

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. & Ruuska, R. M. 2020. Uutta porteurastamoiden  
lihantarkastuksessa. Poromies. 87 (3), 60-61.

# UUTTA POROTEURASTAMOIDEN LIHANTARKASTUKSESSA

Teksti Karoliina Majuri, Kirsi Muuttoranta, Matti Särkelä ja Risto M. Ruuska

Komission delegoitu asetus joulukuulta 2019 on tuonut joitakin muutoksia poroteurastamoiden lihan tarkastukseen. Lapin aluehallintoviraston ohje (18.6.2020) tarkentaa muutoksia käytännön tasolla.

## Tiivistelmä ohjeesta

Poron elävänä tarkastus (ante mortem) tehdään erotuspaikalla enintään 72 tuntia tai poroteurastamolla enintään 24 tuntia ennen teurastusta. 1.5.–30.9. välisenä aikana yksittäisiä piha- ja peltoporoja voidaan lopettaa ampumalla ja tuoda loppuunteurastettaviksi ja tarkastettaviksi poroteurastamoille ilman ante mortem -tarkastusta.

Virkaeläinlääkärille ilmoitetaan teurastuksen ajankohta vähintään vuorokautta ennen teurastusta.

Lihantarkastus pyritään ajoittamaan virka-aikaan. Mahdollisuksiensa mukaan eläinlääkäri on läsnä teurastuksen aikana valvomassa teurashygieniaa. Hän valvoo myös porojen hyvinvointia teurastamolla.

Lapin AVI sallii alle 20 000 teurasta käsitteleville teurastamoille post mortem -tarkastuksen lykkäämisen enintään 24 tunnilla teurastuksen jälkeen.

### POST MORTEMIN SUORITTAJAT:

- Ruho - virkaeläinlääkäri
- Rintaontelon elimet (mm. keuhkot, maksa, sydän, munuaiset, perna) - virkaeläinlääkäri
- Kieli - virkaeläinlääkäri
- Vatsaontelon elimet (suolipaketti, sukelimet ja utare) – koulutettu henkilö
- Pää (jos elintarvikkeeksi menee vain kieli) - ei tarkasteta

Avi voi sallia tehtävään koulutetun henkilön avustaa poroteurastamolla vatsaontelon elimien tarkastuksessa.

Virkaeläinlääkärin tehtävänä on antaa lupa teurastamolle tätä varten. Hän kirjoittaa luvan teurastamolle, joka pitää kirjaa koulutetuista henkilöistä. Koulutettujen poroteurastajien koulutustodistusten jäljennökset säilytetään osana teurastamon omavaltontaa. Esimiehen on varmistettava, että jokaisessa teurastuksessa on mukana koulutettu henkilö, joka tarkastaa vatsaontelon elimet.

Jos teurastamolla ei ole lupaa vatsaontelon elinten tarkastukseen, tulee kaikki vatsaontelot elimet säilyttää ruhojärjestyksessä post mortem -lihan tarkastusta varten.

## Mikä ihmeen 'lihan tarkastuksessa avustava koulutettu henkilö'?

Lihantarkastuksessa toimiva koulutettu henkilöstö on vastuullisessa tehtävässä osana lihan tarkastusketjua. EU:n lihan tarkastusasetuksen (2019/624) mukaisesti lihan tarkastuksessa avustavalla koulutetulla henkilöllä tulee olla riittävästi teoreettista ja käytännössä hankittua osaamista. Tähän osamiseen sisältyy kokemus teurastustyöstä, osallistuminen Lapin ammattikorkeakoulun järjestämään koulutuspäivään sekä läpäisty tentti. Teurastamon virkaeläinlääkäri kirjoittaa luvan teurastajille.

Asetuksen mukaan lihan tarkastuksessa avustavalla 'henkilöstöllä on oltava edellytykset monialaiseen yhteistyöhön'. Käytännössä nämä edellytykset tulevat positiivisesta asenteesta laatutyöhön. Tehtävässä toimivalla tulee olla yhteistyö- sekä uudistumiskykyä, kuten taitoa tarvittaessa muuttaa totuttuja toimintatapoja ja suhtautua rakentavasti muutoksiin. Lisäksi lihan tarkastusasetus edellyttää, että 'henkilöstön on pidettävä tietonsa ajan tasalla ja seurattava alan kehitystä säännöllisen täydennyskou-



lutuksen ja ammattikirjallisuuden avulla'. Oman osaamisen päivittäminen tukee tietämyksen lisäksi tehtävässä tarvittavaa motivoitumista. Tarkastuksessa avustavan on tärkeää tiedostaa roolinsa merkittävyys elintarvikeketjussa.

### **Virkaeläinlääkäriin tarkastusta edellyttävät muutokset**

Lihantarkastusasetuksen vaatimusten mukaisesti koulutetulla henkilöstöllä on vankka käytännön kokemuksen tuoma osaaminen tunnistaa vatsaontelon elimistö ja sen terveydentila. Teoreettinen koulutus ja käsikirjana toimiva Sauli Laaksosen Tunne poro -kirja syventävät poron terveyttä ja lihahygieniaa koskevaa kokonaisuuden hallintaa.

Yleisesti sivutuotteeksi päätyvässä vatsaontelon elimissä on todella vähän muutoksia. Niitä ovat lähinnä likaantuminen, yleiset loisten aiheuttamat muutokset tai esimerkiksi eläimen loukkaantuminen eikä niitä tarvitse jättää virkaeläinlääkäriin post mortem

-tarkastukseen. Sen sijaan esimerkiksi tulehdukset, kasvaimet ja vieras rakenne ovat muutoksia, jotka virkaeläinlääkäriin tulee tarkastaa. Teurastamoiden tulee sopia käytännöistä virkaeläinlääkäriinsä kanssa ennen teuraskauden alkua.

Teurastus-NeuvontaLive 22.9.2020 klo 17–19.  
Aiheina mm. lihantarkastusohje, korona & teurastustyö, lopetusasetuskoulutus ja muut koulutukset. Vierailijoina Risto M. Ruuska ja Poropeda-hankeporukka. Osallistumisohjeet Paliskuntain yhdistyksen nettisivulla ja FB:ssä. <https://bit.ly/teurastusneuvonta>

#### Lähteet:

Aluehallintovirasto, 2020. Aluehallintoviraston ohje 18.6.2020. LAAVI/873/05. 14.07/2020  
Komission delegoitu asetus (EU) 2019/624  
Maa- ja metsätalousministeriön muistio 7.1.2020. Osoitteessa <https://tinyurl.com/lihantarkastusmuistio>

