

LUONNONVARAISEN RIISTAN LIHAN KÄSITTELY JA LIHAN TOIMITTAMINEN MYYNTIIN

Luonnonvaraisen riistan käsittelytilan (lahtivaja) rakenteelliset vaatimukset:

1. Seinät, lattiat, ovet ja katon pintamateriaalit helposti puhtaana pidettävät
2. Talousvesi, mikrobiologisesti puhdas, juokseva kylmä ja lämminvesi (kantovesi ei käy)
Talousvesi tutkittava 3v välein ja/ tai tarvittaessa
3. Vesipiste varustettuna altaalla (hanaan letkuliitäntämahdollisuus)
4. Viemäröinti, sakokaivojen kautta (2-osaiset vähintään 2m³) esim. ojaan
5. Lihan jäähdytysmahdollisuus (+6 °C tai alle)
6. Asianmukainen luonnollinen tai mekaaninen ilmanvaihto
7. Riittävä luonnollinen ja / tai keinovalaistus
8. Siivousvälinetila, säilytettävä riittävän erillään lihan käsittelytilasta
9. Haittaeläinten pääsy lahtivajaan rakenteellisesti estettävä

Oma- ja valvontasuunnitelman sisältö: (Ilmoitettu elintarvikehuoneisto/lahtivaja)

1. Toiminnan kuvaus (hervien teurastus ja lihan paloittelu)
2. Vastuuhenkilö (lahtivajan toiminnasta vastaava)
3. Koulutettu henkilö ei pakollinen, mutta suositus (lihankäsittelyssä)
4. Käsienpesuohje (ennen teurastusta, paloittelua ja tarvittaessa)
5. Hygieenisen työskentelyn ohjeet (teurastuksessa ja paloittelussa)
6. Tilojen puhtaanapito (käytön jälkeen ja tarvittaessa tilojen pesu)
7. Veden tutkimustulokset (mapissa)
8. Jätteiden käsittely (esim. hautaaminen, kirjanpito)
9. Jäljitettävyys (kirjanpito myydyistä lihoista)

Lahtivajan rakentaminen vaatii rakennusluvan (EU-tukea).

Lahtivajasta on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle silloin kun sieltä luovutetaan riistan lihaa suoraan kuluttajalle tai kun sitä toimitetaan vähittäismyyntiin. Metsästäjä tai metsästysseura voi toimittaa ilmoitetusta elintarvikehuoneistosta enintään 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista vastaavan määrän ruhoja vuodessa vähittäismyyntiin. Lihan mukana tulee toimittaa asiakirja, jossa on seuraavat tiedot: riistaeläinlaji(t), lihan määrä, pyyntiajankohda (päivämäärä ja aika), pyyntipaikkakunta, toimituspäivämäärä, lähettäjän ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot. Lisäksi asiakirjassa tulee mainita, että liha on tarkastamatonta.

Metsästäjän tai metsästysseuran on pidettävä kirjaa vähittäismyyntiin toimitetusta luonnonvaraisesta riistan lihasta.

Lahtivajoissa ei voi tarkastaa riistan lihaa enää 31.08.2013 jälkeen.

Jos luonnonvaraista riistaa metsästetään vain omaan käyttöön, ei elintarvikelainsäädäntöä sovelleta.

Kirjallisuutta:

Eviran ohje 16027/1 Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin.

Heinävesi	Joroinen	Leppävirta	Pieksämäki	Varkaus
Kermanrannantie 7 79700 Heinävesi p.044 797 5547	Ahlströminkatu 6 PL 208 78201 Varkaus p. 044 797 5547	Savonkatu 39 PL 4 79101 Leppävirta p. 0400 292 765	Sairaalanatie 14 PL 101 76101 Pieksämäki p. 044 368 6734	Ahlströminkatu 6 PL 208 78201 Varkaus p. 040 579 4678