

HKSCAN

ASF valmiusharjoitus toimijan näkökulmasta

Anne Paloranta

HKScan Finland Oy
19.2.2020

Valmiusharjoituksen toteutus

- Harjoituksen suunnittelu
 - Tiivistä yhteistyötä teurastamon ja Ruokaviraston välillä
 - Ajallisesti iso panostus suunnitteluun osallistujilta
 - Valmistautuminen toi esille paljon huomioon otettavia asioita
- Hyväksymismenettelypäivä
 - Mukana Forssassa laitoksen henkilöstö, tarkastuseläinlääkäri, AVI:n vastuhenkilö ja Ruokaviraston edustaja
 - Käytiin läpi erillään pitoa ja erilaisia skenaarioita – hyvää sparrailua
- Harjoituksen toteutus
 - Osallistujia runsaasti ja useista organisaatioista – sitoutuminen hyvää
 - Valittu case oli paha – teurastamo jäi vyöhykkeen sisälle
 - Tunnistimme useita kehityskohteita omassa toiminnassamme
 - Harjoituksen aikana nousi esille useita tulkinta-asioita ja jatkokehitystarpeita

Onnistumiset

- Laitoksen hyväksymismenettelypäivä erittäin hyvä – kannattaa toteuttaa mahdollisimman laajasti myös muissa teurastamoissa
- Harjoituksen taustamateriaali, suunnittelu ja fasilitointi hyviä. Myös Teams toimi työkaluna hyvin.
- Laajensi vastuuhenkilöiden osaamista ja antoi potkua asioiden edelleen kehittämiselle
- Loi hyvän pohjan yhteistyölle ja toi eri osapuolet saman pöydän ääreen
- Osallistuminen aktiivista – asiaa olisi riittänyt vaikka toiselle päivälle

Jatkokehitystarpeita

- Nopea tiedonkulku varmistettava
 - Tiloille
 - Toimijoille
 - Viranomaisten välillä
- Rajoitusvyöhykkeistä huolimatta eläinliikenteen jatkuminen
 - Ennakkoon suunnitellut poikkeuslupa käytännöt
 - Ennakkoon suunnitellut tiloilla kiireellisyysjärjestyksessä tehtävät tarkastukset
 - Ennakkoon suunnitellut eläinkuljetusautojen pesujen organisointi
- Suunnitelma ja välineet eläinten lopettamiseen tiloilla
- Suunnitelma isojen ruhomäärien käsittelystä ja hautaamisesta taudin leviämisen estämiseksi
- Valmius ottaa nopeasti joustoja käyttöön

Toiminnan jatkuvuuden varmistaminen

- **Selkeä kuvaus** siitä, mitä tapahtuu ennen virallisten vyöhykkeiden hyväksymistä
- Valmius hyväksyä nopeasti useita liha-alan laitoksia
 - Yhden teurastamon takana voi olla iso määrä jalostelaitoksia
 - Kriteerit selväksi myös muille laitoksille kuin teurastamoille
- Teurastamolla ja jatkojalostuksessa merkintäkäytännöt
 - Ruksileima ja kotimaan leima erikseen kangistaa toimintaa
- Laajoissa ASF-tapauksissa raaka-aineen käyttökohteet loppuvat
 - Liian vähän >80 °C tuotteita/prosesseja
 - Pakkauskalvomutokset hitaita
 - Järjestelmämuutokset tulisi toteuttaa asiakkaalle asti
- Nopeus valttia, joustot tarpeen!

