

## **Metsästysyhdistys Tarvas ry.**

**Kivitie 237, 21450 Tarvasjoki**

**Iy= 0492147-2**

### **Omaevalvontasuunnitelma**

Tämä omaevalvontasuunnitelma on tarkoitettu käytettäväksi luonnonvaraisen riistan laukauksen jälkeisen toiminnan ohjeeksi, mukaan lukien teurastuksen, jäädyttämisen ja jatkotoimien käsittelyyn lihan luovuttamiseksi myyntiin.

Myöhemmin puhuttaessa laitoksesta, tai teuraskäsittelystä sillä tarkoitetaan niitä olosuhteita, joissa riistanlihaa käsitellään lahtivajassamme.

#### **Toiminnan yleiskuvaus**

Seuramme lahtivajaa käytetään ympärivuotisesti seuraavasti:

- Metsästysaikana lahtivajaa käytetään seuramme riistasaaliin käsittelyyn.
- Muuna aikana tilaamme käytetään myös kolarihervien käsittelyyn. Seurassamme on SRVA-henkilöitä, jotka ovat jatkuvassa valmiudessa tarpeen varalta.
- Alueemme karjankasvattajat voivat myös käyttää tilojamme lain sallimissa puitteissa.

**HUOM!** Tiloissa voi työskennellä vain koulutuksen saaneen henkilön seurassa ja ohjauksessa.

Jahtikauden alkaessa suoritetaan tilojen tarkastus, puhdistus ja desinfiointi sekä korjataan mahdolliset puutteet. Samat toimenpiteet suoritetaan myös jahdin aikana sekä sen jälkeen.

#### **Toiminta jahtikauden aikana**

Tilojen käytöstä on laadittu erillinen turvallisuus-suunnitelma. Jokainen seuramme tilojen käyttäjä on velvollinen noudattamaan saamiaan turvallisuus- ja hygieniaohteita.

Metsästyksen osallistujan asiakirjat:

- annetaan elintarviketilan turvallisuusohje
- annetaan kirjallinen tilojen käyttöopas, jonka vastaanottamisen kukin kuittaa. Samalla hän ilmoittaa saaneensa perehdytyksen ja hallitsevansa tilojen turvallisen käytön sekä tutustuneensa tähän ohjeeseen ja tilojen turvallisuusasiakirjaan.
- Ilman kirjallista perehdytystä tilojen käyttö on henkilöltä kielletty.
- Toimintaohjeita päivitetään tarvittaessa.

#### **Laukauksen jälkeen**

Onnistuneen kaadon jälkeen on vuorossa pistäminen, suolistaminen sekä saaliin kuljetus lahtivajalle, jossa saalis nyljetään ja jäädytetään. Näitä työvaiheita ennen joudutaan usein suorittamaan lopetuslaukaus. Lihan laatuun vaikuttaa paljon se, mihin luoti osuu. Mikäli luoti osuu saaliin vatsaonteloon ja eläin juoksee usean minuutin ajan ennen kaatumistaan,

on suolen sisältö saattanut jo ehtiä leviämään vatsaontelon lisäksi verenkiertoon. Tällöin käsittelypaikalla joudutaan päättämään, onko lihasta enää ihmisravinnoksi.

### **Lopetuslaukaus**

Lopetuslaukaus suoritetaan ampumalla hirven niskaan, kallon ja selkärangan yhtymäkohtaan. Mikäli ammut saalista korvan juureen voi kallon luut hajota niin , että joudut unohtamaan sarvitrofeen teettämisen. Suorita armonlaukaus maltillisesti, mutta kuitenkin riittävän nopeasti. Varmista, että metsästyskoira on riittävän kaukana, jotta mahdollisesti kimpoava luoti ei lopeta hyvää koiraa. Samalla suojelet koiran kuuloa.

### **Pistäminen**

Saaliista on laskettava veri pois. Pistäminen tapahtuu siinä vaiheessa, kun on varmistettu saaliin varmasti kuolleen. Pistämisellä katkaistaan sydämeen johtavat verisuonet, jotta kudoksista poistuu veri. Kun veri poistuu lihaksistosta, varmistetaan lihan hyvä laatu. Pistäminen tehdään aina rintaan. Etsi sormilla tunnustelemalla kohtaa, joka tuntuu kuopalta. Tähän pistokuoppaan puukko työnnetään kohtisuorasti, mutta ei liian syväälle. Liikuttele puukon terää hieman molemmille puolille jolloin verisuonet katkeavat.

### **Suolistus**

Saalis suolistetaan ampumapaikalla. Suolistuksen tulee tapahtua 50 minuutin sisällä ensimmäisestä laukauksesta. Suolistus tehdään usein kaatopaikalla. Mikäli se on saanut osuman rintaonteloon ja käsittelypaikka on lyhyen matkan päässä, suolistuksen voi tehdä siellä. Turvallisuussyistä on tärkeää, että vain yksi metsästäjä käsittelee puukkoa. Saaliin suolistus on kaatajan kunniatehtävä.

Aluksi saalis käännetään oikeaan asentoon jotta leikkaaja voi suorittaa puukon kuljettamisen helposti. Muiden on pidettävä saaliin jalkoja hyvässä asennossa. Myös vatsanlievettä voidaan levittää. Suolistus on aina tehtävä huolellisesti ja varoen.

### **Suolistamisen vaiheet**

Avaa kaulanahka kurkun keskilinjaa pitkin aina rinnan pistokuoppaan saakka. Nylje viiltoa muutaman sentin verran viillon molemmilta puolilta. Syvennä avausviiltoa kurkun keskiosasta, jotta saat henkitorven näkyviin. Henkitorvi ja ruokatorvi nyljetään esiin varoen vioittamasta niitä. Irrota torvet pään puolelta levenevän kurkkuruston yläpuolelta. Ruhon suuntaan torvipari nyljetään aina siihen kohtaan asti, jossa ne menevät rinnan sisään. Levennä hieman sisäänmenokohtaa, jotta voit puukonterällä irrottaa torvet riittävän syvältä. Torvia ei tarvitse sitoa narulla, mikäli olet toiminut yllä olevien ohjeiden mukaisesti.

Nahan aukaisuviilto tehdään rintalastan kärjestä vatsan keskilinjaa pitkin peräaukkoon saakka. Varo puhkaisemasta vatsapeitettä. Uroksen kohdalla nahka aukaistaan sukupuolielinten molemmilta puolilta. Poista lopuksi sukupuolielimet nylkemällä ja leikkaamalla. Kun vatsanahka on avattu, nyljetään nahan molemmilta puolilta noin viiden sentin verran. Takajalkojen juuresta ja nivusista nyljetään puolestaan noin 15 sentin verran. Peräsuolen sorvaus: Kuljeta puukkoa lantio-ontelossa sahaavin liikkein suolen ympäri. Työvaihetta helpottamaan voit tehdä myös kaksi sopivan kokoista viiltoa suolen sivuun, jotta saat sopivan otteen sormilla.

Nahan avaamisen jälkeen voit avata vatsapeitteen rintalastan kärjestä lantioon saakka. Nyt saaliin voi kääntää oikealle kyljelle. Selkäpuolen yhtenäinen kalvo viilletään auki selkärangan läheltä. Puukollista miestä avustavan tulee tässä vaiheessa pitää vatsanlievettä kohollaan. Viillä pallealihas auki, työnnä käsi rintaontelon kautta ja vedä torvet voimaa käyttäen ulos. Tällä vedolla tulee myös keuhkot, pötsi, sisäelimet sekä peräsuolet. Käännä lopuksi ruho vatsalleen.

### **Saaliin kuljetus**

saalis joudutaan usein vetämään pulkassa tms. kanssa lähimmälle tielle. Suunnittele vetoreitti heti aluksi ja vältä paikkoja jossa likaa voi tarttua saaliiseen. Ota myös huomioon maaston vaativuus, mahdolliset metsästäjien sairaudet voivat( esim. sydänoireet) ovat riskitekijä kovassa rasituksessa. Anna tehtävä terveille metsästäjille. Saalis peitetään peitteellä, jotta tieltä ei lennä likaa sen päälle sekä se on muiden mahdollisten paheksuvien katseilta peitetty.

### **Saaliin nylkeminen**

Lahtivajalle päästyä nylkeminen voi alkaa. Takajalkoja nyljetään telineessä niin pitkälle, että kinnerkoukut saadaan kiinni. Nahan leikkaaminen aloitetaan takajalkojen osalta sorkkien yläpuolelta. Jatka nahan avaamista kinnertaipeen kautta reiden sisäpintaa pitkin vatsapuolen avattuun kohtaan. Toimi etujalkojen osalla samoin.

Jalkojen nahan leikkauksen jälkeen nyljetään. Etujalat nyljetään ruhoon asti. Takajalat nyljetään sisäpuolelta vatsalinjaan saakka ja ulkopuolelta puoleen väliin paisteja. Katkaistaan etujalat nivelestä puukolla, takajalat katkaistaan puolestaan nivelen ja putkiluun rajasta. Nosta vinssillä ruhoa ylös sopivalle korkeudelle ja vedä nahkaa alaspäin auttaen välillä puukolla tarvittaessa. Nylkemisen edistyessä nosta hieman ylemmäs. Puukkoa tarvitaan vatsanpeitteen ja niskan nylkemiseen.

Nahka katkaistaan korvien takaa, kun nylkeminen on tehty. Niska katkaistaan ylimmän selkänikaman kohdalta puukolla tai sahalla. poista lopuksi vielä puukolla verenhiyytymäkohdat sekä ylimääräiset riekaleet. Vältä käyttämästä vettä puhdistuksessa, ota likaiset kohdat pois mieluummin. Avaa lopuksi vielä lavat.

### **Koulutuksen käynyt henkilö tarkastaa lihan silmämääräisesti ja mikäli poikkeavaa löytyy niin tehdään päätös lihan elintarvikekelpoisuudesta.**

Ruho siirretään kuljetinrataa pitkin koukkujen varassa kylmiöön. Jäähdyttäminen parantaa lihan laatua. Kylmähuoneen lämpötila tarkistetaan ja sen pitää olla 0-4 astetta. Lämpötilaa seurataan päivittäin tallentavasta mittarista josta näkyy vuorokauden alin- ja ylin lämpötila. Jos lämpötila on liian korkea niin lihoja ei luovuteta pois.

### **Ruhon jatkokäsittely**

-Jäähdytetyt ja riiputetut ruhot siirretään kylmiöstä suoraan rataa pitkin takaisin ja ne punnitaan koukkuvaa`alla

- Myytäväksi tarkoitetut ruhot otetaan alas ja luovutetaan ostajalle suoraan ilman välivarastointia.
- Ruhon pääosat leikataan irti kintereessä riippuvassa ruhosta
- Lopullinen käyttötarkoituksen mukaisiin osiin leikkaus tapahtuu leikkuupöydällä. Lopputuloksena saadaan luutonta lihaa.
- punnitaan lihat, näin saadaan jaettavan lihan yhteispaino. Lihapaino jaetaan osuuskien lukumäärän mukaan
- Liha jaetaan tasan ja laitetaan elintarvikelaatikoihin. Laatikot numeroidaan ja arvotaan
- Jokainen seurueen jäsen tekee lihojen jatkojalostamisen haluamallaan tavalla.

### **Henkilöstö**

Lahtivajalla työskentelee kerralla 2-10 henkilöä. Mukana on oltava koulutuksen käynyt henkilö.

Omavalvonnan vastuhenkilö: Matti Säteri puh: 0500 720533

Eviran koulutuksen käyneet: (Metsästäjien terveys ja hygieniakoulutus)

Kari Matikainen puh: 0500 226307

Jussi Häkkinen puh:

Jarmo Larpi

Kaisa Railomäki

Haittaeläinten torjunnan vastuhenkilö:

Henrik Isaksson

## **Tiedot eläimistä**

Vastuhenkilö: Matti Säteri

Riistan mukana seura toimittaa seuraavat tiedot ja asiakirjat:

-Riistalaji

-Lihan määrä

-Pyyntiajankohta

-Pyyntipaikkakunta

-Toimituspäivämäärä

-Lähtäjän ja vastaanottajan nimi

-Asiakirjaan liitetään tieto tarkastamattomasta lihasta

-Seuran on pidettävä kirjanpitoa toimitetuista eristä. Kirjanpitoa on säilytettävä 1 vuosi

-Mikäli luovutuksen yhteydessä huomataan jotain poikkeavaa, niin sitä ei myydä.

## **Tiedot vastaanotetuista eläimistä**

Vastuhenkilö: Matti Säteri

Teemu Vähätalo

## **Teurastushygienia**

Toimimme teurastuksessa metsästäjien terveys ja hygieniakoulutuksen mukaisesti.

Paikalla on oltava koulutuksen käynyt henkilö johtamassa työtä.

-ulkovaatteet ja kengät vaihdetaan puhtaiksi ja tilaan sopiviksi

-suoritetaan tarvittavat pesutoimet pesutiloissa

-lihan käsittelyssä käytetään aina suojakäsineitä

## **Ruhojen jäähdytys**

-ruhot jäähdytetään ja varastoidaan kylmähuoneessa

-lämpötilan on oltava 0 - 6 astetta

-lämpötiloja on tarkkailtava säännöllisesti ja seurattava lämpömittarin muistissa olevia min- ja max- arvoja

## **Ruhojen luovutus**

Ruhot luovutetaan ostajalle lahtivajalla ja kuljetuksesta huolehtii ostaja. Vastuu ruhojen laadusta siirtyy samalla ostajalle.

## **Vesinäytteiden otto**

Vastuuhenkilö: Tero Eskolin

-vesinäytteet otetaan määräajoin määräysten mukaan. Tuloksia säilytetään lahtivajalla.

## **Puhtaanapito**

Vastuuhenkilö: Teemu Vähätalo ja Henrik Isaksson

-puhdistetaan ja desinfioidaan tilat ennen jokaista käyttöä

-siivotaan ja desinfioidaan tilat käytön jälkeen

-lattia kuivataan lastalla kuivumisen nopeuttamiseksi

-tarvittavat koneet ja laitteet puhdistetaan ja desinfioidaan

-huolehditaan roska-astian tyhjennyksestä ja puhdistuksesta

-pesu- ja desinfiointiaineina käytetään ainoastaan siihen käyttöön hyväksytyjä valmisteita

-siivouksen yhteydessä tarkistetaan pintojen ja laitteiden kunto ja korjataan tarvittaessa

## **Asiakirjojen hallinta ja säilytys**

Asiakirjat säilytetään lahtivajalla ja niiden hallinnasta vastaa Jussi Häkkinen.