

PIENTEURASTAMON PERUSTAMINEN

Tapaus: Opetusmaatilan kuivurirakennus

Karoliina Jylhä

Opinnäytetyö
Toukokuu 2011

Maaseutuelinkeinojen koulutusohjelma
Luonnonvara- ja ympäristöala





| | | |
|--|----------------------------------|---|
| Tekijä(t) SUKUNIMI, Etunimi JYLHÄ, Karoliina | Julkaisun laji Opinnäytetyö | Päivämäärä 09.05.2011 |
| | Sivumäärä 59 | Julkaisun kieli Suomi |
| | Luottamuksellisuus () saakka | Verkojulkaisulupa myönnetty (X) |
| Työn nimi PIENTEURASTAMON PERUSTAMINEN. TAPAUS: OPETUSMAATILAN KUIVURIRAKENNUS. | | |
| Koulutusohjelma Maaseutuelinkeinojen koulutusohjelma | | |
| Työn ohjaaja(t) AUER, Jaana | | |
| Toimeksiantaja(t) ProRuokakulttuuri | | |
| Tiivistelmä <p>Kiinnostus lähiruokaa ja lähiruoan tuotantoa kohtaan on kasvanut voimakkaasti viime vuosina. Maatilayrittäjien ja lähiruoan tuottajien panostuksista huolimatta kuluttajan on vaikea saada lähiruokaa. Keski-Suomen lihantuottajat ovat aloittaneet yhteistyön, jonka tavoitteena on tarjota lähellä tuotettua lihaa alueen kuluttajille. Paikallisen pienteurastamon puuttuminen on kuitenkin nähty suurena puutteena keskisuomalaisessa lähilihan tuotantoketjussa.</p> <p>Opinnäytetyön tilaajana toimi Jyväskylän ammattikorkeakoulun hallinnoima ProRuokakulttuuri -hanke, lisäksi taustalla oli myös Maitoa ja naudanlihaa Keski-Suomesta -hanke. Opinnäytetyön kohderyhmänä olivat keskisuomalaiset maatalousyrittäjät, joilla on kiinnostusta aloittaa pienteurastamatoiminta Keski-Suomessa.</p> <p>Opinnäytetyössä luotiin pienteurastamolle toimintamalli, jossa yrityksen tilat suunniteltiin Tarvaalassa sijaitsevan luonnonvara-alan oppilaitoksen vanhaan kylmäilmakuivuriin. Suunnitelmassa otettiin huomioon tarve teurastaa nautoja, lampaita, hevosia ja sikoja. Yrityksen toimintamallissa pienteurastamo tarjoaa teurastuksen palveluna, jossa veloitus tuottajalta syntyy €/ruhokilo. Suunnitelmassa eläimen omistajuus säilyi koko ajan tuottajalla.</p> <p>Investointikustannukset laskettiin 250 m² kokoiselle pienteurastamolle, jolloin rakennuksen sekä koneiden ja laitteiden investointikustannukseksi saatiin 362 000 € ja alkupääoman kokonaistarpeeksi 414 000 €. Yrityksen kannattavuutta arvioitiin eläinlajikohtaisten katetuottolaskelmien sekä koko yrityksen tuloslaskelman avulla. Lisäksi tarkasteltiin toiminta-asteen muutoksien vaikutusta kannattavuuteen sekä veloitettavan teurastuspalvelun hintaan.</p> <p>Laskelmat osoittivat, että suurehkoista investoinnista huolimatta pienteurastamo pystyisi teurastamaan eläimiä kilpailukykyiseen hintaan myös toiminta-asteen ollessa vajaa sekä tarjoamaan tuottavan sivuelinkeinon 2–3 yrittäjälle.</p> | | |
| Avainsanat (asiasanat) pienteurastamo, teurastamo, teurastus, maaseutuelinkeinot, lähiruoka, toimintamalli | | |
| Muut tiedot Pienteurastamon perustamiseen liittyviä hakemuksia 8 kpl. | | |



| | | |
|--|--|--|
| Author(s) LAST, First JYLHÄ, Karoliina | Type of publication Bachelor's Thesis | Date 09.05.2011 |
| | Pages 59 | Language Finnish |
| | Confidential <input type="checkbox"/> Until | Permission for web publication <input checked="" type="checkbox"/> |
| Title Starting a small-scale slaughterhouse. A case study. | | |
| Degree Programme Degree Programme in Agriculture and Rural Industries | | |
| Tutor(s) AUER, Jaana | | |
| Assigned by ProRuokakulttuuri | | |
| Abstract <p>The interest towards local food and local food production has grown in the last few years. Despite the efforts of farmers and food producers, local food can still be hard for the consumer to find. The Central Finland beef and meat producers have started a co-operation, aiming at a more direct chain straight from the farm to consumers' shopping baskets. In this co-operation, the lack of a slaughterhouse with a possibility to locally slaughter animals has been seen as the biggest stumbling block.</p> <p>The case study was assigned by the ProRuokakulttuuri project, and it has also been influenced by the meetings organized by the Milk and Beef from Central Finland project. The target group consisted of the agricultural entrepreneurs interested in small-scale slaughtering.</p> <p>In the case study, a model for a small-scale slaughterhouse was created. The slaughterhouse was planned to be built in an old grain drier, located in the school farm of the Vocational Education Institute of Northern Central Finland (POKE) in Tarvaala. The slaughterhouse was planned to mainly slaughter bovines, but also horse, sheep and pig slaughtering were part of the planning process.</p> <p>The investment costs were calculated for a 250 m² slaughterhouse. The slaughterhouse was planned to offer the slaughtering as a service, charged by € per kilo of the carcass weight. To find out a suitable charge, variable costs, fixed margins and profit margins for each animal group were calculated and summed in a profit and loss account.</p> <p>The total investment of the case study slaughterhouse ran to €362 000, and the total need for an initial capital was €414 000. The calculations proved that a small-scale slaughterhouse could be profitable and offer a competitive charge for slaughtering.</p> | | |
| Keywords Small-scale slaughtering, slaughtering | | |
| Miscellaneous Application forms for a small-scale slaughterhouse 8 pieces. | | |

SISÄLTÖ

| | | |
|-----|---|----|
| 1 | JOHDANTO..... | 3 |
| 2 | PIENTEURASTAMOTOIMINTA..... | 4 |
| 2.1 | Suomessa | 4 |
| 2.2 | Pohjoismainen yhteistyö..... | 5 |
| 3 | ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTOA OHJAAVA LAINSÄÄDÄNTÖ..... | 5 |
| 3.1 | Teurastamoita, pienteurastamoita ja poroteurastamoita koskeva lainsäädäntö..... | 7 |
| 3.2 | Syksyllä 2011 voimaan astuvat lainsäädännön muutokset | 8 |
| 4 | LIHANTARKASTUS | 8 |
| 5 | PIENTEURASTAMON TARVITSEMAT LUVAT..... | 9 |
| 5.1 | Ennen toimintaa haettavat luvat..... | 9 |
| 5.2 | Luomuteurastuksen luvat..... | 11 |
| 6 | SIVUTUOTTEET..... | 11 |
| 6.1 | Sivutuotteiden luokittelu | 11 |
| 6.2 | Sivutuotteiden käsittely | 13 |
| 6.3 | Sivutuotteiden tunnistus ja säilytys | 14 |
| 6.4 | Sivutuotteiden kuljetus..... | 14 |
| 6.5 | Sivutuotteiden hyödyntäminen pienteurastamossa..... | 15 |
| 7 | OMAVALVONTA..... | 15 |
| 7.1 | Elintarvikeyrityksen omavalvonta..... | 15 |
| 7.2 | Omavalvonnan kuvaus..... | 16 |
| 8 | KUIVURIRAKENNUS PIENTEURASTAMOKÄYTÖSSÄ..... | 17 |
| 8.1 | Nykytilanne | 17 |
| 8.2 | Rakennussuunnitelma..... | 18 |
| 8.3 | Syntyvät jätteet ja sivutuotteet..... | 19 |
| 8.4 | Kuvaus yrityksen toiminnasta..... | 20 |
| 8.5 | Työmenekit..... | 21 |
| 8.6 | Investointikustannukset..... | 21 |
| 8.7 | Kiinteät ja muuttuvat kustannukset..... | 22 |
| 8.8 | Avustukset ja rahoitus..... | 24 |
| 8.9 | Pienteurastamon kannattavuus ja tuloslaskelma..... | 25 |
| 9 | POHDINTA | 26 |

| | |
|---|----|
| LÄHTEET..... | 28 |
| LIITTEET..... | 32 |
| Liite 1 Pienteurastamon tuloslaskelma | 32 |
| Liite 2 Naudan teurastuksen katetuottolaskelma | 33 |
| Liite 3 Hevosen teurastuksen katetuottolaskelma..... | 34 |
| Liite 4 Lampaan teurastuksen katetuottolaskelma | 35 |
| Liite 5 Sian teurastuksen katetuottolaskelma..... | 36 |
| Liite 6 Teurastamon koneiden ja laitteiden hinnasto..... | 37 |
| Liite 7 Esimerkki omavalvonnan tukijärjestelmän rakenteesta | 38 |
| Liite 8 HACCP-pohjainen vaarojen arviointi..... | 39 |

MUUT LIITTEET

| |
|---|
| Liite 9 Hakemus (ilmoitus) kuntien rakennusvalvontaviranomaisille |
| Liite 10 Elintarvikelain mukainen elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus |
| Liite 11 Hakemus luonnonmukaisen tuotannon valvontajärjestelmään liittymiseksi |
| Liite 12 Hakemus luomuelintarvikkeiden alhaisen jalostusasteen valmistuksen ja käsittelyn valvontajärjestelmään liittymiseksi |
| Liite 13 Eläinkuljettajalupahakemus. |
| Liite 14 Selvitys kuljettajista ja heidän koulutuksestaan, liite eläinkuljettajalupahakemukseen |
| Liite 15 Selvitys alle 8 tunnin kuljetuksiin käytettävästä eläinkuljetusvälineestä, liite eläinkuljettajalupahakemukseen |
| Liite 16 Eläinkuljettajan pätevyystodistushakemus |

KUVIOT

| | |
|---|----|
| KUVIO 1 Luomuhyväksynnän prosessi..... | 11 |
| KUVIO 2 Tarvaalan sijainti..... | 17 |
| KUVIO 3 Ilmakuva maatilasta..... | 17 |
| KUVIO 4 Kuivurirakennus parkkipaikalta päin kuvattuna..... | 18 |
| KUVIO 5 Esimerkki teurastamon pohjapiirroksista ja kulkureiteistä | 19 |

TAULUKOT

| | |
|--|----|
| Taulukko 1 Teurastuksen työnmenekit..... | 21 |
| Taulukko 2 Pienteurastamon investointikustannukset..... | 22 |
| Taulukko 3 Alkupääoman tarve..... | 22 |
| Taulukko 4 Pienteurastamon kiinteät ja muuttuvat kustannukset..... | 23 |
| Taulukko 5 Pienteurastamon rahoitus..... | 24 |
| Taulukko 6 Pienteurastamon kannattavuus..... | 25 |
| Taulukko 7 Pienteurastamon kannattavuus vajaalla toiminta-asteella | 26 |

1 JOHDANTO

Viime vuosina lähiruoan ja puhtaiden elintarvikkeiden arvostus on lähtenyt nousuun Suomessa. Vastaiskuna elintarvikkeiden teollistumiselle ja kansainvälistymiselle on syntynyt uusia ajattelutapoja, joissa arvoina ovat muun muassa ruoan turvallisuus, laadulliset tekijät, luonnonmukaisuus ja ympäristövaikutukset. Myös ruoan paikallisuuden arvostaminen on alkanut saada yhä suurempaa kiinnostusta kuluttajien parissa. Kuluttajavirasto (2011) määrittelee lähiruoan olevan sellaista ruoantuotantoa ja -kulutusta, jossa oman alueen taloutta ja työllisyyttä tuetaan käyttämällä paikallisia raaka-aineita, tuotteita ja tuotantopanoksia.

Nousevasta trendistään huolimatta luomu- ja lähiruoan koetaan olevan kuluttajalle edelleen vaikeasti saatavissa. Saatavuutta vaikeuttavat paitsi lähiruokamarkkinoiden kilpailu kaupan ja elintarviketeollisuuden kanssa myös tehokkaiden jakeluverkostojen puuttuminen. (Mäkipeska & Sihvonen 2010,33.)

Keski-Suomen alueella on alettu nostaa paikallisen ruokakulttuurin identiteettiä lukuisilla hankkeilla: Aitoja makuja ja elinvoimaa (AIME) -hanke pyrkii edistämään ruokaketjun mikroyritysten kilpailukykyä, Maitoa ja naudanlihaa Keski-Suomesta -koulutushanke auttaa investointihalukkaita yrittäjiä sekä järjestää koulutuksia maidon- ja lihantuottajille, Keski-Suomen maaseudun tiedotushanke Hinkalo tukee maaseudun kehittymistä tehokkaalla tiedottamisella ja viestinnällä, ProRuokakulttuuri on elinkeinon kehittämishanke, jossa kehittämistyön painopisteenä on keskisuomalaisen ruokakulttuurin edistäminen. Kaikki hankkeet toimivat tiiviissä yhteistyössä toistensa kanssa Jyväskylän ammattikorkeakoulun hallinnoimana. (Jyväskylän ammattikorkeakoulu 2011.)

Maitoa ja naudanlihaa Keski-Suomesta ja Aitoja makuja ja elinvoimaa -hankkeiden järjestämässä koulutuspäivässä huhtikuussa 2010 paneuduttiin miettimään keskisuomalaisen lähilihan visiota. Alueen yrittäjillä on halu panostaa laadukkaaseen lähiruokaan, mutta suurimpana ongelmana on nähty toimivan pienteurastamon puuttuminen Keski-Suomen alueelta. Kiinnostusta lähilihan tuotantoon kartoitettiin Maitoa ja naudanlihaa -hankkeen toteuttamalla kyselytutkimuksella, jonka tulokset olivat varsin selviä: pienteurastamolle, pienleikkaamolle ja jatkojalostamolle nähtiin tarve ja yrittäjät olivat valmiita toimittamaan teuraita keskisuomalaiselle pienteurastamolle, sekä jatkojalostamaan ja markkinoimaan omia tuotteitaan. (Kaihlajärvi 2010, 3–20.)

Alueen yrittäjien keskuudessa on jo pyritty luomaan löyhää yhteistyörinkiä, jonka tarkoituksena olisi saada aikaan toimiva malli naudanlihan suoramyymiseksi kuluttajille. Ongelmana toiminnassa nähdään se, että teurastukset hoidetaan Saarioisen toimesta ja tämän yhteistyön loppuessa ei olisi toista mahdollisuutta nautateurastuksiin lähiseudulla. Osa yrittäjistä on kiinnostuneita lähtemään mukaan pienteurastamotoimintaan, jos sopivat tilat ja sopiva yrittäjäyhteistyö saataisiin kokoon. (Lähilihapalaveri 3.2.2011.)

Pienteurastamon perustamisesta syntyi aihe opinnäytetyölle. Työn tilaajana toimii ProRuokakulttuuri -hanke ja kohderyhmänä ovat pienteurastamotoiminnan käynnistämistä harkitsevat yrittäjät sekä heidän tulevat yhteistyökumppaninsa.

Opinnäytetyön tavoitteena oli luoda toimintamalli, jossa pienteurastamon toiminta suunniteltiin osaksi Pohjoisen Keski-Suomen oppimiskeskuksen (POKE) Tarvaalan yksikköä. Suunnitelmassa pienteurastamo sijoitettiin oppilaitoksen maatalan pihapiiriin olevaan kuivuriin. Pienteurastamon perustamiseen ja toimintaan liittyvä lainsäädäntö, kustannukset sekä kannattavuus arvioitiin tilamallin avulla.

2 PIENTEURASTAMOTOIMINTA

2.1 Suomessa

Suomalainen pienteurastamotoiminta on mittakaavaltaan pientä: Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran elintarvikehuoneistoiksi hyväksymiä pienteurastamoita on 52 eripuolilla Suomea (sisältää poro-, siipikarja- ja punaisen lihan teurastamot), joista yhdeksän teurastaa kavioläimiä. 15 pienteurastamo teurastaa nautaa ja 28 lammasta. Pienteurastamoita, joissa teurastetaan kahta tai kolmea edellä mainittua eläintä, löytyy 17 kappaletta. Pienteurastamotoiminnan yhteyteen on myös useimmissa tapauksissa liitetty lihan leikkaamista ja jatkojalostusta. Monet pienteurastamot toimivat sivuelinkeinona muun maatalouden harjoittamisen rinnalla. (Hyväksytyjen suomalaisten liha-alan laitosten luettelo 2010.)

Suomalaisten pienteurastamoiden toiminta ei ole järjestäytynyttä, eikä tällä hetkellä ole olemassa pienteurastajien omaa, yhteistä järjestöä. Järjestäytyminen saattaisi auttaa pienteurastamoita viemään omaa linjaansa eteenpäin ja tuomaan hyötyjä kaikille osapuolille. (Rahkio 2011.) Esimerkiksi Ruotsissa pienteurastamoyrittäjillä on oma yhteistyöorganisaatio Sveriges Småskaliga Kontrollslakterier (SSKS).

Hatakan (2010, 24) raportissa ovat koottuina tiedot Eviran ja Maataloustilastojen tiedoista pienteurastamoiden teurastusosuuksista kaikista Suomessa tehdyistä teurastuksista vuonna 2009:

Naudat 0,5 %

Lampaat ja vuohet 75 %

Hevoset 11 %

Siat 1 %

Huomattavaa on, että lammas- ja vuohiteurastuksista valtaosa tehdään pienteurastamoissa, kun vastaavasti nautateurastuksia tehdään pääasiassa vain isoissa teurastamoissa. Lisäksi mahdollisuus teurastaa hevosta on käytännössä vain pienteurastamoilla, sillä hevosia tuodaan usein teurastettavaksi yksi kerrallaan. Hevosen lihalla on alhainen hinta, minkä vuoksi hevosista tilitetty hinta ei korvaa edes hevosen tuontikuluja teurastamoon. Lisäksi hevosen käyttöä elintarvikkeeksi rajoittaa vaatimus hevosen rekisteröimisestä, joka vaaditaan kaikelta elintarvikekäyttöön tarkoitettulta hevosenlihalla. (Selvitys eri vaihtoehdoista hevosten teurastamisen järjestämiseksi 2007, 5–10.)

2.2 Pohjoismainen yhteistyö

Vuosina 2007–2009 toteutettiin yhteistyöprojekti ”Pienteurastus Pohjoismaissa” (Slaughtering at Nordic Farms), joka sai rahoituksensa Nordisk Innovations Centeriltä Norjasta. Yleisenä tavoitteena projektilla oli lisätä pienteurastamoiden määrää Pohjoismaissa parantamalla teurasjätteen talteenoton ja hyödyntämisen edellytyksiä. Osanottajia oli kaikista Pohjoismaista ja ryhmät tekivät opintomatkoja myös Pohjoismaiden ulkopuolelle, muun muassa Itävaltaan. Projektin myötä syntyi erilaisia julkaisuja pienteurastamotoimintaa harjoittaville tai aloittamista harkitseville yrittäjille. (Nordisk Innovations Center 2011). Suomessa julkaistiin vuonna 2008 ”Opas pienteurastamon sivutuotteiden hyödyntämisestä ja hävittämisestä”. (Pienteurastus Pohjoismaissa n.d.)

3 ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTOA OHJAAVA LAINSÄÄDÄNTÖ

Elintarvikkeiden turvallisuutta säätelee Suomessa paitsi kansalliset myös Euroopan Unionin määrittämät lait ja asetukset. Lakien ja asetusten pohjalta luodaan toimintaohjeita, joiden puitteissa elintarvikkealan toimijat työskentelevät. Huomioitavaa on, että monet eri asetukset, ohjeet ja lait sisältävät osin päällekkäistä informaatiota ja elintarviketuotannossa joudutaankin tulkitsemaan monia eri lähteitä.

1990-luvun lukuisat elintarviketurvallisuuden kriisit, kuten BSE-epidemia Iso-Britanniassa ja osin muualla Euroopassa, antoivat alkusysäyksen niin kutsutun ”Valkoisen kirjan elintarvikkeiden turvallisuudesta” laatimiseen vuonna 2000. Kirjassa määriteltiin tavoitteet riippumattomalle tutkimusorganisaatiolle, joka voisi tukea elintarvikkeiden turvallisuutta ohjaavan lainsäädännön muodostamista. Vuonna 2002 tätä asiaa ajamaan perustettiin Euroopan elintarvikevirasto EFSA (engl. the European Food Safety Authority). EFSA tutkii ja tuottaa tietoa elintarvikkeiden ja rehujen turvallisuudesta toimien yhteistyössä kansallisten elintarvikevirastojen kanssa. Suomessa valvontaa ja tutkimusta johtaa Elintarviketurvallisuusvirasto Evira, jonka suorittama valvonta kohdistuu koko tuotantoketjuun alkutuotannosta elintarvikkeisiin. (Euroopan elintarvikevirasto EFSA 2011; Evira 2011a; Valkoinen kirja elintarvikkeiden turvallisuudesta 2000,4.)

Euroopan Unionin sisällä kaikkea elintarviketurvallisuutta ja valvontaa ohjataan lainsäädännöllä. Euroopan yhteisön yleisen elintarvikehygieniasetuksen (A 852/2004) pyrkimyksenä on turvata ihmisten elämän ja terveyden korkeatasoinen suojeleminen sekä tavoitella turvallisten elintarvikkeiden vapaata liikkuvuutta unionin sisällä. Elintarvikkeiden turvallisuuden varmentamiseksi vaaditaan kaikilta elintarvikkeiden toimijoilta toimenpiteitä, joilla ennaltaehkäistään elintarvikkeiden turvallisuuden vaarantuminen. Turvallisuus koostuu hygieniasta koskevista vähimmäisvaatimuksista, joiden toteutumista valvotaan virallisilla tarkastuksilla ja joiden varmistamiseksi elintarvikeyrityksen tulee noudattaa HACCP-periaatteita (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Suomen kansallisen elintarvikelain (L 13.1.2006/23) tarkoituksena on edelleen varmistaa elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuus sekä varmistaa, että elintarvikkeista annettava tieto on totuudenmukaista ja riittävää. Lisäksi laki pyrkii suojelemaan kuluttajaa harhaanjohtamiselta, terveysvaaroilta ja taloudellisilta tappioilta. Tarkoituksena on myös varmistaa elintarvikkeiden jäljitettävyyttä sekä korkealaatuinen elintarvikevalvonta ja osaltaan parantaa elintarvikealan toimijoiden toimintaedellytyksiä. Elintarvikeyrityksen kannalta tärkeä vaatimus on kirjallisen omavalvontakuvauksen laatiminen.

Elintarvikelaissa elintarvikehuoneistoksi määritellään paikka, jossa myytäväksi tai luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, käsitellään, pidetään kaupan, tarjotaan tai käsitellään muulla tavalla. Elintarvikehuoneistoa suunniteltaessa on sen kaikki toiminnot (varustelutaso, kunnossapito, tuotanto) voitava järjestää siten, ettei elintarvikehuoneistossa tuotettavien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu ja että elintarvikkeet täyttävät lain sille asettamat vaatimukset (mm. laadulliset ja mikrobiologiset vaatimukset). Elintarvikehuoneiston on oltava asianomaisen viranomaisen hyväksymä ennen toiminnan aloittamista tai jos toiminta olennaisesti muuttuu. Lisäksi hakemuksen mukana on toimitettava kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Hyväksynnän edellytyksenä on, että elintarvikehuoneisto on laissa mainittujen vaatimusten mukainen. (L 13.1.2006/23, 10 §; 13 §, 14§.)

Maa- ja metsätalousministeriön asetusta (A 37/EEO/2006) eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasta sovelletaan mm. elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsitteleviin elintarvikehuoneistoihin, jotka on hyväksytty elintarvikelain mukaisesti elintarvikehuoneistoiksi. Asetuksessa säädetään elintarvikehuoneistojen rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista, elintarvikkeiden käsittelyyn ja kuljetukseen liittyvästä kirjanpidosta, asiakirjoista ja merkinnöistä, elintarvikealan toimijoiden omavalvontasuunnitelmasta ja siihen liittyvästä kirjanpidosta, elintarvikkeita käsittelevällä henkilöstöllä asetettavista hygieenisistä vaatimuksista sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittelystä ja käsittely-, säilytys- ja kuljetuslämpötiloista.

Niin kutsutussa sivutuoteasetuksessa eli Euroopan yhteisöjen asetuksessa (A 1774/2002) muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveysäännöistä annetaan ohjeet eläimistä saatavien sivutuotteiden keräämiselle, kuljetukselle, varastoinnille, esikäsittelylle, käsittelylle, käytölle ja hävittämisellä, jotta tuotteista aiheutuvat eläinten terveyden tai kansanterveyden riskit voidaan estää. Lisäksi asetuksessa jaetaan sivutuotteet kolmeen luokkaan niistä aiheutuvan terveysriskin perusteella. Merkittävää on määräys pitää eri sivutuotteet erillään toisistaan.

Elintarvikkeiden jäljitettävyys eli ketjuinformaatio tarkoittaa sitä, että alkutuotannon toimijalla on velvollisuus toimittaa eläimiä ja niiden tuotantoa koskevia tietoja teurastamoon, pienteurastamoon tai poroteurastamoon, silloin kun tilalta lähetetään eläimiä teurastettavaksi. Teurastamo on myös velvoitettu antamaan tuottajalle palautetta mahdollisista lihantarkastuslöydöksistä. Tarkoituksena on varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus ja eläinten terveydentilan valvonta. Ketjuinformaatioon liittyvät vaatimukset ja velvollisuudet, jotka koskevat alkutuotannon toimijoita, on säädetty niin kutsutussa alkutuotantoasetuksessa eli Maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (A 134/EEO/2006) alkutuotannolle elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista. Teurastamon velvollisuutena on pyytää alkutuottajalta kaikki ketjuinformaatioon kuuluvat tiedot ennen kuin eläin hyväksytään teurastettavaksi. Tiedot ilmoitetaan teurastamoon joko sähköisesti tai kirjallisesti. (Evira 2011b.)

3.1 Teurastamoita, pienteurastamoita ja poroteurastamoita koskeva lainsäädäntö

Teurastamo käsitteenä määritellään laissa ”laitokseksi, jossa teurastetaan ja käsitellään (dress) eläimiä, joiden liha on tarkoitettu ihmisravinnoksi” (A 853/2004). Kilpeläinen ja Lankinen (2008,4) kuvaavat teurastamoita laitokseksi, jossa tuotantoeläimet muutetaan elintarvikkeiksi ja eläinperäisiksi sivutuotteiksi. Eläinperäisten elintarvikkeiden aiheuttamien terveydellisten riskien vuoksi koko valmistusprosessi, mukaan lukien jätteiden ja sivutuotteiden käsittely, on tiukkaan valvottua toimintaa.

Elintarvikelain (L 13.1.2006/23) 43§:ssä pienteurastamoksi luetaan laitos, jossa voidaan teurastaa korkeintaan 1000 eläinyksikköä vuodessa ja 20 eläinyksikköä viikossa. Nauta- ja kavioläimet vastaavat 1,0 yksikköä, siat 0,2 yksikköä sekä lampaat ja vuohet 0,1 yksikköä. Pienteurastamossa kunnan valvontaviranomainen toimii lihantarkastajana ja toiminnan valvojana.

Teurastamotoiminnassa elävien eläinten käsittelyä ohjaa kansallinen eläinsuojelulaki (L 4.4.1996/247), jonka tarkoituksena on suojella kaikkia eläimiä tarpeettomalta kivulta ja tuskalta sekä edistää eläinten terveyden ylläpitämistä ottaen huomioon eläimen fysiologiset tarpeet ja käyttäytymistarpeet. Eläinsuojelulain 32 § ja 33 § mukaan eläin tulee lopettaa mahdollisimman nopeasti ja kivuttomasti. Teurastuksen yhteydessä eläintä tulee suojella kivulta ja tuskalta kaikissa vaiheissa, ja eläimen on oltava asianmukaisesti tainnutettu ennen verenlaskua. Muita teurastuksen toimenpiteitä ei saa suorittaa ennen kuin eläin on kuollut.

Teurastamon on oleellista huolehtia niin kutsutun TSE-riskiaineen oikeasta ja turvallisesta käsittelystä. TSE-taudit ovat yhteisnimitys tarttuville spongiformisille enkefalopatioille, joiden ilmenemismuodot ovat BSE (hullunlehmäntauti) naudoilla ja scrapie lampailla ja vuohilla (Evira 2011a). Eviran ohjeissa todetaan, että verrattuna aikaisempaan lainsäädäntöön, teurastamossa ja pienteurastamossa saa nykyään erottaa TSE-riskiainesta ilman erillistä hyväksyntää. BSE-näyte on kuitenkin otettava kaikista yli 48 kk ikäisistä naudoista. (TSE-toimenpiteet laitoksessa 2010, 8–10.)

3.2 Syksyllä 2011 voimaan astuvat lainsäädännön muutokset

Pienten elintarvikeyritysten byrokratiataakkaa kevennetään syksystä 2011 alkaen. Tasavallan presidentin hyväksymässä esityksessä (HE 293/2010) elintarvikelakia muutetaan niin, että valvonnan riskiperusteisuus lisääntyy ja lihantarkastusmaksuja kohtuullistetaan. Samalla kevennetään vaatimuksia omavalvontasuunnitelmaan liittyen, jotta omavalvontasuunnitelma voisi aiempaa käytännöllisemmin palvella yrityksen toimintaa. Riskejä arvioidessa otetaan paremmin huomioon elintarvikehuoneistossa harjoitettavan toiminnan luonne ja laajuus. Tällöin pienen elintarvikeyrityksen kirjanpidollisia velvoitteita voidaan vähentää. Pienteurastamoiden tarkastustoiminta siirtyy kunnilta Eviralle, jolloin valvonta ja käytännön valvontatoimet saadaan yhdenmukaistettua. Samalla helpotetaan pienteurastamoiden ja poroteurastamoiden lihantarkastusmaksuja vuotuisella 600 000 euron tukirahalla.

4 LIHANTARKASTUS

Lihantarkastus on osa virallista elintarvikevalvontaa, jolla on suuri merkitys elintarviketurvallisuusriskien hallinnassa ja jonka tarkoituksena on varmistaa kulutukseen tulevan lihan turvallisuus ja laatu. Samalla valvotaan eläinsuojelumääräysten toteutumista, eläinten hyvinvointia ja teurastamotoiminnasta syntyvien sivutuotteiden käsittelyä. (Hatakka 2010,4.)

EY:n asetuksessa (A 854/2004) ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevissa erityissäännöissä määritellään lihantarkastuksen sekä teurastamoiden valvonnan toimenpiteiden järjestämisen olevan jäsenvaltioiden itsensä päätettävissä soveltuvan henkilöstön valitsemisesta tarkastustoimintaan.

Suomessa pienteurastamoiden lihantarkastuksen suorittavat vielä kuntien virkaeläinlääkärit, joiden tehtäviin kuuluvat myös muut eläinlääkärin työt alueella. Tästä johtuen lihantarkastuksen laadussa, lihantarkastusmaksuissa sekä muiden pienteurastamon toimien valvonnassa on suuria paikkakunta-kohtaisia eroja. Aluehallintovirastojen kautta tehdystä kyselyssä virkaeläinlääkärit käyttivät jokaista pienteurastamokäyntikertaa kohden keskimäärin 1,7 h. Suurimmaksi ongelmaksi koettiin lihantarkastuksen ja siihen liittyvien muiden toimintojen yhteen sovittaminen eläinlääkäriavun antamisen kanssa. (Hatakka 2010, 6–9.)

Lihantarkastuksen kehittämistyöryhmän raportissa (2010,4) huomautetaan myös pienteurastamoissa suoritettavan lihantarkastuksen puutteista. Puutteet ante mortem -tarkastuksissa ilmenevät asianmukaisten navettatilojen puutteellisuutena tai niiden puuttumisena joskus kokonaan. Post mortem -tarkastuksia vaikeuttavat liian ahtaat ja huonosti valaistut kylmiötilat ja esimerkiksi suolet jäävät usein tarkastamatta sopivien säilytystilojen puuttuessa.

Pienteurastustoiminnassa erityisesti suuret lihantarkastusmaksut hiertävät yritysten toimintaa. Lain-säädäntö ohjeistaa lihantarkastuksesta syntyvät vähimmäismaksut, mutta sekä Hatakka (2010,7) että Rahkio (2009,30) ovat todenneet, että pienteurastamot maksavat todellisuudessa seitsemän- tai jopa monikymmenkertaisia lihantarkastusmaksuja, sillä käytännössä lihantarkastuksen kustannus syntyy eläinlääkäriin veloittamasta tuntihinnasta € / alkava työtunti sekä kilometrikorvauksista. Hatakan (2010,7) raportissa viitataan myös Suomen Kuntaliiton tekemään selvitykseen, jonka mukaan kunnat perivät lihantarkastuksesta ja valvonnasta korvauksen käytetyn ajan perusteella, tuntihinnan ollessa keskimäärin 45 €.

Pienteurastamoiden lihantarkastukseen on tulossa muutoksia, sillä lihantarkastus siirretään kunnilta valtiolle 1.9.2011 alkaen. Muutos on hyväksytty eduskunnassa 1.3.2011. Muutoksen tavoitteena on yhdenmukaistaa ja kehittää valvontaa sekä kohtuullistaa lihantarkastuksen maksuja pienteurastamoissa. (Evira 2011c.)

Lihantarkastusmaksujen kohtuullistaminen merkitsee pienempiä kustannuksia pienteurastamoille ja voi näin ollen parantaa yritystoiminnan kannattavuutta. Lisäksi lihantarkastuksen laatuun tämä muutos voi tietää merkittäviä parannuksia, jos kaikilla tarkastusta suorittavilla eläinlääkäreillä on samat lähtökohdat ja tieto tarkastuksien suorittamisesta. Tulevaisuudessa myös uusia pienteurastamoita suunniteltaessa tai vanhaa toimintaa uudistettaessa olisi hyvä ottaa huomioon tilojen toimivuus eläinten hyvinvoinnin, teurastustyön tekemisen sekä valvovan viranomaisen kannalta.

5 PIENTEURASTAMON TARVITSEMAT LUVAT

5.1 Ennen toimintaa haettavat luvat

Hyväksyminen elintarvikehuoneistoksi: Lainmuutoksista huolimatta ennakkohyväksyntämenettely säilyy pienteurastamoilla. Lupaa haetaan kunnan ympäristöterveysviranomaiselta ja luvan hinta määräytyy kunnan ympäristöterveydenhuollon taksojen perusteella. Ilmoitus ammattimaisen elintarvikkeiden käsittelyn aloittamisesta tulee tehdä neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista. (Perusturvaliikelaitos Saarikka 2011.)

Eläinkuljettajalupaa tarvitaan kaupallisissa eläinten kuljetuksissa. Lupaa ei tarvita, jos eläimiä kuljetaan enintään 65 kilometrin matka. Lupia on kahdenlaisia, joista lyhyen eläinkuljetuksen luvalla eläimiä saa kuljettaa enintään kahdeksan tunnin ajan. Lupaa haetaan aluehallintovirastolta ja se on voimassa enintään viisi vuotta myöntämispäivästä lukien. Lyhyttä lupaa hakiessa tulee hakijan voida osoittaa, että hänellä on riittävä ammattitaito (henkilökohtainen pätevyystodistus, jota haetaan aluehallintovirastolta) ja laitteet kuljettamiseen. (Evira 2011d.)

Pienteurastamon pitää hakeutua ja tulla hyväksytyksi rehualan toimijaksi, jos sivutuotteita myydään tai käytetään rehuksi: Rekisteröinti tulee tehdä vähintään kuukautta ennen toiminnan aloittamista. Lisäksi jos kuljetetaan sivutuotteita, tarvitaan rehuhygieniasetuksen mukainen kuljettajaksi rekisteröityminen. Rekisteröinnit ja hyväksynnit tapahtuvat Eviran kautta.

Koska teurastamotoiminnasta aiheutuu riskejä ympäristölle, tarvitsee toiminta myös ympäristöluvan. Lupa haetaan kunnan ympäristönsuojeluviranomaiselta ja sen myöntämisen edellytyksenä on, että toiminnasta ei aiheudu terveyshaittaa eikä merkittävää ympäristön pilaantumista tai sen vaaraa. Ympäristölupahakemus liitteineen tehdään kolmena kappaleena. Käsittelyä nopeuttaa hyvissä ajoin jätetty hakemus sekä yhteistyö lupaviranomaisen kanssa. (Saarijärven kaupunki 2011, Valtion ympäristöhallinto 2011a.)

Rakennuslupaa on haettava ennen rakentamisen aloittamista. Hakemus osoitetaan sijaintikunnan rakennusvalvontaviranomaiselle. Lupahakemuksen hinta riippuu kunnan taksoista. Lupahakemukseen on tarpeen liittää rakentamisen suunnitelmat. Rakennuslupaa voi hakea rakennuspaikan haltija, omistaja tai rakennusta vuokra- tai muun sopimuksen perusteella hallitseva. Liitettävien asiakirjojen tarve määräytyy hankekohtaisesti. (Valtion ympäristöhallinto 2011b.)

5.2 Luomuteurastuksen luvat

Pienteurastamo voi teurastaa eläimiä sekä luomuna että tavanomaisena. Tärkeää toiminnan kannalta on kuvata omavalvonnassa ja huolehtia käytännön työssä ne toimenpiteet, joilla tavanomaiset ja luomutuotetut eläimet ja niistä saatava liha pidetään erillään (Laatio 2011). Käytännössä pienteurastamon on melko yksinkertaista huolehtia, että tuotantotiloissa teurastetaan ja säilytetään kerralla vain luomutuotettuja tai tavanomaisesti tuotettuja eläimiä.

Luomutoiminta edellyttää Eviran luomuvälvontajärjestelmään kuulumista. Valvontaan haetaan valvontalomakkeella, jonka liitteenä on luomusuunnitelma luomutoiminnan osalta. Luomusuunnitelman on sisällettävä täydelliset kuvaukset yrityksen tuotantopaikoista ja toiminnasta, kaikki käytännön toimenpiteet, joilla yritys varmistaa luomusäädösten noudattamisen, varotoimenpiteet, joilla yritys estää sallittujen tuotteiden sekoittumisen sekä puhdistustoimenpiteet, jotka toteutetaan koko tuotantoketjussa. (Luonnonmukaisen tuotannon ohjeet 3. Elintarvikkeet. 2009,10–12.)



KUVIO 1 Luomuhyväksynnän prosessi (Luonnonmukaisen tuotannon ym. 2009,10.)

6 SIVUTUOTTEET

6.1 Sivutuotteiden luokittelu

Pienteurastamon toiminnan kannalta on tärkeää löytää sopivimmat tavat käsitellä toiminnasta syntyviä sivutuotteita ja jätettä. Teurastamotoiminnan ympäristövaikutukset pienenevät, jos mahdollisimman suuri osa hyötykelpoisista sivutuotteista voidaan tuotteistaa ja ottaa jatkokäyttöön. Teurastuksessa syntyvät jätteet ja sivutuotteet jaotellaan sivutuoteasetuksen mukaisesti kolmeen eri luokkaan niiden aiheuttaman tautiriskin perusteella. (Opas pienteurastamon ym. 2008, 6.) Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittelyä koskevaa lainsäädäntöä ja käsittelyn valvontaa johtaa Suomessa Maa- ja metsätalousministeriön elintarvike- ja terveysosasto. Sivutuotteiden käsittelytavat riippuvat siitä, mihin luokkaan aines on jaoteltu.

Sivutuotteiden luokittelu Opas pienteurastamon ym. (2008,6) mukaan:

Luokan I sivutuotteet

Erikseen määritelty riskiaines:

Nauta

- *yli 12 kk ikäisten eläinten kallo (ilman alaleukaa), aivot, silmät, nielurisat (tonsillat) ja selkäydin*
- *yli 30 kk ikäisten eläinten selkäranka (ilman häntä-, kaula-, rinta- ja lannerangan nikamien oka- ja poikkihaarakkeita ja ristiluun keskiharjua sekä ristiluun siipiä), mukaan lukien takajuuren hermosolmu*
- *kaiken ikäisten eläinten suolilieve ja suolisto (pohjukaissuolesta peräsuoleen sekä nielurisat)*

Lammas ja vuohi

- *yli 12 kk ikäisten tai sellaisten eläinten, joiden ikenistä on puhjennut pysyvä etuhammas, kallo, aivot, silmät, nielurisat ja selkäydin*
- *kaiken ikäisten eläinten perna ja sykkyräsuoli (ileum)*

Lisäksi:

- *kokonaiset naudat, lampaat ja vuohet, joista riskiainesta ei ole poistettu*
- *sivutuotteet, joissa on kiellettyjä aineita tai ympäristömyrkyjä yli lainsäädännössä sallitun rajan*
- *nauta, lammas- ja vuohiteurastamojen jätevedestä erotettu eläinperäinen aines (6 mm:n siivilälle kerätty aines)*
- *seokset, joissa on luokan I sivutuotteita*
- *eläimet, joissa epäillään olevan tai on todettu jokin TSE-tartunta*

Luokan II sivutuotteet

- *lanta ja ruoansulatuskanavan sisältö*
- *luokan II ja III sivutuotteiden seokset*
- *muiden kuin nauta-, lammas- ja vuohiteurastamojen jätevedestä erotettu eläinperäinen aines (6 mm:n siivilälle kerätty aines)*
- *lihantarkastuksessa hylätyt eläimet (elleivät kuulu luokkaan I) sekä lääkejäämiä yli lainsäädännössä sallitun rajan sisältävät ruhonosat*
- *itsestään kuolleet tai lopetetut eläimet (elleivät kuulu luokkaan I)*
- *kaikki muu kuin luokkien I tai III määritelmiin sisältyvä aines*

Luokan III sivutuotteet

- *lihantarkastuksessa hyväksytyjen ruhojen osat, joita ei käytetä elintarvikkeena*
- *lihantarkastuksessa hyväksytyjen ruhojen hylätyt osat*
- *elävänä tarkastuksessa hyväksytyjen eläinten vuodat, nahat, rasva, sorkat, kaviot, sarvet, sianharjakset, höyhenet, sulat ja veri (myös naudan veri, jos todettu negatiivinen BSE-testi), mikäli eläimessä ei ole havaittu kliinisiä merkkejä jostakin kyseisen tuotteen välityksellä ihmisiin tai eläimiin tarttuvasta taudista*
- *entiset eläinperäiset elintarvikkeet sekä elintarvikkeiden käsittelyssä ja valmistuksessa syntyvät sivutuotteet*

6.2 Sivutuotteiden käsittely

Alla Maa- ja metsätalousministeriön (2011) ohje eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittelyyn:

Luokan I aineksen käsittely

- *käsiteltävä hyväksytyssä luokan 1 käsittelylaitoksessa (Suomessa Honkajoki Oy) tai hyväksytyssä polttolaitoksessa*
- *kansainvälinen ruokajäte haudattava hyväksytylle kaatopaikalle*
- *nautojen, lampaiden ja vuohien hautaaminen on sallittua syrjäisillä alueilla (Lappi)*

Luokan II aineksen käsittely

- *käsiteltävä hyväksytyssä luokan 1 tai 2 käsittelylaitoksessa (Honkajoki Oy tai FindestProtein Oy)*
- *kalaperäinen sivutuote on muunnettava säilörehuksi tai kompostoitava hyväksytyssä kompostointilaitoksessa*
- *maito tai ternimaito, johon paikallisen viranomaisen mukaan ei sisälly vakavaa tartuntataudin leviämiskiä on käytettävä raaka-aineena hyväksytyssä biokaasu- tai kompostointilaitoksessa tai käsiteltävä hyväksytyssä teknisessä laitoksessa tai se voidaan levittää maahan*
- *lanta tai ruuansulatuskanavan sisältö on käytettävä raaka-aineena hyväksytyssä biokaasu- ja kompostointilaitoksessa tai käsiteltävä hyväksytyssä teknisessä laitoksessa tai se voidaan levittää maahan, mikäli paikallinen viranomainen ei epäile vakavan tartuntataudin leviämiskiä*
- *osaa luokan 2 aineksesta voidaan käyttää myös turkiseläinten rehuksi käsittelyn (esim. hapotus) jälkeen*
- *osaa luokan 2 aineksesta voidaan käyttää eläintarhaeläinten, sirkuseläinten, matelijoiden, luonnonvaraisten eläinten, hyväksytyjen kenneleiden koirien, ajokoirien tai kalansyötiksi kasvatettujen toukkien ruokintaan*
- *hautaaminen on sallittua eläinlajikohtaisesti ja tietyistä tuotantolaitoksista saatavien sivutuotteiden osalta erikseen määritetyillä syrjäisillä alueilla*

Luokan III aineksen käsittely

- *käsiteltävä hyväksytyssä luokan 1, 2 tai 3 käsittelylaitoksessa (Honkajoki Oy tai FindestProtein Oy) tai*
- *muunnettava hyväksytyssä teknisessä laitoksessa tai*
- *käytettävä raaka-aineena hyväksytyssä lemmikkieläinten ruokia tai muiden eläinten rehuja valmistavassa laitoksessa tai*
- *muunnettava biokaasu- tai kompostointilaitoksessa tai*
- *kalaperäinen sivutuote muunnettava säilörehuksi tai kompostoitava hyväksytyssä kompostointilaitoksessa*
- *osaa aineksesta voidaan käyttää myös turkiseläinten rehuksi käsittelyn (esim. hapotus) jälkeen*
- *osaa aineksesta voidaan käyttää eläintarhaeläinten, sirkuseläinten, matelijoiden, luonnonvaraisten eläinten, hyväksytyjen kenneleiden koirien, ajokoirien tai kalansyötiksi kasvatettujen toukkien ruokintaan*
- *hautaaminen on sallittua tietyistä tuotantolaitoksista saatavien sivutuotteiden osalta erikseen määritetyillä syrjäisillä alueilla*

6.3 Sivutuotteiden tunnistus ja säilytys

Teurastuksesta syntyvien sivutuotteiden tulee olla säilytyksen aikana tunnistettavissa ja ne on pidettävä erillään keräyksen ja kuljetuksen aikana. Varastointia varten on varattava riittävät varastointitilat, joissa on mahdollisuus pidempiaikaisen säilytyksen aikana jäädytykseen tai jäädytykseen. Sivutuotteiden erillään pitämisen varmistamiseksi tulee niille varatut säilytysastiat merkitä selkeästi, esimerkiksi eri väreillä. TSE-riskiaine eli luokan I aines sekä kaikki I luokan ainekseen yhdistettävä aines (II ja III luokan aines) on aina värjättävä siniseksi ja kerättävä selkeästi merkittyihin astioihin. (Opas pien-teurastamon ym. 2008,10.)

Jos sivutuotteita hyödynnetään rehuksi, on ne säilytettävä jäädytettynä tai jäädytettynä, jos niitä ei käsitellä 24 tunnin kuluessa. Muut sivutuotteet, kuten veri, sorkat, sarvet, vuodat ja hylätyt osat tulee ohjata niille varattuihin tiloihin mahdollisimman suoraan työpisteestä. Säilytysastioiden vaatimuksena on, että niiden tulee olla helposti pestävissä ja kuivattavissa. Säilytysastioiden tulee myös olla riittävän tiiviitä ja ehjiä. Lisäksi tulee muistaa, että TSE-riskiaineksen säilyttämistä varten tarvitaan omat tilat. (Em. teos 2008,10.)

6.4 Sivutuotteiden kuljetus

Sivutuotteita saa kuljettaa yrittäjä, jolla on kuljetukseen tarvittava kalusto ja joka on rekisteröitynyt rehualan toimijaksi. Jos sivutuotteiden kuljetuksessa hyödynnetään uudelleen käytettäviä säiliöitä, välineitä tai kalustoa, on ne pestävä ja desinfioitava käytön jälkeen. Lisäksi ennen käyttöä niiden tulee olla puhtaita ja kuivia. Pesujen ja desinfiointien jäljitettävyyden on pystyttävä osoittamaan riittävällä kirjanpidolla sekä kuvauksella omavalvonnassa. (Evira 2011e.)

Lisäksi teurastamon tulee huolehtia riittävästä asiakirjoista. Niin kutsuttu kaupallinen asiakirja, joka voi olla esim. kuormakirja, lähetyslista tai vastaava, laaditaan vähintään kolmena kappaleena (alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä), ja kuljetuksen aikana mukana on oltava alkuperäiskappale aina lopulliseen määräpaikkaan asti. Kukin osapuoli on velvollinen säilyttämään asiakirjat kahden vuoden ajan. Lähettävälle laitokselle ja kuljetuksesta vastaavalle jäävät jäljennökset. Kaupallisen asiakirjan tulee sisältää seuraavat tiedot: lähetyspäivämäärä, lähettävän laitoksen nimi, osoite sekä hyväksyntänumero, kuljetusliikkeen nimi ja osoite, kuljettajan allekirjoitus ja auton rekisterinumero, vastaanottajan nimi ja osoite sekä tämän hyväksyntänumero, aineksen kuvaus ja merkintätiedot, aineksen määrä sekä tarvittaessa ainekselle tehty käsittely. (Evira 2011e.)

Sivutuotteiden tunnistamiseen kohdistuu vaatimuksia, joiden toteutuminen laitoksen, varaston ja kuljetusliikkeen on varmistettava. Luokkien I, II ja III aines on oltava tunnistettavissa ja pidettävä erillään kaikkien toimenpiteiden aikana. Säiliöön, konttiin tai ajoneuvoon on merkittävä sivutuotteiden luokka sekä kyseisen luokan merkintä seuraavalla tavalla (Evara 2011e):

- *luokan I aineksen osalta ” **ainoastaan hävitettäväksi**”*
- *luokan II aineksen osalta ” **ei eläinten ruokintaan**”*
- *osaa luokan II aineksesta saa käyttää turkiseläinten sekä muiden artiklan 23 kohdan 2 alakohtassa c mainittujen eläinten ruokintaan. Tällöin tunnistemerkinnässä mainitaan vaihtoehtoisesti, minkä eläimen ruokintaan aines on tarkoitettu, esim. ” **turkiseläinten ruokintaan**”.*
- *luokan III aineksen osalta ” **ei ihmisravinnoksi**”*

6.5 Sivutuotteiden hyödyntäminen pienteurastamossa

Pienteurastamossa on mahdollista vaikuttaa muodostuvien jätteiden määrään lajittelemalla hyödyntämiskelpoiset sivutuotteet. Pienteurastamo joutuu käyttämään aikaa ja resursseja sopivien mahdollisuuksien löytämiseksi. Lemmikkieläinten rehuun voidaan käyttää III luokan sivutuotteita sekä turkiseläinten ruokintaan II ja III luokkien sivutuotteita. Muita käyttötarkoituksia sivutuotteille voivat olla kompostointi, biodieselin ja biokaasun valmistus, jotka vaativat sivutuotteiden hygienisoinnin sekä II luokan jätteiden osalta painesteriloinnin. (Opas pienteurastamon ym. 2008,7–17.)

Voidakseen myydä esimerkiksi luita lemmikkieläinten rehukäyttöön, tulee pienteurastamon hankkia lemmikkieläinten rehuntuotantolaitoksen lupa. Kallein on vaihtoehto, jossa joudutaan tuhoamaan kaikki sivutuotteet, joten pienteurastamon kannattavuuden kannalta olisi olennaista etsiä tehokkaat väylät sivutuotteiden hyödyntämiseen.

7 OMAVALVONTA

7.1 Elintarvikeyrityksen omavalvonta

Ijäs ja Välimäki (2004, 76) kuvaavat omavalvonnan olevan yrityksen omaa toimintaa, jonka pääperiaate on ehkäistä virheet ennen kuin ne pääsevät syntymään. Velvollisuus tehdä omavalvontaa kuuluu elintarvikelain mukaan yrityksille, jotka tuottavat, valmistavat, pakkaavat, tarjoilevat, tuovat maahan, varastoivat, kuljettavat tai pitävät kaupan elintarvikkeita.

Omavalvonta kertoo, että yrityksessä käytettävät raaka-aineet, tuotettavat elintarvikkeet ja tuotantotilat vastaavat lainsäädännön vaatimuksia. Omavalvontasuunnitelmassa kuvataan kirjallisesti ne toimenpiteet, joiden avulla hallitaan terveyteen ja turvallisuuteen liittyviä kriittisiä kohtia. Lähtökohtana hallinnalle on HACCP-järjestelmä (Hazard Analysis and Critical Control Points) eli vaarojen arviointi ja

kriittiset hallintapisteet. (Elintarviketeollisuuden HACCP-pohjainen omavalvontaohje. Yleisosa. 2006, 4–6.)

Omavalvonta voidaan monesti nähdä pakollisena lainsäädännön haittana, vaikka hyvin toimiva omavalvontajärjestelmä pitäisi nähdä yrityksen vahvuutena osana laatuja järjestelmää. Kun tiedetään oman yrityksen toimintatavat, toiminnasta aiheutuvat riskit ja niiden eliminointikeinot, saadaan aikaan monia hyötyjä. Ijäs ja Välimäki (2004,77) listaavat näiksi hyödyiksi mm. kehittämistarpeiden helpomman tunnistamisen, järjestelmällisyyden lisääntymisen, taloudellisen tuotoksen parantumisen ja turvallisemmat tuotteet. Omavalvontasuunnitelma on kirjallinen dokumentti, jossa yritys kuvaa tuotteensa ja toimintatapansa.

Nykyisen lainsäädännön vaatimukset omavalvonnasta ja siihen liittyvästä kirjanpidosta on elintarvikkealan pienten yrittäjien kohdalla koettu turhan vaikeaksi. Syksyllä 2011 voimaan astuvassa lakimuutoksessa omavalvonnan kuvauksen ennakkohyväksyntä poistuu ja pieniä elintarvikeyrityksiä koskevat merkintävelvoitteet vähenevät (HE 293/2010). Kuitenkin pienikin elintarvikeyritys joutuu myös jatkossa toteuttamaan omavalvontaa yrityksen toiminnan laajuuteen soveltuvalla tavalla.

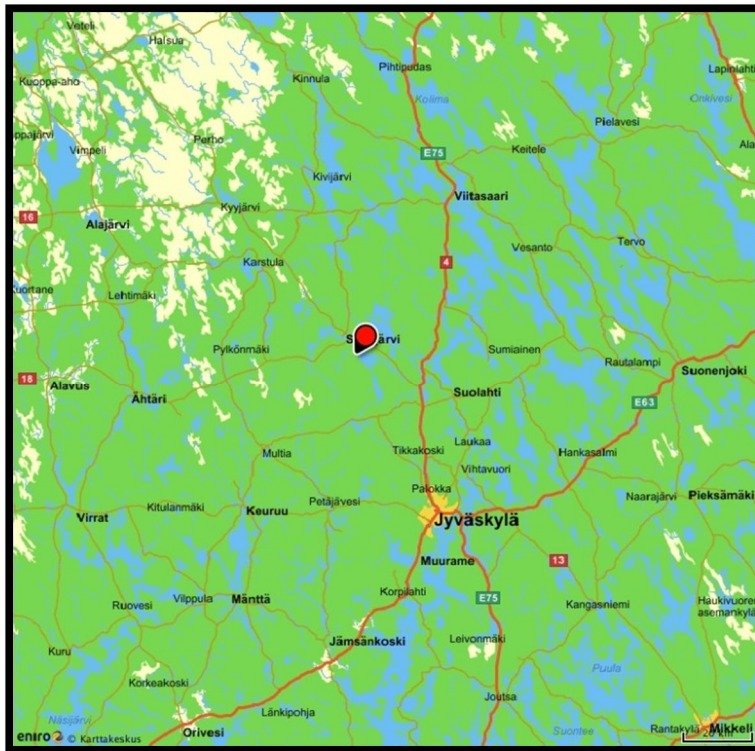
7.2 Omavalvonnan kuvaus

Omavalvonnan kuvausta tehtäessä pienen elintarvikeyrityksen kannattaa konsultoida ulkopuolisia tahoja, jotka tarjoavat elintarvikehygieniaan ja sen hallintaan liittyviä palveluita. Omavalvonnan kuvaukseen löytyy myös valmiita mallipohjia, joita yritys voi hyödyntää omaa kuvaustaan tehdessään. Muun muassa Lihateollisuuden tutkimuskeskuksella on kattava ohjeistus pienten liha-alan laitosten omavalvontaan ja HACCP -järjestelmään (Pienten liha-alan laitosten omavalvonta ja HACCP-ohje 2011).

Omavalvonnan kuvaus voidaan jakaa neljään osaan. Perusosa eli tukijärjestelmä (ks. esimerkki Liite 8) kuvaa ne toimenpiteet, joilla yritys mm. kuvaa toimintansa, tuotteensa sekä toimenpiteensä elintarvikkeiden turvallisuuden varmistamiseksi. Riskienhallintaosa pitää sisällään HACCP-pohjaisen järjestelmän (ks. esimerkki liitteessä 9), jossa HACCP-tiimi tunnistaa riskin, asettaa kriittiset raja-arvot riskeille sekä suunnittelee korjaavat toimenpiteet. Osaamisen varmistusosassa yritys kuvaa mm. työhön perehdyttämisen sekä työntekijöiden kouluttamisen ja osaamisen varmistamisen. Neljännessä osassa eli arviointiosassa yritys arvioi omavalvontansa onnistumista sekä pohtii kehitysideoita tulevaisuutta varten. (Elintarviketeollisuuden HACCP-pohjainen ym. 2006, 4.)

8 KUIVURIRAKENNUS PIENTEURASTAMOKÄYTÖSSÄ

Opinnäytetyössä pienteurastamon malli sijoitettiin POKE:n pihapiirissä olevaan kuivurirakennukseen. Idea rakennuksen käytettävyydestä pienteurastamotarkoitukseen on syntynyt yritystoiminnasta kiinnostuneiden yrittäjien keskuudessa. Koulutila sijaitsee Saarijärvellä Tarvaalan kylässä. Etäisyys maakunnan suurimpaan kaupunkiin Jyväskylään on 67 km (ks. kuvio 2).



KUVIO 2 Tarvaalan sijainti



KUVIO 3 Ilmakuva maatilasta, kuivurirakennus ympyröity.

8.1 Nykytilanne

Opetusmaatilán kylmäilmakuivuri on rakennettu 1970-luvun alussa, alkuperäiset rakennuspiirustukset on päivätty vuodelle 1967. Kuivuri on nykyään käytössä vain osittaisella kapasiteetilla, ja pienteuras-

tamosuunnitelmien toteutuessa vilja voitaisiin kuivattaa muualla. Tiloihin tulee sähkö ja kaukolämpöputki ja viemäri liittymät menevät muutaman kymmenen metrin päässä (ks. Kuvio 3 ja Kuvio 4).

Pienteurastamon toiminnalle löytyy rakennuksesta tilaa noin 283 m². Rakennuksen korkeus harjan kohdalla on 8,6 m ja seinäkorkeus on 4,9 m. Rakennuksen pinta-ala sekä korkeus ovat riittävät ja teuraslinja on mahdollista rakentaa kuivurirakennukseen.

Maatilan pihapiiri on melko ahdas, mikä aiheuttaa haasteita etenkin ajoreittien suunnittelulle. Tilaa eläinten karsinoille ei rakennuksen lähiympäristössä juurikaan ole, joten tilat suunniteltiin rakennuksen sisätiloihin lukuun ottamatta jätteiden säilytystä.



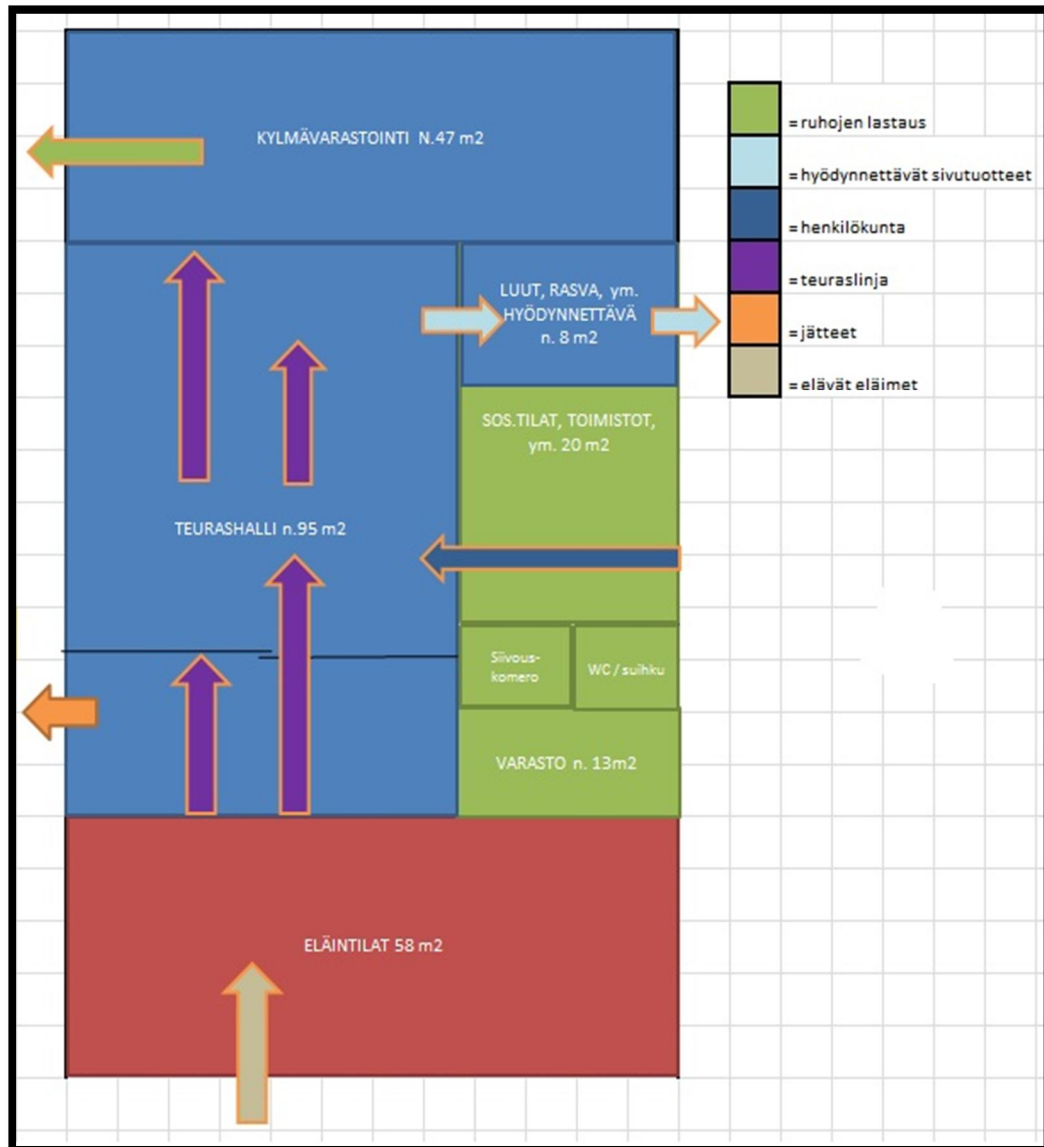
KUVIO 4 Kuivurirakennus parkkipaikalta päin kuvattuna.

8.2 Rakennussuunnitelma

Tilojen määrityksessä noudatettiin olemassa olevia suosituksia sekä esimerkkejä. Röpelisen (1995,62) nautateurastamon esimerkissä kokonaispinta-alan tarpeeksi oli määritetty n. 180 m². Hirvonen (2009, 2) puolestaan on laskenut 250 naudan vuotuisen teurastukseen ja lihan jatkojalostukseen tarvittavaksi pinta-alaksi 294 m².

Esimerkissä investointikustannuksia laskettaessa eläintilan kooksi määritettiin 58 m², teurashallin kooksi 95 m², kylmiötiloiksi 47 m², toimisto- ym. tiloiksi 28 m² ja varasto- ym. tiloiksi 13 m². Lisäksi hyödynnettävien sivutuotteiden väliaikaiseksi säilytyspaikaksi määritettiin n. 8 m²:n kylmiötila. Yhteensä pinta-alaa laskettiin pienteurastamolle noin 250 m². Rakennukseen jää tulevaisuutta ajatellen

vielä reilusti tilaa esimerkiksi lihanleikkuu- ja jatkojalostustoiminnalle. Kylmä- ja pakastuslaitteistoilla varustetut biopuristikontit sijoitettiin pihapiiriin parkkipaikan puolelle. Kaikki lajiteltavat jätteet voidaan ohjata kontteihin sisätiloissa olevien luukkujen kautta kuiluja pitkin (ks. kuvio 5).



KUVIO 5 Esimerkki teurastamon pohjapiirroksesta ja kulkureiteistä

8.3 Syntyvät jätteet ja sivutuotteet

Luokan I ja II tuotteet voidaan säilyttää pakastavissa jätekonteissa, ja kuljettaa Honkajoelle tuhottavaksi (Kenola 2011). Honkajoki Oy:n hinta I luokan sivutuotteille on 300 €/ tonni ja II luokalle noin 150 €/ tonni (Lahtinen 2011).

Lähin kompostointilaitos sijaitsee Jyväskylän Mustankorkealla, jonne teurastamo voi toimittaa soveltuvin osin luokkien II (lanta) ja III jätettä (luut tulee irrottaa jätteestä) kompostoitavaksi. Ehtona kompostoinnille kuitenkin on, että tuotava jäte on hygienisoitua. Hygienisointi taas vaatii omat laitteensa (myllyn sekä kuumennuslaitteiston) ja tilat hygienisoinnin suorittamiselle. (Burman 2011).

Mustankorkean hinnat kompostoitavaksi tuotavalle jätteelle (Mustankorkea Oy 2011):

- *Biojäte 70 € / tonni (ALV 0 %)*
- *Karjanlanta 22,50 € / tonni (ALV 0 %)*
- *Vastaanottomaksu (jätteen tuonnin yhteydessä) 7,79 € / kuorma (ALV 0 %)*

Esimerkissä kaikki sivutuotteet viedään Honkajoelle lukuun ottamatta luujätettä. Arvioidut vuotuiset jätemäärät ovat:

- I luokka 12 000 kg
- II luokka 107 000 kg
- III luokka (luujäte erillään) 136 000 kg

I luokan jätteelle on oma biokonttinsa, ja II ja III luokan jätteelle omansa. Yhden kontin tilavuus on 11 m³ / 10 000 kg, joten tyhjennysväli I luokalle on noin joka 12. kuukausi ja II ja III luokan kontille kaksi kertaa kuukaudessa. Etäisyys Honkajoelle on 213 km. Kuljetuksen kustannukseksi arvioitiin 1,2 € / km (ilman ALV), jolloin vuotuisiksi käsittelykustannuksiksi kaikelle jätteelle (lukuun ottamatta III luokan sivutuotteista luujätettä) saatiin vuodessa yhteensä 50 500 €.

Tarvaalassa toimivan pienteurastamon on mahdollista hyödyntää sivutuotteitaan monella tavalla, jos oikeat väylät löydetään. Katetuottolaskelmissa otettiin tuottona huomioon luujäte, jota voitaisiin myydä edelleen alueella lemmikkieläinten ruoaksi. Lisäksi veri ja osa sisäelimestä otettiin huomioon tuottona. Mahdollisuuksia teurasjätteen käytölle esimerkiksi biokaasulaitoksessa olisi syytä selvittää, sillä alueella on monenlaista toimintaa liittyen biokaasun jalostukseen.

8.4 Kuvaus yrityksen toiminnasta

Pienteurastamon mallissa yhtiömuodoksi valittiin osakeyhtiö, jossa osakkaita voisi olla noin 10. Yritys pystyisi työllistämään osa-aikaisesti 2–3 henkilöä, jolloin toimintaa voitaisiin harjoittaa joustavasti maatalouden ohella.

Esimerkissä pienteurastamo tuottaa teurastuksen palveluna maatalousyrittäjille, jolloin palvelun hinnaksi laskettiin € / ruhokilo. Teurastamo ei osta eläimiä itselleen, vaan omistajuus pysyy koko ajan tuottajalla, jolloin vastuu lihan jatkojalostuksesta sekä markkinoinnista on tuottajalla itsellään. Toinen teurastamon tarjoama palvelu voisi myös olla eläinten noutaminen teurastamoon. Tuotekohtaisissa katetuottolaskelmissa kuljetus huomioitiin tuottona. Keskikuljetusmatkaksi arvioitiin 50 km ja kulje-

tuksen hinnaksi laskettiin 1,2 € / km. Osin samalla kuljetuskalustolla voitaisiin sivutuotteet kuljettaa jatkokäsittelyyn.

8.5 Työmenekit

Pienteurastamon enimmäisteurastusmäärä saa olla lain mukaan 20 ey:tä viikossa ja 1000 ey:tä vuodessa. Tällöin vuotuinen työviikkomäärä on enintään 50. Kilpeläisen ja Lankisen (2008,49) selvityksessä 1000 naudan vuotuisilla teurasmäärillä voidaan työllistää kaksi ihmistä ja työpäivien määrä on kaksi teurastuspäivää / työviikko. Småskalig slakt ym. (2007, 102–113) mukaan naudan teurastukseen kuluu 0,9 h, ja sian teurastukseen 0,6 h. Johtamiseen ja yhteydenpitoon kuluu 8 tuntia viikossa ja siivoustyöhön yksi tunti jokaisen teurastuspäivän jälkeen. Esimerkissä pienteurastamon vuotuisiksi työmääriksi laskettiin 2870 h eli 1,6 henkilötyövuotta, jolloin työmäärä voidaan jakaa esimerkiksi 2–3 yrittäjän kesken (ks. taulukko 1).

TAULUKKO 1 Teurastuksen työmenekit

| | h / v | h / kk | h / vko |
|--|----------------------|--------|---------|
| Naudan teurastukseen kuluva aika | 630 | 53 | 13 |
| Hevosien teurastukseen kuluva aika | 90 | 8 | 2 |
| Sian teurastukseen kuluva aika | 300 | 25 | 6 |
| Lampaan teurastukseen kuluva aika | 600 | 50 | 12 |
| Siivoustyö, 1 h jokaisen työpäivän jälkeen | 150 | 13 | 3 |
| Johtaminen, yhteydenpito | 384 | 32 | 8 |
| Eläinkuljetukset | 525 | 44 | 11 |
| Jätekuljetukset | 192 | 16 | 4 |
| yht. | 2871 | 239 | 58 |
| | 1,6 henkilötyövuotta | | |

8.6 Investointikustannukset

Pienteurastamon mallia rakennettaessa investointikustannus laskettiin Maa ja metsätalousministeriön rakennusten ja rakennustilojen yksikkökustannus -ohjeen mukaan (n.d.). Koneiden ja laitteiden hinnat saatiin Palmiatek Oy:ltä (2011) (ks. liite 6) ja jätekonttien hinnat Ecomp Oy:ltä (2011). Kuljetuskaluston hinnaksi otettiin esimerkiksi 10 vuotta vanha vaihtolavarekka eläintenkuljetuskontilla Mascus-verkkopalvelusta (2011). Luvat ja rekisteröintimaksut arvioitiin taulukkohinnastojen perusteella. Rakennustarkastuksen kustannukseksi Vesala (2011) arvioi noin 675 €. Tarkkaa lupien hintaa kokonaisuudessaan on vaikea arvioida, sillä hinta muodostuu usein tapauskohtaisesti (Järvenmäki 2011).

TAULUKKO 2 Pienteurastamon investointikustannukset

| ALKUINVESTOINNIT | |
|-----------------------------|-----------|
| Kuivurin remontointi | 167 587 € |
| Koneet ja laitteet | 152 750 € |
| Kuljetuskalusto | 14 900 € |
| Jätekontit | 22 000 € |
| Luvat ja rekisteröinnit | 1 763 € |
| Osakeyhtiön rekisteröiminen | 350 € |
| Osakeyhtiön alkupääoma | 2 500 € |
| yht. | 361 850 € |

Esimerkissä alkuinvestoinnin suuruuden laskettiin olevan noin 362 000 € (ks. taulukko 2). Tästä summasta vajaa 168 000 € on kuivurin remontoinnin osuus ja 152 000 € uusien koneiden ja laitteiden hinta. Lankisen ja Kilpeläisen (2008, 54) selvityksessä 1000 naudan pienteurastamolle saatiin 328 000 € investointikustannukset ja Hirvosen (2009) laskelmassa 250 naudan pienteurastamolle laskettiin 315 000 € investointikustannus. Kometos Oy (2011) arvioi modulimuotoisen pienteurastamon maksavan 600 000–700 000 € ja tarvittavien koneiden ja laitteistoiden 100 000–150 000 €.

Pääoman tarvetta laskiessa käyttöpääoman tarpeeksi arvioitiin muuttuvien kustannusten määrä kolmelta kuukaudelta (ks. taulukko 3).

TAULUKKO 3 Alkuperäisen pääoman tarve

| PÄÄOMAN TARVE | |
|----------------------|-----------|
| Rakennukset | 167 587 € |
| Koneet ja kalusto | 152 750 € |
| Muut | 4 613 € |
| Käyttöpääoman lisäys | 14 411 € |
| Arvonlisävero 23 % | 74 083 € |
| yht. | 414 099 € |

8.7 Kiinteät ja muuttuvat kustannukset

Mallissa toimitilat vuokrattaisiin POKE:lta pitkällä vuokrasopimuksella. Vuokraksi Janhonen (2011) arvioi noin 7 € / m² / kk. Yrittäjien palkka laskettiin työmenekkilaskelmista saatujen vuotuisten työtuntien mukaan. Työtunnin hinta 18,58 € saatiin liha-alan työehtosopimuksesta lisättynä 60 % välillisten työvoimakustannusten osuudella. Vakuutuksista saatiin esimerkki Perhonjokilaakson Lähivakuutusyhdistykseltä (2011) ja kirjanpidon kustannus saatiin Jyväskylän Kirjanpito palvelu Ky:ltä (2011).

Lämmitys- ja jäähdytysenergiankulutuksen arvio otettiin Kilpeläisen ja Lankisen (2008,86–87) vertailusta, jossa laskelmat oli tehty keskihuonekorkeudelle 3,5 m ja 282 m² pinta-alalle. Lämmitysenergian kulutukseksi selvityksessä saatiin 51 300 kWh ja jäähdytysenergian kulutukseksi 11 830 kWh. Pintaalat eivät vastaa täysin suunnitellussa pienteurastamomallissa olevia aloja, mutta niiden katsottiin

voivan antaa riittävästi suuntaa kustannuksia arvioitaessa. Saarijärven kaupungin hinta sähkölle oli keväällä 2011 57,58 € / MWh (sis. ALV 23 %), hinta ilman ALV 44,33 €. Sähkön keskihinnaksi siirtohintaan luettuna tuli 66 € / MWh (sis. ALV 23 %), verottomana 53,6 € / MWh. Taulukkoon 4 on laskettu pienteurastamon kiinteät ja muuttuvat kustannukset € / kk.

TAULUKKO 4 Pienteurastamon kiinteät kustannukset

KIINTEÄT KUSTANNUKSET € / KK

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Palkat | 4 444 € |
| Sähkö | 515 € |
| Vuokrat | 1 720 € |
| Vakuutus | 58 € |
| Jätteenkäsittely | 4 213 € |
| Puhelin, toimisto, kirjanpito ym. | 584 € |

Vedenkulutus laskettiin osaksi tuotekohtaisia katetuottolaskelmia Småskalig slakt ym. (2007, 11) esimerkin mukaan, jossa vettä arvioidaan kuluvan 2 m³ per teurastonni. Teurastonni lasketaan 250–300 kg kerrottuna eläinyksikkökertoimella. Jäteveden määrä laskettiin kaavalla 650–850 m³ / 1000 eläinyksikköä. Saarijärvellä veden hinta alkuvuodesta 2011 oli 0,95 € / m³ (ALV 0 %) ja jätevedelle 1,7 € / m³ (ALV 0 %), lisättynä vuotuisella perusmaksulla 78 € (ALV 0 %).

Muuttuvat kustannukset muodostuvat jätteiden käsittelystä, lihantarkastuksesta ja eläinten kuljetuskustannuksista. Eläinkohtaiset katelaskelmat ovat liitteinä 3–6.

Lihantarkastusmaksujen suuruutta arvioitaessa käytettiin Hatakan (2010, 6–9) esimerkkiä, sillä Ikkala (2011) toteaa maksujen suuruuden arvioimisen olevan käytännössä mahdotonta ilman käytännön kokemusta. Teurastamotoiminnan ollessa täysimääräistä eläinlääkärin tulisi vieraillla teurastamossa enintään kolmena päivänä viikossa ja kerrallaan noin 1,7 h. Jos eläinlääkärin veloittama hinta on 45 € / tunti, lisättynä kilometrikorvauksilla (etäisyys Saarijärven keskustasta Tarvaalaan on noin 9,6 km), saadaan vuotuisiksi kustannuksiksi 14 800 €. Tämä summa kohdennettiin eläinlajikohtaisissa katetuottolaskelmissa eläinten prosenttiosuuksien mukaan (nautaa 70 %, sikaa, lammasta ja hevosia 10 % kutakin).

8.8 Avustukset ja rahoitus

Saarijärvi kuuluu Elinkeino-, ympäristö- ja liikennekeskuksen (ELY) investointituissa I-tukialueeseen, jolloin tukea voidaan myöntää 35 % investoinnin määrästä. Pienteurastamotoimintaan lähtevien yrittäjien on ensin muodostettava julkisoikeudellinen yhtiö, joka hakee investointitukea. Tärkein hakemukseen liitettävä dokumentti on aloittavan yrityksen liiketoimintasuunnitelma, joka pitää sisällään alustavan kustannusarvion (investointi sekä kone- ja laitehankinnat). Investoinnissa tukikelpoisia kustannuksia ovat investointiin liittyvä rakentaminen ja materiaalit, rakennuksissa myös pohjarakenteet. Jätteiden käsittelyyn liittyvät kiinteät investoinnit, samoin kuin olemassa olevan sähköliittymän muuttaminen, käyttövesi- ja jätevesiputkien ja kaukolämpöputkien liitännät ovat myös tukikelpoisia. Kuitenkaan liittymismaksut, kuten kaukolämpöverkkoon liittymisen maksut eivät ole tukikelpoisia. (Piesala 2011.)

ELY-keskuksen antaman tuen lisäksi yritys voi hakea Finnverasta yrityslainaa. Tuen ja lainan osuus ei saa ylittää 75 % koko investoinnin kustannusarviosta, vaan 25 % tulee olla yrittäjien omaa rahoitusta. Lisäksi investoinnin suunnittelussa käytettäviin asiantuntijapalveluihin, kuten liiketoimintasuunnitelman tekemiseen, arkkitehdin palveluihin ym. on mahdollista hakea erillistä tukea, joka kattaa 40 % asiantuntijapalveluista. (Piesala 2011.)

Pienteurastamon rahoitus suunniteltiin niin, että ELY:n tukea saataisiin täysi 35 % tukikelpoisista investoinneista, Finnveran laina 12 vuoden laina-ajalla kattaisi 40 % investoinneista ja loput katettaisiin osakeyhtiön ottamalla 100 000 € pankkilainalla. Tällöin yrittäjien henkilökohtaista rahoitusta tarvittaisiin 36 000 €. 10 hengen osakeyhtiössä jokaisen yhtiön jäsenen henkilökohtainen sijoitus investointiin olisi siis vajaa 4 000 € (osakeyhtiön alkupääoma + oma rahoitus / yhtiöjäsenten määrä) (ks taulukko 5).

TAULUKKO 5 Pienteurastamon rahoitus

| RAHOITUS | |
|------------------------------------|-----------|
| OMA RAHOITUS | 36 342 € |
| VIERAS RAHOITUS | |
| Pankkilaina | 100 000 € |
| Tukikelpoinen osuus investoinnista | 320 337 € |
| ELY tuki 35 % | 112 118 € |
| Finnvera lainoitus 40 % | 165 640 € |
| yht. | 414 099 € |

Pienteurastamoyrittäjien muodostama osakeyhtiö voi tulevaisuudessa hakea muita maaseutuelinkeinojen kehittämiseen tarkoitettuja tukia, sillä esimerkiksi jatkojalostustoiminnan kehittämisen pienet investoinnit ovat Leader-tukikelpoisia. (Peiponen 2011.)

8.9 Pienteurastamon kannattavuus ja tuloslaskelma

Teurastamon kannattavuutta arvioitaessa vuotuinen 1000 eläinyksikön teurasmäärä jaettiin eläinlajeittain. Esimerkissä vuotuiset teurasmäärät jaettiin siten, että 70 % oli nautaa ja lampaita, hevosia ja sikoja 10 % kutakin. Näillä määrillä laskettiin tuotekohtaiset katetuotot katetuotto l:seen asti ja tarkasteltiin koko yrityksen kannattavuutta tuotannon ollessa täysimääräistä sekä tarkasteltiin kannattavuuden muutoksia vajaalla kapasiteetilla. Yrityksen kokonaiskannattavuutta tarkasteltiin tuloslaskelman avulla ja etsittiin kannattavuudelle erilaisia rajoja.

Kilpailukykyistä lihan teurastushintaa lähdettiin vertaamaan Saarioisten joulukuussa 2010 (Kaihlajärvi 2011) antamaan teurastuksen veloitukseen 0,5 € / ruhokilo. Tätä kilohintaa käytettiin laskelmissa kaikkien eläinlajien osalta. Taulukko 6 esittää yrityksen tuloksen toiminta-asteen ollessa 100 % eli kun vuodessa teurastetaan 1000 ey:tä ja ruhokilosta veloittavan hinta on 0,5 € / kg. Tarkemmat kannattavuuslaskelman tiedot ovat nähtävissä liitteessä 1.

TAULUKKO 6 Pienteurastamon kannattavuus

| PIENTEURASTAMON KANNATTAVUUS € / VUOSI | | |
|--|-----------------|-----------|
| Myyntituotot | | 264 664 € |
| Muuttuvat kustannukset | | 82 155 € |
| Myyntikate | | 182 509 € |
| Käyttökate | | 85 211 € |
| | Poistot | 30 343 € |
| Liikevoitto | | 54 869 € |
| | Korot 1. vuonna | 12 973 € |
| Tulos ennen veroja | | 41 896 € |
| | Verot 26 % | 10 893 € |
| Tulos | | 31 003 € |

Jos yrityksen toiminta-aste on vajaa, voidaan samaa 0,5 € hintaa käyttää vielä toiminta-asteen ollessa 65,5 % eli 655 ey:n teurasmäärällä (ks. taulukko 7). Tällöin yrityksen tulos pienenee lähelle nollarajaa, ollen kuitenkin vielä plussalla.

TAULUKKO 7 Pienteurastamon kannattavuus vajaalla toiminta-asteella

| PIENTEURASTAMON KANNATTAVUUS € / VUOSI | | |
|--|-----------------|-----------|
| Toiminta-aste | 65,5 % | |
| Myyntituotot | | 173 355 € |
| Muuttuvat kustannukset | | 53 811 € |
| Myyntikate | | 119 543 € |
| Käyttökate | | 43 418 € |
| | Poistot | 30 343 € |
| Liikevoitto | | 13 075 € |
| | Korot 1. vuonna | 12 973 € |
| Tulos ennen veroja | | 102 € |
| | Verot 26 % | 27 € |
| Tulos | | 76 € |

Pienteurastamo voisi siis teurastaa eläimiä kilpailukykyiseen hintaan myös toiminta-asteen ollessa vajaa. Teurastuksesta veloittettavaa taksaa voidaan nostaa korkeammaksi, jotta tuotannon kustannukset saadaan katettua.

9 POHDINTA

Pienteurastamomallia työstettäessä jouduttiin huomaamaan, että pienteurastamotoiminnasta on saatavilla hyvin vähän tietoa. Erityisen vähän tietoa oli saatavilla pienimuotoisesta nautateurastuksesta, sillä nautojen teurastus pienteurastamoissa on Suomessa melko vähäistä. Moni liha- ja pihvikarjajrittäjä Keski-Suomessa olisi halukas jatkojalostamaan omia tuotteitaan, mutta voimavarat eivät riitä hallitsemaan yksinään koko ketjua teurastuksesta valmiiden lihatuotteiden myyntiin (Kaihla järvi 2010, 16–18).

Pienteurastamon mallia luotaessa pyrittiin mahdollisimman todenmukaisiin kustannuksiin sekä tuloihin. Kuitenkin vasta todellinen tilanne pystyisi tarjoamaan tarkat tiedot, joiden perusteella yritys voisi arvioida kannattavuuttaan. Pienteurastamoa rakennettaessa koneet ja laitteet hankittaisiin mitä todennäköisimmin käytettynä ja tilat remontoitaisiin viranomaisvaatimuksia vastaaviksi mahdollisimman edullisesti, jolloin yrityksen perustamiskustannukset saattaisivat alentua hyvin merkittävästi. Mallissa hinnat otettiin täysin uusista koneista, jolloin koneiden osuus oli lähes puolet koko investoinnista. Alhaisemmat investointikustannukset vaativat pienteurastamoyrittäjiltä pienempiä rahallisia panostuksia, jolloin kynnys yritystoiminnan aloittamiseen voi madaltua. Laskelmissa pystyttiin kuitenkin toteamaan, että pienteurastamotoiminta on kannattava sivuelinkeino. Tulos kannustaa viemään ajatusta pienteurastamon perustamisesta eteenpäin, varsinkin kun toiminnalle on nähty selvä tarve.

Elintarviketilan rakentaminen vanhaan kuivuriin on hyvin pitkälti yhtä ison työn (ja rahan) takana kuin kokonaan uuden rakennuksen rakentaminen. Etuja kuivurirakennuksen käytössä ovat hyvä sijainti virkeän oppilaitoskeskittymän keskellä, mahdollisuus laajentaa toimintaa kattamaan myös jatkojalostuksen sekä potentiaalinen yhteistyö POKE:n ja Jyväskylän ammattikorkeakoulun Luonnonvarainstituutin kanssa. Edelleen on syytä korostaa yrittäjien itsensä välistä yhteistyötä, jossa jokaisella on halu kehittää markkinointia sekä keskisuomalaista lähilihaa tuotteena. Lennokkaana tulevaisuuden visiona voisi kuvitella ammattimaisen pienteurastamon, lihanleikkaamon ja jatkojalostamon samassa rakennuksessa. Liiketoiminnan yhteyteen voisi kytkeä tilamyyntiä sekä erilaisia koulutuksia teurastuksesta ja lihan leikkaamisesta kiinnostuneille.

Opinnäytetyön pienteurastamomalli on erilainen verrattuna olemassa oleviin suunnitelmiin, sillä mallissa teurastamo ei osta eläimiä itselleen eikä ota vastuuta lihan myymisestä eteenpäin. Eroa perinteiseen pienteurastamoyrittäjyyteen tuo myös se, että toimintaa ei suunniteltu perheyriyukseksi osaksi muuta maatalouden harjoittamista vaan erilliseksi teurastuspalvelua tuottavaksi yritykseksi. Mallissa lihan tuottajat voivat ostaa teurastuksen palveluna ja saavat siten rahat omaan jatkojalostuskäyttöön. Tällainen palvelumalli voi onnistua, jos yrittäjät pystyvät itse luomaan vankan yhteistyön ja jos yrittäjillä on selkeä halu sitoutua kokonaisvaltaisen brändin rakentamiseen. Pienteurastamon toiminta on riippuvainen mukana olevien lihantuottajien toiminnasta, sillä teurastamolla tulee olla teurastettavaa. Vastaavasti lihantuottajien täytyy voida luottaa teurastuksen laatuun ja saatavuuteen.

Opinnäytetyön tekijälle työ oli haastava monipuolisuutensa vuoksi: Työn vaiheissa jäsentyivät yhteen yritystoiminnan ja elintarviketuotannon monet kiemurat sekä laajan kokonaisuuden hallinta. Mielenkiintoista oli huomata, miten hajanaiselta vaikuttanut aihe tiivistyi vaihe vaiheelta kohti lopputulosta, jossa opinnäytetyö muodostaa eheän kokonaisuuden. Työn tekeminen vaati kykyä pitää useita lankoja kädessä yhtä aikaa, mikä oli tekijälle mielekästä. Oikeiden tiedonlähteiden ja henkilöiden löytäminen oli työssä oma lukunsa, sillä tieto pienteurastuksesta on hajallaan monien eri organisaatioiden takana. Työn edetessä käsitys omista taidoista sekä ammattitaidon kehityskohteista lisääntyi, ja samalla oma itseluottamus tulevaa agrologin ammattia kohtaan kasvoi. Kaiken kaikkiaan opinnäytetyön prosessia voisi parhaiten kuvata sanoilla ”työläs, mutta yllättävän palkitseva”.

LÄHTEET

- A 1774/2002. Euroopan parlamentin ja neuvoston (EY) asetus muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveys säännöistä.
- A 852/2004. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) elintarvikehygieniasta.
- A 853/2004. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä.
- A 854/2004. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) alkutuotannolle elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista.
- A 37/EEO/2006. Maa- ja metsätalousministeriön asetus eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta.
- A 134/EEO/2006. Maa- ja metsätalousministeriön asetus alkutuotannolle elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista.
- Burman, J. 2011. Laitospäällikkö, Mustankorkea Oy. Sähköpostiviesti 30.3.2011. Vastaanottaja K. Jylhä. Mustankorkean mahdollisuudet käsitellä pienteurastamon jätteitä.
- Ecomp Oy. Vilkki, I. 2011. Sähköpostiviesti 31.3.2011. Vastaanottaja K. Jylhä. Pienteurastamon jäteensäilytyksen ratkaisut.
- Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 2011a. TSE, scrapie, BSE- eli hullunlehmäntauti. Viitattu 5.4.2011. <http://www.evira.fi/>, eläimet, eläinten terveys ja eläintaudit, eläintaudit, lampaat ja vuohet, scrapie, naudat ja biisonit, BSE.
- Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 2011b. Ketjuinformaatio. Viitattu 5.4.2011. <http://www.evira.fi/>, elintarvikkeet, alkutuotanto, ketjuinformaatio.
- Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 2011b. Eläimistä saatavien sivutuotteiden tunnistamista koskevat vaatimukset. Viitattu 4.3.2011. <http://www.evira.fi/>, evira, asiakokonaisuudet, eläimistä saatavat sivutuotteet, kuljetukset.
- Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 2011c. Pienteurastamoiden ja riistankäsittelylaitosten lihantarkastus ja valvonta siirtyvät valtion tehtäviksi 1.9.2011 alkaen. Viitattu 3.4.2011. <http://www.evira.fi/>, elintarvikkeet, valmistus ja myynti, lihantarkastus, lihantarkastuksen järjestäminen.
- Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 2011f. Eläinkuljettajalupa. Viitattu 20.4.2011. <http://www.evira.fi/>, eläimet, eläinsuojelu ja eläinten pito, eläinsuojelu kuljetuksissa, kaupalliset kuljetukset.
- Elintarviketeollisuuden HACCP-pohjainen omavalvontaohje. Liha- ja ruokavalmisteteollisuus. Elintarviketeollisuusliitto ETL. 2006. Verkkojulkaisu.
- Elintarviketeollisuuden HACCP-pohjainen omavalvontaohje. Yleisosa. Elintarviketeollisuusliitto ETL. 2006. Verkkojulkaisu.
- Euroopan elintarviketurvallisuusvirasto EFSA. Viitattu 5.4.2011. <http://www.efsa.europa.eu/>, about EFSA.
- Hatakka, M. 2010. Pienteurastamoiden ja riistan käsittelylaitosten lihantarkastuksen siirtäminen valtion tehtäväksi. Selvityshenkilö Maija Hatakan raportti ja suositukset. Viitattu 5.4.2011. <http://www.mmm.fi/>, julkaisut, muut julkaisut.
- HE 293/2010. Hallituksen esitys eduskunnalle laeiksi elintarvikelain sekä eläinlääkintähuoltolain 15 ja 23 §:n muuttamisesta.

Hirvonen, U. 2009. Nautateurastamon kustannusselvitys. Sisä-Savon Seutuyhtymä SSSY.

Hyväksytyjen suomalaisten liha-alan laitosten luettelo 2010. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Viitattu 1.2.2011. <http://www.evira.fi/>, elintarvikkeet, valmistus ja myynti, elintarvikehuoneistot, hyväksytyt elintarvikehuoneistot, laitokset.

Ijäs, T. & Välimäki, M-L. 2004. Elintarvikehygieniä- ja lainsäädäntö. Kustannusosakeyhtiö Otava : Helsinki. Uudistetun laitoksen 2. p.

Ikkala, M. Vastaava eläinlääkäri, perusturvaliikelaitos Saarikka. Puhelinkeskustelu 24.3.2011.

Janhonen, P. POKE:n Tarvaalan yksikön koulutuspäällikkö. Sähköpostiviesti kuivurirakennuksen vuokraamisesta. 25.3.2011.

Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Viitattu 8.4.2011. <http://www.jamk.fi/>, tutkimus- ja kehitystyö, projektit yksiköittäin.

Jyväskylän Kirjanpito palvelu Ky / Nina Karhama. Puhelinkeskustelu pienen yrityksen kirjanpidon kustannuksista. 25.3.2011

Järvenmäki, M. Tarkastaja. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira, valvontaosasto. Tuonti- ja markkinavalvontayksikkö. 30.3.2011. Sähköposti liittyen luomuvalvonnan ja muiden Eviran suorittamien valvontojen hinnoista sekä käytänteistä.

Kaihlaajärvi, H. 2010. Keski-Suomen pienteurastamoselvitys. Maitoa ja naudanlihaa Keski-Suomesta -koulutushanke. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Luonnonvarainstituutti.

Kaihlaajärvi, H. 2011. Sähköpostiviesti 18.4.2011. Kysymys Saarioisten veloittamasta teurastustaksasta. Vastanottaja K. Jylhä.

Kenola, K. Prosessiesimies, Honkajoki Oy. Puhelinkeskustelu 4.3.2011.

Kilpeläinen, J. & Lankinen, A. 2008. Selvitys Pielisen Karjalaan sijoittuvan teurastamon perustamisedellytyksistä. Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulu, maaseutuelinkeinojen koulutusohjelma.

Kometos Oy / Paloniemi, P. Sähköpostiviesti 15.3.2011 moduulimuotoisten pienteurastamon kustannuksista. Vastanottaja K. Jylhä.

Kuluttajavirasto. 2011. <http://www.kuluttajavirasto.fi/>, oikopolkuja, eko-ostaja, elintarvikkeet, lähiruoka. Viitattu 15.2.2011.

Laatio, H. Ylitarkastaja, valvontaosasto, lihantarkastusyksikkö. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Puhelinkeskustelu 30.3.2011 pienteurastamon luomuhyväksynnästä.

Lahtinen, P. Tuotantopäällikkö, Honkajoki Oy. Puhelinkeskustelu 4.3.2011.

L 13.1.2006/23. Elintarvikelaki. Viitattu 4.4.2011. <http://www.finlex.fi/>, lainsäädäntö, ajantasainen lainsäädäntö.

L 4.4.1996/247. Eläinsuojelulaki. Viitattu 20.4.2011. <http://www.finlex.fi/>, lainsäädäntö, ajantasainen lainsäädäntö.

Lähilihapalaveri Kapeen Kievarissa. Kokousmuistio. 3.2.2011. Paikalla yrittäjiä sekä hankehenkilökuntaa.

Luonnonmukaisen tuotannon ohjeet 3. Elintarvikkeet. 2009. Eviran ohje 18222/1.

Maa- ja metsätalousministeriön ohje eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittelyyn. Viitattu 20.4.2011. <http://www.mmm.fi/>.

Maa- ja metsätalousministeriön ohje rakennusten ja rakennustilojen yksikkökustannuksista. Viitattu 20.4.2011. <http://www.mmm.fi/>.

Mascus Suomi. Maailmanlaajuinen käytettyjen raskaiden laitteiden markkinapaikka. Viitattu 9.4.2011. <http://www.mascus.fi/>.

Mustankorkea Oy. Suurasiakkaiden hinnasto 2011. Viitattu 20.4.2011. <http://www.mustankorkea.fi/>, palvelut, hinnasto.

Mäkipeska, T. & Sihvonen, M. 2010. Lähiruoka, nyt! Trendistä markkinoille. Sitran selvityksiä 29.

Nordisk Innovations Center. Viitattu 13.4.2011. <http://www.nordicinnovation.net/>, prosjekter og rapporter, food, health & life sciences, slaughtering at farm in Nordic countries.

Opas pienteurastamon sivutuotteiden hyödyntämisestä ja hävittämisestä. Ruoka-Suomi teemaryhmän julkaisu 1/2008. Viitattu 4.3.2011. Verkojulkaisu. <http://www.ruokasuomi.fi/>, oppaat ja ohjeet.

Palmiatek Oy / Pietilä, M. 29.3.2011. Sähköpostiviesti pienteurastamon kone- ja laitekustannuksista. Vastaanottaja K. Jylhä.

Peiponen, A-L. Toiminnanjohtaja, Viisari ry. Puhelinkeskustelu 23.3.2011 pienteurastamotoiminnan tukimuodoista.

Perhönjokilaakson Lähivakuutusyhdistys / Söderbacka, A. Sähköpostikysely liittyen vuotuisiin vakuutusmaksuihin. 1.4.2011. Vastaanottaja K. Jylhä.

Perusturvaliikelaitos Saarikka. Elintarvikevalvonta. Viitattu 9.4.2011. <http://www.saarikka.fi/>, terveystarkastajat, elintarvikevalvonta.

Pienteurastus Pohjoismaissa, Slaughtering at Farm in Nordic Countries. Projektiesite. Viitattu 20.4.2011. <http://www.eldrimner.com/>, branscher, charkuteri, artiklar & reportage omchark.

Piesala, R. Yritysasiantuntija, Keski-Suomen ELY. Keskustelu pienteurastamotoiminnan tuista 10.3.2011.

Rahkio, M. Ryhmäpäällikkö, elintarvikehygieniapalvelut. Lihateollisuuden tutkimuskeskus LTK. Puhelinkeskustelu 3.3.2011.

Röpelinen, A. 1995. Pienimuotoinen teurastus ja lihankäsittely. Lihateollisuuden tutkimuskeskus.

Saarijärven kaupunki, ympäristönsuojelu. Viitattu 20.4.2011. <http://www.saarijarvi.fi/>, palvelut, ympäristönsuojelu, luvat ja ilmoitukset, ympäristölupa.

Småskalig slakt och förädling. Att bygga för småskalig slakt och förädling – en idéhandbok. Benfalk, C., Alarik, M., Eriksson, J-E., ym. 2007. JTI institutet för jordbruks – och miljöteknik.

TSE-toimenpiteet laitoksessa. Eviran ohje 16011/1. Viitattu 9.4.2011. <http://www.evira.fi/>.

Valkoinen kirja elintarvikkeiden turvallisuudesta. KOM (1999) 719. Euroopan Yhteisöjen komissio. 2000. Viitattu 5.4.2011. <http://eur-lex.europa.eu/>, yksinkertainen haku, hakusanat; valkoinen kirja elintarvikkeiden turvallisuudesta.

Valtion ympäristöhallinto. 2011a. Viitattu 20.4.2011. <http://www.ymparisto.fi/>, lupa-asiat, ympäristölupa.

Valtion ympäristöhallinto. 2011b. Viitattu 5.5.2011. <http://www.ymparisto.fi/>, lupa-asiat, maankäyttö ja rakentaminen, rakennusluvan hakeminen.

Vesala, J. Saarijärven kaupungin rakennusvirasto. Puhelinkeskustelu 25.3.2011 rakennuslupien hinnoista.

LIITTEET

Liite 1 Pienteurastamon tuloslaskelma

PIENTEURASTAMON KANNATTAVUUS € / VUOSI

| | Yritys yht. | NAUTA | HEVONEN | LAMMAS | SIKA |
|---------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Myyntituotot | 264 664 € | 194 588 € | 18 850 € | 18 993 € | 32 233 € |
| | 167 400 | | | | |
| Veloitus teurastuksesta | € | 122 500 € | 13 650 € | 10 000 € | 21 250 € |
| Sisäelimet | 8 502 € | 7 014 € | 0 € | 0 € | 1 488 € |
| Luut | 67 800 € | 51 100 € | 5 200 € | 5 000 € | 6 500 € |
| Tuotto kuljetuksista | 20 962 € | 13 974 € | 0 € | 3 993 € | 2 995 € |
| Muut tuotot | 4 950 € | 4 200 € | | | 750 € |
| Muuttuvat kustannukset | 82 155 € | 56 949 € | 6 539 € | 9 733 € | 8 934 € |
| Jätteen käsittely | 50 561 € | 35 392 € | 5 056 € | 5 056 € | 5 056 € |
| Lihantarkastus | 14 825 € | 10 377 € | 1 482 € | 1 482 € | 1 482 € |
| Kuljetusten kustannus | 16 769 € | 11 180 € | | 3 194 € | 2 396 € |
| | 182 509 | | | | |
| Myyntikate | € | 137 639 € | 12 311 € | 9 260 € | 23 298 € |
| Palkat (sisältäen sos.kulut) | 53 326 € | | | | |
| Vesi | 639 € | 468 € | 52 € | 38 € | 81 € |
| Jätevesi | 1 222 € | 1 031 € | 147 € | 15 € | 29 € |
| Sähkö | 6 179 € | | | | |
| Vuokrat | 20 639 € | | | | |
| Huolto | 7 585 € | | | | |
| Vakuutus | 700 € | | | | |
| Markkinointi | 360 € | | | | |
| Puhelin, toimisto, kirjanpito yms. | 6 647 € | | | | |
| Käyttökate | 85 211 € | | | | |
| Poistot | 30 343 € | | | | |
| Liikevoitto | 54 869 € | | | | |
| Korot 1. vuonna | 12 973 € | | | | |
| Tulos ennen veroja | 41 896 € | | | | |
| Verot | 10 893 € | 26 % | | | |
| Tulos | 31 003 € | | | | |

Liite 2 Naudan teurastuksen katetuottolaskelma

NAUDAN TEURASTUS

Teuraseläimiä 700 kpl
Ruhopaino 350 kg

| Tuotot | Yksikkö | Määrä | á-hinta | Yhteensä |
|---|---------|-------|--|-----------|
| Veloitus teurastuksesta | kpl | 350 | 0,5 | 175 € |
| Sisäelimet | kg | 10 | 1 | 10 € |
| Veri | ltr | 12 | 0,5 | 6 € |
| Luut | kg | 73 | 1 | 73 € |
| Kuljetukset tilalta | € / kpl | 16,67 | 1,20 | 20 € |
| | | | Tuotot yhteensä | 284 € |
| | | | Tuotot yhteensä vuodessa | 198 788 € |
| Muuttuvat kustannukset | | | | |
| Luokan I sivutuotteiden käsittely | € | 0,001 | 2837 | 4,05 € |
| Luokkien II ja III käsittely | € | 0,001 | 32556 | 46,51 € |
| Vesi 0,70 | m3 | 0,70 | 0,95 | 0,67 € |
| Jätevesi 0,85 | m3 | 0,85 | 1,7 | 1,47 € |
| Hyödynnettävien sivutuotteiden pakkaukset | € | 1 | 2,56 | 2,56 € |
| Kuljetuksen kustannukset | € / kpl | 17 | 1,0 | 15,97 € |
| Lihantarkastusmaksu | € / kpl | 0,001 | 10377 | 14,82 € |
| Laboratoriomaksut | | | | |
| | | | Muuttuvat kustannukset yhteensä | 86 € |
| | | | Muuttuvat kustannukset € / ruhokilo | 0,25 € |
| | | | Muuttuvat kustannukset yhteensä vuodessa | 60 237 € |
| Katetuotto I | | | | 198 € |

Liite 3 Hevosen teurastuksen katetuottolaskelma

HEVOSEN TEURASTUS

Teuraseläimiä 100 kpl
Ruhopaino 273 kg

| Tuotot | Yksikkö | Määrä | á-hinta | Yhteensä |
|---|-----------|-------|---------|----------|
| Veloitus teurastuksesta | kpl | 273 | 0,5 | 137 € |
| Sisäelimet | kg | 0 | 1 | 0 € |
| Veri | ltr | | | 0 € |
| Luut | kg | 52 | 1 | 52 € |
| Kuljetukset tilalta | € / kpl | | | 0,0 € |
| Tuotot yhteensä | | | | 189 € |
| Tuotot yhteensä vuodessa | | | | 18 850 € |
| Muuttuvat kustannukset | | | | |
| Luokan I sivutuotteiden käsittely | € | 0,01 | 405 | 4,05 € |
| Luokkien II ja III käsittely | € | 0,01 | 4651 | 46,51 € |
| Vesi | 0,55 m3 | 0,55 | 0,95 | 0,52 € |
| Jätevesi | 0,85 m3 | 0,85 | 1,7 | 1,47 € |
| Hyödynnettävien sivutuotteiden pakkaukset | € | 1 | 0,69 | 0,69 € |
| Kuljetuksen kustannukset | € / kpl | | | 0,00 € |
| Lihantarkastusmaksu | € / kpl | 0,01 | 1482 | 14,82 € |
| Laboratoriomaksut | | | | |
| Trikiinitutkimus | kpl | 1 | 45,0 | 44,96 € |
| Muuttuvat kustannukset yhteensä | | | | 113 € |
| Muuttuvat kustannukset € / ruhokilo | | | | 0,41 € |
| Muuttuvat kustannukset yhteensä vuodessa | | | | 11 303 € |
| Katetuotto I | | | | 75 € |

Liite 4 Lampaan teurastuksen katetuottolaskelma

LAMPAAN TEURASTUS

Teuraseläimiä 1000 kpl
Ruhopaino 20 kg

| Tuotot | Yksikkö | Määrä | á-hinta | Yhteensä |
|---|---------|-------|---------|----------|
| Veloitus teurastuksesta | kpl | 20 | 0,5 | 10 € |
| Sisäelimet | kg | 0 | 1 | 0 € |
| Veri | ltr | | | 0 € |
| Luut | kg | 5 | 1 | 5 € |
| Kuljetukset tilalta | € / kpl | 3,33 | 1,20 | 3,99 € |
| Tuotot yhteensä | | | | 19 € |
| Tuotot yhteensä vuodessa | | | | 18 993 € |
| Muuttuvat kustannukset | | | | |
| Luokan I sivutuotteiden käsittely | € | 0,001 | 405 | 0,41 € |
| Luokkien II ja III käsittely | € | 0,001 | 4651 | 4,65 € |
| Vesi 0,04 | m3 | 0,04 | 0,95 | 0,04 € |
| Jätevesi 0,09 | m3 | 0,01 | 1,7 | 0,01 € |
| Hyödynnettävien sivutuotteiden pakkaukset | € | 1 | 1,06 | 1,06 € |
| Kuljetuksen kustannukset | € / kpl | 3,3 | 1,0 | 3,19 € |
| Lihantarkastusmaksu | € / kpl | 0,001 | 1482 | 1,48 € |
| Laboratoriomaksut | | | | |
| Muuttuvat kustannukset yhteensä | | | | 11 € |
| Muuttuvat kustannukset € / ruhokilo | | | | 0,54 € |
| Muuttuvat kustannukset yhteensä vuodessa | | | | 10 844 € |
| Katetuotto I | | | | 8 € |

Liite 5 Sian teurastuksen katetuottolaskelma

SIAN TEURASTUS

Teuraseläimiä 500 kpl
Ruhopaino 85 kg

| Tuotot | Yksikkö | Määrä | á-hinta | Yhteensä |
|---|---------|-------|---------|----------|
| Veloitus teurastuksesta | kpl | 85 | 0,5 | 43 € |
| Sisäelimet | kg | 3 | 1 | 3 € |
| Veri | ltr | 3 | 0,5 | 1,5 € |
| Luut | kg | 13 | 1 | 13 € |
| Kuljetukset tilalta | € / kpl | 5 | 1,20 | 6,0 € |
| Tuotot yhteensä | | | | 66 € |
| Tuotot yhteensä vuodessa | | | | 32 983 € |
| Muuttuvat kustannukset | | | | |
| Luokan I sivutuotteiden käsittely | € | 0,002 | 405 | 0,81 € |
| Luokkien II ja III käsittely | € | 0,002 | 4651 | 9,30 € |
| Vesi 0,17 | m3 | 0,17 | 1,0 | 0,16 € |
| Jätevesi 0,17 | m3 | 0,03 | 1,7 | 0,06 € |
| Hyödynnettävien sivutuotteiden pakkaukset | € | 1 | 3,36 | 3,36 € |
| Kuljetuksen kustannukset | € / kpl | 5,0 | 1,0 | 4,79 € |
| Lihantarkastusmaksu | € / kpl | 0,002 | 1482 | 2,96 € |
| Laboratoriomaksut | € | 0 | 0 | 0,00 € |
| Trikiinitutkimus | kpl | 0,05 | 45,0 | 2,25 € |
| Muuttuvat kustannukset yhteensä | | | | 24 € |
| Muuttuvat kustannukset € / ruhokilo | | | | 0,28 € |
| Muuttuvat kustannukset yhteensä vuodessa | | | | 11 848 € |
| Katetuotto I | | | | 42 € |

Liite 6 Teurastamon koneiden ja laitteiden hinnasto

Palmiatek Oy

HINNASTO 29.3.2011

(ilman ALV)

Tainnutushäkki 15.000€

Pulttipistooli 3.000 € naudän tainnutukseen

Sähkökäyttöiset tainnutuspihdit 5.000 € sian tainnutukseen

Kaltauslaitteisto sialle 20.000€

Vuodanvetolaite sisältää nostimen ja esinylkyalustan 12.000€

Ketjunostin 4.000€

Nostinkisko 800€/m

Halkaisusaha 12.000€

Vannesaha, pöytämalli 20.000€,

Käsienpesuallas 1.000€/kpl

Desinfiointiallas veitsille 600€/kpl

Työtaso 6.000€/kpl

Allasvaunu 400€/kpl

Pyöräalusta ja lihalaatikko 200€/kpl

Ketjukinnerikoukku sialle 100€/kpl

Ruhokoukku sialle 120€/kpl

Ketjukinnerikoukku naudalle 150€/kpl

Ruhokoukku naudalle 100€/kpl

Veitset ja teräket 150€/kpl

Kattorata teurastamoon ja jäähdyttämöön 500€/m

Vaunu elimille 2.000€

Koukkuvaunu tyhjille ruhokoukuille 1.000€

Sian karvan viimeistelypolttoon tarvitaan kaasupullo ja polttolaite, hinta-arvio 300 €

Liite 7 Esimerkki omavalvonnan tukijärjestelmän rakenteesta

Omavalvonnan tukijärjestelmä

A. TYÖNTEKIJÄ

- A.1 Hygieniaohjeet ja niiden valvonta
- A.2 Työntekijöiden terveydentilan seuranta

B. TYÖYMPÄRISTÖ

- B.1 Kylmäketjun hallinta
- B.2 Veden laadun seuranta
- B.3 Haittaeläinten torjunta
- B.4 Puhdistus ja desinfiointi ja niiden seuranta
- B.5 Kunnossapito-ohjelma
- B.6 Kuljetusten seuranta
- B.7 Jätehuolto

C. TUOTTEET

- C.1 Tiedot raaka-aineista
- C.2 Tiedot tuotteista
- C.3 Tuotetutkimusten huomioon ottaminen näytteenottosuunnitelmassa
- C.4 Jäljitettävyys
- C.5 Tiedottamis- ja takaisinvetosuunnitelma
- C.6 Pakkausmateriaalin elintarvikekelpoisuus
- C.7 Pakkausmerkintöjen oikeellisuus

D. MUISTA LISÄKSI

- D.1 Valmistusaineiden, lisäaineiden, entsyymien, valmistuksen apuaineiden, ravintoaineiden, elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuvien tarvikkeiden, toimintojen ja tuotteiden lakisääteiset vaatimukset. Muista myös vitamiinien, kivennäisaineiden ja muiden vastaavien tuotteiden lisääminen lainsäädännön vaatimusten mukaisesti
- D.2 Omavalvonta-asiakirjojen säilytyksen ohjeistaminen

Omavalvonnan tukijärjestelmä Elintarviketeollisuusliiton (2006, 5) mukaan.

Liite 8 HACCP-pohjainen vaarojen arviointi

Hazard Analysis, Critical Control Points -järjestelmä (vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet) on toimintamenettely, joka on kehitetty elintarvikkeiden turvallisuuden takeeksi. HACCP-järjestelmä korvaa valmiiden tuotteiden analysointia (mikrobiologia/kemia), sillä tuotteita tulisi analysoida todella suuri määrä, jotta tulosten perusteella voitaisiin luotettavasti arvioida koko tuotantoerän turvallisuus.

VAAROJEN ARVIOINTI

HACCP-järjestelmä lähtee liikkeelle turvallisuuskartoituksesta, josta käytetään nimitystä **vaarojen arviointi**. Vaarat liittyvät joko raaka-aineisiin tai tuotantoympäristöön, kuten laitteisiin ja työntekijöihin. Vaarojen tunnistaminen edellyttää raaka-aineiden ja tuotannon tuntemusta. Vaaran arvioinnin perusteena voivat olla myös asiakkailta tulevat valitukset ja tuotereklaamatit.

KRIITTISET HALLINTAPISTEET

Seuraavaksi tuotannosta tulee löytää se prosessin vaihe, jossa vaaroista päästään eroon tai niitä voidaan vähentää eli se vaihe, joka tekee tuotteesta turvallisen. Tätä vaihetta kutsutaan **kriittiseksi hallintapisteeksi**. Tuoteanalyysien sijaan HACCP-järjestelmässä seurataan tätä kriittiseksi hallintapisteeksi (Critical Control Point CCP) valittua vaihetta.

RAJAT

Jotta seuranta olisi toistettavaa ja luotettavaa, seurannassa tulee käyttää jotain mitattavissa olevaa asiaa, jolle voidaan asettaa **raja** (kriittinen raja-arvo).

SEURANTA

Jos **seurannan** kautta huomataan, että seurattavaksi valittu tuotannon vaihe ei toimi siten, että vaarat poistuisivat eli asetetut (kriittiset) rajat joko ylittyvät tai alittuvat, korjataan ja muutetaan tätä tuotantovaihetta. Lisäksi mietitään mitä tehdä niille tuotteille, jotka valmistettiin viallisen tuotannon aikana.

KORJAAVAT TOIMENPITEET

Tätä kutsutaan **korjaavien toimenpiteiden** toteuttamiseksi.

TODENTAMINEN

HACCP-järjestelmä on kaksivaiheinen. Kriittisen tuotantovaiheen seurannan onnistuminen varmistetaan **todentamisella**. Jos todentamisessa huomataan, että seurantaa ei tehdä tai sitä tehdään puutteellisesti, on tilanne korjattava välittömästi. Jos todentamisessa havaitaan, että seurattava tuotannon vaihe ei toimi halutulla tavalla, on tuotantovaihe muutettava toimivaksi.

ARVIOINTI

HACCP-järjestelmään kuuluu myös kokonaisvaltainen tarkastelu, jonka avulla selvitetään, onko järjestelmä toimiva eli saadaanko sen avulla tuotettua turvallisia elintarvikkeita. Tätä kokojärjestelmän **arviointia** kutsutaan myös validoinniksi.

ASIAKIRJAHALLINTA

HACCP:n periaatteiden mukaan kaikista vaiheista ja erityisesti kriittisten hallintapisteiden seurannasta ja todentamisesta on pidettävä **kirjaa**.

HACCP -periaatteet Elintarviketeollisuusliiton (2006, 10) mukaan

HAKEMUS (ILMOITUS) KUNTIEN RAKENNUSVALVONTAVIRANOMAISELLE

| |
|--------------------------|
| Kiinteistötunnus |
| Lupatunnus |
| Vastaanottaja ja päiväys |

Rakennuslupa
 Toimenpidelupa
 Toimenpideilmoitus
 Purkamislupa
 Maisematyölupa

| | | |
|---|--|---|
| Rakennussuunnittelutehtävän vaativuus <input type="checkbox"/> AA <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C | Rakennesuunnittelutehtävän vaativuus <input type="checkbox"/> AA <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C | LVI-suunnittelutehtävän vaativuus <input type="checkbox"/> AA <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C |
|---|--|---|

| | | | |
|-------------------|--------------------|--------------------------|--|
| 1. Rakennuspaikka | Kunta / Kaupunki | Kunnanosa | Kortteli / Kylä / Yleinen alue |
| | Tontti / Tila R:No | Rakennuspaikan pinta-ala | <input type="checkbox"/> Koko tila <input type="checkbox"/> Määräala |
| | Postiosoite | | |

| | | |
|---|--------------|---------------|
| 2. Hakija(t) Rakennuspaikan omistaja tai haltija. Rakennushankkeeseen ryhtyvän huolehtimisvelvollisuudet: kts. RakMK A 2 | Hakijan nimi | Puhelinnumero |
| | Postiosoite | |
| | Hakijan nimi | Puhelinnumero |
| | Postiosoite | |
| Sähköpostiosoite | | |

| | | | |
|--|------------------------|---|---------------|
| 3. Pää- ja rakennussuunnittelija Kts. velvollisuudet ja pätevyudet: RakMK A 2 | Pääsuunnittelijan nimi | Koulutus | Puhelinnumero |
| | Sähköpostiosoite | Kokemus | |
| | Paikka ja päiväys | Pääsuunnittelijan allekirjoitus ja nimenselvennys | |

| | | |
|--------------------------------------|--------------------|----------------|
| 4. Maksun veloitus yksi veloitettava | Veloitettavan nimi | Laskutusosoite |
|--------------------------------------|--------------------|----------------|

| | | |
|---|-----------------|------------------|
| 5. Asiamies jolla oikeus korjata hakemusta. | Asiamiehen nimi | Postiosoite |
| | Puhelinnumero | Sähköpostiosoite |

| | | | | |
|--|--|--|--------------------|---|
| 6. Rakennushanke tai toimenpide Rastita hanketyyppi ja täytä tiedot. Hankkeen laajuustiedot (kuten kerrosalat) tulee esittää myös asemapiirroksessa tai liitteellä. | <input type="checkbox"/> Uusi rakennus <input type="checkbox"/> Laajennus <input type="checkbox"/> Käyttötarkoituksen muutos <input type="checkbox"/> Korjaus- ja muutostyö <input type="checkbox"/> Purkaminen <input type="checkbox"/> Muu toimenpide <input type="checkbox"/> Ennakkolausuntopyyntö | | | |
| | Selostus rakennushankkeesta ja rakennuksen pääasiallinen käyttötarkoitus: | | Rakennusoikeus | Uusi tilavuus |
| | | | Käytetty kerrosala | Uusia asuntoja |
| | | | Purettava ala | Kerros-luku |
| | | | Uusi kerrosala | Muutos-ala |
| | | | Kokonais-ala | Palo- luokka <input type="checkbox"/> P1 <input type="checkbox"/> P2 <input type="checkbox"/> P3 |

| | | | |
|-------------------------|--|--|-----------------------------------|
| 7. Rakennuspaikan kaava | <input type="checkbox"/> Lainvoimainen asemakaava, jonka numero on: (asemakaavamääräykset on esitettävä asemapiirroksessa) | <input type="checkbox"/> Asemakaavan laadinta / muutos on vireillä | <input type="checkbox"/> Ei kaava |
| | <input type="checkbox"/> Rakennuspaikalla on rakennuskielto | | |

| | | |
|---|--|--|
| 8. Poikkeamiset säännöksistä perusteluineen | <input type="checkbox"/> Ei poikkeamisia kaavasta tai säännöksistä | <input type="checkbox"/> Selostus poikkeamisista on erillisellä liitteellä |
| | <input type="checkbox"/> Seuraavat poikkeamiset perusteluineen: | |

| | | | |
|-----------|---|----------------|-----|
| 9. Vakuus | <input type="checkbox"/> Hakija pyytää lupaa aloittaa rakennustyö ennen kuin lupaa koskeva päätös on saanut lainvoiman (MRL 144 §). | Vakuuden määrä | EUR |
|-----------|---|----------------|-----|

| | | |
|-----------------------|--|---|
| 10. Tietojen luovutus | <input type="checkbox"/> Kunnan luparekisteristä saa luovuttaa henkilötietoja sisältävän kopion, tulosteen tai sen tiedot sähköisessä muodossa suoramarkkinointia sekä mielipide- tai markkinatutkimusta varten (julkisuuslaki 16 § 3 mom.). | <input type="checkbox"/> Kunnan luparekisteristä ei saa missään muodossa antaa henkilötietoja suoramarkkinointia eikä mielipide- tai markkinatutkimusta varten (henkilötietolaki 30 §). Kunta on velvollinen toimittamaan rakentamista koskevia tietoja väestötietojärjestelmään, josta ne ovat muiden viranomaisten (mm. verohallinto) saatavilla. |
|-----------------------|--|---|

| | |
|------------------------|--|
| 11. Päätöksen toimitus | <input type="checkbox"/> Postitse <input type="checkbox"/> Hakijalle <input type="checkbox"/> Asiamiehelle <input type="checkbox"/> Pääsuunnittelijalle <input type="checkbox"/> Veloitettavalle |
|------------------------|--|

| | | |
|---|---------------------------------|---------------------------------|
| 12. Hakijoiden allekirjoitukset Kaikkien hakijoiden allekirjoitukset, jos valtuutettu asiamies ei ole allekirjoittajana. | Paikka ja päivämäärä | |
| | Allekirjoitus ja nimenselvennys | Allekirjoitus ja nimenselvennys |

Hakemus jatkuu seuraavalla sivulla

03.2010 ke6666

Suomen Kuntaliitto

LUPAHAKEMUKSEN LIITEASIAKIRJOJA

Katso ohjeita seuraavilta sivulta

| Hakija | Tarvitaan | Täyden- netään | Päiväys |
|---|--------------------------|--------------------------|---------|
| - valtakirja hakijalta ja rakennuspaikan muilta omistajilta | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - ote kauppa- ja yhdistysrekisteristä | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - ote asunto-osakeyhtiön hallituksen kokouksen pöytäkirjasta | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Rakennuspaikan hallinta | | | |
| - jäljennös myönnettyistä lainhuudoista | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - jäljennös kauppakirjasta tai muusta luovutuskirjasta | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - rasiustodistus | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - todistus erityisoikeuden kirjaamisesta | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - jäljennös vuokrasopimuksesta | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - jäljennös perunkirjasta | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Rakennuspaikka | | | |
| - tonttikartta ja ote kiinteistörekisteristä | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - virallinen karttajäljennös | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - ote katusuunnitelmasta | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - tiedot vesi- ja viemärijohtoliittymästä tai selvitys viemäröinnistä | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - selvitys rakennuspaikan perustamis- ja pohjaolosuhteista | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - pintavaaituskartta | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Pääpiirustukset (2 tai 3 sarjaa) | | | |
| - asemapiirros 1:200 tai 1:500 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - pohjat 1:100 tai 1:50 pienet hankkeet | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - leikkaus 1:100 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - julkisivut 1:100 tai 1:50 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - hormit 1:20 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - rakenneleikkaus 1:10 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - istutussuunnitelma 1:200 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - pelastustiepiirustus 1:200 / 1:500 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Ennakkoluvat ja lausunnot | | | |
| - elinkeino-, liikenne ja ympäristökeskuksen tai kunnanhallituksen poikkeamapäätös lainvoimaisuustodistuksineen | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - suunnittelutarveratkaisu lainvoimaisuustodistuksineen | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - ympäristölupa | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - naapurien suostumukset | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - selvitys naapureille tiedottamisesta | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Rakennushankeilmoitukset | | | |
| - RH 1 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - RH 2 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - RH 9 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Vastaava työnjohtaja | | | |
| - hakemus tai ilmoitus vastaavaksi työnjohtajaksi | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - hakemus tai ilmoitus erityisalan työnjohtajaksi | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Muut | | | |
| - energiaselvitys ja energiataselaskelma | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - ilmoitus väestönsuojasta ja väestönsuojapiirustukset | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - maston tai tuulivoimalan rakentamisen selvitykset (MRA 64 §) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - kerrosalaskelma | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - autopaikkaselvitys | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - selvitys rakennusjätteen määrästä, laadusta ja lajittelusta | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - selvitys purettavasta rakennusmateriaalista ja hyväksikäytöstä | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - selvitys rakennuksen rakennustaiteellisesta ja kulttuurihistoriallisesta arvosta | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - turvallisuusselvitys | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| - liikuntaesteettömyysselvitys | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

LISÄSELVITYKSET/HUOMAUTUKSET

HUOLEHTIMISVELVOLLISUUS RAKENTAMISESSA

Rakennushankkeeseen ryhtyvän ja sen alullepanijan on huolehdittava siitä, että rakennus suunnitellaan ja rakennetaan rakentamista koskevien säännösten ja määräysten sekä myönnetyn luvan mukaan. Kunnan rakennusvalvontaviranomaisen tehtävänä on yleisen edun kannalta valvoa rakennustoimintaa sekä osaltaan huolehtia, että rakentamisessa noudatetaan, mitä maankäyttö- ja rakennuslaissa tai sen nojalla säädetään tai määrätään.

Viranomaisvalvonnasta peritään kunnan hyväksymä maksu. Maksua korotetaan, jos tarkastus- tai valvontatehtävät johtuvat luvattomasta tai luvanvastaisesta rakentamisesta taikka siitä, että luvanhakija tai toimintaan velvollinen on laiminlyönyt hänelle kuuluvan tehtävän. Esimerkkejä laiminlyönneistä ovat mm. toimenpiteen aloittaminen ilman lupaa, ilman hyväksyttyä vastaavaa työnjohtajaa, luvassa määrätyn viranomaiskatselmuksen tilaamatta jättäminen tai tilaaminen myöhässä, kun työ on tehty tai rakenne peitetty. Huomattava laiminlyönti on ottaa rakennus tai sen osa käyttöön ennen kuin viranomainen on hyväksynyt rakennuksen erillisessä käyttöönottokatselmuksessa. Rakentajan velvollisuus on tilata viranomaisen suorittamaa ao katselmuks.

LUPAHAKEMUKSEN TÄYTTÖOHJEET

Hakija täyttää lomakkeesta kohdat 1-12 kirjoittamalla asianomaisiin paikkoihin niissä pyydytetyt tiedot ja rastimalla kyseeseen tulevat ruudut. Muut kohdat jäävät viranomaisten täytettäväksi.

Seuraavassa selvennetään lomakkeen numeroituja kohtia.

Lisätietoja saa kunnan rakennusvalvonnan sähköisiltä sivuilta, rakennustarkastajalta tai toimistosihteeriltä.

1. Rakennuspaikka

Rakennuspaikkaa koskevat tiedot merkitään virallisten asiakirjojen mukaisesti. Rakennuspaikka yksilöidään kunta ja kaupunginosan nimi sekä korttelin ja tontin numero taikka kylän ja tilan nimi sekä tilan rekisterinumero. Rakennuspaikan osoite on esitettävä riittävän tarkasti paikan löytämiseksi katselmuskäynneillä. Rakennuspaikkana ei voi olla vain osa asemakaavan mukaisesta tontista. Jos rakennuspaikkana on osa kiinteistörekisteristä, pinta-alaksi merkitään sen palstan tai määräalan pinta-ala, jota rakentaminen koskee.

2. Hakija

Hakijaksi tai ilmoittajaksi merkitään rakennuspaikan haltija tai omistaja. Esim. asunto-osakeyhtiön osakas tai liikehuoneiston vuokraaja ei voi olla hakijana, vaikka hakemus koskisi yksinomaan hänen hallinnassaan olevaa huoneistoa. Myös rakennuspaikan osaomistaja tarvitsee pääsääntöisesti muiden osaomistajien valtuutuksen luvan hakemiseen.

3. Pääsuunnittelijan allekirjoitus

Luvanhakijalla tulee olla hankkeen vaativuus huomioon ottaen riittävät edellytykset sen toteuttamiseen sekä käytettävissään pätevä henkilöstö. Rakennuksen suunnittelussa tulee olla suunnittelun kokonaisuudesta ja sen laadusta vastaava pätevä henkilö, joka huolehtii siitä, että rakennussuunnitelmat ja erityissuunnitelmat muodostavat kokonaisuuden (pääsuunnittelija). Rakennussuunnitelman ja erityissuunnitelman laatijalla tulee olla asianomaiseen suunnittelutehtävään soveltuva rakennusalan korkeakoulututkinto taikka aikaisempi rakennusalan ammatillisen korkea-asteen tai sitä vastaava tutkinto sekä riittävä kokemus kyseisen suunnittelualan tehtävissä. Viranomaisen lupapäätöksessä määrätään rakennustyön suorituksesta ja sen laadusta vastaava, joka johtaa rakennustyötä sekä huolehtii rakentamista koskevien säännösten ja määräysten sekä myönnetyn luvan ja hyvän rakennustavan mukaisesta työn suorittamisesta (vastaava työnjohtaja ja erityisalan työnjohtaja).

4. Maksun veloitus

Luvan käsittelystä ja rakennustyön valvonnasta on suoritettava kunnan hyväksymän taksan mukainen maksu. Maksu on suoritettava, kun päätös on annettu. Maksu on suoritettava neljäntoista päivän kuluessa laskun lähettämispäivästä. Maksu on ulosotto-kelpoinen. Mikäli laskutusosoite on eri kuin kohdassa 1, se ilmoitetaan tässä kohdassa.

5. Asiamies

Tässä kohdassa hakija tai ilmoittaja voi valtuuttaa asiamiehensä tai erityissuunnittelijan antamaan lisäselvityksiä, täydentämään ja korjaamaan hakemusasiakirjoja sekä ottamaan vastaan viranomaisen ilmoituksia luvan hakijalle.

6. Rakennushanke tai toimenpide

Hakijan tai ilmoittajan on selvitettävä, millaisesta rakennustyöstä tai toimenpiteestä on kysymys. Lyhyessä selostuksessa on mainittava ainakin rakennuksen pääasiallinen käyttötarkoitus. Rakennusvalvontamaksun perusteita varten ilmoitettavaan rakennuksen kokonaisalaan lasketaan kaikkien kerrosten, kellareiden ja lämpöeristettyjen ullakoiden pinta-ala yhteensä ulkomitoin. Mukaan ei lasketa 160 cm matalampia tiloja. Tätä määritelmää soveltaen lasketaan myös rakennuksen osan sekä säiliön, erillisen katoksen tai vastaavan kokonaisala. Jos suunniteltu toimenpide on tilapäinen siten, että se on tarkoitus purkaa tai tilanne palauttaa entiselleen määräajan kuluessa, siitä on mainittava selostuksessa.

9. Vakuus

Hakija voi tässä kohdassa pyytää lupaa aloittaa rakennustyö rakennusvalvontaviranomaisen määräämää vakuutta vastaan julkipanoaikana. Asiassa tehdään päätös ja siitä peritään rakennusvalvontataksan mukainen erillinen maksu.

11. Päätöksen toimitus

Lupapäätös ja vahvistetut piirustukset toimitetaan postiennakolla hakijalle tai ne voi noutaa kunnassa noudatetun käytännön mukaisesti. Luvan mukaisen rakentamisen aloittaminen edellyttää lisäksi rakennusvalvontatoimistosta saatavaa aloituslupaa tai että kyseinen ilmoitus on tehty aloituskokouksen yhteydessä ja samalla tarkastetaan, että vaadittavat rakennesuunnitelmat on toimitettu ja että hankkeelle on hyväksytty vastaava työnjohtaja sekä erityisalan työnjohtajat. Mikäli ilmoituksen mukainen toimenpide edellyttää rakennusluvan tai toimenpideluvan hakemista sitä vaaditaan 14 päivän kuluessa ilmoituksen vastaanottamisesta. Toimenpiteeseen saa ryhtyä, ellei luvan hakemista ole vaadittu. Rakennusvalvontaviranomainen voi myös heti ilmoittaa, ettei toimenpiteelle ole esitettyä.

12. Päiväys ja allekirjoitus

Hakemuksen voi allekirjoittaa luvan hakija tai henkilö, joka valtakirjalla tai muilla asiakirjoilla osoittaa olevansa oikeutettu allekirjoittamaan hakemuksen hakijan puolesta. Sama koskee ilmoituksen tekijää.

MUU HUOLEHTIMISVELVOLLISUUS

Tiedottaminen

Rakennushankkeen vireillä olosta on ilmoitettava myös rakennuspaikalla rakennusvalvontaviranomaisen antamien ohjeiden mukaisesti.

Rakennuspaikan postilaatikko

Rakennushankkeeseen ryhtyvän on hyvä sopia paikallisen postilaitoksen kanssa rakennusaikaisen postilaatikon sijaintipaikasta ja postilaatikoiden lopullisesta sijainnista sekä mahdollisesta ryhmitelystä. Postilaatikon sijoittamisessa katu- tai tiealueelle tulee ottaa huomioon Viestintäviraston valtakunnalliset ohjeet postinjakelusta.

RAKENTAMISEN PELISÄÄNNÖT

Kiitos, kun haet lupaa!

Kunta toimii rakennusvalvontaviranomaisena vastuullisesti huolehtimalla muun muassa siitä, että rakentamisen velvollisuuksia noudatetaan kunnan alueella.

Luvat

Rakennuksen rakentaminen edellyttää maankäyttö- ja rakennuslain mukaan kaikissa kunnissa rakennuslupaa. Kunnan rakennusjärjestyksessä voidaan myös päättää, että pienemmistä hankkeista tehdään ilmoitus tai haetaan toimenpidelupaa.

Luvan tarpeesta voi erehtyä. Kunnan rakennusvalvontaviranomaiset valvovat rakentamista alueellaan. Ilman lupaa aloitettu rakennustyö voidaan keskeyttää ja valvontatehtävästä periä korotettu maksu. Rakentamista koskevien lupien tarpeesta saa tarkan tiedon kunnan rakennustarkastajalta.

Kaikista myönnettyistä rakennusluvista, rakennustöiden aloittamisesta ja käyttöönotoista kunnat toimittavat tiedot väestötietojärjestelmään, josta tiedot ovat mm. verohallinnon käytettävissä.

Pätevyudet

Rakentamaan ryhtyvällä tulee olla hankkeen vaativuus huomioon ottaen sen suunnittelussa ja valvonnassa pätevä henkilöstö, joilla on myös edellytykset hoitaa tehtävänsä.

Valvontavelvollisuudet

Rakentamaan ryhtyvän ja hänen käytössään olevan henkilöstön tulee noudattaa myönnettyä lupaa, kutsua rakennustarkastaja katselmukselle, valvoa itse rakennustyötä ja pitää valvontatyöstään tarkastusasiakirjaa oikea-aikaisesti.

Velvollisuudet palvelujen ostajana ja työnantajana

Kun ostaa rakennustyön ammatinharjoittajalta tai yritykseltä, ei rakentajalla ole työnantajan velvollisuuksia. Tällöin rakentajan tulee kuitenkin huolehtia kuuluko yritys tai henkilö ennakkoperintärekisteriin (www.ytj.fi).

Jos yrityksellä on ennakkoperintärekisterissä merkintä voimassa, rakentajan ei tarvitse toimittaa ennakonpidätystä. Jos merkintää ei ole, rakentajan on toimitettava ennakonpidätys ja maksettava pidätetty määrä veroviraston tilille sekä annettava vuosi-ilmoitus verovirastolle.

Jos rakentaja palkkaa itse työvoimaa, on huolehdittava erilaisista työnantajavelvollisuuksista, kuten toimittamaan ennakonpidätyksen maksetuista palkoista. On myös huolehdittava työeläke- ja työttömyysvakuutusmaksujen maksamisesta ja vakuutettava työntekijä tapaturman varalta.

Helpoimmin hoidat maksusi www.palkka.fi palvelussa tai asioimalla suoraan verottajan tai vakuutusyhtiön kanssa.

***Menestystä rakennusprojektiin toivottavat
kunnat ja Suomen Kuntaliitto.***

**ELINTARVIKELAIN 13 - 15 §:N MUKAINEN ELINTARVIKEHUONEISTON
HYVÄKSYMISHAKEMUS**

1 (5)

- Uusi elintarvikehuoneisto
- Toiminnan / tilojen olennainen muutos

| | | | |
|---------------------------------|--------------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Toimijaa koskevat tiedot | Elintarvikealan toimijan nimi: | | y-tunnus (tai hlö-tunnus) |
| | Osoite: | | Kotikunta: |
| | Puhelin: | Fax / sähköpostiosoite: | |
| | Yhteyshenkilö: puh. | | |

| | | |
|-----------------------------------|---|------------------------|
| Huoneistoa koskevat tiedot | Elintarvikehuoneiston nimi: | |
| | Käyntiosoite: | |
| | Puhelin: | Fax / sähköpostiosoite |
| | Aloittamisajankohta: | avoinna klo: |
| | <input type="checkbox"/> Huoneiston rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus varmistettu (isännöintitodistus) | |

| | | |
|-------------------------------|--|---|
| Harjoitettava toiminta | Myymälät ja myyntipaikat <input type="checkbox"/> elintarvikemyymälä, koko m ² <input type="checkbox"/> elintarvikemyymälä (teollisesti pakatut tuotteet, paistopiste) <input type="checkbox"/> kioski, hallimyymälä <input type="checkbox"/> ulkomyyntipiste, myyntivaunu | Ravintolat ja ammattikeittiöt <input type="checkbox"/> ruokaravintola <input type="checkbox"/> catering-toiminta <input type="checkbox"/> kahvila <input type="checkbox"/> pikaruokaravintola <input type="checkbox"/> tarjoilukioski <input type="checkbox"/> pub |
| | Tuotanto, käsittely, varastointi <input type="checkbox"/> vihannesten käsittely <input type="checkbox"/> einesskeittiöt ja ruokavalmistetehtaat <input type="checkbox"/> leipomo <input type="checkbox"/> muu tuotantolaitos, mikä: <input type="checkbox"/> varasto <input type="checkbox"/> pakkaamo <input type="checkbox"/> elintarvikekuljetukset | <input type="checkbox"/> henkilöstöravintola <input type="checkbox"/> koulun / päiväkodinkeittiö <input type="checkbox"/> laitoskeittiö <input type="checkbox"/> keskuskeittiö <input type="checkbox"/> jakelukeittiö <input type="checkbox"/> muu, mikä: |
| | Selvitys myytävistä / käsiteltävistä / valmistettavista elintarvikkeista tai erittely huoneiston toiminnoista | |

HAKEMUS TOIMITETAAN OSOITTEESEEN:
Perusturvaliikelaitos Saarikka
terveystarkastaja
Sairaalantie 2
43100 Saarijärvi

Tiedustelut:
terveystarkastaja Janne Litmanen (044) 4598 563
terveystarkastaja Sanna Hovi (044) 4598 910
terveystarkastaja Jonne Kinnunen (044) 4598 603
email: etunimi.sukunimi@saarikka.fi

ELINTARVIKELAIN 13 - 15 §:N MUKAINEN ELINTARVIKEHUONEISTON HYVÄKSYMISHAKEMUS

2 (5)

| Selvitys tilojen rakentamistavata ja materiaaleista (eritelty tilat: tuotanto/valmistus, varasto, siivous, sosiaalitilat, kuormatila ym.) | Huonetilan nimi ja pinta-ala m ² | Lattia | Seinä | Katto |
|---|---|-----------------|-----------------|-----------------|
| | | | rakentamistapa | rakentamistapa |
| ESIMERKKI: Keittiö 24 m² Lattia: rak.tapa: betoni pintamat.: epoksimassa Seinä: rak.tapa: tiili pintamat: kaakeli Katto: rak.tapa: betoni pintamat: alaslaskettu maalattu kipsilevy | | pintamateriaali | pintamateriaali | pintamateriaali |
| | | rakentamistapa | rakentamistapa | rakentamistapa |
| | | pintamateriaali | pintamateriaali | pintamateriaali |
| | | rakentamistapa | rakentamistapa | rakentamistapa |
| | | pintamateriaali | pintamateriaali | pintamateriaali |
| | | rakentamistapa | rakentamistapa | rakentamistapa |
| | | pintamateriaali | pintamateriaali | pintamateriaali |
| | | rakentamistapa | rakentamistapa | rakentamistapa |
| | | pintamateriaali | pintamateriaali | pintamateriaali |

| Toiminnan kannalta tärkeimmät laitteet (voi olla myös liitteenä laiteluettelo) | Kylmä-, jäähdytys-, jäädytys- ja pakastelaitteet | Valmistus- ja kuumennuslaitteet |
|--|--|---------------------------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| Huoneiston vesipisteet | Astioiden pesu |
|--|--|
| | <input type="checkbox"/> Koneellinen <input type="checkbox"/> Käsin, tiskiallas kpl |
| Käsienpesu <input type="checkbox"/> Erillinen käsienpesuallas, missä: | |
| Valmistus / käsittely <input type="checkbox"/> Ruoanvalmistukselle tai elintarvikkeiden käsittelylle varattu oma vesipiste | |

HAKEMUS TOIMITETAAN OSOITTEESEEN:
 Perusturvaliikelaitos Saarikka
 terveystarkastaja
 Sairaalantie 2
 43100 Saarijärvi

Tiedustelut:
 terveystarkastaja Janne Litmanen (044) 4598 563
 terveystarkastaja Sanna Hovi (044) 4598 910
 terveystarkastaja Jonne Kinnunen (044) 4598 603
 email: etunimi.sukunimi@saarikka.fi

**ELINTARVIKELAIN 13 - 15 §:N MUKAINEN ELINTARVIKEHUONEISTON
HYVÄKSYMISHAKEMUS**

3 (5)

| | | |
|------------------------------------|--|---|
| Selvitys ilmanvaihdosta | <input type="checkbox"/> koneellinen tulo ja poisto <input type="checkbox"/> koneellinen poisto | <input type="checkbox"/> painovoimainen |
| | <input type="checkbox"/> keittiötilassa erillinen poisto | |
| | <input type="checkbox"/> huoneistossa tupakoidaan | <input type="checkbox"/> ei tupakoida |

| | | |
|---------------------|---|---|
| Siivoustilat | Tilat: <input type="checkbox"/> siivouskomero kpl <input type="checkbox"/> siivouskeskus | varustus, pakollinen: <input type="checkbox"/> kaatoallas <input type="checkbox"/> viemäri / lattiakaivo <input type="checkbox"/> poistoilmanvaihto <input type="checkbox"/> teline varrellisille välineille <input type="checkbox"/> kuivauspatteri tms <input type="checkbox"/> hyllytilaa pesuaineille ym. |
| | <input type="checkbox"/> keittiöllä oma siivouskomero <input type="checkbox"/> Lattianhoitokoneen säilytystila | |

| | | |
|--|---|---|
| Henkilökunta ja sosiaalitilat | Henkilökunnan määrä Naisia kpl Miehiä kpl | |
| | Pukeutumistilat <input type="checkbox"/> Naiset, pukukaappeja kpl <input type="checkbox"/> Miehet, pukukaappeja kpl <input type="checkbox"/> Yhteinen, pukukaappeja kpl <input type="checkbox"/> Pukukaappi/t, missä tilassa: <input type="checkbox"/> Suihku <input type="checkbox"/> Käsienvesupisteet <input type="checkbox"/> Pukeutumistilat sijaitsevat huoneiston ulkopuolella, missä: | Wc-tilat: <input type="checkbox"/> Naiset kpl <input type="checkbox"/> Miehet kpl <input type="checkbox"/> Yhteinen <input type="checkbox"/> Henkilökunta käyttää asiakas-wc:tä <input type="checkbox"/> Henkilökunnan wc-tilat sijaitsevat huoneiston ulkopuolella |

| | | |
|--|---|--|
| Selvitys veden- hankinnasta ja viemäroinnistä | <input type="checkbox"/> Liittynyt yleiseen vesijohtoverkoston <input type="checkbox"/> Muu, mikä? (tutkimustodistus veden laadusta liitteeksi) | <input type="checkbox"/> Jätevedet johdetaan yleiseen viemäriverkkoon <input type="checkbox"/> Jätevedet johdetaan muulla tavoin, miten |
|--|---|--|

| | | |
|-----------------------------------|---|---|
| Selvitys jätehuollosta | <input type="checkbox"/> Liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon | Lajittelu: <input type="checkbox"/> biojäte <input type="checkbox"/> eläinperäinen (sivutuoteasetus) <input type="checkbox"/> paperi <input type="checkbox"/> pahvi <input type="checkbox"/> lasi <input type="checkbox"/> metalli <input type="checkbox"/> ongelmajätteet |
| | <input type="checkbox"/> Jätehuolto järjestetty seuraavasti: | |

HAKEMUS TOIMITETAAN OSOITTEESEEN:
Perusturvaliikelaitos Saarikka
terveystarkastaja
Sairaalantie 2
43100 Saarijärvi

Tiedustelut:
terveystarkastaja Janne Litmanen (044) 4598 563
terveystarkastaja Sanna Hovi (044) 4598 910
terveystarkastaja Jonne Kinnunen (044) 4598 603
email: etunimi.sukunimi@saarikka.fi

**ELINTARVIKELAIN 13 - 15 §:N MUKAINEN ELINTARVIKEHUONEISTON
HYVÄKSYMISHAKEMUS**

4 (5)

| | | | | |
|-----------------------|---|-----|---|-----|
| Tarjoilupaidat | Asiakaspaikkamäärät (tarvittaessa erillinen liite): | | | |
| | sisätiloissa | kpl | ulkotilassa | kpl |
| | Asiakas WC-tilat: | | Käsienpesu | |
| | Miehille kpl istuimia, kpl urinaaleja cm urinaalikourua (50 cm= 1 wc- paikka) | | Naisille kpl käsienpesualtaita | |
| | Inva-wc:t | | kpl | |
| | | | Miehille kpl käsienpesualtaita | |
| | | | <input type="checkbox"/> Lattiakaivot wc-tiloissa | |

| | | | |
|---|------------------------------|--|---|
| Elintarvikkeiden kuljetukset (liitteeksi kopio rekisteriotteesta) VnA elintarvikevalvonnasta 321/2006 § 4 | Kuljetusajoneuvot | <input type="checkbox"/> Kuorma-autot <input type="checkbox"/> Perävaunuyhdistelmä <input type="checkbox"/> Pakettiautot <input type="checkbox"/> Henkilöautot <input type="checkbox"/> Vaihtokuormatila <input type="checkbox"/> Muu, mikä | |
| | Kuljetettavat elintarvikkeet | <input type="checkbox"/> Kylmäkuljetukset <input type="checkbox"/> Pakastekuljetukset <input type="checkbox"/> Leipomokuljetukset <input type="checkbox"/> Hevi <input type="checkbox"/> Kuivaelintarvikkeet <input type="checkbox"/> Ateria- ja ruokakuljetukset | <input type="checkbox"/> Pakatut tuotteet <input type="checkbox"/> Pakkaamattomat tuotteet |
| | Kuljetuslämpötilat | <input type="checkbox"/> Kylmäkuljetukset <input type="checkbox"/> Pakastekuljetukset <input type="checkbox"/> Lämpötila säätelämättömät | Lämpötilan mittaus- ja tallennuslaitteet: |
| | Tiedot kuljetuksista | Kuljetuksen kesto: <input type="checkbox"/> alle 2 h <input type="checkbox"/> yli 2 h | alue, jolla kuljetetaan |

| | |
|--|---|
| Liikkuva ajoneuvo tai laite (kioski, myyntivaunu, tai muu laite) VnA elintarvikevalvonnasta 321/2006 § 3 | Mahdollinen rekisterinumero tai muu tunnistetieto |
| | Käytettävän talousveden hankinta ja laitteistot (kylmä- ja kuumavesi sekä vesipisteet): |
| | Jäteveden johtaminen: |

HAKEMUS TOIMITETAAN OSOITTEESEEN:
Perusturvaliikelaitos Saarikka
terveystarkastaja
Sairaalantie 2
43100 Saarijärvi

Tiedustelut:
terveystarkastaja Janne Litmanen (044) 4598 563
terveystarkastaja Sanna Hovi (044) 4598 910
terveystarkastaja Jonne Kinnunen (044) 4598 603
email: etunimi.sukunimi@saarikka.fi

**ELINTARVIKELAIN 13 - 15 §:N MUKAINEN ELINTARVIKEHUONEISTON
HYVÄKSYMISHAKEMUS**

5 (5)

| | |
|-----------------|--|
| Liitteet | Pakolliset liitteet: <input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma <input type="checkbox"/> Pohjapiirustus, josta näkyvät kalusteet (mm. laitteet, vesipisteet) Tarvittaessa: <input type="checkbox"/> Asemapiirustus <input type="checkbox"/> LVI-piirustukset (Ilmanvaihto-, vesijohto- ja viemärisuunnitelmat) <input type="checkbox"/> Laiteluettelo <input type="checkbox"/> Naudanlihan merkintäjärjestelmä <input type="checkbox"/> Elintarvikekuljetuksiin käytettävän kuljetusajoneuvon rekisteriotteesta kopio <input type="checkbox"/> muu, mikä Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevän elintarvikehuoneiston hyväksymishakemukseen tarvittavista liitteistä on kerrottu tarkemmin Valtioneuvoston asetuksessa 321/2006 1 §, 2. momentti, kohdat 1 - 7. |
|-----------------|--|

Elintarvikehuoneiston tulee olla hyväksytty ennen toiminnan aloittamista. Päätös hyväksymisestä tehdään tämän hakemuksen perusteella. Jätä hakemus viimeistään 30 pv ennen suunniteltua käyttöönottoa.

Elintarvikelain 14 §:n mukaisen hakemuksen käsittelystä peritään ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukainen maksu.

TOIMIJAN ON SÄILYTETTÄVÄ HAKEMUSASIAKIRJAT JA HYVÄKSYMISPÄÄTÖS ELINTARVIKEHUONEISTOSSA, JOSSA NIIDEN ON OLTAVA HUONEISTOA VALVOVAN VIRANOMAISEN NÄHTÄVILLÄ (Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (321/2006) § 7)

| | | |
|----------------------|------------|---------------------------------|
| Allekirjoitus | päivämäärä | allekirjoitus ja nimenselvennys |
|----------------------|------------|---------------------------------|

HAKEMUS TOIMITETAAN OSOITTEESEEN:
Perusturvaliikelaitos Saarikka
terveystarkastaja
Sairaalantie 2
43100 Saarijärvi

Tiedustelut:
terveystarkastaja Janne Litmanen (044) 4598 563
terveystarkastaja Sanna Hovi (044) 4598 910
terveystarkastaja Jonne Kinnunen (044) 4598 603
email: etunimi.sukunimi@saarikka.fi

Luomuvalvontalomake 1

ELY-keskuksen / Eviran merkintöjä

| | |
|------------|------|
| Päivämäärä | Dnro |
| | |

Lomake pyydetään täyttämään selvästi tekstaten tai koneella ja palauttamaan:

- alkutuotannon osalta (mukaan lukien keruutuotanto sekä alhaisen jalostusasteen valmistus) ELY-keskuksen maaseutu ja energia -yksikköön
- lisäysaineiston pakkaamisen, tukkukaupan ja maahantuonin osalta Eviran tuonti- ja markkinavalvontayksikköön
- rehujen valmistuksen, tukkukaupan ja maahantuonin osalta Eviran maatalouskemian yksikköön

| | | |
|---|--|---|
| 1. HAKIJAN TIEDOT | Hakijan nimi | Henkilö- tai ly-tunnus |
| | Hakijan osoite | Postinumero ja -toimipaikka |
| | Puhelinnumero | Telefax |
| | Sähköpostiosoite | Tilan/toimitilojen sijaintikunta/sijaintikunnat |
| | Yhteyshenkilö (mikäli eri kuin hakija) | Yhteyshenkilön puhelinnumero |
| | Päätilan, viljelijän tai toimitilojen osoite (jos muu kuin hakijan osoite) | |
| | | |
| 2. VALVONTAAN HAETTAVAT TUOTANTO- SUUNNAT JA TOIMIALAT | Haen liitettäväksi luonnonmukaisen tuotannon valvontajärjestelmään seuraavat tuotantosunnat ja toimialat. Kunkin valvontajärjestelmään haluttavan toimialan on toimitettava toimialakohtainen täydennyslomake tämän hakemuksen liitteenä. | |
| | <input type="checkbox"/> Peltokasvin viljely mukaan lukien avomaalla tapahtuva puutarhatuotanto ja hedelmänviljely | (täydennyslomake 1a) |
| | <input type="checkbox"/> Kasvihuonetuotanto ja sienten kasvatusta | (täydennyslomake 1b) |
| | <input type="checkbox"/> Keruutuotanto | (täydennyslomake 1c) |
| | <input type="checkbox"/> Kotieläintuotanto | (täydennyslomake 1d) |
| | <input type="checkbox"/> Alhaisen jalostusasteen valmistus | (täydennyslomake 1e) |
| | <input type="checkbox"/> Lisäysaineiston pakkaaminen, tukkukauppa ja maahantuonti | (täydennyslomake 1f) |
| | <input type="checkbox"/> Rehujen valmistus, tukkukauppa ja maahantuonti | (täydennyslomake 1g) |
| <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden valmistus, varastointi, tukkukauppa ja maahantuonti | (täydennyslomake 1h) | |
| 3. SITOUMUS | Toimija sitoutuu: <ul style="list-style-type: none"> - noudattamaan Euroopan yhteisöjen neuvoston asetuksen (EY) 834/2007 ja komission asetuksen (EY) 889/2008 vaatimuksia merkinnöistä ja tuotantosäännöistä; - hyväksymään neuvoston ja komission asetusten mukaiset seuraamukset rikkomuksen tai sääntöjenvastaisuuden tapahtuttua - ilmoittamaan valvontaviranomaisille välittömästi, jos toimija epäilee, ettei sen tuottama, valmistama tai toiselta toimijalta saama tuote täytä neuvoston asetuksen vaatimuksia ja - ilmoittamaan seuraamustapauksessa (markkinointikielto, erottaminen valvontajärjestelmästä) asiasta tuotteen ostajille kirjallisesti sen varmistamiseksi, että luonnonmukaiseen tuotantotapaan viittaavat merkinnät poistetaan kyseisestä tuotannosta. | |
| 4. HAKIJAN ALLEKIRJOITUS | Aika ja paikka | Hakijan allekirjoitus |

TÄYTTÖOHJEET

Luomuvalvontalomake 1

2. VALVONTAAN HAETTAVAT TUOTANTOSUUNNAT JA TOIMIALAT

Merkitään kaikki ne tuotantosunnat ja toimialat, joilla hakija aikoo harjoittaa luonnonmukaista tuotantoa. Kunkin toimialan osalta on täytettävä toimialakohtainen täydennyslomake

- 1 a Peltokasvituotanto (mukaan lukien avomaavihannekset, marjat ja hedelmät)
- 1 b Kasvihuone- ja sienituotanto
- 1 c Keruutuotanto
- 1 d Kotieläintuotanto
- 1 e Alhaisen jalostusasteen valmistus
- 1 f Lisäysaineiston pakkaaminen, tukkukauppa ja maahantuonti
- 1 g Rehujen valmistus, tukkukauppa ja maahantuonti

3. SITOUMUS

Euroopan yhteisöjen komission asetus (EY) 889/2008 edellyttää valvontajärjestelmään liittyvältä toimijalta sitoumusta neuvoston asetuksen (EY) 834/2007 ja komission asetuksen tuotantosääntöihin, merkintävaatimuksiin ja menettelytapoihin

Seuraamukset

Seuraamuksista säännönvastaisuuksien tapahduttua määrätään Euroopan yhteisöjen neuvoston asetuksessa (EY) N:o 834/2007, Euroopan yhteisöjen komission asetuksessa (EY) 889/2008, Euroopan yhteisön yhteisen maatalouspolitiikan täytäntöönpanosta annetussa laissa (1100/94, muutettu 273/2003)) sekä sen nojalla annetussa Maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa luonnonmukaisesta tuotannosta, luonnonmukaisten tuotteiden merkinnöistä ja valvonnasta 846/2008 (muutettu viimeksi 193/2010).

ELY-keskus (rehujen valmistuksen, tukkukaupan ja maahantuonnin sekä lisäysaineiston pakkaamisen, tukkukaupan ja maahantuonnin osalta Elintarviketurvallisuusvirasto) voi päättää huomautuksista ja markkinointikielloista sekä poistaa toimijan ja tilan määrääjäksi valvontajärjestelmästä.

Huomautus on kirjallinen kehoitus tai ohje puutteen korjaamiseksi. Huomautusta on noudatettava määrääjässä ja se voi edellyttää uutta tarkastusta.

Markkinointikielto tarkoittaa luonnonmukaiseen tuotantoon viittaavien merkintöjen poistamista tuotteista ja tuotteiden markkinoille pääsyn estämistä luonnonmukaisesti tuotettuina. Markkinointikielto voi koskea joko tuore-erää, tuotantosuuntaa tai koko tilaa.

Valvontajärjestelmästä poistettu toimija voi hakeutua määrääjän jälkeen uudelleen valvontajärjestelmään. Tällöin siirtymävaihe alkaa kuitenkin alusta. Toimija voidaan poistaa valvontajärjestelmästä määrääjäksi myös, jos hän on tahallisesti tai törkeästä huolimattomuudesta laiminlyönyt säädetyt maksut.

Tuomioistuin voi tuomita sakkoja tahallaan tai törkeästä huolimattomuudesta aiheutetusta sääntöjenrikkomuksesta.

Muutoksenhaku

ELY-keskuksen päätöksiin voi hakea muutosta valittamalla maaseutuelinkeinojen valituslautakuntaan 30 päivän kuluessa siitä päivästä, jona valittaja on saanut tiedon päätöksestä. Valituslautakunnan päätöksestä voi edelleen hakea muutosta valittamalla korkeimpaan hallinto-oikeuteen siinä järjestyksessä kuin hallintolain käyttölaissa (586/1996) säädetään.

Elintarviketurvallisuusviraston päätöksiin voi hakea muutosta valittamalla hallinto-oikeuteen.

LOMAKKEEN PALAUTTAMINEN JA LISÄTIETOJA**1. Luonnonmukainen maataloustuotanto, alhaisen jalostusasteen valmistus ja keruutuotanto**

Lomake palautetaan ELY-keskuksen maaseutu ja energia -yksikköön, josta saa myös tarvittaessa lisätietoja.

| ELY-keskus | Osoite | Puhelin (vaihte) | |
|----------------------|---|-------------------------|--------------|
| 01 Uusimaa | PL 15, Maistraatinportti 2, 00241 HELSINKI | 020 636 0070 | |
| 02 Varsinais-Suomi | PL 592, Ratapihankatu 36, 20101 TURKU | 020 636 0060 | |
| 03 Satakunta | PL 266, Kuninkaanlahdenkatu 14, 28101 PORI | 020 636 0150 | |
| 04 Häme | PL 131, Birger Jaarlin katu 15, 13101 HÄMEENLINNA | 020 636 0130 | |
| 05 Pirkanmaa | PL 297, 33101 TAMPERE | 020 636 0050 | |
| 06 Kaakkois-Suomi | PL 1041, Salpausselänkatu 22, 45101 KOUVOLA | 020 636 0090 | |
| 07 Etelä-Savo | PL 164, Mikonkatu 3, 50101 MIKKELI | 020 636 0120 | |
| 08 Pohjois-Savo | PL 2000, 70101 KUOPIO | 020 636 0080 | |
| 09 Pohjois-Karjala | PL 69, 80101 JOENSUU | 020 636 0110 | |
| 10 Keski-Suomi | PL 250, Cygnaeuksenkatu 1, 40101 JYVÄSKYLÄ | 020 636 0040 | |
| 11 Etelä-Pohjanmaa | Huhtalantie 2, 60220 SEINÄJOKI | 020 636 0030 | |
| 12 Pohjanmaa | PL 131, 65101 VAASA | 020 636 0140 | |
| 12 Pohjanmaa | Kokkolan palvelupiste | PL 240, 67101 KOKKKOLA | 020 636 0140 |
| 13 Pohjois-Pohjanmaa | PL 86, Viestikatu 1, 90101 OULU | 020 636 0020 | |
| 13 Pohjois-Pohjanmaa | Ylivieskan palvelupiste | PL 103, 84101 YLIVIESKA | 020 636 0020 |
| 14 Kainuu | Kalliokatu 4, 87100 KAJAANI | 020 636 0100 | |
| 15 Lappi | PL8060, 96101 ROVANIEMI | 020 636 0010 | |

2. Luonnonmukaisen lisäysaineiston pakkaaminen, tukkukauppa ja maahantuonti

Lomake palautetaan osoitteella:
Elintarviketurvallisuusvirasto
Tuonti- ja markkinavalvontayksikkö
PL 111, 32201 Loimaa

Lisätietoja, puhelin 020 690 999

3. Luonnonmukaisten rehujen valmistus, tukkukauppa ja maahantuonti

Lomake palautetaan osoitteella:
Elintarviketurvallisuusvirasto
Maatalouskemian yksikkö
Mustialankatu 3, 00790 Helsinki

Lisätietoja, puhelin 020 690 999

Täydennyslomake 1e

ELY-keskuksen merkintöjä

| | |
|------------|------|
| Päivämäärä | Dnro |
| | |

Lomake pyydetään täyttämään selvästi tekstaten tai koneella ja palauttamaan ELY-keskuksen maaseutu ja energia -yksikköön. Toimitetaan yhdessä luomuvalvontalomakkeen 1 kanssa, mikäli sitä ei ole toimitettu aiemmin.

| | | |
|-------------------------|--------------|--|
| 1. HAKIJAN TIEDOT | Hakijan nimi | Luomurekisteritunnus (vanhoilla toimijoilla) |
| | Tilatunnus | ELY-keskus |

| | | |
|---|--|---|
| 2. ELINTARVIKKEE T,JOIDEN ALHAISEN JALOSTUSASTE EN VALMISTUS ALOITETAAN | Valmistettava tai käsiteltävä tuote | Arvioitu valmistuksen ajankohta ja mahdollinen kausiluonteisuus |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | <input type="checkbox"/> Valmistettavien tai käsiteltävien tuotteiden luettelo jatkuu erillisessä liitteessä | |

| | |
|----------------|---|
| 3. LIITTEET | <input type="checkbox"/> Kuvaus valmistustoiminnan luonteesta <u>tai</u> <input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma |
|----------------|---|

| | | |
|----------------------------------|----------------|-----------------------|
| 4. HAKIJAN ALLE- KIRJOITUS | Aika ja paikka | Hakijan allekirjoitus |
| | | |

| | | | |
|--|--------------------|---|-----------------|
| HAKEMUKSEN KÄSITTELY ELY- KESKUKSESSA | Alkutarkastus, pvm | Hyväksytyt luonnonmukaisen tuotannon valvontajärjestelmään, pvm | Rekisteritunnus |
| | Hylätty, pvm | Hylkäysperusteet | |
| | Allekirjoitus | | |

TÄYTTÖOHJEET

Luomuvalvontalomake 1e elintarvikkeiden alhaisen jalostusasteen valmistus ja käsittely

Yleistä

Eviran tuonti- ja markkina- ja valvontayksikkö vastaa pääsääntöisesti valmistajien ja maahantuojien luomuvalvonnasta. Poikkeus tästä on maataloilla tapahtuva tilan omien tuotteiden vähäinen käsittely ja ns. alhaisen jalostusasteen valmistustoiminta, joita valvoo ELY-keskus maataloustuotannon tarkastusten yhteydessä.

Tällä lomakkeella hakeudutaan ainoastaan omien maataloustuotteiden alhaisen jalostusasteen valmistuksen valvontaan.

VALMISTUS JA KÄSITTELY SEKÄ VALMISTUS- JA KÄSITTELYTOIMINNAN LUONNE

Alhaisen jalostusasteen valmistukseksi katsotaan esimerkiksi omalla tilalla tuotettujen:

- jauhojen, ryynien, hiutaleiden tms. valmistus tilalla omassa myllyssä
- perunoiden ja kasvisten kuoriminen, pilkkominen ja ryöppääminen
- marjojen tai ternimaidon tms. jäädyttäminen
- lihan paloittelu ja jauhelihan valmistus
- luomuraaka-aineiden sekoittaminen keskenään, kuten raasteiden, yrttisekoitusten, maysien, mehujen (täysmehu ilman sokeria) ja soseiden valmistus
- viiliin valmistaminen omasta juuresta
- edellä mainittujen tuotteiden pakkaaminen ja merkitseminen luomutuotteiksi valmistuksen jälkeen
- tilan ulkopuolella rahtityönä teetettyjen tuotteiden paloittelu, sekoittaminen, jäädyttäminen tms. sekä pakkaaminen ja merkitseminen luomutuotteiksi maatilalla (esim. rahtimyllyssä jauhettut luomujauhot, teurastamosta palautettu liha).

TUOTTEIDEN VÄHÄINEN KÄSITTELY

Valmistukseksi ei katsota omalla tilalla tuotettujen jalostamattomien maataloustuotteiden tuottamista, kauppakunnostusta, pesua, kuivaamista, pakkaamista eikä merkitsemistä ensimmäistä kertaa luonnonmukaiseksi tuotteeksi.

Tuotteiden vähäinen käsittely ei edellytä hakeutumista alhaisen jalostusasteen valmistuksen valvontaan hakeutumista, vaan se tarkastetaan automaattisesti kasvin- tai eläintuotannon tarkastuksen yhteydessä.

Esimerkkejä:

Toimija pakkaa omalla tilalla tuotettuja

- perunoita säkkeihin/ vähittäispakkauksiin ja merkitsee ne luomuperunoiksi
- kananmunia tai hunajaa ja merkitsee ne luomutuotteiksi.

Myös maatilalla tapahtuva tilan omien luonnonmukaisesti tuotettujen maataloustuotteiden kauppakunnostus, pesu, kuivaaminen ym. vähäinen käsittely kuuluvat ELY -keskuksen valvontaan.

Esimerkkejä:

- perunoiden pesu ja turvetus
- yrttien, viljan tai marjojen kuivaaminen

EVIRAN TUONTI- JA MARKKINAVALVONTAYKSIKKÖ VALVOO MUUTA ELINTARVIKKEIDEN VALMISTUSTA

Jos on kyse muun kuin edellä kuvatun valmistustoiminnan harjoittamisesta, maatalon on hakeuduttava myös valmistustoiminnan valvontajärjestelmään lähettämällä tätä koskeva hakemus tuonti- ja markkina- ja valvontayksikköön.

Valmistustoiminnasta on kyse aina, kun tuotteen valmistuksessa käytetään luonnonmukaisesti tuotettujen ainesosien lisäksi myös tavanomaisesti tuotettuja ainesosia, lisäaineita ja/tai muita ei-maatalousperäisiä ainesosia tai apuaineita. Valmistustoiminnaksi katsotaan myös edellä kuvattu ns. alhaisen jalostusasteen valmistustoiminta, jos maataloustuotteet on hankittu toiselta viljelijältä.

Lomakkeen täyttäminen**2. ELINTARVIKKEET, JOIDEN ALHAISEN JALOSTUSASTEEN VALMISTUS ALOITETAAN**

Tähän kohtaan merkitään kaikki luonnonmukaisesti tuotettuna markkinoitavat alhaisen jalostusasteen elintarvikkeet.

Tuotteen valmistusajankohta ja mahdollinen kausiluonteisuus:

J = jatkuva tuote, K = kausituote; myös valmistuskuukaudet tai -aika merkitään

3. LIITTEET

Hakemuksen liitteenä on toimitettava elintarvikelainsäädännön mukainen omavalvontasuunnitelma silloin kun toiminta on sen luonteista että elintarvikelainsäädäntö edellyttää omavalvontasuunnitelmaa (lisätietoja saa kunnalliselta elintarvikevalvontaviranomaiselta).

Muutoin liitteenä toimitetaan jalostustoiminnan kuvaus, josta selviää vähintään:

- jalostustoiminnan vastuhenkilö
- tuotteiden käsittelymenetelmät ja pakkaus
- luomupakkausmerkinnät
- erilläänpidon toteutus
- kirjanpidon toteutus

Tarkempia ohjeita saa tuonti- ja markkinavalvontayksikön julkaisusta "Luonnonmukaisen tuotannon ohjeet - alhaisen jalostusasteen valmistus". Ohjetta pidetään ajan tasalla myös Eviran internet-sivuilla.

Dnro

ELÄINKULJETTAJALUPAHAKEMUS

Eläinkuljetusasetus (EY) N:o 1/2005
Laki eläinten kuljetuksesta 1429/2006

1. Asia

| | |
|---|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Uusi lupa <input type="checkbox"/> Luvan muutos ¹ | |
| <input type="checkbox"/> Luvanhaltijan yhteystiedot muuttuneet <input type="checkbox"/> Kuljettajan muutos <input type="checkbox"/> Kuljetusvälineen muutos <input type="checkbox"/> Muu, mikä? _____ | |
| <input type="checkbox"/> Alle 8 tunnin kuljetuksen eläinkuljettajalupa <input type="checkbox"/> Pitkien kuljetusten (yli 8 tuntia) eläinkuljettajalupa <input type="checkbox"/> Pitkien kuljetusten kuljetusvälineen hyväksyminen | |
| Toiminta on aloitettu | Toiminta on tarkoitus aloittaa |
| ¹ Muutoksen sisältö ilmoitetaan tarkemmin lomakkeen ao. kohdassa. Lomake tulee täyttää myös hakijaa koskevalta osin sekä niiltä osin kuin on tarpeen lupaedellytysten selvittämiseksi. | |

2. Tiedot hakijasta

| | | |
|----------------------------|------------------|----------------------------|
| Hakijan nimi tai toiminimi | | Henkilötunnus tai Y-tunnus |
| Käyntiosoite | | |
| Postinumero | Postitoimipaikka | |
| Puhelin | Matkapuhelin | Faksi |
| Kotikunta | Sähköpostiosoite | |
| Vastuhenkilö | | |
| Henkilötunnus | Puhelin | Matkapuhelin |

3. Eläinlajit

| |
|-----------------------------------|
| Eläinlajit, joita toiminta koskee |
|-----------------------------------|

4. Selvitys kuljettajista ja heidän koulutuksestaan annetaan erillisellä liitteellä.

Hakemukseen tulee liittää kopio koulutukseen osallistumistodistuksesta. Kotieläiminä pidettävien hevos-, nauta-, lammas-, vuohi- ja sikaeläinten sekä siipikarjan kuljettajien on liitettävä hakemukseen lisäksi joko kopio kokeen hyväksytystä suorittamisesta tai kopio kuljettajien pätevyystodistuksesta.

5. Selvitys kuljetuksiin käytettävistä kuljetusvälineistä annetaan erillisellä liitteellä.

Alle ja yli 8 tunnin kuljetusvälineille on omat liitelomakkeensa. Mikäli pitkien kuljetusten kuljetusvälineestä liitetään mukaan kopio hyväksymistodistuksesta, ei erillistä selvitystä kyseisestä ajoneuvosta tarvitse antaa.

**6. Vain pitkien kuljetusten eläinkuljettajalupaa hakeva täyttää:
Tiedot menettelyistä, joiden avulla eläinkuljettaja voi jäljittää ja pitää kirjaa vastuullaan olevien maantieajoneuvojen liikkeistä ja saada koska tahansa yhteyden kyseisiin kuljettajiin.**

| |
|--|
| |
|--|

7. Pitkien kuljetusten eläinkuljettajalupaa hakevan tulee liittää hakemukseen valmiussuunnitelma hätätilanteita varten.

8. Allekirjoitus

| | |
|-------------------|----------------|
| Paikka ja päiväys | Allekirjoitus |
| | Nimenselvennys |

9. Liitteet

| |
|--|
| <input type="checkbox"/> Jos hakijana on yhtiö, yhdistys tai muu yhteisö taikka säätiö, jäljennös yhtiösopimuksesta tai yhtiöjärjestyksestä tai yhdistyksen tai säätiön säännöistä sekä rekisteriote. <input type="checkbox"/> Liitelomakkeella: Selvitys kuljettajista <input type="checkbox"/> Liitelomakkeella: Selvitys kuljetukseen käytettävistä kuljetusvälineistä <input type="checkbox"/> Kuljetusvälineiden hyväksymistodistukset _____ kpl <input type="checkbox"/> Pitkien kuljetusten eläinkuljettajan valmiussuunnitelma hätätilanteita varten |
|--|

Hakemus liitteineen tulee toimittaa hyvissä ajoin ennen suunniteltua toiminnan aloittamista aluehallintoviraston sosiaali- ja terveysosastolle siihen yksikköön, jonka alueella luvan hakijan kotikunta on. Mikäli hakemus on puutteellinen, hakemusiakirjoja pyydetään täydentämään tarvittavilta osin.

Aluehallintoviraston päätöksestä peritään suoritmaksu. Maksu perustuu maksuperustelakiin ja sen nojalla annettuun sisäasiainministeriön asetukseen.

Aluehallintovirasto merkitsee myönnetyt luvat eläinkuljettajarekisteriin. Rekisteriseloste ja lisätietoja rekisteristä on saatavissa aluehallintovirastosta.

Aluehallintovirastojen yhteystiedot (www.avi.fi) Valtakunnallinen puhelinvaihe 020 636 1000

| | | |
|---|--|--|
| ETELÄ-SUOMEN ALUEHALLINTOVIKASTO | | |
| Hämeenlinnan päätoimipaikka Birger Jaarin katu 15 PL 150, 13101 HÄMEENLINNA Puh. 020 636 1040 Faksi 03 570 8003 kirjaamo.etela@avi.fi | Helsingin toimipaikka Ratapihantie 9 PL 110, 00521 HELSINKI Puh. 020 636 1040 Faksi 09 6150 0529 kirjaamo.etela@avi.fi | Kouvolan toimipaikka Salpausselänkatu 22 PL 301, 45101 KOUVOLA Puh. 020 636 1040 Faksi 05 379 4710 kirjaamo.etela@avi.fi |
| ITÄ-SUOMEN ALUEHALLINTOVIKASTO | | |
| Mikkelin päätoimipaikka Maaherrankatu 16 PL 50, 50101 MIKKELI Puh. 020 636 1030 Faksi 015 760 0150 kirjaamo.ita@avi.fi | Joensuun toimipaikka Torikatu 36 PL 94, 80101 JOENSUU Puh. 020 636 1030 Faksi 013 610 0260 kirjaamo.ita@avi.fi | Kuopion toimipaikka Hallituskatu 12–14 PL 1741, 70101 KUOPIO Puh. 020 636 1030 Faksi 017 580 8690 kirjaamo.ita@avi.fi |
| LÄNSI- JA SISÄ SUOMENALUEHALLINTOVIKASTO | | |
| Vaasan päätoimipaikka Wolffintie 35 PL 200, 65101 VAASA Puh. 020 636 1060 Faksi 06 317 4817 kirjaamo.lansi@avi.fi | Jyväskylän toimipaikka Ailakinkatu 17 PL 41, 40101 JYVÄSKYLÄ Puh. 020 636 1060 Faksi 014 449 9750 kirjaamo.lansi@avi.fi | Tampereen toimipaikka Uimalankatu 1 PL 272, 33101 TAMPERE Puh. 020 636 1060 Faksi 03 389 1820 kirjaamo.lansi@avi.fi |
| LAPIN ALUEHALLINTOVIKASTO | | |
| Valtakatu 2 PL 8002, 96101 ROVANIEMI Puh. 020 636 1010 Faksi 016 319 513 kirjaamo.lappi@avi.fi | LOUNAIS-SUOMEN ALUEHALLINTOVIKASTO Itsenäisyydenaukio 2 PL 22, 20801 TURKU Puh. 020 636 1050 Faksi 02 251 1820 kirjaamo.lounais@avi.fi | POHJOIS-SUOMEN ALUEHALLINTOVIKASTO Linnankatu 1–3 PL 293, 90101 OULU Puh. 020 636 1020 Faksi 08 314 0110 kirjaamo.pohjois@avi.fi |

Dnro

LIITE ELÄINKULJETTAJALUPAHAKEMUKSEEN

SELVITYS KULJETTAJISTA JA HEIDÄN KOULUTUKSESTAAN

1. Kuljettaja

| | | |
|--|------------------|--------------|
| Nimi | | |
| Syntymäaika | Syntymäpaikka | Kansalaisuus |
| Osoite | | |
| Postinumero | Postitoimipaikka | |
| Todistukset koulutuksesta <input type="checkbox"/> Todistus kuljettajan osallistumisesta koulutukseen <input type="checkbox"/> Kuljettajan pätevyytodistus | | |
| <input type="checkbox"/> Todistus suoritetusta kuljettajakokeesta | | |
| Eläinlajit ja lajiryhmät, joita on tarkoitus kuljettaa | | |

2. Kuljettaja

| | | |
|--|------------------|--------------|
| Nimi | | |
| Syntymäaika | Syntymäpaikka | Kansalaisuus |
| Osoite | | |
| Postinumero | Postitoimipaikka | |
| Todistukset koulutuksesta <input type="checkbox"/> Todistus kuljettajan osallistumisesta koulutukseen <input type="checkbox"/> Kuljettajan pätevyytodistus | | |
| <input type="checkbox"/> Todistus suoritetusta kuljettajakokeesta | | |
| Eläinlajit ja lajiryhmät, joita on tarkoitus kuljettaa | | |

3. Kuljettaja

| | | |
|--|------------------|--------------|
| Nimi | | |
| Syntymäaika | Syntymäpaikka | Kansalaisuus |
| Osoite | | |
| Postinumero | Postitoimipaikka | |
| Todistukset koulutuksesta <input type="checkbox"/> Todistus kuljettajan osallistumisesta koulutukseen <input type="checkbox"/> Kuljettajan pätevyytodistus | | |
| <input type="checkbox"/> Todistus suoritetusta kuljettajakokeesta | | |
| Eläinlajit ja lajiryhmät, joita on tarkoitus kuljettaa | | |

Dnro

LIITE ELÄINKULJETTAJALUPAHAKEMUKSEEN

**SELVITYS ALLE 8 TUNNIN KULJETUKSIIN KÄYTETTÄVÄSTÄ
ELÄINKULJETUSVÄLINEESTÄ**

Jokaisesta kuljetusvälineestä täytetään oma lomake

1. Kuljetettavat eläimet

Eläinlajit ja eläinten ikäryhmät, joita on toiminta koskee

2. Kuljetusvälineen kuvaus

| | | |
|---|---|-------------------------|
| Kuljetusvälineen rekisterinumero | Kuljetusvälineen tyyppi | Auton käyttöönottovuosi |
| Auton kuormatilan vuosimalli | Suurin sallittu eläinhyötykuorma | |
| Kuormaamisessa käytetään | | |
| <input type="checkbox"/> Ramppia, kaltevuuskulma: _____ | <input type="checkbox"/> Hissiä | |
| <input type="checkbox"/> Taivuttavaa perää | <input type="checkbox"/> Muu, mikä? _____ | |
| Kalankuljetusvälineen kuvaus | | |



Dnro

ELÄINKULJETTAJAN PÄTEVYYSTODISTUSHAKEMUS**1. Hakija**

| | | |
|--------------|-----------------------|----------|
| Etunimi | | Sukunimi |
| Syntymäaika | Syntymäpaikka ja -maa | |
| Kansalaisuus | Puhelin | |
| Sähköposti | | |
| Lähiosoite | | |
| Postinumero | Postitoimipaikka | |

2. Allekirjoitus

| | |
|----------------|----------------|
| Paikka ja aika | Allekirjoitus |
| | Nimenselvennys |

3. Liitteet

- Osallistumistodistus eläinkuljettajan pätevyyskoulutukseen
 Elintarviketurvallisuusviraston antama todistus läpäisystä

Hakemus lähetetään hakijan kotipaikan aluehallintoviraston toimipisteeseen.

Aluehallintovirastojen yhteystiedot (www.avi.fi) Valtakunnallinen puhelinvaihe 020 636 1000

| | | |
|---|--|--|
| ETELÄ-SUOMEN ALUEHALLINTOVIRASTO Hämeenlinnan päätoimipaikka Birger Jaarlin katu 15 PL 150, 13101 HÄMEENLINNA Puh. 020 636 1040 Faksi 03 570 8003 kirjaamo.etela@avi.fi | Helsingin toimipaikka Ratapihantie 9 PL 110, 00521 HELSINKI Puh. 020 636 1040 Faksi 09 6150 0529 kirjaamo.etela@avi.fi | Kouvolan toimipaikka Salpausselänkatu 22 PL 301, 45101 KOUVOLA Puh. 020 636 1040 Faksi 05 379 4710 kirjaamo.etela@avi.fi |
| ITÄ-SUOMEN ALUEHALLINTOVIRASTO Mikkelin päätoimipaikka Maaherrankatu 16 PL 50, 50101 MIKKELI Puh. 020 636 1030 Faksi 015 760 0150 kirjaamo.ita@avi.fi | Joensuun toimipaikka Torikatu 36 PL 94, 80101 JOENSUU Puh. 020 636 1030 Faksi 013 610 0260 kirjaamo.ita@avi.fi | Kuopion toimipaikka Hallituskatu 12-14 PL 1741, 70101 KUOPIO Puh. 020 636 1030 Faksi 017 580 8690 kirjaamo.ita@avi.fi |
| LÄNSI- JA SISÄ SUOMENALUEHALLINTOVIRASTO Vaasan päätoimipaikka Wolffintie 35 PL 200, 65101 VAASA Puh. 020 636 1060 Faksi 06 317 4817 kirjaamo.lansi@avi.fi | Jyväskylän toimipaikka Ailakinkatu 17 PL 41, 40101 JYVÄSKYLÄ Puh. 020 636 1060 Faksi 014 449 9750 kirjaamo.lansi@avi.fi | Tampereen toimipaikka Uimalankatu 1 PL 272, 33101 TAMPERE Puh. 020 636 1060 Faksi 03 389 1820 kirjaamo.lansi@avi.fi |
| LAPIN ALUEHALLINTOVIRASTO Valtakatu 2 PL 8002, 96101 ROVANIEMI Puh. 020 636 1010 Faksi 016 319 513 kirjaamo.lappi@avi.fi | LOUNAIS-SUOMEN ALUEHALLINTOVIRASTO Itsenäisyydenaukio 2 PL 22, 20801 TURKU Puh. 020 636 1050 Faksi 02 251 1820 kirjaamo.lounais@avi.fi | POHJOIS-SUOMEN ALUEHALLINTOVIRASTO Linnankatu 1-3 PL 293, 90101 OULU Puh. 020 636 1020 Faksi 08 314 0110 kirjaamo.pohjois@avi.fi |