

# Pienteurastamohankkeen päätösseminaari Ruotsissa

**Pohjoismaisen pienteurastusalan yhteistyöprojektin, "Slaughtering at Farm in Nordic Countries", päätösseminaari järjestettiin 7.-8.1.2010 Öströön lammastilalla ([www.ostroofarfarm.com](http://www.ostroofarfarm.com)) Ruotsissa. Seminaariin osallistui 25 yhteistyöankkeen kohderyhmän edustajaa: elintarvikeviranomaisia, asiantuntijoita, kehittäjiä ja pienteurastamoyrittäjiä sekä Norjasta, Ruotsista että Suomesta. Eri osapuolten näkökulmat asioihin valottuivat seminaarin osallistujille kahden tiiviin seminaaripäivän aikana.**

## Pienteurastamojen yleistilanne

Seminaari aloitettiin kunkin osallistujamaan tilannekatsauksella, jossa tuotiin esiin myös ajankohtaisia asioita. Katsauksessa kuvattiin kuluneen vuoden toimintaa ja aikaansaannoksia. Suomen maa- ja metsätalousministeriön elintarviketurvallisuusjohtaja Veli-Mikko Niemi esitteli lihan tarkastusvelvoitusta ja lihan tarkastuksen kehittämistä Suomessa. Työn taustalla on pienteurastamojen kritiikki tarkastus- ja valvontamaksuja sekä sivutuotteiden käsittelykustannuksia kohtaan. Myös lihan tarkastuksen käytännön toiminnassa on ollut haasteita. Osasyynä on myös lihan tarkastushenkilökunnan saatavuusongelma ja lihan tarkastusmenettelyjen yhdenmukaistamisen tarve.

Tarkemman jatkovalmistelun ja -selvittelyn alla on useita toimenpiteitä mm. lihan tarkastajan ammattitutkinto ja sen hyödyntämismahdollisuudet pienteurastamoissa, kunnallisen lihan tarkastuksen osa-aikaiset tarkastuseläinlääkärit ja -apulaiset, valtion määräaikainen tuki lihan tarkastukselle, lihan tarkastuksen siir-

täminen aluehallinnolle, ylisuurten lihan tarkastusmaksujen kohtuullistaminen sekä lihan tarkastuksen uudistaminen riskiperusteiseksi.

Suomessa pienteurastamoissa teurasteetaan 2 % eläimistä. Eläinryhmittäin tarkasteltuna tähän kahteen prosenttiin sisältyy teurastettavista lampaista 75 % ja hevosista 12 %.

## Sivutuoteasetus uudistuu

Susanne Liljenström Ruotsin Jordbruksverketistä esitteli EU-tasolla uudistuvaa sivutuoteasetusta sekä siihen liittyviä uusia mahdollisuuksia pienteurastamojen sivutuotteiden käsittelyyn. Nykytilanne on kuitenkin vielä sikäli avoin että tarkentavat säädökset ja myös kansalliset soveltamiskäytännöt ovat vielä valmistelun alla.

Tutkija Marja Lehto MTT:ltä ja pienteurastamoyrittäjä Juha Vuorenmaa Ulvilasta esittelivät Suomessa tilatasolla tehtyä kompostointikoetta, jossa kolmannen luokan sivutuotteita alle 12 mm raekokoon jauhettuna kompostoitettiin yhdessä suolen sisällön kanssa. Seosaineena käytettiin olkea. Kompostointi toteutettiin peräkärryssä, joka voitiin eristää ja suojata mm. haittaeläimiltä. Koe tehtiin kahdessa vaiheessa, toinen kesällä ja toinen talvella. Molemmissa vaiheissa vertailukokoina toteutettiin kaksi rinnakkaiskoetta; joissa toisen kokeen luokan 3 sivutuote hygienisoitiin kuumentamalla materiaali 70 asteeseen tunnin ajaksi ja toinen kompostoitettiin ilman hygienisointia. Kompostien lämpötilaa seurattiin jatkuvatoimisella mittarilla ja laboratorioanalyysit otettiin (E. Coli, klostridit ja

salmonella) kokeen alussa, yhden kuukauden kompostoinnin jälkeen sekä kolmen kuukauden jälkeen. Sekä kuumentetussa että ei-kuumentetussa kompostissa lämpötila nousi hyvin ja pysyi 50-60 asteessa lähes kaksi viikkoa. Kompostit lämpenivät samanveroisesti kesä- ja talvikaudella. Talvikaudella komposti eristettiin styroksilla, joten kompostointi näyttää ainakin kesäolosuhteissa toimivan lämpötilan osalta. Tämänhetkisten tulosten perusteella sivutuotteet on mahdollista saada turvallisiksi maanparannusaineeksi kompostoimalla. Talvikauden koe on vielä kesken ja lopulliset tulokset kokeista saadaan keväällä 2010.

## Öströön lammastila

Noin tunnin ajomatkan päässä Göteborgista sijaitsee Öströön lammastila, jota isännöi Kristian Karlsson perheineen apunaan neljä työntekijää. Tilan toiminta koostuu lammastarhan lisäksi omasta pienteurastamosta, leikkaamosta ja merkittävän laajuudesta matkailusta. Tilalla on noin 500 uuhua ja esimerkiksi vuonna 2009 syntyi 900 karitsaa. Omaan pienteurastamoon päädyttiin aikanaan lihaan laadun turvaamiseksi. Jonkin verran tehdään myös rahtiteurastusta ja leikkaamotiloja vuokrataan myös muille. Kaikki lampaista saatava liha ja muut tuotteet markkinoidaan tilalla joko omassa ravintolassa tai myymälässä erilaisina tuotteina. Ravintola, Brännvinkällaren, toimii myös muutoin lähiruokaperiaatteen mukaan hankkien raaka-aineet tai jalosteet lähiseudulta ja suosien sesonginmukaisuutta. Työpajasta ruotsiksi laaditun raportin voi tutustua sivustolla: [www.ruokasuomi.fi](http://www.ruokasuomi.fi) > Tilaisuuksien materiaalit.



Heidi Valtari

aalit.

Öströön lammastilan pihapiirin opaskylttejä (vas.); Lammassipsejä myynnissä Öströön tilapuodissa (oik.)a