

Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne (kustantajan versio).

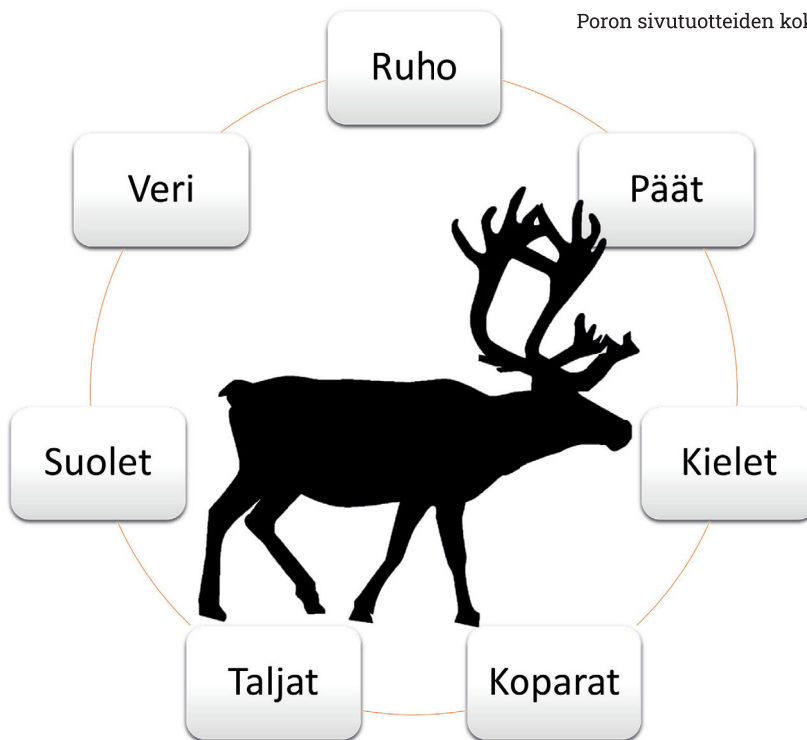
Rinnakkaistallenteen sivuasettelut ja typografiset yksityiskohdat saattavat poiketa alkuperäisestä julkaisusta.

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Majuri, K. & Ronkainen, M. 2021. Teurastushygienia osana poron hyödyntämistä. Poromies. 90 (3), 42-43.



Poron sivutuotteiden kokonaisvaltainen hyödyntäminen on laaja kenttä.



TEURASTUSHYGIENIA OSANA PORON HYÖDYNTÄMISTÄ

Teksti Karoliina Majuri ja Mari Ronkainen. Kuvio Mari Ronkainen.

Poroteurastamoilla tuotetaan elintarvikkeeksi lihaa ja sisäelimiä sekä muita ruhonosia. Sivutuotteeksi kutsutaan niitä teurastuksen yhteydessä elimestä saatavia tuotteita, joita ei käytetä elintarvikkeeksi.

Poron teurastus on prosessi, jossa työvaiheet ketjuttuvat ja laadun muodostaa kokonaisuus. Tästä syystä korkean teurastushygienian noudattaminen on tärkeää kaikissa vaiheissa ja riippumatta siitä, käsitelläänkö elintarvikkeita vai sivutuotteita.

VERI

Veri lasketaan puhtaalla veitsellä, joka huuhdotaan ja steriloidaan jokaisen poron välillä. Veri voidaan ottaa talteen luokan 3 sivutuotteeksi tai elintarvikekäyttöön. Jos veri otetaan elin-

tarvikekäyttöön, pistokohta on nyljetävä, mikä lisää ruhon likaantumisriskiä.

Pistäjän on hyvä muistaa, että teurastamon suojavaatetus on osa elintarvikehygieniaa, eikä vain teurastajan omaa vaatetusta suojaava asuste. Ulkopuoliset verenhakijat omista vaatteissaan ja ämpäreissään eivät kuulu teurastuslinjalle.

PÄÄT

Pään irrotus aloitetaan kurkusta ja viillot suunnataan niskaa kohti, jotta kaula pysyy puhtaana. Jos viilto tehdään karvaa vasten, ne katkeavat ja voivat liata ruhoa. Pää tulisi pyrkiä irrottamaan ilman sen pyörittämistä likaantumisen ehkäisemiseksi. Pää siirretään suoraan ulos tai kerätään siististi odottamaan siirtoa. Päiden heittelyyn sisältyy roiskevaara.

Pisto/pään irrotus vaiheessa luonnollisesti altistutaan veriroiskeille se-

kä ollaan läheisessä kontaktissa poron karvapintaan. Likaiseen työvaiheeseen ei kuitenkaan tulisi 'sokeutua', vaan myös näissä teurastuksen vaiheissa on tärkeää huolehtia etenkin käsi- ja puukkohygieniasta.

KIELET

Kieltä irrotettaessa varotaan, että muualle kuin leikkauskohtaan ei tule viiltoja. Kielet puhdistetaan juoksevalla vedellä. Ne ripustetaan koukkuihin kielen tyven kudoksista, jotta lihakseen ei pääse bakteereja. Nahkapinta suojaaa lihasta. Tämän lisäksi kielten käsittelyssä on hyvä muistaa se, että kielten siirtämisessä ei liikaisen puolen työntekijän tule siirtyä puhtaan puolen yli elinkylmiöön. Jäljitettävyyttä pitää huomioida myös kielten kohdalla, eli niiden tulee olla yhdistettävissä niitä vastaavaan ruhoon.

'Korkean teurastushygienian noudattaminen on tärkeää kaikissa vaiheissa ja riippumatta siitä, käsitelläänkö elintarvikkeita vai sivutuotteita.'

KOPARAT

Etukoparoiden katkaisussa varjellaan ruhoa epäpuhtauksilta välttämällä käsikosketusta ja huolehtimalla käsi- ja puukkohygieniasta. Takajalat tulisi katkaista vasta kun ne on nyljetty paljaaksi, eli taljanvetopaikalla. Koparoiden kokoamisen yhteydessä on syytä muistaa, että valkoiset laatikot on tarkoitettu elintarvikekäyttöön, ei sivutuotteille. Koparat asetetaan laatikoihin heittelemättä, välttäen roiskeiden syntymistä.

TALJAT

Taljanvetolaite tulee pitää puhtaana. Sekä käsiohjain että nostohilat voivat levittää epäpuhtauksia, samoin sähköjohdot, jos ne roikkuvat hallitsemattomasti vastaten ruhoon. Veren roiskumista tulee varoa, siihen auttaa taljan viiltäminen irti niskasta puukolla. On tärkeää huomioida, ettei ylhäällä roikkuvasta ruhosta valu verta tai virtsaa nylkykupilla odottavien ruhojen päälle.

Taljat tulee siirtää ulos viivyttelemättä. Silmämääräisesti puhtaana taljan pinnassa on aina epäpuhtauksia, josta voi karvojen mukana siirtyä bakteereja ruhon pintaan. Tästä syystä taljojen käsittelyssä pitää olla varovainen, eikä niitä saa pölyyttää.

Utareiden ja sukupuolielinten poistaminen on syytä toteuttaa taljanvedon yhteydessä ruhon roikkuessa etujaloistaan. Tällöin on parhaat näkymät sekä avoin työskentelytila takajalkojen välissä sijaitsevien osien poistoon. Utareita ja sukuelimiä ei kerätä valkosiin laatikoihin, jotka on tarkoitettu elintarvikekäyttöön.

SUOLET

Peräsuoli irrotetaan suoliluusta koskettamatta käsin peräaukkoa, eli käytämällä saparoa kahvana. Peräsuolen

irrotuksen jälkeen veitsi vaihdetaan sterilaattorissa ennen vatsan peitteiden avaamista. Jos teurastamolla käytetään suolipöytää, tulee sen puhtaudesta huolehtia varoen samalla vesiroiskeiden syntymistä. Tapaukset, joissa mahat ja suolet joudutaan ottamaan erilleen eläinlääkärin tarkastusta varten muistetaan ettei niitä säilötä valkosiin, elintarvikekäyttöön tarkoitettuihin laatikoihin.

RUHOT JA ELIMET

Ruhoja kosketellaan mahdollisimman vähän ja niitä liikutellaan tarkoitukseen varatulla vetokoukulla. Ruhoja estetään koskemasta toisiinsa tai pintoihin, kuten oviin ja seiniin. Jos ruhoissa on likaa, se leikataan pois veitsellä. Ruhoista on tapana poistaa myös kaulalihiat. Kaulalihojen keräämisen yhteydessä muistetaan laatikoiden värikoodaus, eli valkoiset on tarkoitettu elintarvikkeille ja värilliset sivutuotteille. Likaantuneet elimet ripustetaan erikseen jotta lika ei leviä elinnippujen välillä. Ruhoja tai elimiä ei pestä vedellä. Ruhojen ja elimien jäljitettävyyden toisiinsa varmistetaan.



Takajalkojen hygieeninen katkaisu tapahtuu taljanvetolaitteella paljaaksi nylkemisen jälkeen. Kuva Karoliina Majuri.

Karoliina Majuri työskentelee projektipäällikkönä Lapin ammattikorkeakoulussa. Mari Ronkainen työskentelee projektisuunnittelijana Lapin ammattikorkeakoulussa.

Lähteet:

Majuri K. & Muuttoranta K. 2019. Hyvät käytännöt poroteurastuksessa. Laaksonen S. 2016. Tunne poro. Kuusamo. Wazama Media Oy, s 331-341