Ruusunen Marjo

Lähettäjä:	Jani Poussu, Microbi <jani.poussu@microbi.fi>
Lähetetty:	30. heinäkuuta 2015 8:50
Vastaanottaja:	Ruusunen Marjo
Kopio:	kimi@roslund.fi; tomas@roslund.fi
Aihe:	Re: Lihakauppa Roslund Ky:n laitoksen toiminnan olennainen muutoshakemus
Liitteet:	150502084006_0001.pdf; ATT00001.htm; OMAVALVONTA SUUNNITELMA.docx; ATT00002.htm; roslund kulut 2015.pdf; ATT00003.htm
Luokat:	Tärkeät

Hei Marjo,

vastaan väliin ja liitteissä myös täydennyksiä hakemukseen.

Jani

Ruusunen Marjo <marjo.ruusunen@hel.fi> kirjoitti 21.7.2015 kello 15.14:

Hei,

Kävimme Minna Ristiniemen kanssa viime viikolla hyväksymistarkastuksella sous vide -toiminnan aloittamiseen liittyen, mutta pyytäisimme vielä täydennyksenä hakemukseen ja/tai sen liitteisiin seuraavia asioita:

- Sous vide -tuotteiden tuotantomäärät keskimäärin

Arvio 3000 kg / vuosi

- Eläinlajit, joiden lihaa on tarkoitus kypsentää sous vide -menetelmällä

Nauta, sika, lammas/karitsa, siipikarja

- Kuinka usein sous vide -valmistusta suunnilleen tapahtuu

n. 2 krt viikossa, ei kiinteitä päiviä.

- Selvitys sous vide -huoneen ilmanvaihdon riittävyydestä (koska samassa tilassa tapahtuu sekä tuotteiden kuumennus että jäähdytys)

Huoneessa on koneellinen ilmastointi

- Sous vide -huoneen koko neliömetreinä

n. 7 m2

- Sous vide -toimintaan liittyvät kulkureitit selkeämmin merkittynä pohjapiirustukseen, esimerkiksi nuolien avulla, jotta piirustuksesta selviää paremmin mm. mistä raaka-aine tulee, pakataanko tuote vakuumiin pakkaamossa, missä kypsät tuotteet säilytetään, tapahtuuko raa'an lihan ja valmiiden sous vide -tuotteiden kulkureittien risteämistä

Tuote käsitellään normaalin lihan tapaan käsittelyhuoneessa, pakataan vacuumiin pakkaamossa, kypsennetään, jäähdytetään ja kuivataan sous vide-huoneessa, viedään lähettämöön etiketöitäväksi. Tuotteet säilytetään lähtevien varastossa omalla paikalla. Raaka pakkaamaton liha ja tuote ei risteä missään vaiheessa. Yhdistyy pakattuna kuormaan. Liitteessä piirretty kulut nuolilla.

- Omavalvontasuunnitelmaan tarkempi selvitys kypsennys- ja jäähdytyslämpötiloista ja -ajoista sekä niiden seurannasta

Nämä tulevat tarkentumaan reseptiikassa testien ja laboratoriotutkimusten jälkeen.

Kypsennysaika ja lämpötila riippuu eläinlajista ja ruhon osasta hyvin paljon.

Tuote käsitellään ensin normaalin lihan tapaan käsittelyhuoneessa, pakataan vacuumiin pakkaamossa, kypsennetään, jäähdytetään ja kuivataan sous vide-huoneessa, viedään lähettämöön etiketöitäväksi. Tuotteet säilytetään lähtevien varastossa tai pakkasessa omalla paikalla. Raaka pakkaamaton liha ja tuote ei risteä missään vaiheessa. Yhdistyy pakattuna kuormaan. Kuvaus lisätty omavalvontaan.

- Mihin perustuu säilyvyysaika 3 kk? Missä lämpötiloissa kypsiä tuotteita säilytetään (jääkaappi- vai pakastelämpötiloissa)?

Säilysyyn aluksi tuoretuotteissa 1 kk.

- Allekirjoitus

Hakemuksen viimeinen sivu allekirjoitettuna liitteessä.

Lisäksi koska tarkoituksena on ilmeisesti siirtää osa jauhelihan ja raakalihavalmisteiden valmistuksesta nykyisen leikkaamon tiloihin, pyytäisimme lisäämään tämän hakemuksen yhteyteen tiedot myös tästä muutoksesta, vaikka se ei varsinaista hyväksymistä edellytäkään. Eli selvitys muutoksista, leikkuutoiminnan ja jauhelihan/raakalihavalmisteiden valmistuksen ajallisesta erottamisesta, sekä mahdollisesti päivitetty kalustepiirustus mikäli hakemuksen liitteenä olevaan pohjapiirustukseen on tulossa vielä muutoksia.

Omavalvonnassa kuvaus leikkaamotilojen erikoispäivistä.

Ystävällisin terveisin,

Marjo Ruusunen
vs. hygieenikkoeläinlääkäri
Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Elintarviketurvallisuusosasto
puh. 09 310 31584
marjo.ruusunen@hel.fi
PL 500, 00099 HELSINGIN KAUPUNKI
(käyntiosoite: Viikinkaari 2a)
www.hel.fi/ymk