NYKYTILA 59

OSA 2: KOULUTUS POROTEURASTAMOILLA PORUKKAOPPI-HANKKEESSA

Kirsi Muuttoranta ja Karoliina Majuri

**LAINSÄÄDÄNNÖN ASETTAMAT OSAAMISVAATIMUKSET JA
ERILAISET KOULUTUKSET POROTEURASTAJILLE. 63**

Kirsi Muuttoranta

PALAUTTEEN ANTAMINEN POROTEURASTAMOILLA 67

Kirsi Muuttoranta

**KOULUTUSTAPOJEN ARVIOINNIN JA VERTAILUN
PILOTOINTI POROTEURASTAMOILLA 73**

Kirsi Muuttoranta

**LISÄAUDITOINNIT JA –OHJAUSKÄYTÄNTEET
POROTEURASTAMOILLA 79**

Helena Kangastie, erityisasiantuntija (TKI ja O)

**OPPIMISTA JA OHJAAMISTA - OHJAUSRYHMÄ
PORUKKAOPPI-HANKKEEN TOIMINTAA TUKEMASSA 83**

LOPUKSI 91

Esipuhe

Poro on tärkeä osa Lapin imagoa. Perinteinen elinkeino on selviytynyt monista murroksista, joista yksi tärkein on ollut lihantuotannon siirtyminen kenttäteurastuksesta laitosteurastamoihin. EU:hun liittymisen myötä rakennettiin kattava laitosteurastamoverkosto koko poronhoitoalueelle.

Teurastamo on lihantuotannon kulmakivi ja kaupallisen lihantuotannon perusta. Elintarvikelainsäädäntö edellyttää teurastamoilta Ruokaviraston hyväksyntää. Poroteurastamot hyväksyy Lapin aluehallintovirasto (AVI). Suomessa on 15 suurta teurastamoa, 50 pienteurastamoa ja riistan käsittelylaitosta, sekä poronhoitoalueella 19 poroteurastamoa. Poroteurastamoista yksi on yksityisen yrityksen omistama, muut ovat poronlihan tuottajien omistuksessa.

Ruotsista ja Norjasta poiketen suurin osa poronlihasta tuotetaan paliskuntien ja poromiesten omistamien teurastamoiden kautta. Teurastamot mahdollistavat tuottajille lisäansaintamahdollisuuden tuotteen arvonnousun ja teurastuksen sivutuotteiden myynnin kautta. Teurastamoista hyötyvät myös poronlihan leikkaajat ja jalostajat, jotka usein ovat poromiehiä. Elinkeinon ja sen kestäväen kehityksen näkökulmasta poroteurastamot ovat avainasemassa.

Paliskunnissa on suurimmat sallitut poromäärät, ja siksi tuotannon määrän lisääminen onnistuu vain tiettyyn rajaan saakka. Lihan jalostusarvon nostaminen ja pannon nostaminen sivutuotteista saataviin tuloihin ovat porotaloudessa tärkeä tekijä elinkeinon kannattavuuden parantamisessa. Sillä myös vastataan kasvaviin tuotantokustannuksiin.

Erotukset ja elävien porojen kuljetukset ovat porojen hyvinvoinnin kannalta kriittisiä pisteitä. Kattava poroteurastamoverkosto edistää eläinten hyvinvointia mahdollistamalla kohtuullisen lyhyet kuljetusmatkat. Osalla teurastamoista on käytössä erotuspaikalta teurastamolle johtava aidattu väylä. Väylää pitkin porot siirtyvät teurastamolle omin jaloin, jolloin kuljetusvaihe jää kokonaan pois. Porot stressaantuvat helposti kuljetukseen lastattaessa ja siitä purettaessa.

Poroteurastamoilla elävien eläinten ammattimainen käsittely varmistuu poromiesten teurastaessa itse eläimensä. Porojen lajimukaisen käyttäytymisen, käsittelyn ja hoidon tuntevilla jatkuvasti porojen parissa työskentelevillä poromiehillä on parhaat valmiudet toimia teurastamolla porojen ehdoilla. He myös jalostavat suuren osan lihasta itse ja siten kiinnittävät huomiota tuotannon laatuun.

Syksy on poromiesten kiivaimman sesongin aikaa, jolloin teuraat erotellaan eloon jäävistä poroista. Haasteena poroteurastamojen toiminnalle onkin löytää riittävästi teurastajia porojen kokoamisen ja erottelutyön viedessä suuren osan poromiesten ajasta. Elintarvikkeita käsittelevänä laitoksena teurastamotyöntekijöiden tulee tuntee ja pystyä noudattamaan elintarvikelainsäädännön vaatimuksia ja laitosten toiminnan mukaisia hyviä toimintatapoja.

Teurastusosaamiseen pitää panostaa, sillä se varmistaa ja säilyttää työntekijöiden motivaation. Riittävä motivaatio varmistaa työntekijöiden osaamisen ja laadukkaan tuloksen. Poronlihan asema säilyy tulevaisuuden muuttuvassa ruokamarkkinassa, kun toimijoilla on yhteinen päämäärä tuottaa erittäin korkealaatuista lihaa. Siihen tarvitaan tietoa, taitoa, toimiva työympäristö ja –yhteisö. Teurastamojen yhteisellä visiolla, yhtenäisillä toimintatavoilla ja yhteistyöllä voidaan vastata teurastustoiminnan käytännön haasteisiin.

Poroteurastamoverkoston toiminnan jatkuvuuden turvaamiseksi Lapin ammattikorkeakoulu, Paliskuntain yhdistys ja Saamelaisalueen koulutuskeskus ovat kehittäneet poroteurastamojen toimintaa ja teurastuskoulutusta Porukkaoppi-hankkeessa (ESR-rahoitteinen ”Porukkaoppi – Porotalouden porukalle lisäoppia –koulutuksen kehittämishanke). Hankkeessa kuvattiin teurastustyövideoita, joista tehtiin hyvien käytäntöjen elokuvat. Niiden käsikirjoitus pohjautuu eläinlääkäri Sauli Laaksosen koulutusmateriaaliin sekä hänen Tunne poro -kirjaansa.

Hankkeen tuloksena syntyneessä POTERO-osaamisen kehittämisen toimintamallissa on huomioitu porotalouden erityispiirteet. POTERO-malli on sovellettavissa myös muille aloille työelämäläheiseen koulutukseen. Koulutusmalli on esitelty Lapin ammattikorkeakoulun julkaisussa POTERO – osaamisen kehittämisen toimintamallin pilotointi poroteurastamoilla (Majuri, Muuttoranta & Kangastie, 2019).

Koulutusmalli perustuu poroteurastamoilta kuvattuun materiaaliin ja siitä tehtyyn kattavaan koulutusmateriaaliin. Laaksosen materiaali sekä teurastamoilta kuvattu aineisto on ainutlaatuinen kokonaisuus poroteurastamotyöntekijöiden osaamisen kehittämiseen.

Porukkaoppi-hankkeessa auditoitiin vuosien 2017-2018 aikana 16 poroteurastamoja ja 25 teurastusporukkaa. Auditointien ja hankkeessa kirjattujen hyvien käytänteiden pohjalta on tuotettu opas Poroteurastuksen hyvät käytännöt - laitosteurastus. Se ilmestyi Poromies-lehden liitteenä numerossa 4 / 2019. Porukkaoppi-hankkeessa luodut ja uuden koulutusmallin mukaisesti työelämään jalkautetut hyvät käytännöt varmistavat poronlihan korkean laadun.

Tähän julkaisuun on koottu Porukkaoppi-hankkeen aikana esiin nousseita lihan laatuun ja teurastustoiminnan jatkuvuuteen vaikuttavia tekijöitä ja teurastamoiden kehityskohtia. Olemme pyytäneet asiantuntijoilta tekstejä poroteurastamoihin liittyen. Julkaisu on artikkelikokoelma, joka sopii jokaisen poroteurastajan ja aiheesta kiinnostuneen luettavaksi.

Toivotamme kaikille lukijoille mukavia lukuhetkiä!
Karoliina Majuri ja Kirsi Muuttoranta

OSA 1: Poroteurastuksen nykytila

Teurasporojen hyvinvointi

Porojen hyvinvointi on tärkeä osa eettistä lihantuotantoa. Poronlihan eettisyys on sen markkinavaltti. Eläinten mahdollisuus luontaiseen käyttäytymiseen on oleellinen osa niiden hyvinvointia. Porojen hyvinvointi ennen teurastusta on jokaisen poronhoitajan sydämenasia ja vaikuttaa lopputuotteen laatuun.

HYVINVOINNIN MÄÄRITTELY JA MERKITYS

Porojen hyvinvointi koostuu fyysisen hyvinvoinnin lisäksi myös psyykkisestä ja sosiaalisesta hyvinvoinnista. Teurastamon toimijoiden velvollisuus on kohdella ja hoitaa poroja näiden hyvinvointia tukien. Porojen terveys sekä pito- ja teurastamolosuhteet eivät välttämättä kerro eläinten hyvinvoinnista, vaikka oleellinen osa hyvinvointia ovatkin. Paras hyvinvoinnin mittari on poron käyttäytyminen.

Terve poro käyttää valtaosan ajastaan syömiseen ja märehyttämiseen. Käytökseltään terve poro on tarkkaavainen, varuillaan ja tietoinen ympäristöstään sekä aktiivinen ja viihtyy lajitovereidensa seurassa. Terveen poron silmät ovat kirkaat ja puhtaat sekä korvat pystyt ja liikkuvat. Poron sarvet ovat tällöin myös normaalisti kehittyneet ja symmetriset. Sairas poro usein vetäytyy lajitovereista erilleen. Normaalisti poro välttelee ihmiskontakteja, joten arkuuden katoaminen ja tylsyys ovat yleisiä sairaa poron merkkejä. Myös aggressiivinen käytös voi kieliä poron sairaudesta. (Laaksonen 2018, Ojuva 2018)

Poro stressaantuu helposti muuttuvista tilanteista. Stressi heikentää poron immuuniteettia, jolloin eri taudinaiheuttajat pääsevät elimistöön. Poron hyvinvoinnin lisäksi stressillä on vaikutusta myös lihan laatuun. Poron stressaantuessa tai joutuessa rasittamaan lihaksiaan voimakkaasti, lihasten glykogeenivarastot käytetään energiaksi ja veren glukoosipitoisuus nousee. Tällöin lihan pH ei laske teurastuksen jälkeen normaalisti. Tällaisen eläimen lihaa kutsutaan tervalihaksi, joka on tummaa, tiivistä ja kuivaa. Korkea pH on myös hyvä kasvualusta bakteereille, jotka edistävät lihan pilaantumista. (Laaksonen 2016, 2018)

Kuluttajat ovat entistä kiinnostuneempia lihan alkuperästä ja tuotannosta. Yhteiskunnan ja kuluttajien arvot ovat viime vuosina muuttuneet eettisimmiksi ja ekologi-

semmiksi, joten myös tuotantoeläinten hyvinvoinnista on tullut entistä tärkeämpää kuluttajille.

MILLAISIA OVAT HYVÄT ULKOTARHAT?

Teurastamolla porot odottavat teurastusta ulkotarhoissa. Tarhoja täytettäessä tulee ottaa huomioon, että jokaisella porolla on tilaa nousta seisomaan, käydä makuulle ja kääntyä. Teurastamoiden hyväksymiskäytännöissä on määritelty, että kullekin porolle tulee olla kaksi neliömetriä tilaa. Karsinoin merkitään porojen saapumispäivä ja -määrä sekä porojen enimmäismäärä. (Laaksonen 2016)

Teurastamon tarhojen tulee olla turvalliset, petojen ja irtokoirien pääsy tarhoihin on estettävä, samoin porojen karkaaminen. Koko teurastamon alueen aitaaminen on toimiva keino suojata porot ulkopuolisilta. Porot osastoidaan tarhoihin pitäen vasat ja raavaat erillään. Näin vältetään sosiaalisilta konflikteilta ja ruhjeilta. Toisaalta tuttu vaadin vasojen joukossa voi rauhoittaa vasojen käyttäytymistä. Lisäksi eri alueilta tuodut porot sijoitetaan erilleen. (Laaksonen 2018)

Teurastamon tarhoissa ei saa olla teräviä ulokkeita tai kulmia eivätkä kulkureitit saa olla liukkaita ja niiden tulee pysyä puhtaana. Tarhojen pohjamateriaalin tulee olla sopiva poroille. Umpinaiset seinät lievittävät porojen kokemaa stressiä ja suojaavat huonolta säältä. Lisäksi seinien tulee estää näkyvyys teurasjätteisiin ja sivutuotteisiin. Valaistus teurastamon alueella edesauttaa porojen hyvinvoinnin tarkkailua ja tarkastuseläinlääkärin toimintaa. Tarhojen hyvällä suunnittelulla helpotetaan porojen liikkuttelua ja käsittelyä. Poro kulkee jouhevammin esimerkiksi nousevaa kujaa pitkin. (Laaksonen 2018)

Poroilla tulee olla tarhoissa jatkuvasti tarjolla raikasta vettä tai puhdasta lunta. Vettä voi tarjoilla käännettävissä olevista kouruista, joihin vesi ei pääse jäätymään. Käytettävissä on myös lämmitettäviä juoma-astioita. Jos porot odottavat teurastusta yli 12 tuntia, tulee ne ruokkia teurastamolle tullessa ja tämän jälkeen antaa niille sopivaa rehua säännöllisin väliajoin. Ruokinta on hyvä suorittaa ajoissa, jotta porot ehtivät märehtiä ennen teurastusta. Jäkälä ei täytä poron pötsiä, joten se on hyvä ravinto teurasporoille. Tällöin suolistajan työ teurastuksessa helpottuu ja teurashygienia pysyy hyvänä. (Laaksonen 2018)

MITEN POROJA TULISI KÄSITELLÄ?

Porojen käsittelyn ja liikkuttelun tulee aina olla rauhallista ja porojen stressaantumisen välttämiseksi jouhevaa. Porot ajetaan pienissä ryhmissä teurastamon tarhoista odotuskoppiin kujaa pitkin yhden tai useamman henkilön voimin. Poroja ei saa lyödä tai potkia, eikä kohdistaa painetta erityisen herkälle alueelle. Poroja tulee liikutella ajamalla, ei vetämällä jaloista, päästä, korvista tai saporosta. Ajamiseen ei myöskään saa käyttää teräväkärkisiä sauvoja tai muita välineitä, eikä ylipäänsä tuottaa poroille kipua tai kärsimystä. Jos poro ei kykene itse liikkumaan, sitä ei saa raahata teurastuspaikalle, vaan tulee lopettaa niille sijoilleen.

Teurastettavaksi päätyville merkittömille vasoille ei ole suotavaa leikata korva-merkkejä, vaan vasat tulee merkitä piltoin tai pannoin. Varsinkin talvella vasta leikat-tu vuotaa pitkään. Vuotava veri stressaa vasaa itseään ja muita poroja.

POROJEN HYVINVOINTI ULOTTUU PISTOON SAAKKA

Onnistuneella tainnutuksella on merkitystä poron hyvinvoinnin ja lihan laadun kannalta. Tainnutuksella varmistetaan porolle nopea ja kivuton tajunnanmenetyks. Tainnutuksen yhteydessä porolle ei saa tuottaa vältettävissä olevaa kipua, tuskaa tai kärsimystä. Tainnuttajana saa toimia vain tainnutukseen ja sen käytänteisiin hyvin perehtynyt henkilö, jolla on virallinen kelpoisuustodistus osoituksena ammattitaidosta. (Neuvoston asetus eläinten suojelusta lopetuksen yhteydessä, 2009).

Tainnutusvälineen tulee olla riittävän tehokas poroille. Välineenä voidaan käyttää joko paineilmalla tai ruutipanoksella toimivaa pulttipistoolia. Tainnutusvälineen toimintaperiaate on tylpän pultin isku ja kallon läpäisy aivoihin, mikä aiheuttaa tajunnanmenetyksen. Vara-ase tulee olla tainnutuspisteellä saatavilla. (Laaksonen, 2016)

Porot odottavat pienissä joukoissa tainnutusta odotustilassa, jossa on hyvä valaistus ja ritilälattia likaantumiselta suojaamiseksi. Odotustilasta ei saa olla näköyhteyttä tainnutettavaan poroon tai nykylinjalle. Myöskään porojen odotusaika ei saa muodostua liian pitkäksi stressaantumisen välttämiseksi. (Laaksonen, 2016)

Riittävän kiinnipidon ja nopean tainnutuksen varmistamiseksi tainnuttajia on hyvä olla kaksi ja tainnutuksen tulee tapahtua rauhallisesti. Ruhjeiden ja vertymien muodostumiseen sekä veren poistumiseen lihaksista vaikuttaa kaikki ennen tainnutusta suoritettu toiminta sekä ruhon käsittely vielä verenlaskun jälkeenkin. (Laaksonen, 2016)

Odotuskopista porot tuodaan yksi kerrallaan tainnutustilaan, jossa ne tainnutaan välittömästi. Oikea tainnutuspaikka on silmien sisänurkkien ja vastakkaisten sarventyviiden risteämän yläpuolelle, johon pulttipistooli asetetaan tiiviisti kohtisuoraan. Tainnutuksen onnistumista on seurattava. Onnistuneessa tainnutuksessa poro lyhyhistyy välittömästi ja sen pää, kieli ja korvat veltostuvat. Epäonnistuneen tainnutuksen merkkejä ovat muun muassa silmien sarveiskalvorefleksi, pään nostelu ja kaulan koukistelu sekä rytmiset hengitysliikkeet. Jos tainnutus epäonnistuu, tulee poro tainnuttaa välittömästi uudelleen hieman eri kohtaan. ((Neuvoston asetus eläinten suojelusta lopetuksen yhteydessä, 2009; Laaksonen 2016, 2018).

Pisto eli verenlasku tulee suorittaa minuutin sisällä poron tainnutuksesta. Pisto tapahtuu aina terävällä ja puhtaalla puukolla, joka steriloidaan jokaisen poron jälkeen. Piston onnistuessa veri valuu pois ruhosta tehokkaasti ja eläin kuolee muutamassa minuutissa. Teurastusta jatketaan vasta kun on varmistettu, että eläin on kuollut ja kaikki veri on poistunut ruhosta. Tähän pätee hyvin viiden minuutin sääntö. Hyvä käytäntö on nostaa kerralla useampi ruho kiskoille valumaan ja odottamaan jatkokäsittelyä. (Laaksonen, 2018)

HYVINVOINNIN KEHITTÄMINEN

Eläinsuojelulakia ollaan uudistamassa ja hallituksen esityksessä eduskunnalle laiksi eläinten hyvinvoinnista on ehdotettu kameravalvonnan käyttöön ottamista teurastamoilla eläinten hyvinvoinnin varmentamiseksi. Kameravalvontaa perustellaan muun muassa sillä, ettei tarkastuseläinlääkäri ole läsnä teurastuksessa koko aikaa varsinkaan ilt- ja yöaikaan. Kameravalvonnan koetaan ennaltaehkäisevän eläinten hyvinvointiin liittyvän lainsäädännön rikkomista sekä tehostavan teurastamoiden valvontaa. Kameravalvontaa ehdotetaan jopa pakolliseksi kaikille teurastamoille. (Maa- ja metsätalousministeriö 2017, 2018)

Eläinten hyvinvointi on tärkeä osa eettistä eläintuotantoa. Eettisyys on tärkeä arvo monelle kuluttajalle ja saa valitsemaan poronlihan lautaselleen. Hyvinvoinnin kehittäminen osoittaa eläinten arvostusta, pitää kysynnän hyvänä, vaikuttaa lihan laatuun sekä parantaa poronhoidon imagoa entisestään.

Kuluttajat ovat entistä kiinnostuneempia lihan alkuperästä ja tuotannosta. Yhteiskunnan ja kuluttajien arvot ovat viime vuosina muuttuneet eettisimmiksi ja ekologisemmiksi, joten myös tuotantoeläinten hyvinvoinnista on tullut entistä tärkeämpää kuluttajille.

LÄHTEET

- Laaksonen, S. 2018. Porojen terveys -teemapäivä. Asiantuntijaluento Rovaniemellä 2.5.2018.
2016. Tunne poro. Kuusamo: Wazama Media Oy.
- Maa- ja metsätalousministeriö 2017. Hallituksen esitys eduskunnalle laiksi eläinten hyvinvoinnista ja laeiksi eräiden siihen liittyvien lakien muuttamisesta. Viitattu 14.4.2019 https://mmm.fi/documents/1410837/6017006/Luonnos_Hallituksen+esitys+laiksi+el%C3%A4inten+hyvinvoinnista_+21.12.2017.pdf/b8bca450-95a8-463e-bfe0-78135f0dc679/Luonnos_Hallituksen+esitys+laiksi+el%C3%A4inten+hyvinvoinnista_+21.12.2017.pdf.pdf.
2018. Lausuntotiivistelmä – HE laiksi eläinten hyvinvoinnista. Viitattu 14.4.2019 <https://mmm.fi/documents/1410837/1858027/Lausuntotiivistelmä%C3%A4+el%C3%A4inten+hyvinvointi/9ffb4230-c648-4901-bfc4-36afce9289b8/Lausuntotiivistelmä%C3%A4+el%C3%A4inten+hyvinvointi.pdf>.
- Neuvoston asetus (EY) 24.9.2009/1099 eläinten suojelusta lopetuksen yhteydessä. Viitattu 12.4.2019 <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:303:0001:0030:fi:PDF>.
- Ojuva, J. (toim.) 2018. Eläinten hyvinvointi matkailupalveluissa – Vinkkejä ja hyviä käytäntöjä lappilaisten matkailueläinten hyvinvointiin. Viitattu 10.4.2018 https://blogi.eoppimispalvelut.fi/elma/files/2018/11/ELMA_Opaskirja_Suomi_Kaikki_osiot_1-6.pdf.

Poroteurastamoiden omavalvonta

Poroteurastamoiden toiminta kuvataan viimeistä piirtoa myöten omavalvontasuunnitelmassa. Voidaan sanoa omavalvontasuunnitelman olevan teurastamon toiminnan selkäranka. Omavalvontasuunnitelmalla poromiehet eli alkutuottajat varmistavat tuotettavan elintarvikkeen laadun.

Poronlihan alkutuotanto poikkeaa huomattavasti tuotantoeläinten elintarviketuotannosta, koska poro on puolivilli vapaasti luonnonlaitumilla laiduntava eläin. Nykyinen elintarvikelainsäädäntö ohjaa porotalouden toimia hyvin tarkasti: poroista ja erityisesti teurasporoista omavalvonnan ensimmäiset kirjaukset lähtevät liikkeelle erotusaidalta.

Hyvät toimintatavat poroerotuksissa varmistavat arvokkaan ja korkealaatuisen poronlihan erotuksista alkaen. Poromiehet vahvalla ammattitaidolla tietävät omistamansa raaka-aineen arvon, ja toimivat sen eteen kunnioittavasti ja laadukkaasti. Poroteurastamoissa työt tehdään ammattimaisesti ja tutuin tavoin. Monet poromiehet oppivat nämä taidot jo lapsuuden aikana. Teurastamossa toimitaan tarkkojen ohjeiden ja erilaisten säädösten mukaisesti.

Poroteurastamon omavalvonta kätkee tarkan toimintamallin siitä, mitä missäkin työvaiheessa tehdään ja miten eri työvaiheet suoritetaan. Elintarvikelain mukaan toimintasuunnitelma on oltava alkutuotantopaikalla. Siinä kerrotaan tuotannon toimintaperiaate ja sillä turvataan tuotettavan lihan laatu sekä turvallisuus.

Omavalvonnassa alkutuottaja valvoo itse tuotteidensa laatua, ja yrittäjän on tunnettava elintarvikkeita uhkaavat erilaiset riskit. Elintarvikeyrittäjän on huolehdittava myös henkilökunnan ohjauksesta ja koulutuksesta elintarvikehygieniaan. (Niemi ym., 2004).

Omavalvonnan päätarkoituksena on tilanteiden ennakointi: mikä voi mennä pieleen ja miten asia hoidetaan myöhemmin? Toimintasuunnitelmassa kuvataan riittävän tarkasti, esimerkiksi miten tilojen ja laitteiden puhdistukset sekä tuhoeläinten ennalta

torjunta suoritetaan. Omavalvonta hyödyttää toimijaa, koska siitä ilmenee riskit ja yleiset toimenpiderajat. (Niemi ym., 2004).

Alkutuotannon toimijan on tehtävä kirjallinen kuvaus alkutuotantopaikan keskeisimmistä menettelyistä elintarvikelain 19§ mukaisen omavalvonnan toteuttamiseksi (Niemi ym., 2004). Poroteurastamoille laadittiin ensimmäiset porotaloutta koskevat omavalvontasuunnitelmat hankkeen avulla (Jaurakkajärvi 2010). Tämän jälkeen porotaloudelle on laadittu useita eri toimintamallioppaita, jotka auttavat varsinkin nuoria poroihmisiä. Näillä oppailla on erityinen merkitys, sillä näiden avulla poronhoitajat ymmärtävät, miten tähdätä laadukkaampaan tuotantoon ja tuotteisiin.

Kuinka paljon erilaista tietoa tulee yhden teurastuserän aikana omavalvontasuunnitelman liitteeksi? Mitä kaikkea tulee huomioida eri tilanteissa? Kun näitä alkaa miettiä, niin jokainen yksityiskohta ei välttämättä heti juolahda mieleen.

Poromiehet ovat monesti jakaneet tietyt tehtävät eri henkilöille, jokaiselle osaamisensa mukaan ja mitä kukin yleisesti hoitaa. Jos se tiettyä tehtävää aina hoitanut ei pääse paikalle hoitamaan tehtäväänsä, niin osataan pyytää tehtävään hänen kaverinsa. Kaveri on ollut tämän henkilön mukana ”pienessä Hiacen kopissa” ja nähnyt tai kuullut, kuinka mikin asia kuuluu tehdä.

Yleisesti poroisäntä huolehtii alustavasti poroerotuksissa paperityöt, joista ilmenee teurastettavien porojen määrä (eriteltynä vasat ja raavaat). Teurastamot, joissa porot joudutaan pääsääntöisesti kuljettamaan teurastamolle, on poroille hommattava asiallinen kuljetus. Porojen kuljetus teurastamolle on myös erityisen tärkeä asia. Kuljetuksen seurauksena voi ruhon ja lihan laadulle aiheutua hyvin helposti ongelmia. Kuljetuksesta ja porojen ronskista käsittelystä aiheutuneet mustelmat ovat aivan turhia lihanhylkäämiseen johtavia tekijöitä. Onneksi näin kuitenkin harvoin tapahtuu poromiesten omista kuljetuksissa. Kuljetuksesta tehdään erityinen paperi, jossa selviää porojen määrät ja kuljetusmatka.

Porojen elävänä tarkastuksen eli ante mortem –tarkastuksen suorittaa eläinlääkäri teurastamolla yhdessä paikalla olevan poromiehen kanssa. Tarkastuksessa keskustellaan asianmukaisesti, mikäli alueen poroissa on ollut huomautettavaa. Eläinlääkärille ilmoitetaan aina poikkeavista tilanteista välittömästi.

Eläinlääkärin tehtäviin poroteurastamoilla kuuluu myös monia muita eri tehtäviä, kuten teurastuksen asianmukainen toiminta ja siihen liittyvät huomautukset. Teurastuksen päätyttyä eläinlääkäri tekee post mortem -tarkastuksen eli ruhojen tarkastuksen. Siinä havaitaan muutokset ruhoissa ja mahdolliset teurastusvirheet. Palaute teurastukseen liittyen on oppia kaikille, vaikka aina ei sitä niin mielletä. Asiat täytyy korjata ja niihin tehdä muutoksia, jos niin vaaditaan.

Johtavalla eläinlääkärillä pitää tehdä vuosittain Oiva-tarkastus elintarvikkeita käsittelevälle laitokselle. Oiva-tarkastuksen tärkeimpiä kohtia ovat omavalvontasuunnitelman ajankohtaisuus sekä teurastamon yleinen siisteys ja kunto. Oiva-tarkastuksessa käydään läpi mm. teurastamon vuosittaisia eri näytteenottotuloksia ja niistä seuranneita toimenpiteitä. Ne kaikki on löydettävä omavalvontasuunnitelmasta.

Teurastuspäivänä poromiehet aloittavat päivän työlistan täyttämällä. Jokaiseen teurastuksen työvaiheeseen nimetään asianmukainen ja siinä tarvittavan koulutuksen

saanut henkilö. Näistä nykyisen lainsäädännön mukaan vaativimmat on lopetusasetuksen vaatimat työvaiheet, joihin pitää olla erityinen kurssi hyväksytysti suoritettuna. Teurastamon puhtaustarkastus suoritetaan silmä- ja aistinvaraisesti. Tämä tehdään ennen teurastuksen aloittamista, jotta mahdolliset epäkohdat voidaan vielä korjata. Teurastamon lämpötilat ja sterilaattorit tarkastetaan ja niistä tehdään tarvittavat huomiot.

Itse teurastuksessa noudatetaan ainakin eläinsuojelulakia, elintarvikelakia, terveydensuojelulakia ja hygienialakia. Äkkiseltään ei ole tullut ajateltua kuinka vaativaa porojen teurastus on, kun katsomme sitä toimintasuunnitelman läpi.

Omavalvontasuunnitelmaa tulee täydentää lähes joka vuosi tietyn asetuksen voimaan tultaessa. Teurastuksessa tulevat ongelmat laitteissa tai rakenteissa pitäisi muistaa kirjata myös ylös. Tuntuu välillä jopa turhauttavalta pitää näin jämerää kirjanpitoa, mutta muistettakoon, että sen avulla me turvaamme tuotteen laadun asiakkaille.

Elintarvikkeita pyritään suojaamaan ja takaamaan sen laatu läpi koko tuotantoketjun. Näin myös porotaloudessa: huolellisella työllä säilytämme erityisesti suoramyyntimahdollisuuden myös jatkossa. Poronlihan suoramyyntimahdollisuus on meille hyvin tärkeä valttikortti elintarviketuotannossa. (Ruokavirasto 2019).

Turvallisten elintarvikkeiden ansiosta kuluttajat voivat turvallisin mielin nauttia laadukasta poronlihaa. Tätä ketjua voidaan kutsua ”pellolta pöytään” tai ”vedestä vädille” –periaatteeksi. Vai olisiko ”erotuksista etelän turistille” parempi sanonta? Pidetään poronlihan laatu ja hinta korkealla omalla toiminnalla myös tulevaisuudessa.

LÄHTEET:

Jaurakkajärvi (Jaurun), M. 2010. Paliskunnan alkutuotannon omavalvontasuunnitelma poronhoidon ja elintarvikelainsäädännön mukaaan.

Niemi, V-M., Rahkio M. & Siitonen A. 2004. Ruokaturvallisuuden käsikirja. Art House. 291 s. Bookwell.

Ruokavirasto 2019. Poronlihan suoramyynti. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/liha-ja-lihavalmisteen/poronlihan-suoramyynti/>

”Poromiehet vahvalla ammattitaidolla tietävät omistamansa raaka-aineen arvon, ja toimivat sen eteen kunnioittavasti ja laadukkaasti.”

–Jaurun Markus

”Tuntuu välillä jopa turhauttavalta pitää näin jämerää kirjanpitoa, mutta muistettakoon, että sen avulla me turvaamme tuotteen laadun asiakkaille.”

–Jaurun Markus

Poroteurastuksen sivutuotteet osana kestäväää liiketoimintaa

Poronlihaa tuotetaan vuosittain noin 2 miljoonaa kiloa. Poroteurastuksessa saatavan teurasruhon painon ollessa noin puolet poron elopainosta, syntyy teurastuksen yhteydessä sama määrä erilaisia sivutuotteita. Sivutuotteiden hyödyntäminen kestävästi auttaa pitämään yllä poronlihan tuotannon ja koko porotalouden hyvää imagoa eettisenä ja ekologisena toimialana. Lisäksi sen kautta on mahdollista edistää tuotannon raaka-ainetehokkuutta, edistää kiertotaloutta ja ennen kaikkea toiminnan kannattavuutta.

Sivutuotteet ovat eläimistä saatavia kokonaisia ruhoja, ruhonosia tai muita eläinperäisiä tuotteita, joita ei ole tarkoitettu elintarvikkeiksi tai ne eivät kelpaa elintarvikkeeksi. Elintarvikealan toimija on vastuussa syntyvien sivutuotteiden asianmukaisesta käsittelystä. Toiminnan suunnittelussa on otettava huomioon, että sivutuotteiden käsittely ei vaaranna laitoksen elintarvikehygieniää. Sivutuotteet jaetaan kolmeen luokkaan niihin liittyvän riskin mukaan, siten että suuririskisin luokka on 1 ja vähäriskisin on 3 luokan sivutuote. (Evira 2018.) Poroteurastamoissa syntyvät sivutuotteet kuuluvat sivutuoteluokkiin 2 ja 3. Porotalouden sivutuotteet saadaan paliskuntien omistamilla teurastamoilla verta sekä maha- ja suolikanavaa lukuun ottamatta pääosin hyödynnettyä.

Osa sisäelimestä hyödynnetään elintarvikkeena, jolloin ne eivät ole tässä merkityksessä sivutuotteita. Elintarvikkeina käytettävät sisäelimet, eli pääasiassa sydämet, kielet ja vasojen maksat, myydään useimmiten lihanleikkaamoille yhdessä teurasruhon kanssa. Muutakin elimiä pystyttäisiin hyödyntämään elintarvikkeina, mutta suomalaisessa keittiössä ei enää useinkaan osata käyttää niitä ruoanlaitossa.

Hyödyntämättömät poron teurastuksessa ja lihan leikkaamisessa syntyneet sivutuotteet voidaan hävittää sivutuoteasetuksen mukaan hautaamalla tai toimittamalla asianmukaiselle kaatopaikalle. Sivutuotteita haudattaessa on noudatettava siitä annettuja ohjeita, eikä hautaamisesta saa koitua haittaa ihmisten tai eläinten tervey-

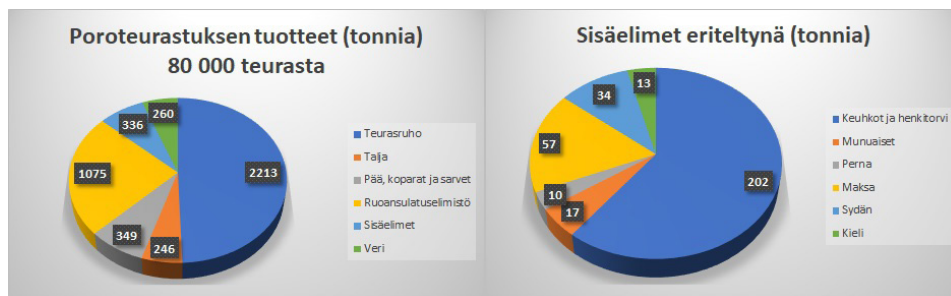
delle. (Evira 2018.) Osa sivutuotteista haudataankin teurastamoiden läheisyyteen, sillä niiden käsittelyä ja/tai kuljettamista hyödynnettäväksi ei pystytä toteuttamaan kestävästi.

SIVUTUOTTEITA HYÖDYNNETÄÄN MONIN TAVOIN

Teurastuksen teknisiä sivutuotteita ovat poronnahkat eli taljat ja sarvet. Lisäksi käsi-työyrittäjät käyttävät vähäisessä määrin poron kynsiä ja kontti eli sääriluita. Teknisiä sivutuotteita käytetään kattavasti paikallisten pk-yritysten toimesta vaatteissa, muissa käyttöesineissä, liikelahjoissa ja matkamuistoissa. Lisäksi käsitellyn poronnan suosio on tasaisesti lisääntynyt ympäri Eurooppaa ja sitä käytetään luksustuotteissa vaatteissa ja asusteissa ja jopa auton sisustuksessa. Teknisten sivutuotteiden kysyntä ylittää tarjonnan.

Valtaosa teurastamoista myy sivutuoteluokkaan 3 kuuluvat päät, koparat ja sisäelimet Honkajoki Oy:lle jalostukseen, jossa teurastuksen sivutuotteista tuotetaan raaka-ainetta rehu- ja lannoiteteollisuudelle, sekä erottunutta rasvaa teollisuuden tarpeisiin. Muutamilla teurastamoilla on myös verentalteenotto, josta myös veri myydään Honkajoki Oy:lle.

Ruoansulatuselimistö menee lähes kaikilla teurastamoilla haudattavaksi, yhdessä tarkastuksessa hylättyjen elinten, ruhonosien ja kokoruhojen kanssa. Tyhjennetyt vatsa- ja suolikanavat voitaisiin myydä Honkajoki Oy:lle, muun 3 luokan materiaalin kanssa.



Kuva 1 Poroteurastuksen tuotteet

KOIRANRUOKATEOLLISUUS

Koiranruokateollisuus käyttää raakaruokien valmistuksessa yli 100 000 kiloa poron teurastuksen ja lihanleikkuun sivutuotteita. Koiranruokaan käytetään teurastamoilta saatavia sisäelimiä ja mahoja saatavuuden mukaan sekä leikkaamoilta tulevia keitto-luita ja pehmytkudoksia.

KAASUA TANKKIIN

Teurastuksen sivutuotteiden lisääminen biokaasureaktorin jakeeseen parantaa laitoksen kaasuntuottoa. Paikallinen biokaasuntuotanto on herättänyt runsaasti mielenkiintoa ympäri pohjoista Suomea, Ruotsia ja Norjaa. Biokaasun tuotanto edistää paikallistaloutta ja parantaa alueen energiaomavaraisuutta. Parhaimmillaan biokaasulaitos toimii osana teollista symbioosia, jossa ravinteiden ja raaka-aineiden sisäinen kierto pystytään hyödyntämään tehokkaasti ja kaasusta tuotetaan esimerkiksi liikennepolttoainetta. Tulevaisuudessa poroteurastuksen sivutuotteiden hyödyntäminen biokaasulaitoksilla voi olla vaihtoehto hautaamiselle.

KIRJALLISUUS

Eviran ohje 16010/4 Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikkealan laitoksissa. 31.5.2018.

Poroteurastamon sivutuotteiden hyödyntäminen Sallan malliin

Sallassa on 1990-luvulla valmistunut poroteurastamo, jonka omistavat Sallan ja Pohjois-Sallan paliskunnat. Teurastamolla käsitellyt teurasmäärät ovat parhaimmillaan olleet 7000 teurasporoa vuodessa, mutta viime vuosina vuotuinen teurasmäärä on jäänyt noin 2000 teuraaseen. Teurastamosivutuotteiden hyödyntämisestä on teurastamolla pitkät perinteet.

HISTORIAN HAVINAA

Sallan poroteurastamolla on kiinnitetty huomiota sivutuotteiden hyödyntämiseen jo 1990-luvulla heti teurastamon valmistuttua. Tuolloin mm. Maaseutukeskuksen hankkeissa pyrittiin löytämään hyötykäyttöä sivutuotteille. Poronveren talteenottoon kehitettiin putkipistin, jonka kautta veri saatiin hygieenisesti suoraan säiliöön. Verta hyödynnettiin aluksi paikallisen poronlihanjalostajan toimesta, mutta viranomaisvaatimukset teurastamolle vaadittavasta erillisestä verenkäsittelytilasta lopetti veren talteenotto toiminnan. Teurastamotoiminnan alkuvaiheen hankkeissa kehitettiin myös suolimankeli sekä tutkittiin poronsivutuotteiden soveltuvuutta rehuksi turkistarhoille. Suolimankeli jäi kokeiluversioksi, mutta yhteistyö paikallisten turkistarhojen kanssa päiden ja elinnippujen osalta jatkui aina 2010 -vuoteen saakka. Poron koipinahkoja on hyödynnetty paikallisten koivennykijöiden toimesta. Suolatut koipinahat toimitettiin Venäjälle, mutta tiukentunut byrokratia sekä porontaljan kohonnut hintataso vaikuttivat osaltaan toiminnan loppumiseen.

Vuonna 2011 Sallan kunta aloitti ”Jätteestä hyötykäyttöön” -hankkeen, jolloin tavoitteeksi asetettiin poron tuotteistaminen tuolloin Suomessa yleistyneeseen koirien BARF- eli raakaruokintaan sopivaksi. Alku oli hankalaa; lemmikkiruokayritykset epäilivät pororaaka-aineen laadun riittävyttä, viranomaiset suhtautuivat vielä epäillen koko raakaruokintaan ja teurastamollakin epäiltiin, ettei jätteestä maksa kukaan mitään. Hankkeen aikana tehdyillä testauksilla, kokeiluilla ja asiantuntijayhteistyöllä saatiin vakuutettua niin viranomaiset kuin lemmikkiruokia valmistavat yritykset pororaaka-aineen ja sen käsittelyn riittävästä laadusta ja puhtaudesta. Mallia sivutuotteiden

käsittelyyn ja pakkaamiseen haettiin hankkeen aikana Norjasta. Vaadittava paperi-byrokratia hoidettiin kuntoon ja teurastamolle hankittiin pakastekontti sivutuotteita varten.

NYKYPÄIVÄN TOIMINTAA

Hankkeen jälkeen sivutuotteiden talteenotto on siirtynyt teurastamon jokapäiväiseen toimintaan. Lihantarkastuksen jälkeen elimet, kaulalihat ja kurkunpääät pakataan ”rapinapussilla” vuorattuihin muovilaatikoihin, joissa ne jäädytetään kuutioiksi. Jokaiseen pussiin merkitään jäljitettävyyden varmistamiseksi päivämäärä ja paliskunta. Ekinokokkiriskin välttämiseksi sivutuotteet säilytetään teurastamon pakastekontissa -20° C lämpötilassa vähintään kaksi viikkoa ennen kuin ne luovutetaan eteenpäin.

Kuljetusta varten jäiset lihakuutiot pakataan rahtilavoille pahvisen lavakauluksen sisään. Lavat sidotaan ”sidontaremeillä”, ja päälle pyöräytetään vähän muovikelmuua suojaaksi. Pakastekuljetus noutaa lavat muutaman kerran teuraskaudessa. Lemmikki-tuotteiksi päätyvien pehmytosien lisäksi Sallasta toimitetaan päät ja koivet jatkokäyttöön sekä sarvet sarvenostajille.

Teurastamon kannalta toiminta on osoittautunut toimivaksi ja kannattavaksi; lisätyönmäärä on kohtuullinen ja sivutuotteista saatava tulo pienentää paliskuntien teurastamokustannuksia. Taloudellisen hyödyn lisäksi sivutuotteiden hyötykäyttö on nykypäivän kiertotalousmaailmassa ekoteko. Poronlihan ekologiseen jalanjälkeen sivutuotteiden hyödyntäminen vaikuttaa positiivisesti. Tällä puolestaan on merkitystä poronlihan imagoon ekologisena vaihtoehtona.

TULEVAISUUDEN TUULET

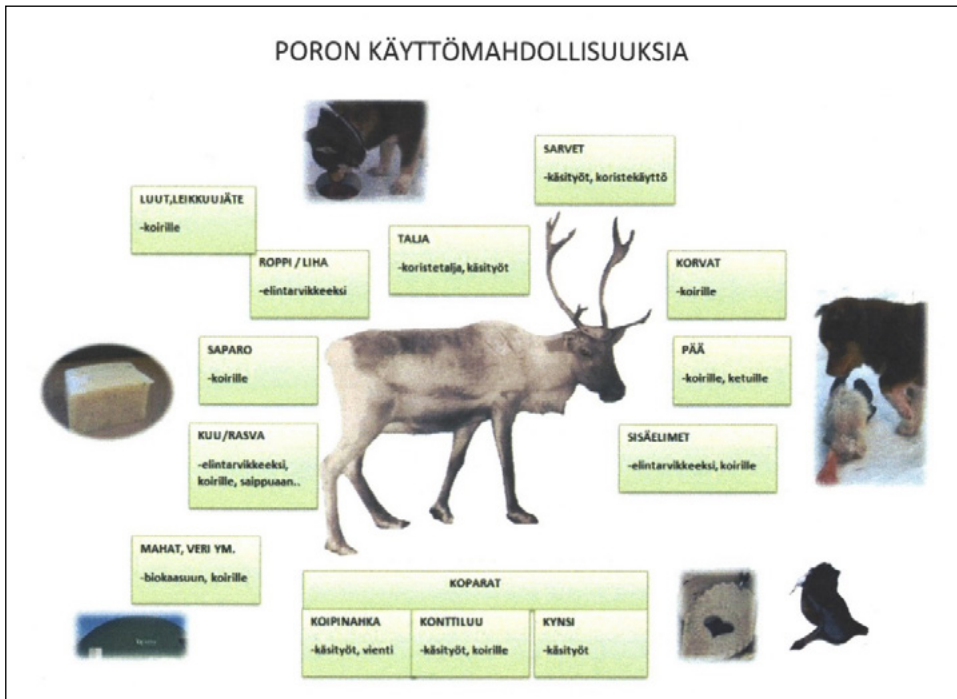
Seuraava askel Sallassa on miettiä, miten nykyisin vielä jätteeksi päätyvät sivutuotteet saataisiin muutettua rahanarvoisiksi raaka-aineiksi. Esimerkiksi poron pää soveltuisi ravintoarvonsa puolesta käytettäväksi kivennäisliksinä koirien ruokinnassa. Päässä on kivennäisaineiden (mm. kalsium, fosfori, magnesium, seleeni) lisäksi valkuaista ja rasvaa, ja se sisältää enemmän energiaa kuin maksa ja munuainen. Myös poron pötsi ja mahat sisältävät paljon energiaa ja niiden valkuaisen sulavuus on korkea, mutta niitä ei voi käyttää koirille yksinomaisena ravinnonlähteenä. Pötsiä pidetään koiralle ns. terveysravintona. Poronveri sisältää korkealaatuista valkuaista, jolla on hyvä sulavuus, ja siinä on paljon rautaa, natriumia ja vitamiineja. Koiran elimistö pystyy käyttämään verta vain rajoitetusti, lisäksi veri on helposti pilaantuva raaka-aine, joten erityisesti sen tuotteistamisessa on haastetta.

Porosta löytyy uskomattoman hienoja käsityöraaka-aineita. Sallan kansalaisopisto on jo vuosien ajan järjestänyt kursseja, joilla opetellaan hyödyntämään sarvea, luuta, kynsiä ja koipinahkoja, ja poroteurastamo on tarjonnut käsityöraaka-aineita harrastajille. Erityisesti matkailupuolella on kasvavaa kysyntää paikallisille tuotteille, ja pikkuhiljaa Sallaankin on alkanut syntyämään käsityöpuolen yrittäjyyttä. Ensimmäinen

laajamittaisempaan käsityömateriaalien hyödyntämiseen soveltuva toimitila on Sallaan jo valmistunut. Käsitöiden lisäksi poroa voi hyödyntää mm. kosmetiikassa; ponkuusta tehty kasvovoide toimii kovimmillakin pakkasilla.

Jätteestä hyötykäyttöön –hankkeessa tehtiin viisi vuotta sitten selvitys poronsivutuotteiden soveltuvuudesta biokaasun tuotantoon. Tuolloin ehkä vielä kaukaiselta tuntuva asia on alkanut pikkuhiljaa konkretisoitumaan kohti käytäntöä myös Sallasaa: Saijan kylälle on perustettu oma energiayhtiö, joka tekee aktiivisesti työtä saadaksesen biokaasulaitoksen Saijalle. Biokaasulaitokselle esimerkiksi pötsinsisältö ja veri olisivat haluttua raaka-ainetta. Teurasjäte sopii erinomaisesti biokaasun tuotantoon, sen tuottopotentialikerroin on kymmenkertainen verrattuna lehmän lietelantaan. Lisäksi biokaasun syötteinä käytettäessä teurasjäte muun materiaalin lisänä tehostaa biokaasuprosessia ja kaasutuotanto paranee.

Kokonaisuudessa poro sisältää uskomattoman hienoja mahdollisuuksia erilaisiin käyttötarkoituksiin. Ehkäpä muutaman vuoden päästä porolle on löydetty oma käyttötarkoitus jokaista sorkkaluuta ja korvatupsua myöten.



Poron eri osissa on paljon potentiaalia. (Kuva Jätteestä hyötykäyttöön –hanke)

Teurasjäte sopii erinomaisesti biokaasun tuotantoon, sen tuottopotentialikerroin on kymmenkertainen verrattuna lehmän lietelantaan. Lisäksi biokaasun syötteinä käytettäessä teurasjäte muun materiaalin lisänä tehostaa biokaasuprosessia ja kaasutuotanto paranee.

Poron sivutuotteiden käsittely teurastamolla

Porosta saatavia sivutuotteita kerätään, käsitellään ja varastoidaan kaikilla poroteurastamoilla lähes samalla tavalla. Sivutuotteiden käsittelyyn liittyviin ongelmiin kuuluu työntekijäpula kiireisen teurastuskesäaikaan. Seuraava katsaus perustuu vuoden 2017-2018 aikana tehtyihin teurastamoauditointeihin paliskuntien ja poronomistajien omistamilla teurastamoilla.

VERI

Lihan laadun varmistamiseksi veri tulee poistaa mahdollisimman tehokkaasti. Veren laskua heikentää mm. eläimen stressaantuneisuus ja virheellinen tainnutus tai pisto. Veren poistumisen maksimoimiseksi eläinten kokema stressi tulee minimoida. Rauhallinen, turvallinen ja eläimen luontaista käyttäytymistä tukeva käsittely ja rakenteet sekä mahdollisimman lyhyt aika odotustilassa vähentävät eläimen stressiä tainnutukseen mentäessä. (Laaksonen, 2016)

Tainnutus on onnistunut, kun eläin menettää välittömästi tajuntansa. Tainnutuksen epäonnistuessa eläin on tainnutettava välittömästi uudelleen. (Eläinsuojelulaki 1996). Tainnutuksen ei kuitenkaan tule olla liian voimakas. Liian voimakas taintuminen lisää aspiraation (eli oksennuksen henkeenvedon) riskiä sekä voi pysäyttää eläimen sydämen. (Karvonen & Pieski, 2007, Laaksonen 2016). Tainnutusaseina puolella poroteurastamoista on käytössään ilmanpaine- ja puolella ruutitoiminen ase. Ilmanpainease havaittiin toiminnaltaan ruutiasetta epävarmemmaksi. (Muuttoranta ja Majuri 2018).

Verenlasku on aloitettava minuutin kuluttua tainnutuksesta. Tehokkaimpana pistotapana on pidetty rintapistoa, jossa katkaistaan sydämen isot verisuonet. Kaulauurrepistolla katkaistaan kaulavaltimot ja laskimot, samoin leuanaluspistolla, mutta nimensä mukaan pisto tehdään leuan alle. (Laaksonen, 2016). Teurastamoista noin puolella käytettiin rinta- tai kaulauurrepistoa, muilla oli käytössä leuanaluspisto.

Eläin tulisi nostaa riipuksiin ennen verenlaskun aloittamista. Roikkuva asento edistää veren poistumista etenkin laskimoista (Karvonen & Pieski, 2007).

Makuulla pistäminen lisää aspiraatiota (Laaksonen, 2016). Poroteurastamoista kolmella pistetään porot makuuasennossa, muissa porot pistetään riipuksissa.

Porossa on verta 7% elopainosta, eli teuraspainoltaan 25 kg:n painoisessa vasassa on verta noin 3,5 litraa. Kolmannes verimäärästä tulisi poistua 30 sekunnissa. Ruhon tulisi antaa roikkua ja valua rauhassa vähintään viisi minuuttia ennen teurastuksen jatkamista tai kunnes siinä ei ole mitään elonmerkkejä (Henttunen, 2001). Osalla teurastamoista poro ei valu riittävän kauan, kun tainnutuspäässä ei ole riittävästi tilaa orrella. Orren pituus ei saa kuitenkaan toimia perusteluna liian nopeatahtiseen teurastukseen. Eläinsuojelulain (1996) mukaisesti veren laskun jälkeen teurastusta saa jatkaa vasta kun eläin on kuollut.

Yhdelläkään hankkeen kohdeteurastamoista ei auditointiaikana kerätty verta kaupalliseen elintarvikekäyttöön. Veren keräämistä elintarvikekäyttöön pidettiin työläänä. Lisäksi epäiltiin, että kerättävän veren joukkoon voi päätyä pötsin sisältöä, mikä pilaa koko keruuerän. Olemassa oleva valmis kalusto veren keräämiseksi elintarvikkeeksi puuttui tai oli riisuttu kaikilta teurastamoilta. Verelle ei koettu olevan markkinoita. (Muuttoranta ja Majuri, 2018).

Omaan käyttöön verta kerättiin kaikilla teurastamoilla. Omaan käyttöön verta kerätessä teurastamoilla tulee kiinnittää huomiota siihen, ettei teuraslinjalla kulje sinne kuulumattomia henkilöitä. Vapaa-ajan vaatetuksessa liikkuvien verenhakijoiden tulee odottaa oman veriaastian kanssa teurastamon ulkopuolella. Veren keruustiana käytetään teurastamon omaa astiaa. Näin varmistetaan, että laitoksen työvälineistöön kuulumattomien astioiden mukana ei teurastamolle kulkeudu epäpuhtauksia. (Muuttoranta ja Majuri, 2018).

Käytännössä poroteurastamoilla veri kerätään talteen haudattavaksi tai myytäväksi Honkajoen käsittelylaitokseen. Onnistuneet kokeilut veren keräämisessä osoittavat, että veren talteenotto on mahdollista. (Muuttoranta ja Majuri, 2018).

PÄÄT

Kaikilla teurastamoilla päät irrotetaan ruhon riippuessa. Kieli voidaan irrottaa joko ruhossa kiinni olevasta päästä tai irti otetusta päästä (Henttunen, 2001). Osalla teurastamoista oli päiden käsittelyyn tarkoitetut tasot. Päät siirrettiin keräyskonttiin joko suoraan ulos johtavasta luukusta tai siirtämällä ulos kottikärryillä. Kaikilla teurastamoilla päät kerättiin myytäväksi Honkajoen käsittelylaitokselle.

Vuonna 2018 on Suomessa ja viidessä muussa EU-maassa aloitettu hirvieläinten näivetystaudin (CWD) seurantaohjelma. Suomessa tavoitteena on tutkia kolmen vuoden (2018-2020) aikana 3 000 hirvieläintä. Näytteen ottoon otetaan itsestään kuolleet, sairaana lopetetut, liikenteessä kuolleet, petojen tappamat sekä lihan tarkastuksessa hylätyt, yli vuoden vanhat yksilöt. Tutkittavaksi toimitetaan eläimen pää. Teurastamoilla tulisikin jo teurastuksen aikana ottaa erilleen niiden raavaiden päät, joiden voidaan arvioida mahdollisesti päätyvän koko ruho hylkyyn. (Ruokavirasto 2019)

TALJAT

Kaikilla teurastamoilla porojen taljat suolattiin suolarummuilla ja kerättiin myyntiin. Taljoja kerättiin vähäisissä määrin myös kuivattavaksi omaan käyttöön tai omaan myyntiin.

Jotta taljoista tulee tasalaatuisia, pitää taljan piirtolinjojen olla symmetriset. Taljaa on avattava nyllyssä riittävästi, jotta kudokset eivät repeydy irti ruhosta ja jää taljaan kiinni. Taljaan kiinnittyneet kudokset heikentävät sen laatua mm. estämällä suolan imeytymistä. Taljan irtoamista edistää myös eläinten veden saannista huolehtiminen. Teurastamon aidoissa poroilla tulee jatkuvasti olla tarjolla puhdasta vettä tai lunta. (Henttunen, 2001, Laaksonen, 2016).

Taljojen käsittelyyn teurastamossa tulee kiinnittää huomiota. Taljat tulee siirtää välittömästi ulos heittelemättä, jotta vältetään karvojen ja roiskeiden leviäminen. Teurastamoissa taljoja siirretään ulos joko seinä- tai lattialuukuista tai ovista (Laaksonen, 2016). Taljojen käsittelyssä oli jonkin verran vaihtelua teurastamoiden välillä. Tärkeää on, että taljat käsitellään niille varatuissa tiloissa eikä teuraslinjalla.

Kaikilla teurastamoilla taljoista poistettiin koivet, joillakin myös korvat. Saparot avattiin. Osalla teurastamoista taljat merkittiin merkiksi siitä, että ne olivat peräisin teurastamolla teurastetuista eläimistä. Kotona teurastettujen eläinten taljoja ei otettu teurastamolle myytäväksi, koska niiden oikeasta esikäsitteystä ei ole varmuutta. (Muuttoranta ja Majuri, 2018).

Osalla teurastamoista taljat jäähdytettiin ennen suolausta. Lämpimien taljojen kerrottiin liimautuvan kiinni, jolloin suolaus jää epätasaiseksi. Osalla teurastamoista taljojen jäähdyttelyä ei suoritettu. Yhtä lukuun ottamatta kaikilla teurastamolla suolarumpu oli suojattu onnettomuuksien välttämiseksi. Suojaus estää onnettomuuksia, joissa työntekijä voisi joutua rummun pyörytykseen esimerkiksi tarttuessaan vaatteistaan rumpuun.

Kaikilla teurastamoilla taljat pinottiin kuormalavoille. Taljapinojen sitomiseen käytettiin pakkausnauhoja, kiristekalvoja tai pressuja. Joillakin teurastamoilla taljapinoja ei sidottu erikseen. Niiden pinoaminen on huolellista työtä ja työstään ylpeä pinoaja kertoi pinon kestävän koossa ilman sitomistakin. Auditointivuonna oli taljojen ostossa poikkeusvuosi. Sen vuoksi emme nähneet käytössä irtotaljoille olevia varastokontteja. (Muuttoranta ja Majuri, 2018).

KOIPINAHAT

Koipinahka on poron jalasta nyljettävä nahka. Niistä tehdään käsitöitä, kuten perinteisiä karvakenkiä. Suurimmat ja arvostetuimmat koipinahat ovat raavailla, etenkin härillä. Yhdelläkään teurastamolla ei auditointivuonna kerätty koipinahkoja talteen järjestelmällisesti. Koipinahkoja kerätään jonkin verran omaan käyttöön tai omaan myyntiin. (Muuttoranta ja Majuri, 2018).

Taljojen käsittelytapa, jossa takakoivet katkaistaan ennen taljanvetoa estää koipinahkojen talteenoton. Suositusten mukainen takajalkojen katkaisuteknikka mahdollistaa

koipien talteenoton. Siinä takajalat nyljetään vinssillä paljaaksi ennen katkaisua. Paljaan koiven katkaisu on hygieeninen tapa irrottaa takajalat (Laaksonen, 2016) Tätä takajalkojen katkaisutekniikkaa käytti muutama teurastamo. Poron katkaistut jalat kerätään kaikilla teurastamoilla Honkajoelle myytäväksi. Korkeampi jalostusaste parantaisi sivutuotteista saatavaa hintaa. (Muuttoranta ja Majuri, 2018).

SARVET

Osalla teurastamoista sarvien talteenotto oli hyvin suunniteltua ja järjestelmällistä, koskien sekä vasojen että raavaiden sarvia. Sarvien irrotukseen käytettiin käsisahoja, voimapihtejä, kulmahiomakoneita eli rälläköitä tai varsinaisia katkaisulaitteita. Sarvien katkaisua suoritettiin sekä linjalla (harvemmin) että ulkotiloissa. Joillakin teurastamoilla sarvia liotettiin vesiastiassa niiden puhdistamiseksi. Sarvia kerättiin mmm. metallirullakoihin ja suursäkkeihin. (Muuttoranta ja Majuri, 2018).

Sarville on kysyntää ja niiden kerääminen on kannattavaa. Koristesarvien säilytys ei vaadi erillisiä kylmätiloja tai varastoja. Teurastamon kannattaa suunnitella sarvien talteenotto toimivaksi kokonaisuudeksi.

MUUT SIVUTUOTTEET

Teurastamoilla syntyy sivutuotteita myös elimistä, ns. elinnipuista, kaulan alueelta leikattavista lihoista, henkitorvista sekä suolipaketeista. Kaikilla teurastamoilla sydän ja maksa leikataan talteen, mutta jäljelle jäävä ns. elinnippu hyödynnetään vaihtelevasti. Elinnipussa on mm. pallea, keuhkot sekä muuta eläinten rehuksi kelpaavaa. Tämän julkaisun toisessa artikkelissa Niina Mattila kuvaa Sallan teurastamon tapaa hyödyntää elinniput, jolloin niistä saa paremman korvauksen.

Myös henkitorvet ja kaulalihiat ovat suoraan eläinten rehuksi kelpaavia. Niitä ei pitäisi heittää jätekonttiin, vaan vähintään koota Honkajoelle toimitettavaan konttiin päiden ja koipien kanssa. Parasta olisi, jos nekin voisi hyödyntää suoraan eläinten rehuksi. Ekinokokkiriskin vuoksi koirille syötettävät sivutuotteet olisi hyvä vähintään pakastaa parin viikon ajan.

Suolipaketti sisältää etumahat ja suoliston. Niitä ei auditointien aikana hyödynnetty kuin yhdellä teurastamolla. Siellä etumahat tyhjennettiin ja laitettiin tyhjentämisen jälkeen samaan konttiin kuin päät ja koivet. Jätehuollon piiriin päätyi siten vain etumahojen sisältö sekä ruokatorven pää, jossa oli metalliniitti. (Muuttoranta ja Majuri, 2018).

Teurastamon sivutuotteiden talteenotossa on tapahtunut parannusta, kun Honkajoki alkoi ostaa suolipaketteja ja sarvia lukuun ottamatta lähes kaikki muut sivutuotteet. Ennen haudattavaksi mennyt materiaali saadaan nyt myytyä ja hyötykäyttöön. Silti teurastamon sivutuotteissa on mahdollisuus saada lisätienestettä niiden vielä paremmalla hyötykäytöllä.

Sarville on kysyntää ja niiden kerääminen on kannattavaa. Koristesarvien säilytys ei vaadi erillisiä kylmätiloja tai varastoja. Teurastamon kannattaa suunnitella sarvien talteenotto toimivaksi kokonaisuudeksi.

KIRJALLISUUS

Eläinsuojelulaki 1996/247

Henttunen, K. 2001. Poron laitosteurastus. PORONET –hanke.

Karvonen, S. & Pieski, K. 2007. Porotietokansio/teurastus.

Laaksonen, S. 2016. Tunne poro. Kuusamo: Wazama Media Oy.

Muuttoranta, K. ja Majuri, K. 2018. Poroteurastamoiden nykytila. Porukkaoppi-hankkeen materiaalia, julkaisematon.

Ruokavirasto 2019. CWD – hirvieläinten näivetystauti ja muut TSE-taudit hirvieläimillä. Osoitteessa: <https://www.ruokavirasto.fi/viljelijat/elaintenpito/elainten-terveys-ja-elaintaudit/elaintaudit/luonnonvaraiset-elaimet/hirvieläinten-naivetystauti-cwd/>

Poronteurastuksen vaikutus lopputuotteen laatuun

Poronliha on laadukas raaka-aine, jonka tuotanto perustuu luonnonlaitumien hyötykäyttöön. Porojen oikea käsittely tuo laadulle perustan. Laatutyö huipentuu poroteurastamolla, jossa luksustuotteen laatua ei voida enää parantaa, vaan ainoastaan pitää yllä oikeilla toimintatavoilla. Laatu on muutakin kuin pelkkä mielikuva.

LOPPUTUOTE

Porojen teurastusprosessi alkaa eläinten siirtämisellä tainnutukseen, jossa ne saatetaan tiedottomaan ja tunnottomaan tilaan ja niistä lasketaan veri. Poro kuolee verenhukkaan. Poroilta poistetaan pää ja irrotetaan kieli sekä suljetaan ruokatorvi. Talja viilletään jaloista ja vatsasta auki ja rinta sekä etujalat nyljetään paljaaksi, jonka jälkeen talja vedetään irti mekaanisella taljanvetolaitteella. Ruuansulatuselimistö ja sisäelimet poistetaan ja ruho viimeistellään. Tämän jälkeen poroteurastamon osuus on täytetty. (Pekkala, 2006).

Poroteurastamon lopputuote on siis kokonainen poronruho, jonka jatkokäsittely tapahtuu erillisissä lihanleikkaamoissa ja -jalostamoissa. Paliskuntien ja poromiesten omistamia poroteurastamoita on 17. Näistä viiden yhteydessä, samassa rakennuksessa toimii myös leikkaamo-jalostamoita. Muiden poroteurastamoiden lopputuotteena ovat ruhot siirretään teurastamoilta eteenpäin jatkokäsittelyyn.

LIHAN LAATU

Lihan laatu syntyy monista eri tekijöistä ja sitä voidaan arvioida useista eri näkökulmista. Laatuominaisuudet voidaan jakaa ainakin seitsemään eri pääryhmään. Pääryhmät ovat tuotantolaatu, teknologinen laatu, ravitsemuslaatu, mikrobiologinen laatu, syömälaatu, eettinen laatu ja ”kuluttajalaatu”. Jokaisessa pääryhmässä laatua arvioidaan hieman eri ominaisuuksien perusteella. (Niemistö, 2012).

Lihan laatu on pitkän ketjun seurausta, johon vaikuttaa niin kyseessä olevan eläimen laji ja rotu, kuin myös lopullisen laadun arvioijan mieltymykset ja esimerkiksi kulttuurista. Lihan laadun lopputulos on monen tekijän summa, ja vain osaan laatuominaisuuksista voidaan vaikuttaa teurastamalla. Lihan laaketijussa näiden tekijöiden ja niiden vaikutusten tunteminen on kuitenkin tärkeää lopputuloksen kannalta. Teurastamon ja sen toiminnan vaikutusten tuntemus ovat osa laadukasta teurastustyötä. (Haikarainen, 2011.)

RUHON VIIMEISTELY

On tärkeää tarkistaa ja viimeistellä ruho teurastuslinjalla ennen sen siirtoa kylmiöön. Lämpimästä ruhosta epäpuhtaudet tai esimerkiksi loisten aiheuttamat muutokset on mahdollista irrottaa kalvoja pitkin. Näin lihaväivikki minimoituu ja ruhon ulkonäky säilyy hyvänä. Ruhon jäähtyessä pinta tummuu, jolloin epäpuhtauksien havaitseminen vaikeutuu. Ruhon välitön viimeistely mahdollistaa myös nopean reagoinnin mahdollisiin teurastusvirheisiin. Ruhon viimeistelijän tulee pystyä kertomaan teurastuslinjalle mahdollisista laatuvirheistä. (Muuttoranta ja Majuri, 2018)

Ruho tarkastetaan silmämääräisesti kauttaaltaan sisältä ja ulkoa. Epäpuhtaudet poistetaan ruhosta veitsellä leikkaamalla, ei koskaan vedellä pesemällä. Vesi levittää likaa ja huuhtoo sen näkymättömiin poistamatta ruhon pinnalla olevia bakteereja. Lisäksi talouskelpoinenkin vesi sisältää kylmässä lihassa viihtyviä ja lisääntyviä bakteereja. (Pekkala, 2006)

Epäpuhtaudet sijoittuvat useimmiten ruhossa tiettyihin paikkoihin. Tyypillisimpiä paikkoja epäpuhtauksien esiintymiselle ovat ne osat ruhossa, joiden kanssa teurastaja on suorassa kontaktissa. Epäpuhtauksien poistamiseksi ruhosta tulee tarkistaa erityisesti saporon ympäristö, suoliluun sisus, piltan ympäristö, avatun vatsan reunat, rinta, etupotkat ja kainalot sekä kaulan pää. Myös takajalkojen katkaisukohta voi olla likainen ja karvainen, jos takajalat katkaistaan nylkemättä. Takajalkojen katkaisukohdan verisyys kielii häiriöistä verenlaskussa. (Muuttoranta ja Majuri, 2018)

Epäpuhtaudet ruhossa johtuvat huonosta käsi-, puukko- ja työvälinehygieniasta, ruhojen kosketuksesta toisiinsa tai pintoihin sekä virheellisistä teurastustekniikoista. Lian alkulähde tulee jäljittää ja korjata tilanne.

Epäpuhtauksien lisäksi ruhosta poistetaan tietyt loisten aiheuttamat kudosten muutokset. Setaria-loisen tulehduttamat vatsakalvot ja kurmupaarmojen toukat sekä niiden kotelot eivät kuulu ruhoon. Ne ja niiden aiheuttamat muutokset on vaivattominta poistaa lämpimästä ruhosta. Lisäksi varmistetaan, ettei ruhoon ole jäänyt esimerkiksi sukupuolielimiä, maitorauhasia tai virtsarakkoa. Veriset kaulalihut poistetaan. Ruhjeet ruhoissa ovat merkki eläinten kuljetus- ja käsittelymenetelmien sekä teurastamon ulkotarhojen tarkastamistarpeesta. Sairaiden porojen ruhot ja ruhot, joissa on sairaalloisia muutoksia, siirretään omaan karanteenitilaan. (Laaksonen, 2016)

Poroteurastamon vaikutusmahdollisuudet lihan laatuun

LAATUTEKIJÄ	LAATUTAVOITE	LAATURISKI	LAADUN VARMISTAMINEN
Teknologinen laatu	<p>Teurastuksen jälkeen lihan pH-arvo laskee noin. 5,5.</p> <p>Ph:n lasku tuo esiin vedensietokyvyn.</p>	<p>pH ei laske teurastuksen jälkeen riittävästi -> stressiliha jossa huono säilyvyys. Rajoitteita lihan käytössä.</p> <p>Korkea pH jättää lihan tummaksi ja lisää vedensidontakykyä</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eläinten hyvinvoinnin varmistaminen teurastamolla • Stressin ja rasituksen minimointi
Tuotantolaatu	Korkean saannon tavoittelu.	Ruhossa oleva lika, vertymät, ruhjeet ja mustelmat tulee poistaa.	<ul style="list-style-type: none"> • Teknisesti oikeat ja hygieeniset teurastustekniikat • Eläinten käyttäytymistä tukevat rakenteet ja käsittely.
Syömälaatu	<p>Liha on mureaa.</p> <p>Lihan pinta on ulkonäöltään ja värittään houkutteleva.</p> <p>Liha maistuu ja tuoksuu hyvältä.</p>	<p>Liian nopea jäähditys aiheuttaa sitkistävää kylmäsupistumista ja voi kuivattaa liikaa ruhon pintaa, muuttaen myös sen väriä.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Teurastamon jäähdytyslaitteisto pidetään kunnossa. • Lämpötiloja seurataan. • Huolehditaan ovien sulkemisesta. • Lihan puhtaudesta huolehditaan.
Mikrobiologinen laatu	<p>Tuote on turvallinen ja se säilyy hyvin.</p> <p>Lihan pH laskee teurastuksen jälkeen.</p>	<p>Vierasaineet, epäpuhtaudet, bakteerit, kemikaalit yms. voivat alentaa ruhosta valmistettavien tuotteiden säilyvyyttä tai aiheuttaa suoranaisia ruokamyrkytyksiä.</p> <p>Mikrobiologista saastumista voi tapahtua myös ilman välityksellä.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ruhot tarkistetaan ja viimeistellään teurastuslinjalla • Virheisiin puututaan ja ne korjataan. Ruhot suojataan roiskeilta ja vesikosketukselta. • Varastointilämpötilasta huolehditaan. • Hygieniasta huolehditaan kaikissa vaiheissa. • Ilmanvaihdoista huolehditaan. • Teurastamolla käytettävät kemikaalit ja voiteluaineet ovat tarkoitukseen soveltuvia. • Näytteenotoista huolehditaan. • Stressin ja rasituksen minimointi ennen teurastusta.
Eettinen laatu	Eläinten ja ympäristön hyvinvointi toteutuu ja sen tarkastelu on läpinäkyvää.	<p>Eläinten kuljetuksessa, kohtelussa, hoidossa, käsittelyssä tai pitopaikassa on puutteita.</p> <p>Sivutuotteiden käsittelystä tai säilytyksestä aiheutuu haittaa eläimille tai ympäristölle.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Porojen lajityypillinen käyttäytyminen huomioidaan. • Teurastamon työntekijöillä on riittävä osaaminen. • Teurastamon esimiehellä on mahdollisuus ja riittävät resurssit varmistaa eettisen laadun toteutuminen. • Sivutuotteiden suojaaminen • Toimiva jätehuolto.

Taulukko 1. Teurastamolla voidaan vaikuttaa vain osaan lihan laatutekijöistä. Koonnut kirjoittaja. (Lähteinä Haikarainen, 2011; Laaksonen, 2016; Muuttoranta ja Majuri, 2018; Niemistö, 2012; Pesonen, 2015 sekä Rahkio, 1998).

KIRJALLISUUS

- Haikarainen L. 2011. Lihan mikrobiologiseen ja aistittavaan laatuun vaikuttavia tekijöitä pienimuotoisen liha-alan laitoksen naudanlihan raakakypsytyssprosessissa.
- Laaksonen, S. 2016. Tunne poro. Wazama Media Oy, Kuusamo.
- Muuttoranta, K. ja Majuri, K. 2018. Poroteurastamoiden nykytila. Porukkaoppi-hankkeen materiaalia, julkaisematon.
- Niemistö M. 2012. Esiselvitys luomulihaan ja tavanomaisesti tuotetun lihan laatuominaisuuksista. Lihateollisuuden tutkimuskeskus. Osoitteessa <https://proluomu.fi/wp-content/uploads/sites/3/2012/12/Niemisto-Luomulihaan-laatuselvitys-final.pdf>
- Pekkala H. 2006. Porotietokansio. Teurastus. Laatu aineiden jalostamiseen – Elintarvike- ja poroalan koulutushanke. Osoitteessa http://apumatti.redu.fi/admin/filecontrol/MS_136.pdf
- Pesonen M. 2015. Naudanlihan syöntilaatuun vaikuttavat tekijät. Luonnonvarakeskus. Helsinki. Osoitteessa https://www.luke.fi/wp-content/uploads/2015/01/6_2015_Naudanlihan_syontilaatuun_vaikuttavat_tekijat1.pdf
- Rahkio M. 1998. Studies on factors affecting slaughterhouse hygiene. University of Helsinki.

Jalostajan näkökulma poron- teurastuksen vaikutuksista lopputuotteen laatuun

Poronlihan jalostaja huolehtii teurastuksen lopputuotteen eli poronruhon ja elinten leikkuusta ja muusta jalostuksesta kuluttajalle. Kuluttaja voi olla ravintola, suurkeittiö, pitopalvelu, yksityisasiakas ym. Jalostaja on usein loppukäyttäjälle näkyvin osa ketjua sekä lihatuotteen tarinan kertoja, vaikka poromies ja teurastaja ovat lopulliselle lihan laadulle tärkeämpiä kuin jalostusporras. Poronteurastuksesta jatkojalostukseen menee myös muita osia kuten nahka, sarvet ja muut poron sivutuotteet. Näistä osista huolehtivat muut toimijat.

Laatu on poronlihan jalostajalle tärkeää. Poronliha on muihin tuotantoeläimiin verrattuna kuluttajahinnaltaan huomattavasti korkeampaa. Poronlihan korkea hinta selittyy tuotantotukien pienellä määrällä verrattuna muuhun eläintuotantoon. Kuluttajan mielikuva korkeasta hinnasta tekee siitä luksustuotteen. Siksi lihan on vastattava laadultaan asiakkaan ja ympäristön vaatimuksia, jotta jalostaja saa työlleen ja pääomilleen riittävän arvonnousun.

Poronlihan jalostajan työ alkaa teurastetun poron ruhon laadun tarkkailulla. Ruhon ja lihan laatuun kuuluvat mikrobiologinen, teknillinen ja syömälaatu, jotka usein kulkevat käsi kädessä. Jalostaja, kuten myös tuotantoketjun muut osat täyttävät lain ja elintarvikesäädösten mukaiset vaatimukset laadulle (ks. edelliset). Niiden jälkeen tulevat mukaan muut laadun osat. Tärkeimpinä ovat kuluttajan haluamat laadun kriteerit kuten eettinen laatu, oma mielikuva ja vaatimus tuotteelle sekä hinta-laatu -suhde. Lisäksi tulevat jalostajan omat taloudelliset ja tuotannolliset laatuvaatimukset.

Parhaisiin ja taloudellisesti kannattavimpiin tuotteisiin voidaan valita vain riittävän laadun täyttävät ruhot ja ruhonosat. Raakakypsennettäviin tuotteisiin, kylmäsavustettuihin kokoliha- että muihin vastaaviin fermentoituihin tuotteisiin (kuten kestopakkarat) voidaan valita vain riittävän kuolonkankeuden ja alhaisen PH:n saavuttaneet

mikrobiologisesti puhtaat ruhot. Lihat, joiden laatu ei ole riittävä, joudutaan jalostamaan hinnaltaan alempiarvoisiin tuotteisiin.

Jalostajan vaikutus mahdollisuudet teurastetun poron laatuun teurastuksen jälkeen on heikko. Käytännössä ainoat mahdollisuudet ovat lihan valikointi sen mikrobiologien laadun mukaan erilaisten tuotteiden raaka-aineeksi sekä teurastamolta mahdollisesti jääneiden epäpuhtauksien poistaminen. Viimeisenä vaikutusmahdollisuutena on tietenkin kauppojen tekemättä jättäminen.

Lihan laatua ei voida parantaa teurastuksessa tehtyjen virheiden jälkeen. Sen sijaan onnistuneen teurastuksen jälkeen lihasta pystytään tekemään tuotteita, jotka moninkertaistavat arvonsa.

Eettinen laatu on nykyisin kuluttajalle tärkeä. Se pakottaa jalostajan miettimään myös tuotteen eettistä laatua. Lopputuotteen ostava asiakas päättää ostohetkellä omien sekä yleisten eettisten arvojen mukaiset laatuksiteerit. Poronlihan eettiselle laadulle säännönmukaisella ja oikein toteutetulla teurastuksella on ratkaiseva merkitys.

Laadukkaan lihan eteen tehtävästä työstä suurin osa on jo tehty lihan saapuessa jalostajan eteen. Teurastuksella on suuri vaikutus lihan mikrobiologiseen ja eettiseen laatuun sekä muihin laatuksiteereihin. Huono mikrobiologinen laatu heikentää jalostajan taloudellista tulosta ja imagoa erityisesti kuluttajien silmissä. Tällaista lihaa joudutaan käyttämään alempiarvoisiin tuotteisiin tai jopa hävittämään.

Jalostajan suurin vaikutus mahdollisuus teurastetun poronlihan laatuun on tukea ja tiedottaa teurastajia ja ketjun muita osia. Jalostamoilla, jotka toimivat teurastamoiden yhteydessä, on helpompaa vaikuttaa teurastetun poron laatuun kuin teurastamosta erillään olevilla.

Suomen poroteurastamoiden tuottaman raaka-aineen laatu on omien havaintojeni mukaan hyvää. Laadun eteen tehdään paljon työtä niin toimijoiden, edunvalvojen ja sidosryhmien kautta. Teurastajat ja teurastamoiden toimijat huolehtivat pääosin omista poroistaan ja teurastavat omia eläimiään. Sen vuoksi työllä on suurempi henkinen ja pääomallinen merkitys kuin muiden tuotantoeläinten teurastamoissa.

Laatua on kuitenkin ylläpidettävä jatkuvasti koulutuksin ja jakamalla tietoa. Ei saa unohtaa teurastamoiden rakennus- ja laiteinvestointeja sekä teknologian modernisointia. Eettisen laadun kehittämistä koko teurastus- ja jalostusketjussa voidaan pitää tärkeänä tulevaisuuden kannalta. Eettinen laatu vaikuttaa kuluttajien ostopäätöksiin etenevässä määrin.

Poronlihan imago on erinomainen ja hyvä peruste nykyiselle hintatasolle, mutta se säilyy vain tekemällä työtä koko ketjun parissa sekä erityisesti teurastuksessa ja sitä edeltävissä toimitissa Porojen oikea kohtelu, stressiherkkyys ja eettinen laatu ovat avainasioita laatu-lihan tuottamisessa.

Lihan laatua ei voida parantaa teurastuksessa tehtyjen virheiden jälkeen. Sen sijaan onnistuneen teurastuksen jälkeen lihasta pystytään tekemään tuotteita, jotka moninkertaistavat arvonsa.

Reilua ja eettistä lihaa poroteurastamoilta

Poro on monelle kuluttajalle eettinen ja terveellinen valinta. Porot ovat enimmäkseen vapaana luonnossa eläen luonnonlaitumilla. Ne käyttävät ravinnokseen monipuolisesti eri kasveja ja sieniä. Monipuolisuus maistuu lihassa ja eläimen hyvä elämä saa syöjälle hyvän omantunnon. Murea, vähärasvainen ja maukas liha on monelle luksusruokaa.

EETTINEN LIHA

Suurin osa teuraista on vasoja. Ne ovat eläneet koko elämänsä vapaina luonnossa emänsä kanssa. Ne ovat saaneet elää lajinmukaista elämää, johon ihminen vaikuttaa vain vähän. Vapaana laiduntavat porot hyödyntävät luonnonlaitumia. Ne käyttävät hyväksi kasveja ja sieniä, jotka muuten jäisivät hyödyntämättä. Vasat tuottavat niistä erinomaista lihaa ilman hiilikuorman kasvamista. Tämän vuoksi poronliha on erittäin eettinen valinta tiedostavalle kuluttajalle. Sekä eläimen hyvinvointi että ilmasto-kuormitus ovat kestäväällä tasolla, kun ajatellaan vasoista saatavaa lihaa.

REILUA KAUPPAA

Ns. perinteisten kotieläinten lihantuotannossa tuottaja ei koe saavansa teuraseläimistä riittävää hintaa. Lihasian hinta oli vuonna 2018 1,55 €/kg (Luonnonvarakeskus, 2019a). Osa matalasta hinnasta selittyy tukipolitiikalla, jossa tuottaja saa tuotteen hinnan asemesta tuotantotukia. Tuottaja jää jalostajan ja etenkin kaupan ottaman osuuden rinnalla pienimmäksi hyötyjäksi.

Ostamalla poronlihaa poromiesten omistamasta yrityksestä tai suoramyyjältä kuluttaja tietää, että eurot eivät mene välikäsille. Porotaloudessa tukien osuus on paljon pienempi kuin muissa eläintuotantomuodoissa, vain 14 % tuloista tulee tukien kautta (Luonnonvarakeskus, 2019b). Siksi poronlihan kuluttajahinta on korkeahko. Toki lihan rajallinen tuotanto ja hyvä kysyntä vaikuttavat osaltaan hinnanmuodostukseen.

Ne tuottajat, jotka teurastavat ja jalostavat poronsa itse, saavat katetta omalle työilleen. Se tarkoittaa kiivasta sesonkia teurastuskautena. Porotyöt teurastuksineen ovat täysipäiväistä työtä. Lihanleikkaajaa ja jalostajaa odottaa vielä yövuoro leikkaamon puolella.

OMAT TEURASTAMOT – SUOMALAINEN ERIKOISUUS

Paliskuntien tai poromiesten muutoin omistamien poroteurastamoiden laaja verkosto on suomalainen erikoisuus. EU:n myötä kenttäteurastuksesta siirryttiin teurastamoihin, joihin porot kuljetetaan teurastettaviksi. Ruotsissa ja Norjassa poromiesten omistamat teurastamot ovat harvinaisia. Siellä omistajina ovat yritykset, jotka ostavat porot elävinä.

Suomessa on nyt toiminnassa yksi porotalouden ulkopuolinen ostaja, joka ostaa porot teurastettaviksi omassa laitoksessaan. Vuoden 2020 syksystä alkaen aloittaa toinen suuri toimija Rovaniemellä. Omien tuotteiden markkinointiin ja myyntiin väsyneet poronhoitajat voivat hyötyä kahden suuren hintakilpailusta. Odotamme mielenkiinnolla, mihin suuntaan hinta kehittyy.

HYVÄ KYSYNTÄ

Suomalaisella poronlihalla on hyvä menekki. Kotitalouskuluttajat kokevat lihan saamisen ongelmaksi. Suoramyynti mahdollistaa lihan ostamisen suoraan tuottajalta. Pohjoisessa on helppoa löytää poroa, mutta eteläisessä Suomessa kuluttaja tietää vain harvoin poronlihan ostokanavia oman lähikauppansa lisäksi.

Kysyntä on kasvanut onnistuneen markkinoinnin edistämisen ansiosta. Hyvä tuote myy itseään. Tuotannon rajallinen määrä onkin tuottajalle haaste. Muun muassa petojen aiheuttama hävikki vähentää lihantuotantoa. Ankaruus vaatii osansa tuotosta. Silti poron hinnassa ei ole lapinlisää tai edes luomukorotusta.

Poron eläminen maailman suurimmalla luomualueella. Luonnonmukaisempaa lihaa saa hakea luomuleimattujen tuotteiden joukosta. Ei taida löytyä.

LÄHTEET:

Luonnonvarakeskus, 2019a. Maataloustilastot. Viitattu 19.8.2019. Osoitteessa <https://www.luke.fi/uutiset/viljan-lihan-ja-kananmunien-tuottajahinnat-nousivat-2018/>.

Luonnonvarakeskus, 2019b. Taloustohtori, porotalous. Viitattu 19.8.2019. Osoitteessa <https://www.luke.fi/uutiset/porotalouden-kannattavuus-heikkeni-hieman/>

Työhyvinvointi ja työturvallisuus

Työhyvinvointi on kokonaisvaltaista hyvinvoinnin edellytysten edistämistä ja ylläpitämistä sekä eri haittojen ja uhkien puuttumista työpaikalla. Siihen panostamisella on positiivinen vaikutus yksilöiden eli työntekijöiden hyvinvointiin ja terveyteen, mutta myös suuri vaikutus itse työn tuottavuuteen. Parantamalla työturvallisuutta kehitetään kokonaisvaltaista työhyvinvointia. (ENWHP 2005.)

Työturvallisuutta kehitettäessä on huomioitava fyysinen, psyykinen ja sosiaalinen työympäristö. Fyysinen työympäristö tarkoittaa rakenteellista ja teknistä ympäristöä. Psyykkiseen työympäristöön luetaan muun muassa työn henkinen kuormittavuus, työn sisältö, työntekijöiden motivaatio, henkinen työhyvinvointi ja työssä viihtyminen työntekijän itsensä kokemana. Sosiaaliseen työympäristöön kuuluvat sosiaalisiin suhteisiin ja kanssakäymiseen liittyvät tekijät. Näitä ovat muun muassa esimies-alaisuudet ja johtamistapa, työilmapiiri, työpaikan arvot sekä työkuulttuuri, ihmissuhteet, työntekijöiden väliset suhteet ja hierarkiat, työn organisointi sekä tasavertainen kohtelu. (Finne ym., 2014.)

Poronhoitajien työtä pidetään ennalta arvaamattomana ja se on työturvallisuuden kannalta yksi riskialttiimmista ammateista Suomessa. Vain pieni osa poronhoitotöissä sattuneista vahingoista ilmoitetaan vakuutusyhtiölle tai niihin haetaan hoitoa. Poronhoitajien ikääntyessä ja määrän vähentyessä vahinkoriskit kasvavat, jolloin myös työkykyä alentavien työtapaturmien määrä suurenee (Siegrist ym, 2006). Kartoittamalla riskit ja yrittämällä vaikuttaa niihin ennaltaehkäisevästi, voidaan työstä tehdä turvallisempaa ja työurista pidempiä. (Mela, 2016.)

TYÖTURVALLISUUS TEURASTAMOILLA

Maatalousyrittäjien eläkelaitoksen tilastojen (Mela 2016) mukaan noin 10 % poronhoitajille tapahtuneista työtapaturmista sattuu teurastuksen yhteydessä. Työtapatur-

man poronhoitotyössä aiheuttaa yleisimmin ihminen tai eläin (29%) tai ulkoinen työympäristö ja rakenteet (25 %). Huomattavaa kuitenkin on, että fyysisten riskien taustalla saattavat monesti olla työympäristön sosiaaliset ja psyykkiset tekijät.

Tärkein ja helpoin tapa pitää huolta työturvallisuudesta teurastamolla on pitää huolta itse teurastamosta. Sekä ulkorakenteet (aidat, lastauslaiturit ym.) että teurastamon sisätilat tulee olla kunnossa ja siistejä. Myös laitteiden tulee toimia oikein ja niitä tulee huoltaa säännöllisesti. Tilat ja laitteet tulee tarkastaa aina ennen nylkyä ja epäkohdat on korjattava välittömästi tai mahdollisimman pian. Etenkin useamman paliskunnan yhteisillä teurastamoilla on hyvä pitää yhteistä ”puutelistaa”, josta esimiehet voivat helposti tarkistaa toimenpiteitä vaativat kohteet.

Laitosteurastamon saama hyväksyntä koskee teurastamoita varusteineen. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että esimerkiksi teurastamon työvaatteet ja puukot tulee säilyttää teurastamolla. Teurastamolla tulisikin toimia niin aukoton vaate- ja välinehuolto, että työt sujuvat teurastamon välineistöllä eikä kotoa tuoduilla työvälineillä/vaatteilla. Hyväksytyyn laitokseen ulkopuolelta kuljetettavat ja säilytettävät tarvikkeet sisältävät hygieniariskin.

Erilaisten suoja- ja turvavälineiden käyttö on suositeltavaa. Niiden käytössä tulee kuitenkin huomioida hygienian säilyminen. Suojavälineissä käytettävien materiaalien tulee olla puhdistettavia. Teurastuksen aikana myös suoja- ja turvavarusteet verhoetaan tarvittaessa. Esimerkiksi viiltosuojahanskojen päällä käytetään elintarvikehyväksytyjä kumihansikkaita, jotka vaihdetaan niiden rikkoontuessa. Kumihansikkaat eivät ole syy unohtaa käsienspesua.

Teurastamon kunnosta vastaa viime kädessä teurasesimies. Hyvinvoivan työyhteisön ja vastuullisen asenteen työturvallisuutta kohtaan onkin todettu perustuvan arvostavalle ja tasapuoliselle organisaatiokulttuurille sekä työturvallisuusasiat vakavasti ottavalle työnjohdolle. Teurasesimies näyttää siis omalla toiminnallaan esimerkkiä muulle nylkyporukalle. Kuitenkaan ei pidä unohtaa, että jokainen teurastamon työntekijä on myös itse velvollinen ilmoittamaan huomaamistaan työturvallisuutta vaarantavista puutteista esimiehelle. Kunnossa oleva teurastamo on tärkeä sekä ihmisten että eläinten hyvinvoinnille.

Teurastustyö on raskasta ja vaatii tekijöiltään erikoisosaamista. Poroteurastamoilla työn tekevät yleensä poronhoitajat itse. Ennen töiden aloittamista onkin huolehdittava uuden työntekijän riittävästä perehdyttämisestä työtehtäväänsä. Perehdyttämisessä on muistettava kiinnittää huomiota myös työturvallisuusasioihin ja hyviin työskentelytapoihin ja -asentoihin. Myös ikänsä teurastustyötä tehneiden olisi hyvä aika ajoin tarkastella omaa työskentelyään kehittämismielessä. Jos esimerkiksi työssä kipeytyy aina selkä samalla tavoin, voi toiselta työntekijältä oppia paremman työskentelyasennon. Yleensäkin hyvä muistisääntö on: jos tarvitset johonkin työhön kauhean paljon voimaa, teet sen luultavasti väärin. (Melamies, 2016.)

Poronhoitajilla on yleensä teurastuskautenaan myös paljon muita töitä. Monesti samat henkilöt ovat maastossa kokoamassa poroja, käsittelemässä niitä erotuksissa ja nylkemässä teurastamolla. Tämän lisäksi yhä useampi poronhoitaja harjoittaa lisäksi lihan jatkojalostamista ja suoramyynäntä. Syksy onkin oikeaa poronhoitotyön sesonki-

aikaa. Tämä osaltaan vaikuttaa teurastamoiden työturvallisuuteen. Väsyneenä vireytystaso on alhaisempi ja virheitä sattuu herkemmin. Teurastustyössä onkin tärkeää pitää huoli riittävästä töiden tauottamisesta. Viihtyisät sosiaalitulat ja esimerkiksi mahdollisuus ruuan valmistamiseen tai lämmittämiseen ovatkin oikeastaan työturvallisuusasioita. Tauoilla tulee huolehdittua myös työn sosiaalisesta puolesta. (Melamies, 2016.)

Osalla teurastamoista ruokahuollosta vastaa jo kämppäperinteestä tuttu koko työporukan ruokahuollosta vastaava kokki. Ruokahuollon toteutumiseen liittyviä hyviä käytäntöjä teurastamoilla on myös koko teurastusporukan yhteiset ruokahetket huoltoaseman lounasbuffetissa. Suoraan lounasravintolasta teurastamolle tilattu annosruokailu on myös tapa varmistaa vireytystason säilyminen. Ruokailujen kattaminen teurastamon puolesta on sijoitus työhyvinvointiin. (Melamies, 2016.)

Poroteurastamoiden työturvallisuus on kaikkien teurastamoilla työskentelevien vastuulla. Työturvallisuusasiat on hyvä ottaa aika ajoin puheeksi, jotta kaikki ymmärtäisivät niiden merkityksen. Nylkyporukoissa on harvoin särkymävaraa ja työtapaturman sattua myös muut poronhoitotyöt voivat jäädä tekemättä.

Poronhoitajien työtä pidetään ennalta arvaamattomana ja se on työturvallisuuden kannalta yksi riskialttiimmista ammateista Suomessa.

KIRJALLISUUS

- ENWHP 2005. The Luxembourg Declaration on Workplace Health Promotion in the European Union. Version June 2005.
- Finne, L., Christensen, J. & Knardahl, S. 2014. Psychological and social work factors as predictors of mental distress: A prospective study. PLOS ONE, volume 9, issue 7, 1–12.
- Kämäräinen, M. 2003. Työsuojelu – lähtökohtia ja peruskäsitteitä. Teoksessa Työterveyslaitos (toim.) Työsuojelun perusteet. Helsinki: Työterveyslaitos, 813.
- Luria, G. 2010. The social aspects of safety management: Trust and safety climate. Accident Analysis & Prevention, Volume 42, 1288–1295.
- Mela 2015. Työturvallisuus. <http://www.mela.fi/fi/tyohyvinvointi/tyoturvallisuus>
- Mela 2016. Poronhoitajat. Vakuutettujen ja tapaturmien kehitys vuosina 2005– 2014.
- Melamies I. 2016. Poronhoitajien työsuojelun kehittäminen. Opinnäytetyö. Lapin Ammattikorkeakoulu.
- Schepers, P. 2007. Social Factors of Work-Environment Creativity. Journal of Business and Psychology, Vol.21(3), 407–428.
- Siegrist, J., Wahrendorf, M., von dem Knesebeck, O., Jürges, H. & BörschSupan, A. 2006. Quality of work, well-being, and intended early retirement of older employees – baseline results from the SHARE Study. The European Journal of Public Health. Volume 17, Issue 1. 62–68.
- Sosiaali- ja terveysministeriö 2011. Työympäristön ja työsuojelun linjaukset vuoteen 2020. Sosiaali- ja terveysministeriön julkaisu 2011:13.
- Tarkkonen, J. 2001. Moniulotteinen työsuojelu. Työsuojelu tietoisena kehittämiskohdeena. Helsinki: Työturvallisuuskeskus.
- Työturvallisuuslaki 23.8.2002/738

Esimiestyö ja työntekijä teurastamolla

Teurastuslinjan työntekijät ovat teurastamon laadun tekijöitä. Laadukas työ syntyy tiedosta, taidosta ja asenteesta. Työporukat tekevät töitä yhdessä ja usein erillään muista teurastusporukoista. Heidän asenteensa laadun kehittämiseen on ratkaisevaa. Laadusta vastaa viime kädessä teurastuksen esimies.

TEURASTAMON TYÖNTEKIJÄT

Poroteurastamoilla on useita erilaisia työtehtäviä ja teurastamokohtaisesti on jonkin verran eroavaisuuksia niiden hoitamisessa.

Teurastamon toiminnasta vastaa teurastamon esimies. Teurastamon esimiehen työkenttä on hyvin laaja. Sitä kuvataan oheisessa kuviossa. Lisäksi jokaisessa teurastuksessa on läsnä teurastuksen esimies, joka vastaa kyseisestä suoritettavasta teurastuksesta. Näin ollen teurastamon esimiehen ei tarvitse olla läsnä jokaisessa teurastamolla suoritettavassa nyllyssä. Jokaisessa teurastuksessa on kuitenkin läsnä joku teurastuksesta vastaava esimies.

Teurastuslinjalla toimii teurastamosta riippuen noin 7 – 11 henkilöä. Tämän lisäksi ulkotiloissa elävien porojen ja sivutuotteiden parissa työskentelee vaihteleva määrä teurastamotyöntekijöitä. Teurastamon henkilöstön määrän ja työtehtävien jakautumisen suunnittelussa on hyvä huomioida tiettyjä teurastamohenkilöstön käyttöön liittyviä hyviä käytänteitä.

Muutamalla poroteurastamoista on varattu muutama ulkomies tehtävänänsiirtää eläviä poroja odotustilaan. Pelkästään elävien porojen parissa ulko- ja odotustilassa työskennellessä etuna on vaatetuksen säilyminen verettömänä, etenkin jos teuraaksi menevät peurakorvat on merkitty suositusten mukaan muutoin kuin korvamerkki leikkaamalla. Veren haju stressaa poroja. Pelkästään teurastamon ulkopuolelle työskentelevät elävien porojen käsittelijät voivat valita vaatetuksen ja jalkineet ulkotehtäviin soveltuen. Siten minimoidaan ulkotiloista jalkineiden mukana siirtyvien epäpuhtauksien määrä.

Elävien porojen ulkona käsittelyyn varatut henkilöt varmistavat teurastuksen jouhevan etenemisen. Käytettäessä erillisiä “ulkomiehiä” porojen siirtoon on lisäksi hyvät mahdollisuudet varmistaa, että porojen teurastusjärjestys säilyy optimaalisena. Lisäksi he voivat avustaa esimerkiksi hirvaiden tai härkien käsittelyssä ja tainnutuksessa.

Useimmilla teurastamoista tainnutuksessa toimii suositeltavat kaksi henkilöä. Tainnuttajien toimiessa pareittain lisääntyy varmuus poron tainnutuksen onnistumisesta. Hyvä kiinnipito tainnutushetkellä takaa tainnutusaseen kohdentamisen tiiviisti ja oikeassa kulmassa vaadittuun tainnutuspisteeseen. Pareittain suoritettu tainnutus varmistaa porojen jouhevan siirtämisen odotustilasta tainnutustilaan, jolloin lainsäädännön edellytys estää elävien porojen näköyhteys tainnutukseen täyttyä. Parityöskentely vahvistaa toiminnan sujuvuuden myös yllättävissä tilanteissa, kuten esimerkiksi tainnutusaseen toimintahäiriössä, jossa käyttöön otetaan tainnutustilassa odottava vara-ase. Tainnuttajina toimivilla on hyvä olla etukäteen selvillä selkeä työnjako porojen nostamisessa ruhotangolle, sillä toimiminen pienessä tilassa elävien eläinten kanssa vaatii suunnittelua.

Pistäjällä on usein vastattavanaan myös pään ja kielen irrotus, emätin (eli ruokatorven) irrotus ja sitominen sekä toisinaan myös sarvien talteenotto. Liian monen työvaiheen kasautuminen yksin toimivalle pistäjälle sisältää riskin lainmukaisen pistoajan ylittymisestä. Tainnuttajien tulee työskennellä pistäjätahtisesti siten, että tainnutetut porot pistetään minuutin kuluessa. Verenlaskijan tulee olla tilanteen tasalla myös siinä, että teurastusta ei jatketa välittömästi piston jälkeen, vaan poroja kerrytetään linjalle roikkumaan ja valumaan ennen päiden, kielten ja emättien irrotusta.

Poroteurastamoilla nylkypukilla työskentelee kahdesta neljään työntekijää. Neljää työntekijää käytettäessä voi jokaisessa raajassa olla oma piirtäjä, tai piirtäjät voivat toimia parina yhtä poroa kohden. Lisäksi nylkypukilla voi olla erikseen henkilö esimerkiksi irrottamassa ja sitomassa ruokatorvia. Niillä viidestä teurastamoista, joissa takajalat katkaistaan suositusten mukaisesti paljaaksi nyljettyinä, on taljanvedossa useimmiten kaksi henkilöä.

Puhtaan puolen työtahti määrittelee myös likaisen puolen työn etenemistä, sillä paljaat ruhot eivät saa koskea toisiinsa, vaan niiden on edettävä linjalla pitäen riittäväväli toisiinsa. Puhtaan puolen miehitys tulee suunnitella siten, että ruhojen viimeistelystä ei jouduta työtahdin vuoksi luistamaan. Teurastamoilla puhtaalla puolella työskentelee 3-4 henkilöä tehtävinään suolistaa, irrottaa elimet, viimeistellä ruho ja suorittaa siirrot kylmiöön. Useilla teurastamoista esimies siirtää ruhot kylmiöön, jolloin hän voi tarkkailla teuraslaatua varmistaen sen säilymisen.

TYÖNTEKIJÖIDEN SAATAVUUS

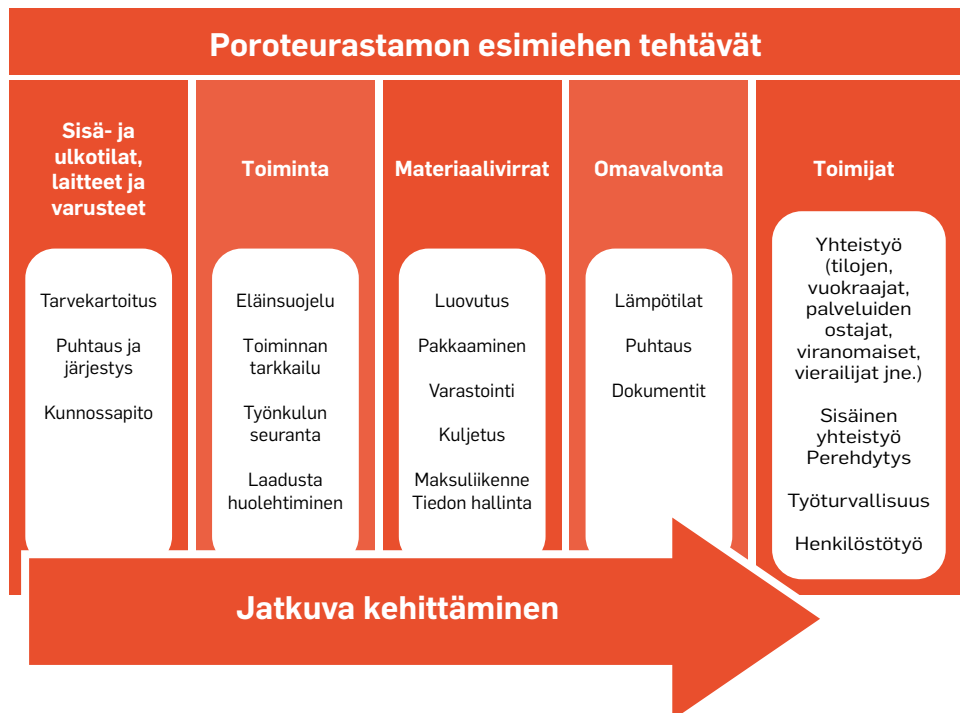
Useimmilla teurastamoilla kerrottiin olevan ongelmana työvoiman saatavuus. Työstä maksettavissa korvauskäytännöissä oli jonkin verran vaihtelua. Osalla teurastamoista korvaussumma vaihteli työtehtävistä riippuen. Eniten miehistöä hyödyntävällä teurastamolla korvauskäytäntönä oli paliskunnan päiväpalkka jokaiselle työntekijälle.

Osalla teurastamoista maksettava korvaus oli vakio riippumatta työtehtävistä tai linjalla olijojen määrästä. Joillakin maksettiin lisähintaa härkien määrän perusteella.

Teurastamon työvoimapulaa ratkottaessa uusien työntekijöiden mukaan tuloa voisi helpottaa matalan kynnyksen aloitus toimintaan. Tuutori-oppilas tyyliässä teurastustyön harjoittelussa aloittelijaa ei aseteta yksin vastaamaan tietyistä työvaiheista, jolloin seurauksena voi olla teuraslinjan toiminnan hidastuminen. Aloittelijan tulisi päästä hankkimaan toistojen tuomaa varmuutta kokeneemman työntekijän tukemana.

TYÖNTEKIJÖIDEN OMAVALVONTA

Teurastamon toimintatavoista huolimatta jokaisen teurastamolla työskentelevän tulee tuntea teurastamon omavalvonta ja oma rooli sen toteutumisessa.



Kuvio 1 Teurastamon esimiehen tehtävät. Koonnut kirjoittaja. (Lähteenä Angeli N., Henttunen K. & Jutila L. 2019)

KIRJALLISUUS

Angeli N., Henttunen K. & Jutila L. 2019, Poronhoito.

Toteutus suunnitelma. Tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisia taitoja opitaan oppilaitoksessa ja/tai työpaikalla. Saamelaisalueen koulutuskeskus.

Poroteurastamoiden toiminnan nykytila

Suomessa on 17 paliskuntien tai muutoin poromiesten omistamaa teurastamo. Työn erittäin vahva sesonkiluoteisuus ja työntekijöiden rajallinen määrä rajoittaa tutustumista muiden teurastamoiden toimintaan. Sen vuoksi teurastamoiden toiminnassa on vaihtelua teurastamoiden välillä. Teurastamoauditoinneissa teuraskaudella 2017 – 2018 havainnoimme teurastamoiden välisiä eroja. Artikkelit kertoo havainnoistamme auditointikierroksella.

OMA TEURASTAMO YLEENSÄ AINOA TUTTU TEURASTAMO

Poroteurastamoilla työntekijän tulee olla laatutietoinen moniosaaja. Porojen kokoamisen, erottelun ja kuljetuksen ohella poromiehet myös teurastavat poronsa kiivaan syyskesäaikaan. Usein teurastajien on mahdotonta tutustua toisten teurastamoiden toimintatapoihin, sillä teurastukset ajoittuvat poronhoitovuoden kiireisimpään aikaan ja välimatkat toisille teurastamoille ovat pitkiä. Joskus jopa samalla teurastamolla toimivat eri teurasporukat eivät välttämättä tunne toistensa työskentelytapoja.

Teurastamon valvojalla on vain harvoin useampi teurastamo vastuullaan. Teurastamon valvojana toimivan eläinlääkärin valvontaa ohjaavat säädökset sisältävät paljon tulkintamahdollisuuksia, joita sovelletaan teurastamokohtaisesti. Käytännössä valvojat eivät ehdi vierailulla toisilla teurastamoilla tutustumassa erilaisiin käytäntöihin, joten sekä valvoja että työntekijät ovat yleensä tietoisia vain oman teurastamonsa toiminnasta. Yksittäisten, kiertävien teurastajien lisäksi Suomessa toimii nykyporukka, joka toimii aktiivisesti eri teurastamoilla ja tuntee monia erilaisia käytäntöjä.

TEURASTAMOIDEN TOIMINTA VAIHTELEE

Paliskuntien ja poromiesten muodostamien teurastamoiden toiminnassa onkin paljon vaihtelua. Porukkaoppi-hankkeessa suoritettujen teurastamoauditointien tehtävänä

olikin hyvien käytäntöjen keräämisen ohella seurata myös poroteurastamoiden toimintaa. Keskityimme seurannassa toiminnan riskipisteisiin.

Elävien eläinten käsittely. Neljällä teurastamolla poroilla oli mahdollisuus kävellä omin jaloin teurastamon odotusaitaan. Lopuilla 12 teurastamolla eläimet kuljetettiin joko omalla kuljetuskalustolla tai ulkopuolisen palveluntarjoajan kalustolla teurastamolle autokyydillä.

Kaikkien teurastamoiden odotusaidoissa oli tarjolla juomavettä tai puhdasta lunta. Karsinoiden pohjat olivat joko sepeliä, puumurskettä, kutteria tai niissä oli maapohja. Lumipeitteiseen aikaan pohja oli luonnollisesti lunta, joka onkin puumurskan ohella teurashygienian ja eläimen hyvinvoinnin kannalta paras pohjamateriaali. Tässä julkaisussa oleva Sarai-Natalia Kelan artikkeli eläinten hyvinvoinnista avaa tarkemmin eläinten hyvinvointia.

Tainnutus on tärkeä osa teurastusta. Se turvaa eläimen tuskattoman kuoleman ja vaikuttaa lihan laatuun verenlaskun onnistumisen kautta. Veri lähtee hyvin pois, kun eläin on taintunut eikä reagoi verenlaskuun erittämällä verisuonia supistavia hormoneja. Tainnutuksen onnistumisessa oli vaihtelua eri teurastamoiden välillä, ja siihen tulee kiinnittää huomiota niin teurastamon omavalvonnassa kuin valvojan tekemässä valvonnassa.

Verenlasku varmistaa lihan laatua, sillä lihaan jäävä veri heikentää lihan säilymistä ja näkyy ikävästi lopputuotteessa. Tainnutuksen lisäksi verenlaskutekniikka ja -aika vaikuttavat verenlaskun onnistumiseen. Eläimen on oltava kuollut ennen teurastuksen jatkamista verenlaskun jälkeen. Tässä on myös vaihtelua teurastamoiden välillä. Verenlaskun onnistumista voi helposti tarkkailla takapotkien ja kaulan verisyydestä niin teurastuslinjalla kuin kylmiössäkin.

Pään ja kielen irrottaminen tapahtui eri tekniikoilla. Osa irrotti ensin pään ja sitten kielen jo irrotetusta päästä. Toinen tekniikka oli ottaa pelkkä kieli irti ruhossa kiinni olevasta päästä. Kolmas tapa kielen irrottamiseen oli jättää se roikkumaan henkitorven jatkoksi, kun pää oli jo irrotettu. Viimeksi mainitussa tekniikassa joko päänirottaja irrotti myös ruokatorven irti palleasta tai se jätettiin suolistajan irrotettavaksi. Yleisimmin ruokatorvi irrotettiin piirtopukilla käyttäen erityistä lenkkipäistä rautaa apuna. Vain harvalla teurastamolla tämän työkalun puhtaus oli riittävällä tasolla.

Piirto sisältää eniten erilaisia työvaihteita ja siten myös eniten erilaisia tekniikoita. Yhdessä teurastamoista poro ei käynyt piirtopukilla ollenkaan (konttiteurastamo), kun taas kaikilla muilla poro laskettiin piirtoa varten nylkypukille. Kaikki avasivat poron ensin keskeltä ja piirsivät sen jälkeen raajat. Konttiteurastamo lukuun ottamatta eturaajat nyljettiin ja katkaistiin pukilla. Takaraajat katkaistiin pukilla 11 teurastamossa. Viidessä paikassa takajalat katkaistiin vasta taljanvedon yhteydessä.

Taljanveto tapahtuu kaikissa teurastamoissa koneellisesti taljanvetolaitteen avulla. Työvaihe on likaisen puolen viimeinen työvaihe ja siksi teurashygienia on siinä erittäin tärkeä. Taljanvedossa puhdas ruho paljastuu ja on altis likaantumaan, jos se osuu teurastamon pintoihin ja laitteisiin tai jos siihen kosketaan tarpeettomasti käsin.

Osassa teurastamoista taljanvetäjä poisti sukuelimet ja utareen, osassa poistot tehtiin vasta suolistuksen yhteydessä.

Ruuansulatuskanavan poisto eli suolistus on työvaihe, joka aloittaa puhtaan puolen. Suolistaja poraa ensin peräaukon irti paisteista ja sen jälkeen poistaa etumahat ja suoliston. Työvaiheiden välillä tulee vaihtaa puhdas puukko. Näin tapahtui vain kolmella teurastamolla. Suolistuksessa on riski, että ulostebakteerit siirtyvät ruhoon, joten painotimme puukonvaihdon tärkeyttä suolistuksen eri työvaiheiden välillä.

Elinten poisto tapahtuu suolistuksen jälkeen. Elintenottaja irrottaa rintaontelon elimet ja ripustaa ne roikkumaan (sydän halkaistuna) omaan telineeseensä. Muutamalla teurastamolla suolistaja irrotti elimet leikkaamalla pallealihat, jolloin elimet jäävät roikkumaan nippuna seuraavalle työntekijälle. Hän hoiti yleensä elinten irrottamisen ja tarkasti ruhon, jonka jälkeen siirsi ruhot kylmiöön.

Veden käyttö on asia, josta keskustellaan usein. Vettä ei suositella käytettäväksi kuin kielten pesuun. Ruhoon vettä ei tulisi käyttää. Kolmella teurastamolla vettä ei käytetty kielten pesun jälkeen ollenkaan, kun taas muissa teurastamoissa veden käyttö vaihteli erittäin maltillisesta erittäin runsaaseen. On yleistä huuhtoa vedellä rintaontelosta veriroiskeet ja kaulakuppi. Lattian vesipesua ei saa tehdä silloin, kun ruhoja on linjalla, sillä vesi roiskuu lattiasta sotkien ruhot. Yleensä lattia siistittiinkin lastalla teurastuksen aikana ja vesipesua tehtiin vain tauoilla.

HYVÄT KÄYTÄNNÖT TEKEVÄT TYÖSTÄ SUJUVAA

Teurastamoiden toiminnassa on suurta vaihtelua. Teurastamotyöntekijöiden tutustuminen eri teurastamoihin on erittäin suositeltavaa, mutta ymmärrettävästi vaikea toteuttaa teurastuskauden aikana kiivaan työtahdin vuoksi. Porukkaoppi-hankkeessa kuvatut hyvät käytännöt auttavat teurastajia tutustumaan muiden teurastamoiden toimintaan ja siten nappaamaan vinkkejä sujuvampaan työhön.

Poroteurastamot ovat poikkeuksia suurten teurastamoiden rinnalla. Poronlihan tuotanto on vain noin 2 miljoonaa kiloa vuodessa, kun taas naudanlihaa tuotetaan noin 80 miljoonaa kiloa vuosittain. Poroteurastamot ovat saaneet helpotuksia pienimuotoisen ja pieniriskisen tuotannon perusteella. Kun teurashygienia on korkealla tasolla, ei näistä helpotuksista tarvitse luopua.

**OSA 2:
Koulutus
poroteurastamoilla
Porukkaoppi-hankkeessa**

Lainsäädännön asettamat osaamisvaatimukset ja erilaiset koulutukset poroteurastajille

Osaaminen ja ammattitaito ovat avaintekijöitä, joiden avulla tuotetaan laadukasta raaka-ainetta. Poroteurastamo on laatu-työn avainkohta. Poromiehet työskentelevät poroteurastamoilla elinkeinon työsesongin kovimpana ruuhkahuippuna. Työntekijöitä on välillä vaikea löytää, sillä työporukalle työn sujuvuus ja laatu on tärkeää. Osaaminen hankitaan pääasiallisesti työssä ja osajista on pulaa.

Poroteurastajalla on oltava teurastustyöhön liittyvää osaamista. Osaamisella turvataan mm. eläinsuojelun sekä elintarvike- ja työturvallisuuden toteutuminen. Osaamiseen kuuluu myös tieto erilaisten säädösten aiheuttamista vaatimuksista poroteurastukseen. Muuttuvat määräykset elintarvikealalla aiheuttavat jatkuvaa painetta kehittää osaamista. Teurastustyön täydennyskoulutusta ei ole juuri ollut tarjolla jo teurastamoissa toimiville ammattilaisille suunnattuna.

Eri työvaiheissa tarvitaan erilaista osaamista. Osaaminen pitää osoittaa jollakin tavalla. Esimerkiksi ”hygieniapassin” voi suorittaa päivän mittaisen koulutuksen päätteeksi kirjallisella tentillä. Sen sijaan lopettamisasetuksen mukainen osaaminen hankitaan yhtenä osana toisen asteen tutkintoa.

Saamelaisalueen koulutuskeskus ja sen opetusteurastamo ovat ainoa paikka, jossa voi opiskella poroteurastusta. Rajallinen kapasiteetti ja opetuksen korkea hinta rajoittavat teurastusopetuksen antamista muille kuin oppilaitoksen tutkinto-opiskelijoille ja oppisopimusoppilaille. Opetuksen ohella oppi on pääasiallisesti siirtynyt ”isältä pojalle”, eli käytännössä uudet työntekijät tulevat suoraan teurastamolle opettelemaan työn käytännössä.

LAKISÄÄTEISTÄ OSAAMISTA

Teurastamot ovat elintarvikelainsäädännön alaisia eläimistä saatavia elintarvikkeita käsitteleviä huoneistoja eli laitoksia. Tämä määritelmä asettaa teurastamolle ja siellä toimiville säännöksiä, joiden tarkoitus on edistää elintarviketurvallisuutta. Elintarvikelain (2006) mukaisesti teurastamolla vähintään kolme kuukautta työskentelevillä tulee olla riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen. Tämän osoittamiseksi työntekijöillä tulee olla Ruokaviraston hyväksymän mallin mukainen osaamistodistus, eli ns. hygieniapassi. Sen suorittaneella katsotaan olevan hallussa perustiedot elintarvikehygieniasta.

Laissa määritelty hygieniapassin hankkimiseen velvoittava kolmen kuukauden raja ei käytännössä tuo vapauksia poroteurastamotyöntekijöille. Vaikka yhden teurastuskauden työpäivät jäisivät alle kolmen kuukauden, niin aikaraja todennäköisesti täyttyy työskenneltäessä teurastamolla säännöllisesti teuraskausittain (Elintarvikelaki 2006, Ruokavirasto, 2019).

Osaamistodistusvaatimus on määritelty koskemaan teurastamolla nylkemisessä ja siitä eteenpäin tapahtuvissa työvaiheissa toimivia. Eli ne, jotka käsittelevät nyljettyä, elintarvikkeeksi menevää ruhoa, tarvitsevat ns. hygieniapassin (Elintarvikelaki 2006). Tulee kuitenkin muistaa, että poroteurastamolla myös ennen nylkemistä toimiva päänottaja käsittelee elintarvikkeeksi meneviä kieliä, jonka vuoksi myös päänottaja tarvitsee hygieniapassin. Kaikista selkeintä poroteurastamolla on, jos koko laitoksen sisällä työskentelevällä henkilöstöllä on hygieniapassit. Tällöin työnkierto on sujuvaa ja kullakin työntekijällä on riittävät hygieeniset valmiudet osallistua esimerkiksi lihanluovutukseen.

Eläinsuojelulain (1996) mukaan ”eläimen saa lopettaa vain se, jolla on riittävät tiedot kyseisen eläinlajin lopetusmenetelmästä ja lopetustekniikasta sekä riittävä taito toimenpiteen suorittamiseksi”. Eläimen lopettajaan kohdistuvat vaatimukset edellyttävät siis nopean ja kivuttoman lopettamisen hallinnan ja tiedon ja taidon käyttöä sallittuja lopetusmenetelmiä.

Eläimen lopettaminen eroaa kuitenkin eläimen teurastuksesta, jossa tarkoitus on lopettaa eläin ihmisravinnoksi. Eläinsuojeluasetuksen (1996) mukaisesti ”ammattimaisen teurastuksen saa suorittaa vain siihen harjaantunut tai opetettu kahdeksantoistavuotta täyttänyt henkilö”. Eläinsuojelullisista syistä ja eläinten hyvinvoinnin edistämiseksi tiettyjen teurastuksen toimenpiteiden tekijöiltä vaaditaan täysi-ikäisyyden lisäksi lopetusasetuksen mukaisen osaamisen osoittava kelpoisuustodistus. Kelpoisuustodistus osoittaa, että näiden toimenpiteiden tekijällä on vaadittava riittävä osaaminen kyseisen eläinlajin käyttäytymisestä ja tarpeista sekä sen tajuttomuuden ja kuoleman tunnistamisesta ja käytettävistä tainnutusaseista. (Euroopan Neuvoston asetus 2009.)

Käytännössä kelpoisuustodistus vaaditaan poroteurastamolla poroja hoitavilta, odotustilaan ja tainnutuskoppiin saattavilta, tainnuttajilta ja kiinnipitäjiltä sekä pistäjäiltä, jotka käytännössä tavallisesti irrottavat myös päät. (Euroopan Neuvoston asetus 2009.) Siirtymäaikana, eli vuoden 2015 joulukuun alkuun saakka, osaamisen pys-

tyi osoittamaan vähintään kolmen vuoden työkokemuksella sekä kirjallisella kokeella. Tänä päivänä uusia osajia tulee Saamelaisalueen koulutuskeskuksen tutkinto-opiskelijoista, jotka osoittavat osaamisensa näyttötutkinnolla. Siihen kuuluu myös kirjallinen tentti.

Osaamisen näyttö on laaja, koska verenlaskuun asti tehtävät toimenpiteet vaikuttavat erittäin paljon ruhon laatuun. Eläimen käsittely ja tainnutus vaikuttavat siihen, miten hyvin veri valuu pois ruhosta. Ruhoon jäävä veri vaikuttaa merkittävästi lihan laatuun.

Suolipakettikoulutus on työnimi uusimmalle koulutukselle, joka korjaa teurastamolla olemassa olevan tilanteen lain mukaiseksi. 14.12.2019 astuu voimaan uusi lainsäädäntö, joka antaa koulutetulle teurastajalle lisää valtuuksia. Koulutuksen käytyään suolistaja ottaa erilleen ne suolipaketit, joissa on muutoksia. Ne tarkastaa edelleen eläinlääkäri. Sen sijaan koulutettu teurastaja saa laittaa normaalit suolipaketit eteenpäin ilman eläinlääkäriin tarkastamista. (Komission delegoitu asetus, 2019.)

Syksyllä 2019 suunnitellaan koulutusta tarkoituksenmukaiseksi. Sen arvioidaan olevan noin yhden päivän mittainen. Asetuksen mukaisesti koulutetun teurastajan tulee suorittaa myös harjoittelu. Suunnitelman mukaisesti sen voi korvata poroteurastamoilla työtodistuksella.

Tärkein kanava kouluttautumiseen on kuitenkin omaehtoinen kouluttautuminen. Halu saada tietää lisää ja kehittyä omassa työssään on osa ammattitaitoa. Rautainen ammattilainen osaa, tietää ja taitaa – ja haluaa aina enemmän.

LÄHTEET:

Elintarvikelaki 2006/23

Eläinsuojeluasetus 1996/396

Eläinsuojelulaki 1996/247

Euroopan Neuvoston asetus N:o 1099/2009 eläinten suojelusta lopetuksen yhteydessä, ”lopetusasetus”. Saatavilla: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:303:0001:0030:FI:PDF>

Komission delegoitu asetus (EU) 2019/624, lihantuotantoa koskevan virallisen valvonnan suorittamista --Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2017 / 625 mukaisesti. Saatavilla: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019R0624&qid=1559890041986&from=FI>

Ruokavirasto, 2019. Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa. Osoitteessa: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yrietykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/pakkaamattoman-helposti-pilaantuvan-elintarvikkeen-kasittely/pakkaamattoman_helposti_pilaantuvan_elintarvikkeen_kasittely-tilukko-13.3.2019.pdf

Palautteen antaminen poroteurastamoilla

Poromies on tottunut itsenäiseen tiimityöhön. Työtehtävät hän oppii perinteisesti, kokeneemmilta tai yrityksen ja erehdyksen kautta. Ammattitaito on jokaisen aarre. Työntekijää arvostetaan sen mukaan, miten hyvin hän tekee tehtävänsä. Esimerkiksi erotuksissa hyvät merkkimiehet ovat arvostettuja osaajia. Merkkejä osaamaton taas ei pysty vetämään poroja yksin, vaan hän joutuu käyttämään hyväksi toisten taitoja.

TEURASTUKSEN VALVONTA

Teurastusta säätelevät useat säädökset. Niiden noudattamista valvovat teurastuksen esimies sekä aluehallinnon teurastamon valvojaksi nimeämä eläinlääkäri. He toimivat vastuullisesti ja joutuvat vastaamaan kysymyksiin laatupoikkeamista.

Laatu kiinnostaa etenkin ruhojen ostajaa, joka jalostaa raaka-aineesta erilaisia tuotteita. Ostaja määrittää hinnan, johon raaka-aineen laatu vaikuttaa oleellisesti, ainakin pitkällä aikajänteellä. Erilaisiin teurastusvirheisiin pitää puuttua, että poronliha on laadukas raaka-aine ja sen maine pysyy hyvänä.

TOIMINNAN KEHITTÄMINEN

Jokainen teurastaja kokee osaavansa tehtävänsä ja on ylpeä ammattitaidostaan. On erittäin tärkeää, että ammattiyhteisö säilyy. Ulkopuolisen tai edes työkaverin antamat neuvot voivat olla suuri loukkaus teurastajan ammattitaitoa kohtaan. Miten sitten voidaan antaa neuvoja tai palautetta positiivisesti?

On parasta, jos palaute tulee omasta työyhteisöstä. **Työkaveri** voi kysyä, miksi toinen tekee jonkun tehtävän juuri tuolla tavalla. Vastaaja joutuu pohtimaan omaa työtään ääneen. Joskus jo tämä riittää siihen, että mahdollinen teurastusvirhe jää pois.

Teurastamon linjan päässä oleva henkilö näkee koko ketjun käsien jäljet, hyvässä ja pahassa. On hyvä, jos hän voi antaa suoraa palautetta muille työntekijöille. On paljon työläämpää ja hitaampaa esimerkiksi leikata lika pois aina samasta paikasta kuin esimerkiksi käydä pyytämässä toista työntekijää vaihtamaan tekniikkaa.

Teurastuksen esimies vastaa teurastuksen laadusta. Hänen vastuullaan on myös puuttua mahdollisiin teurastusvirheisiin, jos ne jatkuvat. Hän on yleensä yksi teurastajista, joka on laitettu vastaamaan teurastuksen sujuvuudesta. Hän on työporukan kymppi ja hänen roolissaan saa antaa palautetta avoimesti. Kannattaa miettiä, millä tavalla palautetta antaa. Usein on hyvä keskustella työntekijän kanssa kahdestaan. Jos jotain pitää käydä näyttämässä linjalla, se ei saa tapahtua suurieleisesti. Etenkin nuorten työntekijöiden voi olla vaikea ottaa palautetta vastaan. Joillekin työntekijöille on paha nolaus, jos palaute annetaan julkisesti.

Poroisännän rooli teurastamolla on kaksijakoinen. Teurastamon esimies vastaa teurastuksesta, vaikka poroisäntä vastaa poroista. Joskus sama ihminen voi olla kummassakin roolissa, joskus taas poroisäntä ei juuri käy teurastamolla. Hän on paliskunnan edustaja ja voi joutua vastaamaan kysymyksiin ruhojen laadusta. Poroisännältä saatu palaute, aivan kuin teurastuksen esimiehenkin, pitää johtaa toimintatapojen muutoksiin.

Teurasporukan ulkopuolisen henkilön antama palaute on erittäin tunneherkkää. Heidät koetaan helposti asioita ymmärtämättöminä, etenkin jos heillä ei ole kokemusta varsinaisesta teurastustyöstä. Ulkopuolisen antama palaute menee parhaiten perille, jos hän on esimerkiksi toisella teurastamolla toimiva rautainen ammattilainen.

Sen sijaan eläinlääkäriä ja hänen vaatimuksiaan teurastajan ei ole aina helppo ymmärtää. Eläinlääkäri on saanut koulutuksensa perinteisten tuotantoeläinten puolelta. Porotalous eroaa niistä monin osin. Teurastamoissa teurastaminen aloitettiin vasta 1990-luvulla. Monessa paikassa käytetään vielä myös kenttäteurastusta ja se on tuoreessa muistissa kaikkialla.

Itsenäiseen työhön tottunut poromies ei helposti ota ohjeita ulkopuoliselta. Esimerkiksi vaatimus hiussuojista kypärän alla voi tuntua hullulta, kun ruhoon päätyneet karvathan poltetaan ruhon pinnalta kylmiössä. Eläinlääkäri, usein nuori nainen, ei ole helpossa tilanteessa toimiessaan teurastajien valvojana. Pitää kuitenkin ymmärtää, että kaikkien tavoitteena on hyvälaatuinen raaka-aine elintarvikkeisiin. Se vaatii myös teurastustyöltä paljon. Myös eläinlääkärillä on esimies. Ruokaviraston eläinlääkäreiden suorittamalla tarkastuskäynnillä valvotaan myös valvojaa.

Varsinaisia neuvoja teurastamotyössä ei ole. Porukkaoppi-hankkeessa teimme teurastamoauditointeja. Jo ulkopuolisen paikalle tulo saa katsomaan omaa työtä uusin silmin. Kamera työpisteen vieressä voi luoda ymmärrettäviä paineita työvaiheen suorittamiseen. Koimme auditointikäynnillä tärkeänä, että emme neuvo pyytämättä. Usein teurastajat halusivatkin kuulla, miten muualla toimitaan. He kysyivät usein: ”No, miltä se nyt näyttää?” Se on paras lähtökohta oman työn kehittämiseen.

PALAUTTEEN ANTAMINEN PORUKKAOPPI-HANKKEESSA

Auditointipalautteen antamisessa testasimme erilaisia palautteenantotapoja. Ensimmäisenä kokeilimme kirjallista, henkilökohtaista palautetta. Lopetimme kokeilun heti alkuunsa, koska kirjallinen palaute on pysyvä. Teurastajat ottavat palautetta vastaan eri tavoin ja se pitää ehdottomasti huomioida palautteessa. Sen vuoksi päädyimme suulliseen palautteeseen auditointikäyntien aikana. Sitä annettiin henkilökohtaisesti ja koko työporukalle yhtä aikaa.

Suullinen palaute jokaiselle teurastajalle erikseen tuli luontevasti osaamiskartoituksen yhteydessä. Jokainen työntekijä haastateltiin yksitellen linjalla. Haastattelussa kysyttiin keskustelunomaisesti ”miksi teet noin?”, ”kerro, mistä tiedät tekevästi oikein” ja ”mitä hyviä vinkkejä haluaisit antaa muille teurastajille” –tyyppisiä kysymyksiä. Siinä samalla pystyi keskustelemaan työtavoista ja niiden kehittämisestä, mutta vain jos teurastaja osoitti halukkuutensa kuulla palautetta.

Suullinen palaute koko työporukalle yhdessä tuntui ensin haasteelliselta tavalta antaa palautetta. Ei kukaan halua kuulla omia kehittämiskohteitaan koko työporukan ollessa läsnä. Silti tätä toivottiin lähes jokaisella teurastamolla. Annoimme palautteen aina työparina. Toinen kertoi havaintoja hyvistä tavoista ja kehittämiskohteista, kun toinen tarkkaili vastaanottajien reaktiota. Heti, jos teurastusporukka tuntui reagoivan negatiiviseen palautteeseen, tarkkailijalla oli takataskussa jokin lieventävä kommentti tai positiivinen huomio.

Auditointien jälkeen annoimme sekä suullista, kuvallista että kirjallista palautetta ns. elokuvaillloissa. Elokuvailloivat olivat koulutustilaisuuksia, joissa näytimme hyvien käytäntöjen elokuvat aina yhden teurastamon porukoille kerrallaan. Palaute on kuvattu julkaisussa POTERO –osaamisen kehittämisen malli (2019). Elokuvaillassa esitimme videon jokaisesta teurastuksen vaiheesta. Videolla on teoriaa teurashygieneista ja hyvät käytännöt, jotka on leikkaamalla siistitty näyttämään todellista paremmilta.

Koetimme saada hyvien toimintatapojen videoille mahdollisimman monta työtekijää. Jos itseään ei nähnyt videolta, oli se jo tiettyntyyppinen palaute. Videoiden jälkeen kysyimme porukan halukkuutta nähdä omat, leikkaamattomat videonsa. Niitä ei ollut siistitty, joten kontrasti oli joskus suuri. Omat videot katsottiin ilman hankehenkilön selostusta, joten jokainen pystyi näkemään omat kehittämiskohteensa ilman, että niitä korostettiin. Tämä oli erittäin opettavainen kohta ja herätti usein vilkasta keskustelua oman työn kehittämiskohteista.

Videoiden jälkeen kävimme läpi auditointilomakkeen mukaisesti havainnot jokaiselta teurastamolta Powerpoint-esityksenä. Jokainen esitys oli noin 100 – 120 dian mittainen. Jokaisessa diassa oli kuva, jonka avulla selitimme suullisesti teurastamolta tehtyjä havaintoja. Palaute oli rakennettu siten, että se ei nöyryyttänyt ketään työntekijää, vaan keskittyi aina positiivisiin havaintoihin. Kehittämiskohteet oli piilotettu positiivisen sanoman sisään. Palautteesta keskusteltiin aktiivisesti sen esittämisen aikana. Tämä palaute jätettiin teurastamolle kirjallisena.

Elokuvailloissa oli tavoitteena luoda rento ilmapiiri. Tarjolla oli pop cornia ja karamellia, joiden avulla tunnelma vapautui. Elokuvisa ei ollut ääniraitaa, vaan selostaja.

Siten halusimme kannustaa katsojia keskustelemaan aiheesta vapaasti. Kaikki havainnot ovat osa oppimista ja osoittivat aktiivista halua kehittyä työssään – tai puolustaa omia opittuja tapoja.

Elokuvailtojen aikana pidimme kahvitaukoja, joiden aikana teurastajat saivat keskustella vapaasti. Poroisännät ja esimiehet puhuivat usein kehittämiskohteista, joista ei kiivaan teurastuskauden aikana ehdi keskustella. Eri teurasporukoiden työntekijät vertailivat omia tapojaan ja pohtivat uusien niksien käyttöönottoa. Oli toki niitäkin, joilla halu kehittyä ei ollut ilmeinen, mutta yleisesti ilmapiiri oli kehitysmyönteinen.

Usein omaan työhön ja sen suorittamiseen sokeutuu. Palaute voi tuntua haukuilta, vaikka sen yrittää antaa miten positiivisesti tahansa. Hyvä työporukka valvoo työnsä laatua yhdessä ja ovat ylpeitä omasta tekemisestään. Laatuvaatimukset, ne kummallisetkin, saattaa ymmärtää paremmin, kun niiden taustat avataan. Poroteurastamoilakin tieto lisää tuskaa ja asenne ratkaisee – yhdessä tehden tulee parasta poroa.

Kirjoitus perustuu Porukkaoppi-hankkeessa tehtyyn auditointikierrokseen, koulutuksiin sekä hankkeessa kehitettyyn palautteenantojärjestelmään.

Koulutustapojen arvioinnin ja vertailun pilotointi poroteurastamoilla

Poroteurastajien koulutus on erittäin tunneherkkä laji. Poromiehet toimivat teurastamolla valitseman teurastamon esimiehen määräysvallassa, mutta itsenäisinä yrittäjinä ilman työsuhdetta teurastamoon. Ammatissa toimivien osaamisen kehittäminen tulee olla positiivista kannustamista oikeisiin toimintamalleihin ilman osoittelua.

TEURASTUSKOULUTUS

Testasimme Porukkaoppi-hankkeessa erilaisia koulutustapoja poroteurastamoiden työntekijöiden koulutukseen. Hankkeessa selvitettiin erilaisten koulutustapojen soveltuvuutta a) työelämässä toimivien ja b) aloittelevien poroteurastajien osaamisen kehittämiseen. Kehitimme erilaisia koulutustapoja työelämälähtöisen täydennyskoulutuksen luomiseksi.

Teurastuskoulutuksen haasteita on niiden kalleus, materiaalin saaminen, sopivan tilan löytäminen, ajoitukset sekä kohderyhmän hajanaisuus laajalla poronhoitoalueella. Teurasporoja on saatavilla vain erotuskauden ajan. Silloin teurastustyön osaavat, kokeneet opettajat toimivat usein omissa poronhoitotöissään.

Luonnon olosuhteisiin perustuvassa poronhoidossa sääolosuhteet vaikuttavat paljon töiden ajoittumiseen. Erotusten aikatauluja on siksi vaikea ennustaa, joten kurssin ajankohdan päättäminen voi tapahtua vasta muutama päivä ennen h-hetkeä.

Teurastamoissa ei ole juuri hukkaneliöitä, joten ne eivät yleensä sovellu kovin hyvin opetustilaksi. Lisäksi etenkin tainnutuksen ja verenlaskun opettelussa pitää muistaa eläinsuojelulliset tekijät. Yksi opettaja ei voi ohjata kuin muutamaa oppijaa, jotta ohjaaminen on tehokasta.

Nämä haasteet voittaen järjestimme Porukkaoppi-hankkeessa kaksi laitosteurastuskurssia aloittelijoille. Lisäksi testasimme ns. tuutoriohjaajamenetelmää linjalla harjoittelevan työntekijän tukena. Hankesuunnitelma sisälsi myös laitosteurastuskurssin

teurastamossa jo toimiville ammattilaisille osaamistason lisäämiseksi ja hyvien käytänteiden jalkauttamiseksi.

Ammattilaisille suunnattua käytännön teurastuskoulutusta tilattiin alustavasti kahdelle eri teurastamolle, mutta ne eivät järjestyneet. Syinä suunniteltujen ammattilaiskoulutusten peruuntumiseen voidaan pitää teurastustiimien haluttomuutta vastaanottaa koulutusta suoraan työn ohessa. Haluttomuus käytännön työnohjaukseen on seurausta etenkin ammattimaisen teurastuksen linjassa toteutettavasta kiivaasta työtahdistista sekä melutasosta. Vaikeuteen kouluttaa ammattilaisia teurastustyöhön työnohessa kehitettiin hankkeessa Potero –osaamisen kehittämisen toimintamalli, joka on esitetty julkaisussa Potero –osaamisen kehittämisen toimintamallin pilotointi poroteurastamolla.

LAITOSTEURASTUSKURSSI

Laitosteurastuskurssi sopii opetusmenetelmäksi silloin, kun samantasoisia oppijoita on useita. Silloin yksi tai useampi opettaja voi opettaa useita henkilöitä kerrallaan. Oppijat saavat myös vertaistukea toisiltaan oppiessaan uusia asioita.

Laitosteurastuskurssin opettajavalinta on kriittinen opiskelijoiden motivaation kannalta. Opettajan tulee olla kokenut ammattilainen, että hänellä on riittävästi auktoriteettia opiskelijoiden ohjaamiseen. Lisäksi opettajan pitää sopeutua oppimisympäristöön ja sen haasteisiin parhaalla mahdollisella tavalla. Hänen tulee pystyä siirtämään osaamisensa opiskelijoille ymmärrettävästi. Opettajan osaamisella pitää pystyä vastaamaan ja ohjaamaan opiskelijaa oikeaan toimintaa opetustilanteessa mahdollisesti sattuvissa vahinkotilanteissa, kuten esimerkiksi ruuansulatuskanavan puhjetessa, tainnutuksen epäonnistuessa tai ruokatorven katketessa.

Sodankylän teurastamolla laitosteurastuskurssilla oli 25 opiskelijaa teoriaosiossa ja 15 opiskelijaa käytännön osiossa. Teurastamon osakaspaliskuntien poroisännät tiedottivat kurssista ja ottivat vastaan ilmoittautumiset. Teurastamo on pinta-alaltaan harvinaisen iso poroteurastamoksi, joten siellä oli helppo toimia.

Kurssi aloitettiin pitämällä teoriaailta ennen käytäntöpäivää. Teoriaosiossa käytiin läpi koko teurastusprosessi vaihe vaiheelta. Teoriapäivään osallistui myös kokeneita poroteurastajia, jotka halusivat oppia uutta. Varsinaisen kurssipäivän aikana jokainen oppija ainakin kokeili jokaista työvaihetta. He kiersivät työpisteestä toiseen kokeillen muutaman kerran jokaista työvaihetta. Kurssin tarkoituksena oli opettaa jokainen työvaihe käytännössä. Varsinaista varmuutta tekemiseen tulee vain toistojen myötä. Niitä jokainen oppija joutuu hakemaan omalta teurastamoltaan.

Toinen laitosteurastuskurssi pidettiin Toivoniemen opetusteurastamolla. Kurssi ei sisältänyt erillistä teoriaosuutta ennen käytännön teurastusharjoittelua. Kurssille osallistui 4 opiskelijaa, jokaisella osallistujalla oli käytettävissään henkilökohtainen opettaja tai kokenempi työnohjaaja. Menetelmä mahdollisti hyvin rauhallisessa tahdissa toteutetun työvaiheiden harjoittelun, jossa päästiin puutumaan varhaisessa vaiheessa väärin työtekniikoihin. Erillisen teurastusteorian puuttumisen vuoksi suullinen ohjaus ja syiden ja seurauksien läpikäymistä opetustilanteessa voidaan pitää

välttämättömänä. Teoreettisen tietopohjan omaksuminen ja ymmärtäminen motivoivat ja vahvistavat oikeiden hygieenisten työtekniikoiden opettelua alusta lähtien.

Teurastuskurssi sopii kaikille oppijoille. Teoriaosion pitäminen mielenkiintoisena on haaste, mutta hankkeessa tuotettu opetusmateriaali vastasi haasteeseen erinomaisesti. Käytännön osiossa jokainen pääsee oppimaan tekemällä, joka sopii erilaisille oppijoille erinomaisesti. Yksi opettaja neljää-viittä opiskelijaa kohden on aivan minimimäärä.

Teurastuskurssin palautteen mukaan opetus oli erittäin onnistunutta. Jokainen koki oppineensa uutta. Myös eri paliskunnista olevat oppijat tutustuivat toisiinsa paremmin työn ohella. Se toivottavasti helpottaa nykyporukoiden sekoittamista myöhemmin, sillä kursilla ollut uskaltaa tutun henkilön mukana mennä tuuraamaan jotain toisessa porukassa sairastunutta nykijää. Tällä tavoin koulutus vastaa resurssipulaan paitsi kouluttamalla uusia, niin myös lisäämällä mahdollisuuksia saada sijaisia harvalukuisen porukan lisäksi.

TUUTORIOHJAAJA

Hankkeen ohjausryhmän varapuheenjohtaja, Ranuan teurastamon esimies Tapio Saukko antoi hankkeelle idean tuutoriohjaajasta. Hän kuvasi opetustapaa, jossa oppija opettelee esimerkiksi piirtämään toista takajalkaa kokeneemman teurastajan, tuutorin, ohjauksessa. Oppija voi piirtää esimerkiksi joka kolmannen poron jalan, kun tuutori pitää huolen siitä, että linjan vauhti ei hidastu.

Tästä ideasta innostuneena testasimme hankkeessa ns. tuutoriohjaaja-koulutuksen toimivuutta teurastamolla. Tätä varten yksi opiskelija tuli Kittilän teurastamolle vahvistamaan osaamistaan, jota hän oli hankkinut Toivoniemen opetusteurastamossa. Hänellä oli siis tutkintovaatimusten mukainen perusosaaminen kunnossa, mutta hän kaipasi käytännön harjoittelua turvallisessa ympäristössä. Tämä vahvistaisi hänen mahdollisuuksiaan päästä mukaan töihin omalle teurastamolleen.

Tutoropettajana toimi Kittilän teurastamon esimies, joka aloitti perehdyttämällä opiskelijan perusteellisesti Kittilän teurastamon toimintaan. Hän kävi koko teuraslinjan opiskelijan kanssa läpi.

Opiskelija pyysi ensin päästä pistämään ja ottamaan päitä, mutta jonkun ajan päästä päätyikin omasta toiveestaan puhtaalle puolelle ottamaan elimiä ja kaulalihoja. Opiskelija oli mukana koko nylyn ajan (noin 300 poroa) ja sai hankkia rutiinia nykylinjassa oloon.

Kirsi Muuttoranta oli mukana arvioimassa tuutoriohjaaja -menetelmän toimivuutta. Menetelmä toimii erinomaisesti tilanteissa, joissa opiskelijan ”oma teurastamo” ei sovellu kouluttamiseen. Se sopii myös silloin, jos kokenut teurastaja haluaa opetella uutta paikkaa oman teurastamon ulkopuolella.

Tuutoriohjaaja antaman palautteen mukaan opetteli ei juuri hidasta linjaa ja jos opetuksesta korvataan vaivanpalkkaa, se on hyvä tapa saada oppia ja hyviä käytänteitä leviämään muillekin teurastamoille. Kun ”laitetaan hyvä kiertämään”, voi joku

toinen teurastamo tai teurasporukka opettaa myös Kittilään uusia teurastajia, joista on aina pula.

Usein tuttu ihminen ei ole paras mahdollinen kouluttaja ja omien joukossa opettelu voi olla opiskelijallekin vaikea paikka. Ennakkoasenteet ja –luulot voivat vaikeuttaa oppimista omassa porukassa. Lisäksi kaikkien teurastamoiden nopeus tai hygieeninen taso eivät tee niistä parhaita mahdollisia paikkoja opetteluun. On parasta, jos opiskelijat pääsevät opettelemaan oikeat menetelmät ja kunnollisen hygieniatason, että he tiedostavat sen merkityksen elintarviketuotannossa. Nopeus ei saa olla teurastamon toiminnan tärkein mittari.

Tuutoriohjaaja on erittäin hyvä menetelmä silloin, kun opiskelijoita on vain yksi. Oppilaitoksen käyttöön menetelmä on kallis, sillä osaava opettaja luonnollisesti ansaitsee korvauksen työstään. Sen sijaan kahden teurastamon yhteistyönä tuutori-menetelmä toimisi vaihtokaupan kautta. Kummastakin teurastamosta tulisi oppija tuutorin ohjaukseen. Tällöin oppi siirtyisi myös teurastamoiden välillä.

Tällainen tuutorimenetelmä sopisi myös teurastuslinjalla jo toimivien osaamisen kehittämiseen. He eivät välttämättä tarvitsisi suoranaista tuutoria. He voisivat ottaa paikan linjalla vieraassa porukassa ja oppia tekemällä toisen teurastamon käytänteitä. Tällä tavalla kierrättämällä ammattilaisia eri teurastamoilla voisi hyvät käytännöt levitä tehokkaasti. Luonnollisesti kiertäjän tulee olla sellainen, joka kertoo omalla teurastamolla kokemuksistaan muualla.

Auditointikäyntien aikana tiedusteltiin eri teurastamoiden työntekijöiltä heidän halukkuuttaan ottaa muiden teurastamoiden työntekijöitä mukaan katsomaan heidän työtään. Kaikki, joilta tätä kysyttiin, suhtautuivat ideaan positiivisesti. Käytännön järjestelyissä pitäisi saada tieto tulevasta teurastuksesta kohtuullisen ajoissa, jotta teurastusta seuraamaan tulevat voisivat järjestää itselleen aikaa osallistua toisen teurastamon toimintaan. Luonnollisesti vierailijoiden salmonellavalvonta sekä suojaruusteet tulee olla kunnossa ja työturvallisuudesta tulee myös varmistua teurastamon ahtaissa oloissa.

Kirjoitus perustuu Porukkaoppi-hankeesta saatuihin kokemuksiin koulutustapojen kehittämisestä ja arvioinnista.

Lisäauditoinnit ja –ohjauskäytänteet poroteurastamoilla

Osaamisen kehittymiseen menee aikaa. Opittujen tapojen muuttamisen edellytyksenä on ymmärrys siitä, että paremmat tavat säästävät resursseja ja parantavat toiminnan laatua. Yhteisö voi kannustaa tai jarruttaa osaamisen kehittymistä. Toimiva työyhteisö motivoi yksilöitä toimimaan yhteisten periaatteiden mukaan.

LISÄAUDITOINNIT

Poroteurastamoilla teurashygienian taso vaihteli teurastamoiden välillä. Erilaiset työyhteisöt kokevat työn tavoitteet eri tavoin, riippuen heidän taustastaan sekä esimiehen ja valvojan otteesta työporukkaan. Räätelöidyissä koulutuksissa koetettiin vastata jokaisen työporukan kehittymiskohteisiin, mutta päivän mittaisella koulutuksella saadaan oppimisprosessi vain alulle. Suomalainen muutosvastarinta pesii myös poroteurastamoilla ja uusien asioiden omaksuminen vaatii aikaa.

Koulutusten jälkeen tehtiin niin sanottuja lisäauditointeja kolmelle eri teurastamolle, joilla tarkkailtiin neljän eri teurasporukan työtä. Nämä teurastamot valittiin satunnaisesti. Lisäauditoinneissa kuvattiin myös lisää kuvamateriaalia hyvien käytänteiden videoihin.

Koulutustilaisuuksissa tehtyjen huomioiden perusteella oletettiin, että teurashygienian taso seuraavalla teurastuskaudella nousee merkittävästi. Koulutuksissa käydyt keskustelut olivat hedemällisiä ja kehityshakuisia. Kuitenkin lisäauditoinneissa saatujen huomioiden mukaan varsinainen hygieniaosaaminen ei ole ottanut valtavia kehittymisaskelleita. Toiminta on joka tapauksessa parantunut koulutuksista saatujen vinkkien perusteella.

OSAAMISEN KEHITTYMINEN

Lisäauditoinneissa kävi esille, että hankkeen koulutuksia pidettiin kiinnostavina, mutta tiedon siirtyminen omaan työhön vaatii koko yhteisön panoksen ja yhteisen kehittymishalun. On niin helppoa jatkaa vanhalla, totutulla tavalla, etenkin jos myös työkaverit pitäytyvät vanhoissa menetelmissä. Uuden tuominen tuttuun työporukkaan vaatii yksilöltä paljon, ja tiiviissä porukassa onnistuminen on haasteellista.

Yksilön oma tekeminen on aina osa työporukan tekemistä. Lisäksi teurastamon esimiehellä on valta puuttua teurastamon käytäntöihin. Joskus esimiehen rooli voi olla vaikea ottaa omassa porukassa, kuten esimiestyöstä kertovassa artikkelissa todettiin. Hänen pitäisi kyetä suhtautumaan kehitysideoihin rakentavaksi ja kannustaa positiiviseen muutokseen.

Positiivinen muutos vaatii aina motivaation. Kehittymishalun tulee nousta oppijasta itsestään, eikä sitä voi kukaan ulkopuolinen väkisin tehdä. Ulkopuolinen voi luonnollisesti auttaa oppijaa huomaamaan oman osaamisensa aukot. Tämä pitää kuitenkin tehdä erittäin hienotunteisesti ja vain herätellä oppija huomaamaan kehittymiskohteensa. Ammatissa kauan toimineen opastaminen on erittäin tunneherkkä laji.

Oppimisen kehittäminen vaatii jatkuvaa panostusta ja huomiota. Vertaisoppiminen on avaintekijä teurastamoiden työkuultuurin kehittymisen kannalta. Ulkopuolisen on vaikea päästä porukassa uskottavan asiantuntijan asemaan, mutta ulkopuolinen voi avata työntekijöiden silmiä ja tukea omasta porukasta lähtevää muutosta.

LISÄKOULUTUKSET

Lisäohjaus on tarpeen niillä teurastamoilla, joilla on erityisen paljon kehittämistä teurashygienian eri osa-alueilla. Kahden teurastamon toimijat olivat itse aktiivisia ja pyysivät laitosteurastuskursseja. Kuitenkaan nämä kurssit eivät eri syistä toteutuneet, ainakaan vielä. Ammatissa toimivan on vaikea osallistua osaamistaan kehittävään toimintaan, jos ei selkeästi näe oman osaamisen aukkoja.

Lisäkoulutukset pitäisi järjestää vertaisoppimisen kautta. Esimerkiksi tutustumismatka toiselle teurastamolle voisi toimia hyvänä koulutuksellisenä elementtinä. Matkan voisi toteuttaa koko teurastusporukalla tai sitten vain muutaman teurastajan ryhmään. Toisen porukan tapojen näkeminen laittaa ajattelemaan omaa toimintaa ja sen kehittämistä.

OHJAUSKÄYTÄNNÖT

Poroteurastajien ohjaaminen tulee aina sopeuttaa oppijan mukaan. Kuten ”Palautteen antaminen poroteurastamoilla” -artikkelista käy esille, ohjaamisesta ei voi antaa yleispätevää ohjetta, joka toimii kaikissa tilanteissa. Tärkeintä on kyetä muokkaamaan ohjaustaan sen mukaan, miten tilanne etenee. Joskus on parasta ohjeistaa esimiestä ja luottaa hänen kykyynsä saada asia perille. Joskus taas teurastaja itse haluaa kuulla suoraan kaikki kehittymiskohteensa ja ehdotuksia toiminnan parantumiseksi.

Parityöskentely porukan ohjaamisessa koettiin hyvänä. Silloin voi paremmin reagoida muuttuviin tilanteisiin. Huumori on erittäin tärkeä kaikissa tilanteissa. Sen varjolla voi tuoda asioita esille hyväksyttävässä muodossa. Myös ohjaajan ja ohjattavien välinen yhteys tulee olla luonteva. Sitä varten tulee tehdä töitä. Ohjaajaa helpottaa, jos hän voi osoittaa arvostavansa teurastajien työtä ja kulttuuria.

Hankkeen aikana tapasimme useita satoja henkilöitä työssään. Tapasimme heidät vuoden kiireisimpänä aikana, jolloin ylimääräiset kuviot työssä koetaan helposti hidastavina ja haitallisina. Korostimme kaikilla käynneillä, että arvostamme poromiesten aikaa ja tulemme heidän vieraikseen ja avukseen. Luottamus on kaiken perusta.

Kirjoitus perustuu Porukkaoppi-hankkeesta saatuihin kokemuksiin osaamisen kehittämistä ja erilaisista ohjauskäytänteistä.

OPPIMISTA JA OHJAAMISTA - OHJAUSRYHMÄ PORUKKA- OPPI-HANKKEEN TOIMINTAA TUKEMASSA

JOHDANTO

Tutkimus- kehittämis- ja innovaatiotyötä (TKI-toiminta) toteutetaan Lapin maakunnan elinkeinon, palvelujen ja osaamisen kehittämiseksi yhdessä alueen eri toimijoiden kanssa. Lapin ammattikorkeakoulun TKI-toiminta on volyymiltään Suomen neljänneksi suurinta. TKI-toimintaa toteutetaan eri rahoitusinstrumenttien tutkimus- ja kehittämishankkeilla. Lapin ammattikorkeakoulussa on tällä hetkellä käynnissä noin 130 hanketta. Jokaisessa hankkeessa on projektihenkilöstö, jonka tukena toimii ohjausryhmä rahoituspäätöksen mukaisesti. Ohjausryhmän toiminnan tavoitteena on auttaa hanketta tavoitteiden saavuttamisessa ja ohjata hankkeen sisällöllistä toteuttamista. *Tässä artikkelissa kuvaan Porukkaoppi-Porotalouden porukalle lisäoppia-koulutuksen kehittämishankkeen ohjausryhmän työskentelyä, kokemuksia ja näkemyksiä työstään.*

OHJAUSRYHMÄN TEHTÄVÄT JA TOIMINTA

Ohjausryhmän tehtäviä on ohjeistettu yleisellä rakennerahastojen laatimalla ohjeella (Hallintoviranomaisen ohje 2/2010) ja jokaisen rahoituksen saaneen hankkeen rahoituspäätöksessä. Rahoituksen saanut hanke ja sen hankesuunnitelma on keskeinen ohjaava asiakirja myös ohjausryhmän työssä. *”Ohjausryhmän keskeisenä tehtävänä on hankesuunnitelman toteutumisen seuranta sekä toiminnan ohjaus hankepäätöksen mukaisesti mukaan lukien mahdollisten hankesuunnitelman muutosesitysten käsitteleminen”* (2/2010, s.3).

Hallintoviranomaisen ohjeessa edellytetään ohjausryhmältä seuraavia asioita:

”Ohjausryhmän tulee ilmentää ja edistää kumppanuusperiaatetta. Tarkoituksena on, että hankkeen johtamisen tukena on mahdollisimman laaja-alainen asiantuntemus. Ohjausryhmän jäsenet tulee valita asiantuntemuksensa perusteella ja läheltä käytännön toimintaa, jotta heillä olisi kiinnostusta osallistua ohjausryhmätoimintaan ja osaltaan saattaa hankkeen tuloksia osaksi taustayhteisöjensä ns. normaalitoimintaa. Toisaalta heillä tulisi olla riittävä organisatorinen asema, joka turvaa taustayhteisön tuen toiminnalle. Ohjausryhmään tulee pyrkiä saamaan myös hankkeen toiminnan kohderyhmän edustus. Kokoonpanossa on kiinnitettävä huomiota molempien sukupuolten edustukseen.” (Hallintoviranomaisen ohje 2/2010)

Kumppanuus on tärkeää myös korkeakoulujen näkökulmasta. Sillä voidaan parantaa yhteistyötä elinkeino- ja muun työelämän kanssa sekä korkeakoulujen ja muiden oppilaitosten kanssa. Myös ammattikorkeakouluille alueellisen kehittämisen perustekijöitä ovat vahvat työelämäyhteydet niin opiskelijoilla kuin henkilökunnalla. Hedelmällisen ja onnistuneen yhteistyön edellytyksiä ovat avoin keskusteluyhteys, tutkiva ja kehittävä työote sekä yhteistoimintaosaaminen. (Karjalainen 2014, 35.) Kumppanuuden tavoite on ammattikorkeakoulun toimintojen tasoilla sellaista työelämäyhteistyötä, joka mahdollistaa jatkuvan, pitkäkestoisen, suunnitelmallisen ja tiiviin vuorovaikutuksen ja sitä kautta aluevaikutavuuden lisääntymisen (Kangastie 2014, 45).

”Ohjausryhmä tukee hankkeen toteutusta sekä seuraa ja ohjaa hankkeen sisällöllisten tavoitteiden ja vaikuttavuuden saavuttamista. Tuloksia seurataan suhteessa suunnitelmassa esitettyihin laadullisiin ja määrällisiin indikaattoreihin. Ohjausryhmällä ei ole valtaa tehdä rahoittajaviranomaiselle kuuluvia päätöksiä. Ohjausryhmän on tarvittaessa kyettävä esittämään hankkeen uudelleen suuntaamista, hankesuunnitelman muutoksia tai jopa hankkeen lopettamista. Jos hanke ei etene hankesuunnitelman edellyttämällä tavalla ja suunnitelman muuttamiselle tulee tarve, muutostarpeet käsitellään pääsääntöisesti ohjausryhmässä ennen kuin hankkeen tuensaaja tekee muutosesityksen välittävälle toimielimelle” (Hallintoviranomaisen ohje 2/2010)

Ohjausryhmällä on myös hankkeen arviointiin liittyviä tehtäviä ja erityisesti hankkeen itsearvioinnin tukeminen. Jokaisella hankkeella tulisi olla käytössään itsearviointimenetelmä, jonka avulla hankkeen toteutusta arvioidaan, ja jonka pohjalta toimintaa suunnataan tarvittaessa uudelleen. (Hallintoviranomaisen ohje 2/2010.) Arviointi on hankkeen toiminnan ja toiminnan tulosten, vaikutusten ja vaikuttavuuden selvittämistä. Erityisesti tavoitteiden toteutumisen arviointi on tärkeää. Projektiarviointi perustuu kahteen peruskysymykseen: *Tehdäänkö oikeita asioita?* ja *Tehdäänkö asioita oikein?* Tehdäänkö oikeita asioita -kysymys kohdistuu projektin perustehtävään,

joka ilmaistaan tavoitteiden muodossa. Tehdäänkö asioita oikein -kysymys kohdistuu puolestaan projektin toimintaan. (Suopajarvi 2013,9.)

Arviointiin kuuluu myös olennaisesti ohjausryhmän toiminnan arviointi. Miten sitten tulisi mitata ohjausryhmän toimintaa; määrällisesti (esimerkiksi käytetyt puheenvuorot, asiakastyytyväisyys vai laadullisesti (esimerkiksi palaute sidosryhmiltä ja projektitiimiltä) vai molempia käyttäen. Ohjausryhmällä on tärkeä osuus ja rooli hankkeen toiminnassa ja olisi hyvä jo hankkeen toiminnan aikana toteuttaa arviointia. Hyvä tilaisuus on tehdä sitä ohjausryhmän kokouksien aikana.

Lisäksi ohjausryhmällä on tiedon levittämisen velvollisuus. Ohjausryhmään kuuluvilla on keskeinen tehtävä tiedottaa hankkeesta ja sen tuloksista muun muassa omissa taustaorganisaatioissaan ja edesauttaa hankkeen tulosten viemistä laajempaan käyttöön. Tavoitteena on hankkeessa kehitettyjen hyvien käytäntöjen levittäminen ja juurruttaminen osaksi ns. normaalia toimintaa. (Hallintoviranomaisen ohje 2/2010) Hyvä käytäntö on vaikea määritellä. Mitä hyvällä käytännöllä oikeastaan tarkoitetaan ja milloin joku käytäntö on riittävän hyvä, jotta sitä kannattaa levittää. Euroopan sosiaalirahaston käsitteistössä hyvä käytäntö viittaa tavallisesti sellaisiin toimintatapoihin, joilla on yhteiskunnallisesti positiivista vaikutusta, jotka tuottavat tavoiteltua muutosta yhteiskunnan rakenteessa ja yksilöiden elämässä. (Hyvät käytännöt käsikirja 2004.)

OHJAUSRYHMÄN TYÖSKENTELY POROTALOUDEN PORUKALLE LISÄOPPIA-KOULUTUKSEN KEHITTÄMISHANKKEESSA

Porotalouden porukalle lisäoppia –koulutuksen kehittämishankkeessa tavoitteena on koulutusorganisaatioiden ja työelämän yhteistyönä ja kumppanuudessa kehittää ja tuottaa laadukasta koulutustarjontaa Pohjois-Suomen poronhoitajien ja -omistajien sekä porotöistä kiinnostuneiden tarpeisiin, parantaen heidän osaamista ja ammattitaitoa muuttuvat osaamistarpeet huomioiden. Taulukossa yksi on avattu hankkeen välittömät tavoitteet ja kuviossa yksi on avattu toimenpiteet ja työpaketit.

Taulukko 1. Porotalouden porukalle lisäoppia-koulutuksen kehittämishankkeen välittömät tavoitteet.

Välittömät tavoitteet:

- tunnistaa paremmin porotyössä olevien ja siitä kiinnostuneiden osaamistaso ja koulutustarpeet sekä kohdentaa paremmin koulutukset muuttuvan työelämän tarpeisiin
- luoda vahva pohja porotalouden koulutustoiminnan yhteistyölle
- lisätä koulutustarjontaa toteuttamalla lisää reittejä koulutuksesta koulutukseen ja työelämään
- tuottaa uusia tapoja kouluttaa työntekijöitä ja asiantuntijoita sekä porotaloudesta kiinnostuneita toimijoita porotalouden työtehtäviin ja -ympäristöihin, huomioiden nopeasti muuttuvat osaamistarpeet
- lisätä ja ajantasaistaa porotalouden koulutusten sisältöjä ja materiaalia sekä opetushenkilöstön osaamista
- lisätä syrjäseuduilla työskentelevien poroteurastamotyöntekijöiden ammattitaitoa ja osaamista sekä parantaa poronhoitajien ja -omistajien sekä sidosryhmien ja opettajien tietämystä poroteurastamotoiminnan nykytilasta ja porotalouden hyvistä käytänteistä
- lisätä koulutustarjontaa toteuttamalla koulutuksellinen kokeilu poroteurastamotyöntekijöiden täydennyskoulutuksesta



Kuvio 1. Porotalouden porukalle lisäoppia-koulutuksen kehittämishankkeen toimenpiteet ja työpaketit.

Tavoitteiden toteutumista tehdään työpaketeissa, joiden toteutuminen on aikataulutettu jo hankesuunnitelmassa. (Vinblad ja Muuttoranta s. 23). Projektihenkilöstö on ansiokkaasti esitellyt tavoitteiden mukaista toimintaa ja toimenpiteitä ohjausryhmälle säännöllisesti. Ohjausryhmä on kokoontunut kaksi kertaa vuodessa ja heti ensimmäisessä kokouksessa todettiin tiivistetysti. ” ohjausryhmä on asiantuntijaryhmä, joka auttaa ja tukee projektin toteuttamisessa ja talouden seurannassa”. (Muistio 14.8.2019) Kokoukset ovat olleet antoisia ja keskustelevia ohjaustilaisuuksia. Tiedon levittämistä on ohjausryhmä ohjannut jo heti alusta alkaen ja esimerkki ohjauksesta on kommentti:

”Poromies-lehteen tulee kirjoittaa teurastamoesittelysarjan lisäksi kaksi juttua, jossa esitellään tulevat koulutukset (2/2018) sekä teurastamotoiminnan riskipisteet yleisesti (4/2018)”.

Hankesuunnitelmassa on kuvattu tavoiteltavia tuotoksia, joita ohjausryhmä myös kokouksissaan arvioi. Taulukossa kolme on kuvattu toteutuneiden tuotosten tilannetta vuoden 2019 elokuussa.

Taulukko 3. Toteutuneiden tuotosten tilanne.

Tuotos	Toteuma/ tilanne
170 koulutettua poronomistajaa/ poronhoitajaa	Toteutunut
Auditointilomake ja auditointiperehdytys	Toteutunut
Oman osaamisen arviointiin ja koulutustarpeen arviointiin työkaluja	Toteutunut
Teurastamotoiminnan nykytilan selvitys	Toteutunut
Poronhoidon hyvät käytänteet -opas	Toteutunut
Poroteurastamotoiminnan koulutusmateriaali ja perehdytys	Toteutunut
Poroteurastamotoiminnan täydennyskoulutus ja perehdytys	Toteutunut
Poroteurastamokurssi (Toivoniemen malli)	Toteutunut
Täydennyskoulutusmalli -porukkaoppi	Toteutunut
Silta- / väyläopinnot porotalouden koulutukseen Lapin AMK/SAKK	Toteutunut
Palautteen antamisen hyvät tavat -tuotos	Toteutunut
Lisäauditoinnin ja -ohjauksen raportti	Toteutunut
Koulutustapojen arviointi ja vertailu -raportti	Toteutunut

Tuotoksia on esitelty useissa Poromies-lehden artikkeleissa ja niitä kuvataan myös parhaillaan valmistelussa olevaan hankkeen kokoomajulkaisuun. Poromies-lehdessä on ilmestynyt kaiken kaikkiaan 14 artikkelia vuosina 2017-2019.

KOKEMUKSIA OHJAUSRYHMÄN TOIMINNASTA POROTALOUDEN PORUKALLE LISÄOPPIA-KOULUTUKSEN KEHITTÄMIS-HANKKEESSA

Ohjausryhmän kokouksissa on seurattu hankkeen etenemistä, tavoitteiden saavuttamista, toimenpiteiden toteutumista, tiedon levittämistä, yhteistyön onnistumista ja tuloksien saavuttamista. Tätä artikkelia varten kysyin ohjausryhmän jäseniltä kokemuksia ja näkemyksiä roolistaan ohjausryhmässä, näkemysten hyödyntämisestä, tiedon levittämisestä ja siitä, onnistuiko hanke saamaa aikaan tuloksia. Vastauksia pyydettiin kuudelta ohjausryhmän jäseneltä ja neljä heistä vastasi ja kertoi kokemuksiaan. Taulukossa neljä on avattu ohjausryhmän jäsenten kokemuksia.

Taulukko 4. Ohjausryhmän kokemuksia Porukkaoppi- Porotalouden porukalle lisäoppia – koulutuksen kehittämishankkeen toiminnasta 2017-2019.

Rooli	Näkemyksien hyödyntäminen	Tulosten aikaansaaminen	Tiedon ja tulosten levittäminen käytäntöön
Käytännönläheinen	Pitkän työkokemuksen hyödyntäminen	Tietoa ja toimintamalleja on saatu hyvin kentälle	Myönteinen vastaanotto poroväen keskuudessa on saatu hyvin vietyä kentälle
Asiantuntijuusrooli	Näkemyksen huomioon ottaminen	Erinomaiset tulokset	Tavoitti porokentän ihmiset paremmin kuin oli odotus
Rivijäsen ja asiantuntija	Keskusteluja ja avauksia kuunneltiin	Laaja osallistujajoukko tavoitettiin	Tavoitti kohdejoukon laajasta
Asiantuntija	Ideat ja esitykset käsiteltiin hyvin	Erittäin hyvät tulokset	Jo hankkeen aikana tietoa levitettiin Poromies -julkaisuissa

Kaikkien vastanneiden mielestä Porukkaoppi- Porotalouden porukalle lisäoppia – koulutuksen kehittämishanke saavutti asetetut tavoitteet. Hanke sai aikaan myös erinomaiset tulokset ja tuotokset. Roolinsa jäsenet olivat kokeneet käytännönläheisenä asiantuntijana. Ohjausryhmän jäsenille välittyi myös ”kentän” palaute, jonka mukaan hanke vaikutti toimintaan ja työtapoihin.

Erityisen maininnan sai hankehenkilöstö ja sen asiantunteva, käytännönläheinen toiminta:

”hankkeen vetäjät olivat erittäin sitoutuneita ja ahkeria tekemään ja viemään asioita eteenpäin” ja

”hankkeen palvelukseen saadut henkilöt olivat persoonaltaan juuri oikealla tavalla toimivia” ja

”hankehenkilöstön toiminnan vuoksi tulokset menivät käytäntöön arvioitua nopeammin”

Porukkaoppi- Porotalouden porukalle lisäoppia –koulutuksen kehittämishanke 2017 -2019 on elinkaarensa loppupuolella ja parhailtaan on menossa kiihkeä tiedon levittämisen ja julkaisemisen vaihe. Hyviä tuloksia ja aikaansaatuja hyviä käytänteitä on ilo levittää kaikkien tarvitsevien käyttöön ja hyödyksi!

LÄHTEET

- Hyvästä paras. Jaettu kehittämisvastuu ESR-projekteissa. Hyvät käytännöt käsikirja.2004.
- Työministeriö. Viitattu 22.8.2019 http://www.rakennerahastot.fi/vanhat_sivut/rakennerahastot/tiedostot/esr_julkaisut_2000_2006/esitteet_ja_oppaat/oppaat/o3_hyvät_kaytannot-kasikirja.pdf
- Itsearviointi. Viitattu 24.8.2019. <https://www.rakennerahastot.fi/itsearviointi>
- Kangastie, H. 2014. Kumppanuus työelämäyhteistyössä. Teoksessa H. Jankkila & H. Kangastie (toim.) Työelämälähtöisyys ja-läheisyys Lapin ammattikorkeakoulussa. Toimintamallin avaus. Lapin AMKin julkaisuja Sarja B. Raportit ja selvitykset 21/2014. s. 45-54.
- Karjalainen, L.2014. Työelämäkumppanuuksista kumppanuustoimintaan. Teoksessa H. Jankkila & H. Kangastie (toim.) Työelämälähtöisyys ja-läheisyys Lapin ammattikorkeakoulussa. Toimintamallin avaus. Lapin AMKin julkaisuja Sarja B. Raportit ja selvitykset 21/2014. s.35-43.
- Suopajarvi, L. 2013. Opas projektiarviointiin. Lapin yliopiston yhteiskuntatieteiden tiedekunnan julkaisuja C. Työpapereita 55. Viitattu 22.8.2019. <https://www.ulapland.fi/loader.aspx?id=a6doidd9-baad-408a-a6fb-5e131cf74ef5>
- Vinblad S. & Muuttoranta K. 2017. Porukkaoppi- Porotalouden porukalle lisäoppia -koulutuksen kehittämishanke 2017 -2019. Hankesuunnitelma. Viitattu 19.8. 2019. <https://www.eura2014.fi/rrtiepa/projekti.php?projekтикoodi=S20988>
- Hallintoviranomaisen ohje 2/2010. Viitattu 22.8.2019. http://www.rakennerahastot.fi/vanhat_sivut/rakennerahastot/tiedostot/hvo_ohjeet_2_2010/o1_hakijoiden_ja_toeuttajien_ohjeet/Ohjausryhm.pdf

Lopuksi

Kiitämme lämpimästi kaikkia poroteurastajia jakamastanne tiedosta ja lämpimästä vastaanotosta, hankkeen toimijoita hyvästä yhteistyöstä sekä kaikkia osallisia aivan kaikesta.

Suuri kiitos myös rahoittajalle, Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskukselle, jossa ymmärrettiin hankkeen merkityksen elinkeinolle ja koko pohjoisen Suomen alueelle.

Kirjoittajat:

Markus Jaurun, poromies ja liha-alan yrittäjä

Helena Kangastie, terveystieteen maisteri, erityisasiantuntija (TKI, O), Porukkaoppi-hankkeen ohjausryhmän jäsen, Lapin AMK

Sarai-Natalia Kela, agrologi (AMK), poronhoitaja

Karoliina Majuri, agrologi (YAMK), poronhoitaja ja projektisuunnittelija, Lapin AMK

Niina Mattila, agrologi (YAMK), poronhoitaja

Iida Melamies, fysioterapeutti (YAMK), poronhoitaja, projektisuunnittelija, Lapin AMK

Petri Muje, filosofian maisteri, projektipäällikkö, Lapin AMK.

Janne Mustonen, agrologi (AMK), poromies, lihanjalostaja

Kirsi Muuttoranta, maatalous-metsätieteen tohtori, projektipäällikkö, Lapin AMK

Aki Ranta, metsätalousinsinööri ja agrologi (AMK), projektisuunnittelija, Lapin AMK

Liha on porotalouden tärkein tuote ja poroteurastamot sen tuotannon kulmakiviä. Teurastajina toimivat promiehet muodostavat laatuketjun tärkeimmän lenkin. Pyysimme poroteurastajia kertomaan, miten poronlihan laatu varmistetaan. Kentän puheenvuorot täydentyvät asiantuntija-artikkeleilla.

Porukkaoppi - Porotalouden porukalle lisäoppia -koulutuksen kehittämishanke on saanut Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskuksen myöntämän ESR-rahoituksen. Hankkeen loppujulkaisussa avataan monipuolisesti poroteurastamoiden toimintaa. Jokainen poroteurastuksesta kiinnostunut aloittelijasta eksperttiin saa artikkelikokoelmasta uutta tietoa maailman parhaan lihan tuotannosta.



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



Euroopan unioni
Euroopan sosiaalirahasto

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Saamelaisalueen koulutuskeskus
Sámi oahpahušguovddáš
Säämi máttááttáskuávdáš
Säämvuu'd škoou'l'jemkөөskös

Menesjärventie 4
99870 Inari
040 723 7309,
www.sogsakk.fi



LAPIN AMK⁷
Lapland University of Applied Sciences

www.lapinamk.fi

ISBN 978-952-316-317-1