

HYGIENIAOHJE

Henkilökohtainen hygienia

- Ennen lihan käsittelyä huolehditaan vaatteiden puhtaudesta vaihtamalla työhön sopivat asut ja jalkineet.
- Huolehditaan, ettei käydä ulkona tms. tiloissa samoissa asuissa.
- Kädet pestään ja desinfioidaan ennen työn aloittamista.
- Märkiviä haavoja eikä muita tarttuvia sairauksia (esim. vatsatauti) ei saa olla.
- Vaikeasti puhtaana pidettäviä koruja (esim. sormukset) ei saa olla.

Teurastushygienia

- Teurastuksessa noudatetaan metsästäjän terveysoppi- kirjan ohjeistusta.
- Välineet steriloidaan vähintään 82-asteisessa vedessä tai käyttöön sopivalla desinfiointiaineella.
- Ruhon puhdistuksessa käytetään mahdollisimman vähän vettä. Sitä saa käyttää vain vatsa- ja rintaontelon sisäpintojen puhdistamiseen.

Lihan leikkaamisen hygienia

- Käytettävä suojakäsineitä.
- Välineet ja työpöydät desinfioidaan ennen ja jälkeen työn.
- Teurastus ja lihojen leikkuu on erotettava ajallisesti toisistaan ja puhdistettava ennen leikkuun aloittamista.

Jäähdytetyn tilan lämpötila.

- Tilan lämpötilan oltava maks. 6 c- astetta.
- Lämpötilaa seurataan päivittäin tallentavasta mittarista, josta tarkistetaan vuorokauden minimi- ja maksimilämpö.

Puhdistusohjelma

- Puhdistus suoritetaan aina tarvittaessa ja työn päätyttyä.

- Puhdistuksessa käytetään Eviran hyväksymiä aineita ja käyttöohjeet säilytetään aineiden säilytyspaikassa.
- Työ aloitetaan mekaanisella puhdistuksella harjaamalla pinnat irtoliasta.
- Pinnat pestään vedellä ja siihen sopivalla pesuaineella.
- Kuivataan lastalla tms. sopivalla välineellä.
- Desinfiointi suoritetaan ruiskuttamalla pinnat siihen sopivalla aineella.
- Aineiden käytössä on noudatettava valmistajan ohjeita.
- Puhtaus on tarkistettava.