

Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallennettu versio.  
Rinnakkaistallenteen sivuasettelut ja typografiset yksityiskohdat  
saattavat poiketa alkuperäisestä julkaisusta.

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Majuri, K., Muuttoranta, K. & Särkelä, M. 2020. Teurastaja syynää suolipaketit. Poromies.  
87 (1), 24-26.



Tapio Saukko suolistamassa Ranuan teurastamolla.

POROTALOUDEN UUDET PEDAGOGISET RATKAISUT (POROPEDA)

## TEURASTAJA SYYNÄÄ SUOLIPAKETIT

Teksti Karoliina Majuri, Kirsi Muuttoranta ja Matti Särkelä. Kuva Kirsi Muuttoranta.

**Uusi lihan tarkastusta koskeva asetusta on astunut voimaan 14.12.2019. Se koskee myös poroteurastamojen toimintaa: teurastajille annetaan vastuuta lihan tarkastuksessa. Heistä tulee koulutuksen myötä toimivaltaisen viranomaisen nimeämiä henkilöitä.**

Uuden asetuksen mukaisesti aluehallintovirasto voi tietyin edellytyksin sallia, että poroteurastamon henkilökunta avustaa virkaeläinlääkärinä lihan tarkastuksessa. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että koulutettu poroteurastaja voi tarkastaa teurastamolla poron ns. suolipaketin eli vatsaontelon elimet (paitsi maksan ja munuaiset), sukuelimet ja utareet. Ne suolipaketit, sukuelimet ja utareet, joissa ei havaita muutoksia, voidaan siirtää jatkokäsittelyyn totuttuun tapaan. Jos poikkeavuutta ilmenee, siirretään epäilyttävät ruhonosat eläinlääkärin tarkas-



Kuva Sauli Laaksonen

tettaviksi. Teurastamoilla on toimittu näin jo aikaisemmin ja nyt käytäntö hyväksytään.

### Koulutukset

Asetuksen mukaan suolipaketteja, sukuelimiä ja utareita tarkastavien poroteurastajien on oltava koulutettu tehtävään. Koulutus järjestetään Lapin ammattikorkeakoulun Poropeda-hankkeessa. Eläinlääketieteen tohtori Sauli Laaksonen kouluttaa poroteurastajia Rovaniemellä ja Inarissa. **Yhden päivän mittainen koulutus on nyt ainutlaatuinen tilaisuus suorittaa vaadittava koulutus maksutta. Jatkossa koulutukset muuttuvat maksullisiksi.** Koulutuskustannusten kohtuullistamiseksi koulutustarpeessa olevien tulee tilata koulutus kokoamalleen riittävän isolle ryhmälle.

Koulutus on välttämätön suolistajille, sillä he tarkastavat suolipaketit linjalla. Suositellaan, että vinssimiehet poistavat sukuelimet ja utareet taljanvedossa, joten myös heille koulutus on tarpeen. Teurastamojen toiminnan kannalta myös muiden kannattaa osallistua tulevaan 'suolipakettikoulutukseen' työtehtävästä riippumatta. Jos teurastuslinjassa ei ole koulutettua henkilöä, eläinlääkärin pitää tarkastaa suolipaketit, utareet ja sukuelimet. Suolipakettikoulutuksessa jokainen oppii uutta. Siinä Laaksonen käy havainnollisesti läpi asioita, joita poromies ei opi missään muualla. Poroilla on vain harvoin teurastuksessa todettavia muutoksia, mutta niiden syyt ovat moninaisia. Sauli Laaksonen on kokenut kouluttaja ja hänen laaja kuvamateriaalinsa on koulutuksen ydin.

Usein kysytään, miksi näitä kaiken maailman koulutuksia pitää käydä. Niiden avulla varmistetaan lihan laatu. Nyky-yhteiskunnassa lihan kuljetusketjut voivat olla pitkiä, ja lihasta valmistetaan runsaasti erilaisia jalosteita. Osa kuluttajista omaa suoranaista uusavuttomuutta tunnistaa raaka-aineiden ja elintarvikkeiden käyttökelpoisuus ja -turvallisuus. Aina esimerkiksi ruokamyrkytysvaaraa ei voi edes aistinvaraisesti todeta. Maailma on globalisoitunut ja eläintautiriskit kasvaneet. Toisinaan eläinten sairaudet muuntuvat myös ihmisiin tarttuviksi.

Lihantarkastuksen tarkoitus on varmistaa, että elintarvikkeeksi päätyvä liha on kuluttajalle turvallista käyttää. Hyvä ja huolellinen lihantarkastus on EU-alueella etuoikeus. Se turvaa lihan laatua sekä tuottaa tietoa porojen terveyden seurantaan.

### TEURASTAJIEN KOULUTUKSET KUNTOON! Lopetusasetuksen mukainen koulutus

Tainnutus ja verenlasku ovat lihan laadun kannalta keskeisiä teurastuksen vaiheita. Niihin liittyviä työvaiheita sekä porojen hoitoa ja käsittelyä ennen teurastusta saavat tehdä vain ne teurastajat, joilla on tähän kelpoisuustodistus. Tämä koskee myös suoramyyntiporojen teurastajia laitoksen ulkopuolella. Ns. lopetusasetuksen mukaisen koulutuksen suoritettuaan voi hakea aluehallintovirastosta kelpoisuustodistusta.

Saamelaisalueen koulutuskeskus tarjoaa lopetusasetuksen mukaista koulutusta. Koulutukseen kuuluvia näyttötilaisuuksia järjestetään tarvittaessa myös eteläisellä poronhoitoalueella.

Ota yhteyttä SAKK/Outi Jääskö, p. 0400 395 679, jos tarvitset lopetusasetuksen mukaista koulutusta.

### Porojen elävänä kuljetuskoulutus

Jokaisella poroja kaupallisesti yli 65 km kuljettavalla tulee olla lupa eläinten kuljettamiseen. Eläinten kuljettajalla ja hoitajalla tulee olla suoritettuna asianmukainen koulutus. Kaupallinen kuljetus tarkoittaa esimerkiksi teuraskuljetuksia tai kuljetuksia, joista saadaan tuloja. Autoon lastaaminen ja siitä purkamisen aiheuttavat porolle stressiä, joka heikentää lihan laatua. Koulutuksissa annetaan tietoa siitä, miten stressiä voidaan vähentää ja miten voi-

daan ehkäistä ruhoihin tulevia vertymiä. Paliskuntain yhdistys järjestää porojen elävänä kuljetuskoulutuksia. Ota yhteyttä Maaren Angeliin, p. 040 685 8958, jos tarvittavat koulutusta paliskuntaanne. Lisätietoja eläinkuljetuksista saa Porojen elävänä kuljettamisen hyvien toimintatapojen oppaasta, joka on Paliskuntain yhdistyksen nettisivuilla. Ruokaviraston sivuilla on tuore opas Kaupalliset kuljetukset maanteillä.

## Hygieniapassi

Passi pitää olla niillä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita. Poroteurastamolla tämä tarkoittaa käytännössä laitoksen sisällä työskenteleviä. Lihanluovutukseen osallistuvilla tulee myös olla todistus hygieenisestä osaamisesta. Ns. kolmen kuukauden aikaraja ei vapauta poroteurastajia passin suorittamisesta, sillä aika täyttyy teurastuskausien mittaan.

Hygieniapassin voi suorittaa osoittamalla osaamisensa tentissä. Ennen tenttiä voi käydä koulutuksen, joita järjestävät eri tahot. Esimerkiksi Lapin ammattikorkeakoulu ja Saamelaisalueen koulutuskeskus voivat järjestää koulutuksia ja tenttejä.

SUOLIPAKETTIKOULUTUS –  
Lapin ammattikorkeakoulu,  
Kirsi Muuttoranta,  
p. 040 502 5068



LOPETUSASETUSKOULUTUS –  
Saamelaisalueen koulutuskeskus,  
Outi Jääskö, p. 0400 395 679



HYGIENIAPASSI –  
Lapin ammattikorkeakoulu,  
Kirsi Muuttoranta, p. 040 502 5068 tai  
Saamelaisalueen koulutuskeskus,  
Outi Jääskö, p. 0400 395 679

## Porokuljetus

POROJEN ELÄVÄNÄ  
KULJETUSKOULUTUS –  
Paliskuntain yhdistys,  
Maaren Angeli, p. 040 685 8958

Hyvät käytännöt poroteurastuksessa – laitosteurastus.  
Saatavilla Paliskuntain yhdistyksen nettisivuilla.

Porojen elävänä kuljettamisen hyvien toimintatapojen  
opas. Saatavilla Paliskuntain yhdistyksen nettisivuilla.

Kaupalliset eläinkuljetukset maanteillä -opas.  
[www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/viljelijat/elainten-pito/elainten-suojelu-ja-kuljetus/kaupalliset\\_elainkuljetukset\\_maanteilla\\_fi.pdf](http://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/viljelijat/elainten-pito/elainten-suojelu-ja-kuljetus/kaupalliset_elainkuljetukset_maanteilla_fi.pdf)

Komission delegoitu asetus (EU) 2019/624  
(Lihantuotantoa koskevan virallisen valvonnan suorittamista koskevista erityissäännöistä). Maa- ja metsätalousministeriön asetus lihan tarkastuksesta 2/2020.

Karoliina Majuri työskentelee projektisuunnittelijana Lapin ammattikorkeakoulussa. Kirsi Muuttoranta työskentelee lehtorina Lapin ammattikorkeakoulussa.

