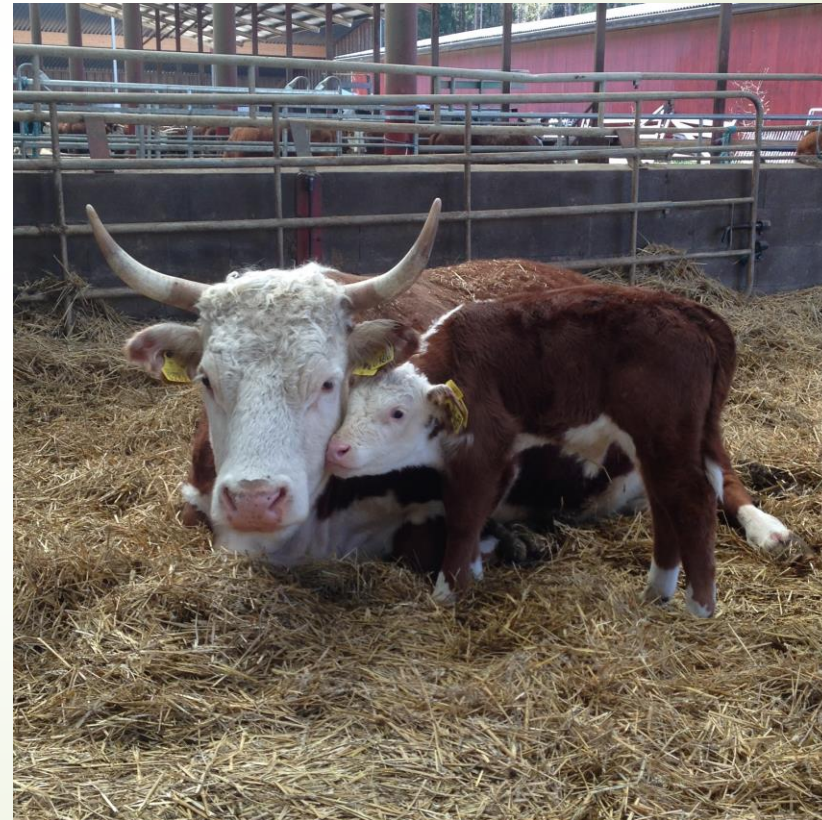


Liha-alan lainsäädäntö ja Omavalvonta

Joensuu 4.2.2021

Jaana Elo

KoKo Palvelut



Elitarvikelainsäädännön riskiperusteisuus

V
A
A
T
I
M
U
S
T
A
S
O
K
A
S
V
A
A

J
O
U
S
T
O
T
V
Ä
H
E
N
E

LAITOSTOIMINTA

TOIMINTA
ELINTARVIKEHUONEISTOILMOITUKSELLA

TOIMINTA ALKUTUOTANTOILMOITUKSELLA

TOIMINTA ILMAN ELINTARVIKEHUONEISTOILMOITUSTA



Elintarvikehygieniaa säätelevä lainsäädäntö

- EU:n yleinen elintarvikehygienia-asetus 852/2004/EU
 - Kaikki ne toimenpiteet ja edellytykset, jotka ovat tarpeen elintarvikkeisiin liittyvien vaarojen hallitsemiseksi ja sen varmistamiseksi, että elintarvikkeet sopivat ihmisravinnoksi
- Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely:
 - Elintarvikelaki 23/2006 (kokonaisuudistus tulossa)
 - Työntekijän terveydentilan selvitys (Tartuntatautilaki 1227/2016 ja -asetus 146/2017)
 - Hygieniapassi (Elintarvikelaki 23/2006 27 § 2 mom),
 - Ruokaviraston määräys hygieniaosaamisesta (5/2020)

Liha-alan lainsäädännöstä

- Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus EU 853/2004
- Lihantarkastuksesta säädetään useissa EU:n ja kansallisissa säädöksissä
- Elintarvikelaissa säädetään lihantarkastuksen yleisestä järjestämisestä ja lihantarkastuspäätöksestä
- Muut keskeiset lihantarkastusta käsittelevät säädökset
 - Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 - nk. virallista valvontaa koskeva asetus
 - Komission delegoitu asetus (EU) 2019/624 (virallinen valvonta)
 - Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2019/627 (ihmisravinnoksi tarkoitetun lihan valvonnasta)
 - Lihantarkastuksesta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus 2/2020 - nk. lihantarkastusasetus
 - Näissä säädöksissä annetaan vaatimuksia lihantarkastuksen suorittamisesta eri eläinlajeilla, lihan arvostelusta, lihan merkinnöistä, tarkastushenkilökunnan pätevyydestä ja tehtävistä sekä läsnäolosta teurastamolla

Lisäksi iso joukko muita liha-alan asetuksia

- TSE riskiaineksista säädetään (EY) 999/2001, Liite V
- Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset (EY) 2073/2005
 - Näytteenottosuunnitelma (mitä ja kuinka usein)
- MMMa salmonellavalvonnasta liha-alan laitoksissa 134/2012
- MMMa bakteriologisista tutkimuksista lihantarkastuksessa 1/EEO/2000
- **Laitosasetus - MMMa 795/2014 laitosten elintarvikehygieniasta**
 - **Laitosten rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset**
 - **Pienteurastamoille ja riistan käsittelylaitoksille sallitut rakenteelliset ja toiminnalliset helpotukset**

Liha-alan pätevyysvaatimukset

- **Eläinten lopettaminen** (EY 1099/2009, soveltaminen 1.1.2013)
 - Teurastettavien eläinten hoitoa ja käsittelyä
 - Tainnuttamista ja verenlaskua suorittavalla henkilöstöllä oltava riittävät tiedot ja taidot toimenpiteiden asianmukaiseksi suorittamiseksi
 - Lopetuksen saa suorittaa vain siihen harjaantunut tai opetettu 18 v. täyttänyt henkilö, joilla on tarvittava kelpoisuus suorittaa lopetukseen liittyvät tehtävät
 - Teurastamotyöntekijöiltä, jotka osallistuvat eläinten lopetukseen ja siihen liittyviin toimiin, vaaditaan **kelpoisuustodistus**
- **Lihantarkastajat** (EU) 2019/624, Liite II)
 - Lihantarkastajien ja lihantarkastuksessa avustavan teurastamon henkilökunnan, eli lihantarkastusavustajien pätevyysvaatimukset on määritelty
 - Lihantarkastuksen **ammattitutkinnon suorittanut henkilö**
 - Laillistetut eläinlääkärit voi toimia lihantarkastajina tai -avustajina, jos tutkintoon on kuulunut asetuksen vaatimukset

Liha-alan pätevyysvaatimukset

► Eläinten kuljettajat

- Eläinkuljettajalupa vaaditaan kaupallisissa eläinkuljetuksissa
 - Ei tarvita, jos kuljettaa alle 65 km (lähtöpaikka -> määränpää)
 - Ei tarvita, kun eläimiä omalla ajoneuvolla, esim. laitumelta toiselle

► Tarkastuseläinlääkärit (EU) 2019/624 liitteen II, Luku I

- Suomessa Helsingin yliopiston eläinlääketieteellisestä tiedekunnasta valmistunut ja Suomessa laillistettu eläinlääkäri
- Eläinlääkärit voi suorittaa valmistumisensa jälkeen tarkastuseläinlääkäritutkinnon eläinlääketieteellisessä tiedekunnassa
- Tarkastuseläinlääkäritutkinto osoittaa perehtyneisyyttä lihantarkastukseen, mutta ei ole vaatimuksena tarkastuseläinlääkäriin virkaan valittaessa
- Sijaisena saa toimia tilapäisesti lisensiaatin tutkintoa suorittava eläinlääketieteen opiskelija

Teurastamot Suomessa

- 15 suurta teurastamoa – teurastus yli 5000 eläinyksikkö / vuodessa
 - Joista 5 teurastaa siipikarjaa (yli 300 000 lintua / a)
- Pienteurastamoita ja riistankäsittelylaitoksia vuodenajasta riippuen 50 kpl
- Poronhoitoalueella 19 poroteurastamoa
- Teurastamon toiminta **vaatii erillisen hyväksynnän:**
 - Teurastus
 - Lihan leikkaaminen (leikkaamo)
 - Leikkaamon TSE-hyväksynnät (leikkaamot nauta, lammas ja vuohi-teurastamon yhteydessä)
 - Naudan päänlihan erottaminen leikkaamossa
 - Naudan selkäytimen poistaminen leikkaamossa
 - Lampaan/vuohen selkäytimen poistaminen leikkaamossa
 - Jauhelihan valmistus
 - Raakalihavalmisteiden valmistus
 - Mekaanisesti erotetun lihan (MSM) valmistus
 - Lihavalmisteiden valmistus

Pienteurastamot

- ▶ Pienteurastamo tai pieni riistan käsittelylaitos on laitos, jossa teurastetaan tai käsitellään riistaa **ainoastaan osan työpäivää tai koko työpäivän ajan, mutta ei viikon jokaisena työpäivänä**
- ▶ Lihantarkastuksen ja valvonnan tekee tarkastuseläinlääkäri
- ▶ Poikkeukset *post mortem* -tarkastukseen:
 - ▶ Mahdollisuus lykätä *post mortem* -tarkastusta enintään 24 tunnilla
 - ▶ *Post mortem* -tarkastuksen voi suorittaa virallinen avustaja (lihantarkastaja) virkaeläinlääkärin (tarkastuseläinlääkärin) vastuulla
 - ▶ Virkaeläinlääkärin on käytävä laitoksessa paikalla vähintään kerran päivässä, säännöllisesti myös teurastustoimien aikana
 - ▶ pienteurastamot ja pienet riistan käsittelylaitokset, joissa teurastetaan tai käsitellään alle 1 000 eläinyksikköä vuodessa tai alle 150 000 siipikarjaan, jäniseläimiin tai luonnonvaraiseen pienriistaan kuuluvaa eläintä vuodessa

Elintarvikelainsäädännön joustavuus

- Elintarvikelainsäädännön vaatimukset perustuvat riskien hallintaan
- Vaatimuksissa huomioidaan toiminnan laajuus ja luonne
- Vaihtoehtoiset ratkaisut sallitaan, jos niillä päästään tarvittavaan lopputulokseen
- Joustavuuden tarkoituksena on helpottaa pienyritysten toimintaa ja perinteisten tuotteiden valmistusta

- Toimivaltaisilla viranomaisilla on mahdollisuus joustavuuteen myös hygienia-asetusten määräyksissä esiintyvien mainintojen perusteella
 - "tarvittaessa"
 - "tarpeen mukaan"
 - "asianmukainen"
 - "riittävä"
 - "toimivaltaisen viranomaisen luvalla"

Joustavuus toimijan näkökulmasta

- Koskee etenkin **pienimuotoista toimintaa ja perinteistä valmistusta**
- Kun riskinarviointi on tehty huolellisesti ja tuotannon **riskit tunnetaan hyvin**, voidaan vaatimuksia keventää
- Esimerkkejä pienten laitosten helpotuksista:
- Toiminnot voidaan **erottaa ajallisesti** laitoksissa, jossa tuotantomäärät vähäisiä
 - Leikkaamossa voidaan pakata tuotteita, kun tila puhdistetaan ennen pakkaamisen aloittamista ja tällä välin tuotteet jäähtyvät kylmiössä. Tila puhdistetaan jälleen pakkaamisen jälkeen
 - Vähittäismyyntitilan voi sijoittaa laitoksen tiloihin
 - Jos laitos toimii toimijan kodin pihapiirissä, eikä sole ulkopuolisia työntekijöitä -> sosiaalituloja ei tarvita, jos sosiaalitulat ovat pihapiirissä
 - Puu rakenteissa: Ovet, sekä ovien ja ikkunoiden kehykset ja karmit voivat olla puiset, jos ne ovat alun perin olleet puiset -> pidetään hyvässä kunnossa, lakattu tai maalattu puhdistusta kestäväillä maaleilla

Siipikarjan ja kanin teurastaminen tilalla

- Teurastus ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa – ei laitosvaatimusta
- Myynti suoraan kuluttajalle tai pakalliseen vähittäismyyntiin
- 20 000 kania vastaava määrä
- 40 000 kg siipikarjaa vastaava määrä – vastaa esim.
 - 40 000 kanaa
 - 60 000 kanaa pienempää lintua
 - 18 000 ankkaa
 - 9 000 hanhea
 - 4 500 kalkkunaa



Poron teurastus ja leikkaaminen Elintarvikehuoneistoilmoituksella

- Poron teurastus ja lihan leikkaaminen alkutuotantopaikalla
 - Poron teurastus ja poron lihan käsittely tilalla, joka sijaitsee poronhoitoalueella - kansallinen poikkeus EU-lainsäädännön vaatimuksista
 - Liha luovutetaan suoraan kuluttajalle poronhoitoalueella olevalta alkutuotantopaikalta tai teurastuspaikasta
- Poron kuivaliahan valmistus alkutuotantopaikalla
 - Luovutus kuluttajalle poronhoitoalueella olevalta alkutuotantopaikalta

Omavalvonta – mitä ja miksi?

- Lähtökohta
 - Lainsäädäntö ja ohjeistus määrittelevät toiminnan yleiset edellytykset, tavoitteet ja menettelytavat
- Omavalvonta on toimijan omatoimista laadunvarmistamista
 - Seuranta ja riskien arviointia
 - Poikkeamiin reagointia
 - Toimintaohjeita ja tiedottamista
 - Kehittämistä
- Suhde laadunhallintajärjestelmiin; omavalvonta voi olla **osa** laajempaa **laadunhallintajärjestelmää**, mutta myös itsenäinen **laadun varmistamiseksi** laadittu toimintojen kokonaisuus
- Omavalvontasuunnitelma =
 - Tarkastusmekanismi, joka ohjaa sisällöllistä kehittämistä, varmistaa toiminnan laadun ja osoittaa muutostarpeet
 - **Laatu = kyky vastata asiakkaan tarpeisiin**

Oma- ja ulkovalvonta - Määritelmiä

- Oma- ja ulkovalvonta eli HACCP-periaatteisiin perustuva pysyvä menettely
 - Elintarvike- tai rehualan toimijan oma järjestelmä
 - Sen avulla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvike tai rehu, alkutuotantopaikka, elintarvikehuoneisto tai rehualan laitos sekä siellä harjoitettava toiminta täyttävät niille lainsäädännössä asetetut vaatimukset
- Oma- ja ulkovalvontaan sisältyy
 - Elintarvikkeiden alkutuotanto - Oma- ja ulkovalvonnan kuvaus
 - Kirjallinen oma- ja ulkovalvontasuunnitelma (vrt. Rekisteröidyt elintarvikehuoneistot)
 - Kuvausten ja suunnitelman toteuttaminen ja toteuttamisesta laadittu kirjanpito
 - Rehulainsäädännössä käytetään oma- ja ulkovalvonnasta nimitystä laadunvarmistus

Oma-valvonta - Määritelmiä

➤ HACCP-järjestelmä

- Kokonaisuus, joka muodostuu erillisistä HACCP-ohjelman periaatteista

➤ HACCP-ohjelma

- HACCP:n periaatteiden mukaan laadittu asiakirja tai asiakirjakokonaisuus
- Tarkoituksena on **varmistaa** elintarvikkeiden ja rehujen turvallisuuden kannalta merkittävien **vaarojen hallinta** kyseessä olevassa **elintarvike- tai rehuketjun osassa**

➤ Tukijärjestelmä

- Kokonaisuus, joka muodostuu erillisistä ohjelmista (tilat ja laitteistojen kunnossapito, puhtaanapito, kylmätilojen lämpötilanhallinta jne.)
- Varmistetaan perusta elintarvikkeiden tai rehujen turvallisuudelle, toiminnan hygieeniselle tasolle ja säädösten ja määräysten noudattamiselle
- Tukijärjestelmä on edellytys HACCP-järjestelmän laatimiselle

- **Kriittinen hallintapiste (CCP)** = vaihe, johon hallinta voidaan kohdistaa ja joka on oleellisen tärkeä elintarvikkeiden tai rehujen turvallisuutta uhkaavan vaaran ehkäisemiseksi, poistamiseksi tai vähentämiseksi hyväksyttävälle tasolle

Oma-valvonnan rakenne



- Tukijärjestelmä
 - Vaarojen tunnistaminen ja arviointi
 - Hallintakeinojen määrittäminen
 - HACCP-ohjelma
-
- HACCP-periaatteet:
 - a. Vaarojen arviointi
 - b. Kriittisten hallintapisteiden määrittely
 - c. Kriittisten rajojen määrittäminen
 - d. Kriittisten hallintapisteiden seurantaikäytäntöjen laatiminen
 - e. Korjaavien toimenpiteiden määrittäminen
 - f. Todentamiskäytäntöjen laatiminen ja validointi
 - g. Asiakirjat ja tallenteet

Tukijärjestelmä – Käytännön ohjeet

➤ Työntekijät

- Hygieniaohjeet ja niiden valvonta
- Työntekijöiden terveydentilan seuranta

➤ Tuotteet

- Tiedot raaka-aineista
- Tiedot tuotteista
- Tuotetutkimusten huomioiminen näyteenottosuunnitelmassa
- Jäljitettävyys
- Tiedottamis- ja takaisinvetosuunnitelma
- Pakkausmateriaalien elintarvikekelpoisuus
- Pakkausmerkintöjen oikeellisuus

➤ Työympäristö

- Kylmäketjun hallinta
- Vedenlaadun seuranta
- Haittaeläintorjunta
- Kunnossapito-ohjelma
- Puhdistus ja desinfiointi, sen seuranta
- Kuljetusten seuranta
- Jätehuolto

➤ Lisäksi huomioitava

- Raaka-aineiden, lisäaineiden, entsyymien, valmistuksen apuaineiden, ravintoaineiden, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien tarvikkeiden, toimintojen ja tuotteiden lakisääteisten vaatimusten huomioiminen, kuten vitamiinien, hivenaineiden ja muiden vastaavien tuotteiden lisääminen lainsäädännön vaatimusten mukaisesti
- Omavalvonnan asiakirjojen säilyttämisen ohjeistaminen

Esim.

KYLMÄTILA	LÄMPÖTILA	HÄLYTYSRAJA
Kylmiö (raakaliha)	+0 ° - +2 °C	+ 4 °C
Leikkaamo	+12 °C	+ 14 °C
Pakastekontti	< - 28 °C	- 18 °C
Kylmiö (lähtevä tavara)	+0 °C - +4 °C	+ 6 °C

- Leikkaamon, pakastimen ja kylmiöiden lämpötiloja tarkkaillaan säännöllisesti.
- Kaikki valvonta tapahtuu automaattisesti IOlving Application ohjelman mukaisesti. Lämpötilat kirjautuvat muistiin kolmen minuutin välein ja tiedot kirjautuvat pilvipalveluun, josta ne voidaan ohjata tarvittaessa tietokoneelle ja tulostaa. Poikkeamatilanteessa hälytys tulee automaattisesti Ville Kallioperän puhelimeen.
- Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan kunnossapidon lomakkeelle (Liite X).
- Raja-arvon ylityksen yhteydessä arvioidaan tapahtuman vaikutus tuotteisiin (siirretäänkö toiseen varastoon, pitääkö tuotteet hävittää).
- **Lisäksi laitoksessa mitataan seuraavia lämpötiloja:**
- 3 sterilisaattoria (1krt/ päivä, ohjearvo > 82 °C)
- Lämpötilaa seurataan joka teurastuspäivä. Tulokset sekä poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan teurastuspäiväkirjaan.

Toiminnot pohjapiirustukseen

- Merkataan numeroin ja värikoodein
- Tilat
- Koneet ja laitteet
- Vesipisteet
- Lattiakaivot
- Kulkureitit
 - Henkilökunta
 - Raaka-aineet
 - Valmiit tuotteet
 - Roskat
 - Sivuvirrat
 - Yms. Muu kulku



HACCP – ohjelmalla toiminta haltuun

- ▶ Tuotekuvaukset
 - ▶ Tuotteista tai tuoteryhmistä yksityiskohtaiset kuvaukset
 - ▶ Mikä tuote on
 - ▶ Kenelle tarkoitettu
 - ▶ Miten tarkoitettu käytettäväksi
 - ▶ Tuotteen raaka-aineet
 - ▶ Koostumus
 - ▶ Valmistus
 - ▶ Pakkaus
 - ▶ Jakelu
- ▶ Vuokaaviot
- ▶ HACCP-ohjelman laadinta

Esim. Tuoteryhmät ja tuotteet




Tuote	Kuvaus	Pakkaus ja paino	Jakelu	Asiakkaat	Käyttötapa
Paloiteltu siipikarja -fileet -leikkeet -koipireidet -siivet	Kotimainen siipikarjanliha, raaka, säilyvyysaika - 14pv (<6 °C) - 12kk (-18°C tai kylmempi)	Vaihtuvapainoinen dynorasia, suojakaasu, sisältää säilytys- ja sulatusohjeet	Tuoretuotteet alle 6 °C ja pakasteet alle -18 °C	Suurkeittiöt, ravintolat, vähittäiskauppa	Kuumennettuna, yli 75 °C
Kokonaiset linnut	Kotimainen siipikarjanliha, raaka, säilyvyysaika - 14pv (<6 °C) - 12kk (-18°C tai kylmempi)	Yksittäinen pussissa. Sisältää säilytys- ja sulatusohjeet	Tuoretuotteet alle 6 °C ja pakasteet alle -18 °C	Suurkeittiöt, ravintolat, vähittäiskauppa	Kuumennettuna, yli 75 °C



Vuokaaviot

- ▶ Kuvataan tuotteet tai tuoteryhmät
- ▶ Kuvataan käsittelyyn ja valmistamiseen kuuluvat työvaiheet tapahtumajärjestyksessä raaka-aineiden vastaanotosta jakeluun
- ▶ Yleensä piirroksena, johon lisätään tuoteturvallisuuden kannalta tärkeitä tietoja
 - ▶ kuten lämpötiloja ja viipymäaikoja



HACCP - ohjelma

- ▶ HACCP - ryhmä
- ▶ 7 periaatteen mukainen menettely käydään läpi
 - ▶ Kaikkien tuotteiden
 - ▶ Tuoteryhmien
 - ▶ Tuotantolinjojen tms. toisistaan eroavien kokonaisuuksien suhteen
- ▶ Saadaan kokoon koko HACCP-järjestelmä, jota sitten noudatetaan ja kehitetään
- ▶ Vaikka kriittisiä hallintapisteitä ei löytyisikään, tehty työ opettaa useita uusia työtapoja ja lisää omien tuotteiden, prosessien ja työvaiheiden tuntemusta
- ▶ Menettely nostaa yleensä esiin myös tiloihin, laitteisiin ja hygieniakäytäntöihin liittyviä kehittämistarpeita

HACCP periaate 1 – vaarojen arviointi

- Tunnistetaan kaikki mahdolliset vaarat, jotka liittyvät elintarviketuotannon kaikkiin vaiheisiin, kuten raaka-aineisiin, pakkausmateriaaleihin, käsittelyyn, valmistukseen, pakkaamiseen, jakeluun ja kulutukseen
- Arvioidaan vaarojen vakavuus ja esiintymisen todennäköisyys
- Määritetään ennaltaehkäisevät toimenpiteet, joiden avulla tunnistettuja vaaroja hallitaan
- Vaarojen tunnistamisessa selvitetään, mitä kaikkia **mikrobiologisia, kemiallisia, fysikaalisia tai mekaanisia vaaroja** elintarvikkeeseen voi liittyä:
 - Lihan ja muiden raaka-aineiden hankinta ja vastaanotto
 - Säilytys ja varastointi
 - Jäähdytys
 - Lihan leikkaaminen
 - Lihan jauhaminen ennen jäähdytystä
 - Ainesosien annostelu

Tuotekuvaukset

Vuokaaviot

HACCP ohjelman periaatteet

- ▶ HACCP Periaate 2 – Kriittisten hallintapisteiden määrittäminen
 - ▶ Voi aiheutua terveysvaara
 - ▶ Vaara voidaan mittaamalla tai arvioimalla todeta
 - ▶ Vaaraa voidaan hallita
 - ▶ Hallittavalle asialle voidaan määrittää kriittiset rajat
 - ▶ Kriittisen rajan ylittyessä turvallisuus voidaan taata korjaavilla toimenpiteillä
- ▶ HACCP Periaate 3 – Kriittisten rajojen määrittäminen
 - ▶ Tavoitetasot, kriittiset rajat (lämpötila, pH, aistinvarainen ominaisuus)
- ▶ HACCP Periaate 4 – Seurantakäytäntöjen laatiminen
 - ▶ mitä seurataan, millä menetelmällä, kuinka usein, kuka seuraa, kuinka seurantatulokset kirjataan ja kenelle ilmoitetaan poikkeamasta

HACCP – ohjelman periaatteet

- ▶ HACCP Periaate 5 – Korjaavien toimenpiteiden määrittäminen
 - ▶ Esim. lämpötilojen korjaus, pH:n säätö, lisäpuhdistustoimet, laitteiden toimivuuden huolto ja korjaukset tuotantoprosessiin
- ▶ HACCP Periaate 6 - Todentamiskäytäntöjen laatiminen, HACCP-ohjelman validointi
 - ▶ Todentamiskäytäntöjen avulla tarkistetaan koko HACCP-järjestelmän toimivuus ja riittävyys
 - ▶ Validoinnilla arvioidaan, onko HACCP-ohjelma laadittu oikein, pystytäänkö sitä toteuttamalla takaamaan tuotteen turvallisuus vai onko ohjelmaa tarpeen muuttaa
- ▶ HACCP Periaate 7 - HACCP-asiakirjat ja -tallenteet sekä niiden hallinta
 - ▶ HACCP-asiakirjoja ovat kaikki ne suunnitelmat ja ohjeet, jotka syntyvät HACCP-järjestelmää laadittaessa ja joilla ohjataan järjestelmän toteuttamista
 - ▶ HACCP-tallenteet ovat kirjauksia ja talletettua tietoa, jota syntyy HACCP-ohjelman toteuttamisessa

Esim. Hallintapisteiden kuvaus

HALLINTAPISTEET	HALLINTAKEINO / KORJAAVAT TOIMENPITEET
Suolistus, käsittely, viimeistely	<p>Suolen puhjetessa ruhon puhdistus, veitsen huuhtelu ja desinfiointi.</p> <p>Huolellinen työskentely ja elinten aistinvarainen tarkastus irrotuksen jälkeen.</p> <p>Elinten sisälämpötila $< +3\text{ °C}$</p>
Jäähdytys	<p>Lintujen ruhojen jäähdytys nopeasti ja tehokkaasti alle $+4\text{ °C}$ sisälämpötilaan.</p> <p>Seurataan:</p> <ul style="list-style-type: none">- jäähdyttämön lämpötilaa- ruhon lämpötilaa päivittäin, kirjaukset teurastuspöytäkirjaan

Toimiva Omavalvonta tuo hyötyä

- Pienentää ruokamyrkytysten todennäköisyyttä
- Auttaa pitämään asiakkaat tyytyväisinä
- Vähentää maksullisen viranomaisvalvonnan tarvetta
- Vähentää hävikkiä ja virheitä
- "Omavalvonta on yrityksen käyntikortti"

