



## Oppaan esittely

---

Tästä oppaasta saat tärkeää tietoa siitä, miten aloitat lihanleikkaamon, raakalihavalmistelaitoksen tai jauhelihalaitoksen toiminnan. Saat tietoja myös siitä, miten hoidat laitoksessasi asioita oikein, esimerkiksi hygienian ja muiden määräysten suhteen.

On tärkeää, että olet etukäteen perillä siitä, mitä sinun missäkin vaiheessa tulee tehdä ja miten laitoksessa tulee toimia. Näin kaikki sujuu hyvin, ja pidät sekä asiakkaat että elintarvikevalvojan tyytyväisenä.

Opas on jaettu kuuteen osaan.

- **Osa 1, Perustaminen.**  
Osa 1 on yhteenveto liha-alan laitoksen perustamisessa tarvittavista tiedoista.
- **Osa 2, Tilat.**  
Osaan 2 on koottu tietoja laitoksen tiloihin liittyvistä vaatimuksista.
- **Osa 3, Toiminta.**  
Osassa 3 on laitosten toiminnalle asetettuja vaatimuksia.
- **Osa 4, Henkilökunta.**  
Osassa 4 on laitosten henkilökunnalle asetettuja vaatimuksia.
- **Osa 5, Omavalvonta.**  
Osasta 5 löydät tietoa omavalvonnasta. Tämän tiedon avulla voit tehdä laitoksellesi omavalvontasuunnitelman.
- **Osa 6, Sanojen selitykset.**

Opas ei sisällä yleisiä neuvoja yrityksen perustamisesta. Yrityksen perustamiseen liittyviä ohjeita löydät internetsivun [www.ruokavirasto.fi/pkneuvonta](http://www.ruokavirasto.fi/pkneuvonta) kautta.

Tekstissä on tummennettu joitakin sanoja. Löydät niiden selitykset osasta 6.

Opas on tehty selkosuomeksi.

### Saat oppaasta tietoa muun muassa näistä asioista:

- ▶ Miten varmistat, että tila on sopiva liha-alan laitoksellesi?
- ▶ Miten haet laitoksellesi hyväksynnän ja luvan toimintaan viranomaisilta?
- ▶ Mitä laitoksen tiloilta vaaditaan?
- ▶ Mitä muita asioita liha-alan laitoksen toiminnalta vaaditaan?
- ▶ Mitä liha-alan laitoksen henkilökunnalta vaaditaan?
- ▶ Mitä tarkoittaa liha-alan laitoksen omavalvontasuunnitelma?