s. 198–241

Teurastamon toiminta

Teurastamon toiminta perustuu lainsäädännön vaatimuksiin. Lähtökohtana ovat eläinsuojelulaki ja eläinsuojeluasetus. Lisäksi toimintaa säätelee lopetusasetus, joka edellyttää teurastuksessa toimivilta koulutusta ja kelpoisuustodistuksella osoitettavaa pätevyyttä. Myös monet muut lainsäädännön ohjeistukset koskevat teurastamotoimintaa aina kuljetus- ja ampuma-aselainsäädännöstä lähtien.

OTA SELVÄÄ

Teurastamon toiminnan läpikäyminen lainsäädännön näkökulmasta on erittäin laaja tehtävä. Tutustu Eläinten hyvinvointikeskuksen julkaisemiin aiheeseen liittyviin oppaisiin: Hyvä toimintatapa teurastuksessa – Nauta, Hyvä toimintatapa teurastuksessa – Sika sekä Hyvä toimintatapa siipikarjan teurastuksessa.

Seuraavaan lukuun on koottu olennaisia kohtia teurastamon toiminnasta ja siihen kuuluvista työ- ja toimintavaiheista.

1 Tilalla tapahtuvat toimenpiteet

Teurastamon toimintaan vaikuttaa se, miten eläimiä käsitellään tilalla ennen teurastusta. Olennaista on eläinten ruokinta ja käsittely. Jos esimerkiksi sikaa ruokitaan liikaa ennen kuljetusta, voi täysi mahalaukku painaa eläimen sydäntä ja haitata sydämen toimintaa. Eläimiä on ennen teurastusta kuitenkin ruokittava normaalin ruokintarytmin mukaisesti, ja niille on oltava tarjolla juomavettä. Lisäksi olennaista on toimintojen ajoitus eli toiminnanohjaus tuotantotilojen ja teurastamon välillä. Näin vältetään turhia odotusaikoja ja tarpeetonta kiirehtimistä.

Huono eli vääränlainen käsittely aiheuttaa eläimille stressiä, jolla taas on vaikutusta eläinten hyvinvointiin ja sitä kautta myös lihan laatuun. Erityisesti eläinten käsittely lastauksen ja kuorman purun yhteydessä vaatii kokemusta, taitoa ja eläinten käyttäytymisen tuntemista. Kirkkaat valot, äkkinäiset liikkeet ja oudot äänet voivat hermostuttaa eläintä ja tuottaa tarpeetonta stressiä. Eläinten käsittely onkin tarkoin säänneltyä.

©OPETUSHALLITUS

2 Kuljetus teurastamolle

Kuljetuksen aikaiset olot on pidettävä mahdollisimman tasaisina eli on vältettävä turhia jarrutuksia, kiihdytyksiä ja jyrkkiä käännöksiä, kuljetusajoneuvon jousitusten on oltava kunnossa ja kuormatilassa on oltava riittävä ilmanvaihto. Koska eläinten kuljetusaika on säädeltyä, on kuljetusreitti suunniteltava niin, ettei turhia viivytyksiä tule. Kuljetuskalusto on myös mitoitettava niin, ettei eläintiheys ylity ja että eläimillä on riittävästi suojaa Suomen vaihtelevassa säässä.

3 Eläinten vastaanotto ja kuorman purku sekä eläinlääkärin tarkastus

Eläimet puretaan mahdollisimman nopeasti pois kuljetusajoneuvosta. Isojen eläinten eli nautojen, sikojen ja lampaiden on päästävä liikkumaan turvallisesti. Siipikarjaa liikutetaan tarkoituksenmukaisissa häkeissä. Teurastamolla on oltava toimintaan suunnitellut ja sopivat tilat eli navetta, jos eläimet joutuvat odottamaan teurastusta. Eläimiä on silloin voitava tarkkailla ja hoitaa tarvittaessa.

4 Tainnutus ja verenlasku

Navetasta eläimet ajetaan tainnutukseen. Myös tässä vaiheessa on tärkeää käsitellä eläimiä rauhallisesti. Naudan tainnutus tapahtuu mekaanisesti pulttipistoolilla. Sian tainnutus tapahtuu ryhmätainnutuksena hiilidioksidilla. Siipikarjan tainnutus tapahtuu suurissa teurastamoissa hiilidioksidilla, mutta käytössä on vielä myös sähkötainnutusmenetelmä. Tainnutuksen onnistuminen on varmistettava ennen eläimen pistämistä. Naudan ja sian pistossa katkaistaan terävällä pistopuukolla aivoihin johtavat valtimot, kun taas siipikarjalta viilletään kaula. Piston jälkeen veren annetaan valua muutamien minuuttien ajan. Toimenpiteen onnistumista on valvottava.

5 Nylky, kalttaus tai kynintä

Teurastamon toiminnan seuraava vaihe on joko naudan vuodan nylky, sian kalttaus ja nahan pinnan poltto tai siipikarjan kynintä. Teurastustoimenpiteet suoritetaan tasaisesti etenevässä teurastuslinjassa. Tähän nylky-, kalttaus- tai kynintävaiheeseen asti teurastuslinjaa pidetään niin sanottuna likaisena puolena, koska eläimen ulkopinnalla olevien haitallisten mikrobien määrä voi olla merkittävä hygieniariski. Haitallisten mikrobien määrä on saatava hygieenisen työskentelyn ja hygieenisten menetelmien avulla mahdollisimman pieneksi, ennen kuin ruho voidaan siirtää niin sanotulle teurastamon puhtaalle puolelle jatkokäsiteltäväksi.

©OPETUSHALLITUS

s. 198–241

6 Suolistus, sisäelinten poisto ja ruhon käsittely

Suolistuksessa eläin avataan. Avaamisen jälkeen poistetaan suolisto ja sisäelimet. Erityisesti suoliston poisto vaati taitoa ja hygieenistä toimintaa, jottei ruhoa kontaminoida esimerkiksi suolta rikkomalla, jolloin siihen voi päästä haitallisia mikrobeja. Suolistuksen jälkeen naudan ja sian ruho halkaistaan, mutta siipikarjan ruho etenee teuraslinjassa kokonaisena.

7 Teurastetun ruhon tarkastus

Lainsäädäntöön perustuvan lihantarkastuksen suorittaa tarkastuseläinlääkäri yhdessä lihantarkastusapulaisen kanssa. Hän tarkastaa kaikkien teurastettujen sikojen ja nautojen ruhot ja määritetyn otoksen broilereista tai kalkkunoista. Tarvittaessa tarkastuksen yhteydessä otetaan näytteitä laboratoriotutkimuksiin. Ravinnoksi menevien sikojen ja nautojen ruhot leimataan eli merkitään terveysmerkillä ja pakattu siipikarjanliha leimataan pakkaukseen painetulla tunnistusmerkillä. Merkit osoittavat, että teurastamo on hyväksytty ja teurastettu liha todettu ihmisravinnoksi sopivaksi.

8 Jäähdytys

Hyvän säilyvyyden varmistamiseksi ruhojen jäähdytys on aloitettava mahdollisimman nopeasti. Jäähdytys tapahtuu kylmällä ilmavirralla. Sian ruhot voidaan jäähdyttää tehokkaasti niin sanotulla sokkijäähdytyksellä eli noin -20-asteisen ilman kierrolla noin tunnin ajan. Sen jälkeen siirrytään noin 0 °C:n olosuhteisiin, joissa ruho pidetään niin kauan kunnes ruhon lämpötila on riittävän alhainen eli enintään seitsemän astetta. Tähän kuluu aikaa noin kaksi tuntia.

Nautaa ei voida jäähdyttää yhtä nopeasti kuin sikaa, jottei lihassa pääsisi tapahtumaan kylmäsupistumisen aiheuttamaa sitkistymistä. Naudan ja sian aineenvaihdunnan väliset erot vaikuttavat lihaksen käyttäytymiseen jäähdytyksessä. Naudanliha vaatii enemmän aikaa, jotta lihaksen aktomyosiinirakenne ei muodostaisi sitkeyttä aiheuttavia sidoksia. (Aiheeseen voi perehtyä tarkemmin liha-alan syventävissä oppikirjoissa.) Naudan jäähdytyksen alussa ilmavirta on kylmäsupistumisriskin takia 3–6 tunnin ajan noin +4–10-asteista, minkä jälkeen se lasketaan 0 °C:seen, kunnes lihan lämpötila on kauttaaltaan alle 7 °C.

Siipikarja jäähdytetään samalla tavalla kuin sian ruho, mutta jäähdytys sujuu nopeammin ruhon pienemmän koon ansiosta. Kaikkien eläinlajien jäähdytyksessä tapahtuu haihtumishävikkiä. Osaltaan haihtuminen edistää jäähdytystä, koska veden haihtuminen sitoo lämpöä haihduttavalta pinnalta.

©OPETUSHALLITUS