



OPETUSHALLITUS  
UTBILDNINGSTYRELSEN

Näyttötutkinnon perusteet

# **LIHANTARKASTUKSEN AMMATTITUTKINTO 2011**

Määräys 4/011/2011

Näyttötutkinon perusteet

# **LIHANTARKASTUKSEN AMMATTITUTKINTO 2011**

Määräys 4/011/2011

© Opetushallitus

Määräykset ja ohjeet 2011:4

ISBN 978-952-13-4717-7 (nid.)

ISBN 978-952-13-4718-4 (pdf)

ISSN-L 1798-887X

ISSN 1798-887X (painettu)

ISSN 1798-8888 (verkkójulkaisu)

Taitto: Edita Prima Oy

[www.oph.fi/julkaisut](http://www.oph.fi/julkaisut)

Kopijyvä Oy, Espoo 2011



## MÄÄRÄYS

11.2.2011

4/011/2011

Voimassaoloaika: **1.4.2011 alkaen toistaiseksi**

Säännökset, joihin toimivalta määräyksen antamiseen perustuu:  
**L 631/98, 13 § 2 mom**

Kumooa Opetushallituksen määräyksen

-

Muuttaa Opetushallituksen määräystä

-

### LIHANTARKASTUKSEN AMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Opetushallitus on päättänyt lihantarkastuksen ammattitutkinnon perusteista, joita on noudatettava 1.4.2011 lukien toistaiseksi.

Tutkintotoimikunta ja tutkinnon järjestäjä eivät voi jättää noudattamatta tutkinnon perusteita tai poiketa niistä.

Järjestettäessä näyttötutkintoon valmistavaa koulutusta koulutuksen järjestäjä päättää koulutuksen sisällöstä ja järjestämisestä tutkinnon perusteiden mukaisesti. Koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus suorittaa näyttötutkinto.

Pääjohtaja

Timo Lankinen

Opetusneuvos

Pirkko Laurila

LIITE

Lihantarkastuksen ammattitutkinto 2011

# SISÄLTÖ

<b>1</b>	<b>Näyttötutkinnot .....</b>	<b>7</b>
1.1	Näyttötutkintojen järjestäminen .....	7
1.2	Näyttötutkinnon suorittaminen .....	7
1.3	Näyttötutkinnon perusteet.....	7
1.4	Henkilökohtaistaminen näyttötutkinnossa .....	8
1.5	Ammattitaidon arviointi näyttötutkinnossa.....	8
1.6	Todistukset .....	9
1.7	Näyttötutkintoon valmistava koulutus .....	9
<b>2</b>	<b>Lihantarkastuksen ammattitutkinnon muodostuminen.....</b>	<b>11</b>
2.1	Tutkinnon osat.....	11
<b>3</b>	<b>Lihantarkastuksen ammattitutkinnossa vaadittava ammattitaito ja arvioinnin perusteet .....</b>	<b>13</b>
3.1	Lihantarkastusasiakirjojen tarkastaminen .....	14
	Ammattitaitovaatimukset .....	14
	Arvioinnin kohteet.....	14
	Arvioinnin kriteerit .....	14
	Ammattitaidon osoittamistavat .....	16
3.2	Punaisen lihan tarkastaminen .....	17
	Ammattitaitovaatimukset .....	17
	Arvioinnin kohteet.....	17
	Arvioinnin kriteerit .....	17
	Ammattitaidon osoittamistavat .....	21
3.3	Siipikarjan lihan tarkastaminen.....	21
	Ammattitaitovaatimukset .....	21
	Arvioinnin kohteet.....	21
	Arvioinnin kriteerit .....	21
	Ammattitaidon osoittamistavat .....	25
3.4	Riistan ja poronlihan tarkastaminen (koskee luonnonvaraista ja tarhattua riistaa sekä poroa) .....	25
	Ammattitaitovaatimukset .....	25
	Arvioinnin kohteet.....	25
	Arvioinnin kriteerit .....	25
	Ammattitaidon osoittamistavat .....	30
<b>Liite</b>	<b>Lihantarkastuksen ammattitutkinnon suorittaneen henkilön työn ja toimintaympäristön kuvaus .....</b>	<b>32</b>

# 1 NÄYTTÖTUTKINNOT

## 1.1 Näyttötutkintojen järjestäminen

Opetushallituksen asettamat, työnantajien, työntekijöiden, opettajien ja tarvittaessa itsenäisten ammatinharjoittajien edustajista koostuvat tutkintotoimikunnat vastaavat näyttötutkintojen järjestämisestä ja valvonnasta sekä antavat tutkintotodistukset. Tutkintotoimikunnat tekevät sopimuksen näyttötutkintojen järjestämisestä koulutuksen järjestäjien ja tarvittaessa muiden yhteisöjen ja säätiöiden kanssa. Näyttötutkintoja ei saa järjestää ilman voimassa olevaa, tutkintotoimikunnan kanssa solmittua järjestämissopimusta.

## 1.2 Näyttötutkinnon suorittaminen

Näyttötutkinto suoritetaan osoittamalla hyväksytysti tutkinnon perusteissa vaadittu osaaminen tutkintotilaisuuksissa käytännön työssä ja toiminnassa. Jokainen tutkinnon osa on arvioitava erikseen. Arvioinnin tekevät työnantajien, työntekijöiden ja opetusalan edustajat yhdessä. Aloilla, joilla itsenäinen ammatinharjoittaminen on tyypillistä, myös tämä taho otetaan huomioon arvioijien valinnassa. Lopullisen päätöksen arvioinnista tekee tutkintotoimikunta. Tutkintotodistus voidaan antaa, kun kaikki tutkinnon suorittamiseksi määrätty tutkinnon osat on suoritettu hyväksytysti.

## 1.3 Näyttötutkinnon perusteet

Tutkinnon perusteissa määritellään tutkintoon kuuluvat osat ja mahdollisesti niistä muodostuvat osaamisalat, tutkinnon muodostuminen, kussakin tutkinnon osassa vaadittava ammattitaito, arvioinnin perusteet (arvioinnin kohteet ja kriteerit) ja ammattitaidon osoittamistavat.

Tutkinnon osa muodostaa ammatin osa-alueen, joka voidaan erottaa luonnollisesta työprosessista itsenäiseksi arvioitavaksi kokonaisuudeksi. Tutkinnon osissa määritellyissä ammattitaitovaatimuksissa keskitytään ammatin ydintoimintoihin, toimintaprosessien hallintaan ja kyseessä olevan alan ammattikäytäntöihin. Niihin sisältyvät myös työelämässä yleisesti tarvittavat taidot, esimerkiksi sosiaaliset valmiudet.

Arvioinnin kohteet ja kriteerit on johdettu ammattitaitovaatimuksista. Arvioinnin kohteilla ilmaistaan ne osaamisen alueet, joihin arvioinnissa kiinnitetään erityistä huomiota. Kohteiden määrittäminen helpottaa myös ammattitaidon arviointia asianomaisesta työtoiminnasta. Arvioinnin tulee kattaa kaikki tutkinnon perusteissa määritellyt arvioinnin kohteet. Arvioinnin kriteerit määrittelevät hyväksyttävän suorituksen laadullisen ja määrällisen tason.

Ammattitaidon osoittamistavat sisältävät tutkinnon suorittamiseen liittyviä tarkentavia ohjeita. Ammattitaito osoitetaan pääsääntöisesti todellisissa työtehtävissä ja toimissa. Ammattitaidon osoittamistavat voivat sisältää mm. ohjeita siitä, kuinka tutkintosuoritusta voidaan tarvittaessa täydentää, jotta kaikki ammattitaitovaatimukset tulevat kattavasti osoitetuiksi.

## **1.4 Henkilökohtaistaminen näyttötutkinnossa**

Henkilökohtaistamisesta Opetushallitus on antanut erillisen määräyksen.

## **1.5 Ammattitaidon arviointi näyttötutkinnossa**

Ammattitaidon arvioinnissa tulee perusteellisesti ja huolellisesti tarkastella sitä, miten tutkinnon suorittaja on osoittanut osaavansa sen, mitä tutkinnon perusteissa ko. tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksissa edellytetään. Arvioinnissa käytetään tutkinnon perusteissa määriteltyjä arviointikriteerejä. Arvioinnissa tulee käyttää monipuolisesti erilaisia ja ensisijaisesti laadullisia arviointimenetelmiä. Vain yhden menetelmän käytöllä ei välttämättä saada luotettavaa tulosta. Arvioinnissa otetaan huomioon ala- ja tutkintokohtaiset erityispiirteet tutkinnon perusteiden mukaisesti. Mikäli tutkinnon suorittajalla on luotettavia selvityksiä aikaisemmin osoitetusta osaamisesta, arvioijat arvioivat niiden vastaavuuden näyttötutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimuksiin. Arvioijat ehdottavat dokumentin tutkintotoimikunnalle tunnustettavaksi osaksi näyttötutkinnon suoritusta. Lopullisen päätöksen aiemmin osoitetun ja luotettavasti selvitetyn osaamisen tunnustamisesta tekee tutkintotoimikunta.

Ammattitaidon arviointi on prosessi, jossa arviointiaineiston keräämisellä ja arvioinnin dokumentoinnilla on keskeinen merkitys. Työelämän sekä opettajien edustajat tekevät kolmikantaisesti huolellisen ja monipuolisen arvioinnin. Jokaisen tutkinnon suorittajan tulee selvästi saada tietoonsa arvioinnin perusteet. Tutkinnon suorittajalle on annettava mahdollisuus suoritustensa itsearviointiin. Näyttötutkinnon järjestäjä laatii arvioinnin kohteena olevan tutkinnon osan suorittamisesta arviointipöytäkirjan, jonka arvioijat allekirjoittavat. Tutkinnon

suorittajalle tämän jälkeen annettava palaute on osa hyvää arviointiprosessia. Lopullisen päätöksen arvioinnista tekee tutkintotoimikunta.

## **Arvioijat**

Tutkinnon suorittajan ammattitaitoa arvioivilla henkilöillä tulee olla hyvä ammattitaito ko. näyttötutkinnon alalta. Tutkintotoimikunta ja näyttötutkinnon järjestäjä sopivat arvioijista näyttötutkintojen järjestämissopimuksessa.

## **Arvioinnin oikaisu**

Tutkinnon suorittaja voi lainsäädännön mukaisena määräaikana pyytää arvioinnin oikaisua tutkintotoimikunnalta, jonka toimialaan ja -alueeseen kyseessä oleva tutkinto kuuluu. Kirjallinen oikaisupyyntö osoitetaan tutkintotoimikunnalle. Tutkintotoimikunta voi arvioijia kuultuaan velvoittaa toimittamaan uuden arvioinnin. Arviointia koskevasta oikaisuvaatimuksesta annettuun tutkintotoimikunnan päätökseen ei voi hakea muutosta valittamalla.

## **1.6 Todistukset**

Tutkintotodistuksen ja todistuksen tutkinnon osan tai osien suorittamisesta antaa tutkintotoimikunta. Todistuksen valmistavaan koulutukseen osallistumisesta antaa koulutuksen järjestäjä. Opetushallitus on antanut määräyksen todistuksiin merkittävistä tiedoista.

Näyttötutkinnon osan tai osien suorittamisesta annetaan todistus silloin, kun näyttötutkintoon osallistuva sitä pyytää. Tutkintotodistuksen ja myös todistuksen tutkinnon osan tai osien suorittamisesta allekirjoittavat tutkintotoimikunnan edustaja ja näyttötutkinnon järjestäjän edustaja.

Opetushallituksen hyväksymään ammattikirjaan tehty merkintä näyttötutkinnon suorittamisesta on tutkintotodistukseen rinnastettava todistus näyttötutkinnon suorittamisesta. Näyttötutkinnon järjestäjä hankkii ja allekirjoittaa ammattikirjan. Ammattikirja on näyttötutkinnon suorittajalle maksullinen.

## **1.7 Näyttötutkintoon valmistava koulutus**

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Koulutuksen järjestäjä päättää näyttötutkintoon valmistavan koulutuksen sisällöstä ja järjestämisestä tutkinnon perusteiden mukaisesti. Koulutus ja tutkintotilaisuudet on jäsennettävä tutkinnon osien

mukaisesti. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Lihantarkastuksen valmistavan koulutuksen laajuus määräytyy EY:n asetuksen 854/2004 mukaan. Jos tutkinnon suorittajalla ei ole aikaisempia lihentarkastukseen liittyviä opintoja tai työkokemusta, tulee valmistavan koulutuksen sisältää 500 tuntia tietopuolista ja 400 tuntia käytännön opetusta asetuksen 854/2004 mukaisesti. Aikaisemman koulutuksen kattavuus huomioidaan henkilökohtais-tamisvaiheessa jokaisen tutkinnon suorittajan kohdalla erikseen.

## 2 LIHANTARKASTUKSEN AMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN

### 2.1 Tutkinnon osat

Lihantarkastuksen ammattitutkinto muodostuu yhdestä pakollisesta ja kolmesta valinnaisesta tutkinnon osasta. Koko tutkinnon suorittaminen edellyttää pakollisen ja vähintään yhden valinnaisen tutkinnon osan suorittamista. Valinnaisista tutkinnon osista on valittava joko punaisen lihan tai siipikarjan lihan tarkastaminen. Sen lisäksi voi valita myös riistan ja poron lihan tarkastamisen.

Lihantarkastuksen ammattitutkinto
Pakolliset osat
3.1 Lihantarkastusasiakirjojen tarkastaminen
Valinnaiset tutkinnon osat, joista on valittava 3.2 tai 3.3 ja lisävalinnaisena 3.4.
3.2 Punaisen lihan tarkastaminen
3.3 Siipikarjan lihan tarkastaminen
3.4 Riistan ja poron lihan tarkastaminen

Punaisella lihalla tarkoitetaan tässä tapauksessa kotieläiminä pidettävien nautaja kavoeläinten, sikojen, lampaiden ja vuohien lihaa.

Siipikarjalla tarkoitetaan kotieläiminä pidettäviä lintuja sekä tarhattuja lintuja. Yleisimpiä kotieläiminä pidettäviä lintuja ovat kana, kalkkuna, ankka ja hanhi. Siipikarjaan kuuluvia tarhattuja lintuja ovat esimerkiksi tarhatut fasaanit. Tarhauksi linnuiksi ei lasketa tarhattuun riistaan kuuluvia suuria, lentokyvyttömiä, sileälästäisiä lintuja kuten strutsi, emu ja nandu.

Riistalla tarkoitetaan luonnonvaraista suur- ja pienriistaa sekä tarhattua riistaa ja tarhattuja sileälästäisiä lintuja. Luonnonvaraista suurriistaa ovat ihmisravinnoksi metsästetyt, luonnonvaraiset nisäkkäät kuten hirvi, karhu ja villisika. Myös hylkeet ovat luonnonvaraista suurriistaa. Luonnonvaraista pienriistaa ovat metsästetyt luonnonvaraiset riistalinnut ja jäniseläimet. Tarhattua riistaa ovat tarhatut maanisäkkäät, joita ei lasketa punaisen lihan käsitteen piiriin. Esimerkiksi tarhattu villisika on tarhattua riistaa. Tarhattuja sileälästäisiä lintuja ovat mm. strutsit, emut ja nandut.

Edellä olevat määritelmät perustuvat elintarvikelainsäädäntöön. Metsästyslainsäädännössä ja eläinsuojelusäädöksissä käytettävät määritelmät poikkeavat elintarvikelainsäädännön määritelmistä.

### 3 LIHANTARKASTUKSEN AMMATTI- TUTKINNOSSA VAADITTAVA AMMATTITAITO JA ARVIOINNIN PERUSTEET

Lihantarkastuksen virallisessa valvonnassa mukana olevien virallisten avustajien ammattipätevyys on määritelty EY-asetuksessa 854/2004. Tämän asetuksen mukainen ammattipätevyys sisältyy tähän lihantarkastuksen ammattitutkintoon, mutta tutkinnon järjestäjän on otettava huomioon asetuksessa mainitut vierailut tuotantotiloille, laitoksiin ja laboratorioihin.

Lihantarkastuksen ammattitutkinnossa vaadittava ammattitaito on muodostettu virallisen avustajan tehtävä- ja taitoalueista. Lisäksi ammattitaitovaatimuksissa on otettu huomioon, että tutkinnon taso sijoittuu kansallisessa viitekehyksessä (NQF, National Qualification Framework) ammattitutkintojen tasolle neljä.

Arvioinnin kohteissa ilmaistaan ne ammattitaidon kannalta keskeiset alueet tai toiminnot, joihin arvioinnissa on kiinnitettävä erityinen huomio. Arviointikriteerit puolestaan ilmaisevat, kuinka tutkinnon suorittajan on työssään suoriuduttava. Ammattitaidon osoittamistavat -kohdassa on määritelty tutkintotilaisuuksissa osoitettavan osaamisen arviointiin liittyvät erityisvaatimukset.

Näyttötutkintotoiminta perustuu koulutuksen järjestäjän laatimaan näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmaan. Tutkinnon ammattitaitovaatimuksista johdetut tutkintotilaisuudet ja niiden tehtävät tulee suunnitella sellaisiksi, että ne ovat ammatin hallinnan kannalta keskeisiä ja niihin on sisällytettävä arviointikohteissa esitetyt alueet tai toiminnot kattavasti. Tutkintotilaisuuksissa tulee ilmetä tutkinnon suorittajan valmiudet ja kyky muuntaa sekä soveltaa tietojaan ja taitojaan vaihtelevissa tilanteissa. Kunkin tutkinnon osan suorituspaikan on oltava sellainen, että tutkinnon suorittaja pystyy tekemään tehtäviä, joista tutkinnon osan kriteereissä määritelty suoritustason saavuttaminen pystytään kattavasti toteamaan.

Tutkintojen valtakunnallisen laatutason varmistusta varten on näyttötutkinnon järjestäjä velvollinen toimittamaan lihantarkastuksen ammattitutkinnon järjestämissuunnitelman liha-alan tutkintotoimikunnalle ennen tutkintotilaisuutta. Tutkintotoimikunta päättää tulkintakysymyksistä, kuten esimerkiksi näyttöpaikkojen soveltuvuudesta kyseisen tutkinnon osan suorittamiseen sekä näytön riittävydestä.

Ammattitaidon osoittamista varten on kullekin tutkinnon suorittajalle huolellisesti laadittava henkilökohtaistamista koskevaan asiakirjaan selvitys tutkinnon suorittamisesta (OPH:n määräys 43/011/2006). Tämä on laadittava lihantarkastuksen ammattitutkinnon perusteita noudattaen. Lihantarkastuksen ammattitutkinto arvioidaan tutkinnon osa kerrallaan niin, että tutkinnon suorittajan ammattitaitoa verrataan tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin ja arviointikriteereissä määriteltyyn suoritustasoon. Suoritus keskeytetään, jos tutkinnon suorittajan toiminta vaarantaa elintarviketurvallisuutta tai jos tutkinnon suorittaja vakavasti lyö laimin omaa tai työyhteisön turvallisuutta.

Jokaisen tutkintotilaisuuden jälkeen arvioijat arvioivat ja dokumentoivat tutkinnon suorittajan osoittaman osaamisen suhteessa ammattitaitovaatimuksiin, arvioinnin kohteisiin ja kriteereihin. Tutkinnon suorittajan itsearviointi on olennainen osa tutkintosuoritusta. Kun koko tutkinnon osa on suoritettu, pidetään arviointikeskustelu, johon tutkinnon suorittajan lisäksi osallistuvat työnantajan, työntekijöiden sekä kouluttajan edustajat. Arviointikeskustelun päätteeksi arvioijaryhmä päättää, esittääkö se tutkintotoimikunnalle tutkinnon osan hyväksymistä vai hylkäämistä.

### **Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja kriteerit**

Tutkinnon osan työelämän tehtävä- ja taitoalueista muodostetut ammattitaitovaatimukset määritellään seuraavilla sivuilla lihavoidulla tekstillä. Sen alla vasemmanpuoleisessa sarakkeessa on ilmaistu arvioinnin kohteet, jotka ilmaisevat ne ammattitaidon kannalta keskeiset osaamisalueet, joihin arvioinnissa kiinnitetään erityisesti huomiota. Oikeanpuoleiseen sarakkeeseen on kirjoitettu arvioinnin kriteerit, jotka määrittävät hyväksyttävän suorituksen laadullisen ja määrällisen tason. Näiden perusteella arvioidaan tutkintosuorituksen hyväksyminen.

## **3.1 Lihantarkastusasiakirjojen tarkastaminen**

<b>Ammattitaitovaatimukset</b>	
Tutkinnon suorittaja osaa tarkastaa asiakirjoja ja valvoa mm. jäljitettävyyden toteutumista teuras-tamoissa ja alkutuotantotiloilla.	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Alkutuotannon asiakirjojen hallinta	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• kuvaa lihantuotantoa Suomessa ja osaa kuvata sen keskeiset erot verrattuna tilanteeseen ulkomailla</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• osoittaa toimijoiden ketjuinformaatioyhteenvedoista tai vastaavista selvityksistä niissä mahdollisesti olevat poikkeamat kuten <ul style="list-style-type: none"> <li>– zoonoosien esiintymisen</li> <li>– lääkityksen ja rokotteet</li> <li>– eläinlääkärin tarkastuksessa esiintyneet poikkeamat</li> </ul> </li> <li>• löytää toisella kotimaisella tai vieraalla kielellä toimitetuista eläinten tunnistusasiakirjoista ja ketjuinformaatiolomakkeista niihin merkityt poikkeamat</li> <li>• tulkitsee alkutuotantotilan kirjanpitoon kuuluvia asioita, kuten eläinten alkuperä, ruokintatapa tai tuotantotapa (esim. luomu).</li> </ul>
Lihantarkastuskirjanpidon tulkinta	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tuntee ja tunnistaa lihantarkastuspäätöksen mallin</li> <li>• tekee tehdyistä poistoista oikeat merkinnät tietojärjestelmiin ja päätöspohjiin</li> <li>• tulkitsee lihantarkastuskirjanpitoa ja tehtyjä merkintöjä ja pystyy tarvittaessa siirtämään niiden sisältämiä tietoja tietojärjestelmiin ja päätöspohjiin</li> <li>• on tietoinen lihantarkastuspäätöksen oikeudellisesta ja taloudellisesta merkityksestä</li> <li>• tulkitsee terveys- ja tunnistusmerkinnät ja tuntee leimaustavat.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa valvoa omavalvonnan ja HACCP:n toteutumista.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Omavalvonta ja HACCP-osaaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tarkistaa omavalvontadokumentaation asianmukaisuuden</li> <li>• tekee omavalvonnan valvontaa ohjeiden mukaisesti</li> <li>• tarkistaa hygienian ja hyvien hygieniakäytäntöjen ja HACCP-järjestelmään perustuvien menetelmien, kuten kriittisten hallintapisteiden seurannan toteutumista</li> <li>• asioi lihateollisuustyöyhteisössä ja -organisaatiossa oikeiden ihmisten kanssa</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• työskentelee eri maiden vientivaatimusten mukaisesti omassa organisaatiossaan</li> <li>• valvoo lihan alkuperän jäljitettävyyttä yrityksessä.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa tulkita ante mortem -tarkastuksen tietoja.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Ante mortem -tarkastustulosten kirjaaminen ja tulkinta	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjaa ante mortem -tarkastuksen tulokset</li> <li>• toimii tilanteessa, jossa ante mortem -tarkastus on tehty jo tilalla eli tarkastaa eläinten mukana olevan terveystodistuksen</li> <li>• ohjaa erikseen sellaiset eläimet, joilta puuttuu tarvittavia asiakirjoja</li> <li>• ehdottaa eläimet hylättäväksi valvontaviranomaisen eli Eviran ohjeiden mukaisesti, mikäli ketjuinformaatio tai muu asiakirjamateriaali on riittämätön.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa toimia työssään ottaen huomioon lainsäädännön ja viranomaisten ohjeet.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Lainsäädännön mukainen toiminta	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• noudattaa toiminnassaan lihantarkastuslainsäädäntöä ja keskusviranomaisen keskeisiä ohjeita</li> <li>• tunnistaa viranomaisen ja toimijan vastuut ja velvollisuudet.</li> </ul>

## Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon osan suorittaja osoittaa ammattitaitonsa tarkastamalla eläinten mukana tulevat asiakirjat tutkinnon ammattitaitovaatimusten mukaisesti. Valittu eläinlaji, jonka mukana tai muulla tavoin toimitetut asiakirjat tarkastetaan, merkitään tutkintotodistukseen.

Työsuoritus arvioidaan tutkinnon ammattitaitovaatimuksissa esitettyjen arvioinnin kohteiden mukaisesti kattavasti ja esitettyjen laadullisten arviointikriteerien mukaan. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa sekä antavat siitä kirjallisen arvion.

Tutkintotilaisuuden kesto määräytyy siten, että kaikkien arviointikohteiden mukainen osaaminen tulee näytetyksi ja arviointikriteerien mukaisesti arvioiduksi.

## 3.2 Punaisen lihan tarkastaminen

Ammattitaitovaatimukset	
<b>Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä noudattaen hygieniamääräyksiä.</b>	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Hygieeninen työskentely ja mikrobitoiminnan huomioiminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• noudattaa työssään toimijan omavalvontaa ja eri toimitilojen hygieniamääräyksiä (navetta, teurastamo, leikkaamo, varasto ja muut tilat)</li> <li>• huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja työympäristön siisteydestä määräysten mukaisesti</li> <li>• työskentelee niin, että ottaa huomioon mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation eli ristisaastumisen.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa noudattaa työturvallisuusohjeita ja pitää yllä työkykyään.</b>	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Työturvallinen toiminta ja työkyvyn ylläpitäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• työskentelee elintarviketiloista ja -laitoksista annetun ja työturvallisuutta koskevan lainsäädännön edellyttämällä tavalla sekä noudattaa ohjeita ja sopimuksia</li> <li>• ilmoittaa työturvallisuutta koskevista puutteista tai ongelmista esimiehelle eli tarkastuseläinlääkärille</li> <li>• työskentelee ergonomisesti oikein ja huolehtii omasta työkyvystään</li> <li>• käyttää asianmukaisia ja työssä edellytetyjä suojavälineitä.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa toimia ante mortem -tarkastuksessa.</b>	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Eläimen tunnistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tunnistaa eläinlajin ja tarvittaessa sukupuolen, iän ja rodun.</li> </ul>
Ante mortem -tarkastus	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• noudattaa eläinten elävänä tarkastamisessa eläinlajikohtaisia EU:n ja kansallisen lainsäädännön vaatimuksia</li> <li>• kiinnittää alustavassa ante mortem -tarkastuksessa huomiota eläimen hyvinvoinnin puutteisiin</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kiinnittää alustavassa ante mortem -tarkastuksessa huomiota oireileviin zoonooseihin ja muihin poikkeavuuksiin, jotka vaikuttavat eläimen käyttöön elintarvikkeena</li> <li>• ohjaa poikkeavat eläimet erikseen ja tarkemmin tarkastettavaksi</li> <li>• tekee hyvinvointiseulontatutkimuksen eläimille, joille varsinainen ante mortem -tarkastus on tehty tilalla</li> <li>• arvioi eläimen tilan perusteella, noudatetaanko eläinsuojelu- ja eläinkuljetuslainsäädäntöä eläintuotannossa, kuljetuksissa sekä purku- ja lastaustilanteissa</li> <li>• kirjaa ante mortem -tarkastuksen tulokset ohjeiden mukaisesti ottaen huomioon elävänä tarkastamisen vaiheet ja toimenpiteet epäkohtia löydettyessä.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa valvoa eläinten hyvinvointia.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Eläinten hyvinvoinnin arviointi	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi eläinten kohtelua, teurastamon navetatiloja ja eläinsuojia sekä tainnutusvälineitä perustuen eläinsuojelulainsäädäntöön</li> <li>• arvioi teurastamon tainnutusmenettelyjä perustuen säädöksiin eläinten suojelusta lopetuksen yhteydessä.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa toimia post mortem -tarkastuksessa</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Post mortem -tarkastuksen toteuttaminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• tunnistaa epänormaalit rakenteet ja perustoiminnot normaaleista anatomisista rakenteista ja fysiologisista perustoiminnoista</li> <li>• tekee lihan post mortem -tarkastuksen eläinlajikohtaisia EU:n ja kansallisen lainsäädännön vaatimuksia noudattaen</li> <li>• tekee edellä mainitut toimenpiteet työympäristönsä edellyttämällä nopeudella</li> <li>• tekee tarkastustoimenpiteet niin, että työn jälki on siisti.</li> </ul>

Hygieeninen työskentely ja tautien leviämisen estäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• estää lihantarkastuksessa ristisaastumisen sekä mahdollisesti tavattavien tautien leviämisen ja kuvaa niiden vaikutukset lihan laatuun</li> <li>• tuntee merkittävimmät zoonoosit ja zoonoosin aiheuttajat ja osaa työskennellä näiden leviämisen estämiseksi.</li> </ul>
Teurastetun eläimen anatomisten ja patologisten muutosten tunnistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tunnistaa anatomiset muutokset ja fysiologiset visuaalisesti näkyvät häiriötilat ja poikkeamat normaalista ja tuntee niiden vaikutuksen ruhon kokonaislaatuun sekä osaa arvioida niiden merkitystä lihantarkastuspäätöksen kannalta</li> <li>• toimi eläinlääkärin ohjeiden mukaan tunnistamalla yleisimpiä ja merkittävimpiä eläimillä tavattavia tautitiloja, kuten yleisinfektion sekä kasvaimet, ja tuntee niiden vaikutukset ruhon kokonaislaatuun</li> <li>• löydettyään tarkastuksessa muutoksia ohjaa ruhon ja kaikki sen osat erikseen tarkastuseläinlääkärin tarkastettavaksi Eviran ja tarkastuseläinlääkärin ohjeistuksen mukaisesti</li> <li>• kuvaa ehdollisesti hyväksytyin ruhon (kuumenus, teollisuus, pakastus) käsittelyn jatkojalostuksessa ymmärtäen lihaprosessien periaatteet</li> <li>• pitää lihantarkastuskirjanpitoa ohjeiden mukaisesti.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa ottaa ja käsitellä näytteen.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
TSE-näytteenotto ja käsittely	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• työskentelee TSE-tautien näytteenotossa, ruhojen ja kaikkien sen osien ja riskiaineksen käsittelyssä ohjeiden ja ikärajojen mukaisesti.</li> </ul>
Trikiininäytteenotto ja käsittely	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ottaa trikiininäytteen teurasruhosta ja määrittää vaihtoehtoisia paikkoja näytteenottoon</li> <li>• käsittelee näytettä oikein ohjeiden mukaisesti</li> <li>• toimii ruhojen käsittelyohjeiden mukaisesti ennen trikiinikokeen tuloksen valmistumista.</li> </ul>

Muiden näytteiden ottaminen ja käsittely	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ottaa muita lihantarkastukseen liittyviä näytteitä sekä hygienia- ja karkailunäytteitä ja käsittelee näytteitä ohjeiden mukaisesti oikein</li> <li>• ottaa jäämien ja zoonoosien testaukseen liittyvät näytteet oikein zoonoosien valvontaohjelmien edellyttämällä tavalla</li> <li>• kirjaa näytteenoton tiedot annettujen ohjeiden mukaan.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa toimia lihantarkastuksen työyhteisössä.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Vastuullinen toiminta	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tuntee vastuunsa ja oman työnsä merkityksen elintarviketurvallisuuden kannalta sekä liha-teollisuuden kokonaisprosessin osana niin, että suunnittelee työnsä</li> <li>• toimii vastuuntuntoisesti ja joutuisasti</li> <li>• toimii työryhmän tai tiimin jäsenenä joustavasti</li> <li>• ajoittaa työnsä oikein.</li> </ul>
Oman työn arviointi ja kehittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi omaa työtään ja prosessin tuloksia itsenäisesti sekä työryhmän jäsenenä</li> <li>• kykenee kehittämään omaa toimintaansa ja työnsä laadukkuutta saamansa palautteen ja itsearviointin perusteella.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä laadukkaasti ja tuloksellisesti.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Laadukas ja tuloksellinen toiminta	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• noudattaa lihantarkastuksesta annettuja ohjeita</li> <li>• työskentelee ottaen huomioon tuotantoprosessin seuraavan työvaiheen tai työpisteen työn ja koko valmistustoiminnan</li> <li>• suorittaa työtehtävät annettujen ohjeiden mukaisesti ja käyttää sovitteja työmenetelmiä</li> <li>• käsittelee ruhoja siten, ettei niissä synny ylimääräistä hävikkiä tai arvonalennusta.</li> </ul>

## Ammattitaidon osoittamistavat

Tämän tutkinnon osan suorittaja osoittaa osaamisensa toimimalla punaisen lihan eli nautojen, sian, hevosen, lampaan ja vuohen ante mortem- ja post mortem -tarkastuksessa virallisena avustajana. Valittu eläinlaji, joka tarkastetaan, merkitään tutkintotodistukseen.

Työsuoritus arvioidaan tutkinnon ammattitaitovaatimuksissa esitettyjen arvioinnin kohteiden mukaisesti kattavasti ja esitettyjen laadullisten arviointikriteerien mukaan. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa sekä antavat siitä kirjallisen arvion.

Tutkintotilaisuuden kesto määräytyy siten, että kaikkien arviointikohteiden mukainen osaaminen tulee näytetyksi ja arviointikriteerien mukaisesti arvioiduksi.

### 3.3 Siipikarjan lihan tarkastaminen

Ammattitaitovaatimukset	
Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä hygieenisesti.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Hygieeninen työskentely ja mikrobitoiminnan huomioiminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• noudattaa työssään toimijan omavalvontaa ja eri toimitilojen hygieniamääräyksiä (navetta, teurastamo, leikkaamo, varasto ja muut tilat)</li><li>• huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja työympäristön siisteydestä määräysten mukaisesti</li><li>• työskentelee niin, että ottaa huomioon mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation eli ristisaastumisen.</li></ul>
Tutkinnon suorittaja osaa noudattaa työturvallisuusohjeita ja pitää yllä työkykyään.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Työturvallinen toiminta ja työkyvyn ylläpitäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• työskentelee elintarviketiloista ja -laitoksista annetun ja työturvallisuutta koskevan lainsäädännön edellyttämällä tavalla sekä noudattaa ohjeita ja sopimuksia</li><li>• ilmoittaa työturvallisuutta koskevista puutteista tai ongelmista esimiehelleen</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• työskentelee ergonomisesti oikein ja huolehtii omasta työkyvystään</li> <li>• käyttää asianmukaisia ja työssä edellytettyjä suojavälineitä.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa toimia ante mortem –tarkastuksessa.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Eläimen tunnistaminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• tunnistaa eläinlajin ja tarvittaessa sukupuolen tuotantotyyppin.</li> </ul>
Ante mortem -tarkastus	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• noudattaa eläinten elävänä tarkastamisessa eläinlajikohtaisia EU:n ja kansallisen lainsäädännön vaatimuksia</li> <li>• kiinnittää alustavassa ante mortem -tarkastuksessa huomiota eläimen hyvinvoinnin puutteisiin</li> <li>• kiinnittää alustavassa ante mortem -tarkastuksessa huomioita oireileviin zoonooseihin ja muihin poikkeavuuksiin, jotka vaikuttavat eläimen käyttöön elintarvikkeena</li> <li>• toimii poikkeavien eläimien kohdalla ohjeiden mukaisesti</li> <li>• tekee hyvinvointiseulontatutkimuksen niille eläimille, joille varsinainen ante mortem -tarkastus on tehty tilalla ja raportoi tämän seulontatutkimuksen tuloksen tarkastuseläinlääkärille</li> <li>• arvioi eläimen tilan perusteella, noudatetaanko eläinsuojelu- ja eläinkuljetuslainsäädäntöä eläintuotannossa, kuljetuksissa sekä purku- ja lastaustilanteissa ja raportoi tekemistään huomioista tarkastuseläinlääkärille</li> <li>• kirjaa ante mortem -tarkastuksen tuloksia ohjeiden mukaisesti tiedonhallintajärjestelmiin.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa valvoa eläinten hyvinvointia.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Eläinten hyvinvoinnin arviointi	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi eläinten kohtelua, teurastamon navetatiloja ja eläinsuojia sekä tainnutusvälineitä perustuen eläinsuojelulainsäädäntöön</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi teurastamon tainnutusmenettelyjä perustuen säädöksiin eläinten suojelusta lopetuksen yhteydessä.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa toimia post mortem -tarkastuksessa.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Post mortem –tarkastuksen toteuttaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tunnistaa epänormaalit rakenteet ja perustoinnot normaaleista anatomisista rakenteista ja fysiologisista perustoiminnoista</li> <li>• tekee lihan post mortem -tarkastuksen eläinlajikohtaisia EU:n ja kansallisen lainsäädännön vaatimuksia noudattaen</li> <li>• tekee edellä mainitut toimenpiteet työympäristönsä edellyttämällä nopeudella</li> <li>• erottaa nopeasti epänormaalin ruhon normaalista</li> <li>• poistaa hylättävän ruhon linjalta.</li> </ul>
Hygieeninen työskentely ja tautien leviämisen estäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• estää lihantarkastuksessa ristisaastumisen sekä mahdollisesti tavattavien tautien leviämisen ja tuntee niiden vaikutukset lihan laatuun</li> <li>• tuntee merkittävimmät zoonoosit ja zoonoosin aiheuttajat ja osaa työskennellä näiden leviämisen estämiseksi.</li> </ul>
Teurastetun eläimen anatomisten ja patologisten muutosten tunnistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tunnistaa poikkeavuudet normaalianatomiasta ja fysiologiasta</li> <li>• tunnistaa ja nimeää yleisimmät anatomiset muutokset ja fysiologiset visuaalisesti näkyvät häiriötilat ja poikkeamat normaalista</li> <li>• toimii eläinlääkärin ohjeiden mukaan tunnistessaan yleisimpiä ja merkittävimpiä eläimillä tavattavia tautitiloja, kuten yleisinfektion sekä kasvaimet, ja tuntee niiden vaikutukset ruhon kokonaislaatuun</li> <li>• löydettyään tarkastuksessa muutoksia toimii tarkastuseläinlääkärin ja Eviran ohjeistuksen mukaisesti</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kuvaa ehdollisesti hyväksytyyn ruhon (kuumenus, teollisuus, pakastus) käsittelyn jatkojalostuksessa ymmärtäen lihaprosessien periaatteet</li> <li>• pitää lihantarkastuskirjanpitoa ohjeiden mukaisesti.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa ottaa ja käsitellä näytteen.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Näytteiden ottaminen ja käsittely	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ottaa lihantarkastukseen liittyviä näytteitä sekä hygienia- ja laatuohjeiden mukaisia näytteitä ja käsittelee näytteitä oikein</li> <li>• ottaa jäämien ja zoonosien testaukseen liittyvät näytteet oikein, niiden omien valvonta-ohjelmien edellyttämällä tavalla</li> <li>• kirjaa näytteenoton tiedot annettujen ohjeiden mukaan.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa toimia lihantarkastuksen työyhteisössä.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Vastuullinen toiminta	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• suunnittelee työnsä ja tekee omatoimisesti lihantarkastuksen edellyttämiä päätöksiä tuntien vastuunsa ja oman työnsä merkityksen elintarviketurvallisuuden kannalta sekä lihateollisuuden kokonaisprosessin osana</li> <li>• toimii vastuuntuntoisesti, joutuisasti sekä työryhmän tai tiimin jäsenenä joustavasti</li> <li>• ajoittaa työnsä oikein.</li> </ul>
Oman työn arviointi ja kehittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi omaa työtään ja prosessin tuloksia itsenäisesti sekä työryhmän jäsenenä</li> <li>• kykenee kehittämään omaa toimintaansa ja työnsä laadukkuutta saamansa palautteen ja itsearvioinnin perusteella.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä laadukkaasti ja tuloksellisesti.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Laadukas ja tuloksellinen toiminta	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• noudattaa lihantarkastuksesta annettuja ohjeita</li> <li>• työskentelee ottaen huomioon tuotantoprosessin seuraavan työvaiheen tai työpisteen työn ja koko valmistustoiminnan</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suorittaa työtehtävät annettujen ohjeiden mukaisesti ja käyttää sovitteja työmenetelmiä</li> <li>• käsittelee ruhoja siten, ettei näissä synny ylimääräistä hävikkiä tai arvonalennusta.</li> </ul>
--	--

### Ammattitaidon osoittamistavat

Tämän tutkinnon osan suorittaja osoittaa osaamisensa toimimalla siipikarjan ante mortem- ja post mortem -tarkastuksen virallisena avustajana. Tutkintotodistukseen merkitään näyttöympäristö ja linjan toimintatapa sekä siipikarjalaji, joka tarkastetaan.

Työsuoritus arvioidaan tutkinnon ammattitaitovaatimuksissa esitettyjen arvioinnin kohteiden mukaisesti kattavasti ja esitettyjen laadullisten arviointikriteerien mukaan. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa sekä antavat siitä kirjallisen arvion.

Tutkintotilaisuuden kesto määräytyy siten, että kaikkien arviointikohteiden mukainen osaaminen tulee näytetyksi ja arviointikriteerien mukaisesti arvioiduksi. Näyttöön tarvittava aika riippuu linjan nopeudesta.

Tutkintotilaisuudessa tulee kuitenkin aina tarkastaa kokonainen erä tai niin kattava osuus erästä, että tutkinnon suorittajan kyky arvioida koko lintuerän terveydentilaa ja kyky ryhtyä tarvittaessa laajempiin tarvittaviin toimenpiteisiin tulee kattavasti testattua.

## 3.4 Riistan ja poronlihan tarkastaminen (koskee luonnonvaraista ja tarhattua riistaa sekä poroa)

Ammattitaitovaatimukset	
Tutkinnon suorittaja osaa tarkastaa asiakirjoja ja valvoa mm. jäljitettävyyden toteutumista teurastamoissa ja alkutuotantotiloilla.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Riistaan liittyvien asiakirjojen hallinta	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tekee tarkastuksia toimijoiden tekemistä ketjuinformaatioyhteenvedoista tai vastaavista selvityksistä tarhatun riistan ja poron osalta ja tunnistaa niissä mahdollisesti olevat poikkeamat kuten</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– zoonoosien esiintymisen</li> <li>– lääkityksen ja rokotteet</li> <li>– eläinlääkärin tarkastuksessa esiintyneet poikkeamat</li> <li>• löytää toisella kotimaisella tai vieraalla kielellä toimitetuista eläinten tunnistusasiakirjoista ja ketjuinformaatiolomakkeista niihin merkityt poikkeamat</li> <li>• tulkitsee alkutuotannon kirjanpitoa tarhattujen riistaeläinten alkuperän ja poron ruokintatavan tai tuotantotavan osalta</li> <li>• esittää tarkastuseläinlääkärille koulutetun metsästäjän ilmoitukset tai muut riistaeläinten jäljitettävyyteen liittyvät asiakirjat</li> <li>• esittää tarkastuseläinlääkärille tilalla teurastettujen tarhattujen riistaeläinten mukana tulevat asiakirjat.</li> </ul>
Lihantarkastuskirjanpidon tulkinta	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ohjaa riistaeläinten ruhot merkittäviksi oikein terveys- tai tunnistusmerkeillä oikeiden leimaustapojen sekä terveys- ja tunnistusmerkkien mukaisesti ja valvoo tunnistusmerkkien käyttöä riistan lihassa.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä hygieniasäädösten mukaan.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Hygieeninen työskentely ja mikrobitoiminnan huomioiminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• noudattaa työssään toimijan omavalvontaa ja eri toimitilojen hygieniamääräyksiä (navetta, teurastamo, leikkaamo, varasto ja muut tilat)</li> <li>• huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja työympäristön siisteydestä</li> <li>• työskentelee ottaen huomioon mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation eli ristisaastumisen.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa noudattaa työturvallisuusohjeita ja pitää yllä työkykyään.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Työturvallinen toiminta ja työkyvyn ylläpitäminen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutkinnon suorittaja</li> <li>• työskentelee elintarviketiloista ja -laitoksista annetun ja työturvallisuutta koskevan lainsäädännön edellyttämällä tavalla sekä noudattaa ohjeita ja sopimuksia</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ilmoittaa työturvallisuutta koskevista puutteista tai ongelmista esimiehelle eli tarkastuseläinlääkärille</li> <li>• työskentelee ergonomisesti oikein ja huolehtii omasta työkyvystään</li> <li>• käyttää asianmukaisia ja työssä edellytettyjä suojavälineitä.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa toimia ante mortem -tarkastuksessa.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Eläimen tunnistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tunnistaa yleiset riistaeläinlajit ja niiden sukupuolen ja rodun ja määrittää tarvittaessa niiden iän.</li> </ul>
Ante mortem -tarkastus	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• noudattaa eläinten elävänä tarkastamisessa eläinlajikohtaisia EU:n ja kansallisen lainsäädännön vaatimuksia</li> <li>• kiinnittää alustavassa tarhatun riistan ja poron ante mortem -tarkastuksessa huomiota eläinten hyvinvoinnin puutteisiin</li> <li>• kiinnittää alustavassa tarhatun riistan ja poron ante mortem -tarkastuksessa huomioita oireileviin zoonooseihin ja muihin poikkeavuuksiin, jotka vaikuttavat eläimen käyttöön elintarvikkeena</li> <li>• ohjaa poikkeavat eläimet erikseen ja tarkemmin tarkastettavaksi</li> <li>• tarkastaa asiakirjat niiden eläinten osalta, joiden teurastaminen on aloitettu tilalla</li> <li>• arvioi eläimen tilan perusteella, noudatetaanko eläinsuojelu- ja eläinkuljetuslainsäädäntöä eläintuotannossa, kuljetuksissa sekä purku- ja lastaustilanteissa</li> <li>• kirjaa ante mortem -tarkastuksen tulokset ohjeiden mukaisesti ottaen huomioon elävänä tarkastamisen vaiheet ja toimenpiteet epäkohtia löydettyessä.</li> </ul>

<b>Tutkinnon suorittaja osaa valvoa eläinten hyvinvointia.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Eläinten hyvinvoinnin arviointi	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi eläinten kohtelua, teurastamon navet-tatiloja ja eläinsuojia sekä tainnutusvälineitä perustuen eläinsuojelulainsäädäntöön</li> <li>• arvioi teurastamon tainnutusprosesseja perus-tuen säädöksiin eläinten suojelusta lopetuksen yhteydessä.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa toimia post mortem -tarkastuksessa.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Post mortem -tarkastuksen toteuttaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tekee lihan post mortem -tarkastuksen eläinla-jikohtaisia EU:n ja kansallisen lainsäädännön vaatimuksia noudattaen</li> <li>• soveltaa eläinlajikohtaisesti tarhatun riistan ja poron tarkastuksessa oikein tavallisen punaisen lihan ja siipikarjanlihan tarkastusohjeita</li> <li>• tarkastaa nisäkkäiden lihan soveltaen punaisen lihan tarkastussäädöksiä</li> <li>• soveltaa eläinlajikohtaisesti luonnonvaraisen riistan tarkastuksessa oikein tavallisen punaisen lihan ja siipikarjanlihan tarkastusohjeita</li> <li>• tunnistaa metsästyksestä aiheutuneet poikkeat muista muutoksista</li> <li>• kiinnittää huomiota esim. lihaskudoksen ja elinten väriin, koostumukseen ja hajuun sekä kaasun muodostukseen ruoansulatusjärjestelmässä.</li> </ul>
Hygieeninen työskentely ja tautien leviämisen estäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• estää lihantarkastuksessa ristisaastumisen sekä mahdollisesti tavattavien tautien leviämisen ja tuntee niiden vaikutukset lihan laatuun</li> <li>• tuntee riistaeläinten merkittävimmät zoonoosit ja zoonoosin aiheuttajat ja osaa työskennellä näiden leviämisen estämiseksi.</li> </ul>

<p>Teurastetun eläimen anatomisten ja patologisten muutosten tunnistaminen</p>	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tunnistaa anatomiset muutokset ja fysiologiset visuaalisesti näkyvät häiriötilat ja poikkeamat normaalista ja tuntee niiden vaikutuksen riistaeläimen ruhon kokonaislaatuun ja osaa arvioida niiden merkitystä lihantarkastuspäätöksen kannalta</li> <li>• tunnistaa yleisimpiä ja merkittävimpiä riistaeläimillä tavattavia tautitiloja, kuten kasvaimet, niveltulehdukset, loiset, vanhat murtumat, kuihtuminen ja keuhkotulehdus, ja tuntee niiden ja esim. ampumajälkien vaikutukset ruhon kokonaislaatuun sekä osaa arvioida niiden merkityksen lihantarkastuspäätöksen kannalta</li> <li>• löydettyään tarkastuksessa muutoksia esittää ruhon ja kaikki sen osat erikseen tarkastettavaksi ja esittää luonnonvaraisen riistan ruhot ja ruhojen osat erikseen tarkastettavaksi</li> <li>• kuvaa ehdollisesti hyväksytyyn ruhon (kuumenus, teollisuus, pakastus) käsittelyn jatkojalostuksessa ymmärtäen lihaprosessien periaatteet</li> <li>• pitää lihantarkastuskirjanpitoa ohjeiden mukaisesti.</li> </ul>
<p><b>Tutkinnon suorittaja osaa ottaa ja käsitellä näytteen.</b></p>	
<p><b>Arvioinnin kohteet</b></p>	<p><b>Arvioinnin kriteerit</b></p>
<p>Trikiininäytteenotto ja käsittely</p>	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tunnistaa ne riistaeläimet, joista trikiininäyte tulee ottaa</li> <li>• ottaa trikiininäytteen teurasruhosta ja määrittää vaihtoehtoisia paikkoja näytteenottoon riistaeläimillä</li> <li>• käsittelee näytettä ohjeiden mukaan oikein.</li> </ul>
<p>Muiden näytteiden ottaminen ja käsittely</p>	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ottaa muita lihantarkastukseen liittyviä näytteitä sekä hygieniatarkkailunäytteitä ja käsittelee näytteitä oikein</li> <li>• ottaa jäämien ja zoonoosien testaukseen liittyvät näytteet oikein, zoonoosien valvontaohjelmien edellyttämällä tavalla riistaeläimistä</li> <li>• kirjaa näytteenoton tiedot annettujen ohjeiden mukaan.</li> </ul>

<b>Tutkinnon suorittaja osaa toimia lihantarkastuksen työyhteisössä.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Vastuullinen toiminta	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• suunnittelee työnsä ja tekee omatoimisesti lihantarkastuksen edellyttämiä päätöksiä tuntien vastuunsa ja oman työnsä merkityksen elintarviketurvallisuuden kannalta sekä lihateollisuuden kokonaisprosessin osana</li> <li>• toimii vastuuntuntoisesti, joutuisasti sekä työryhmän tai tiimin jäsenenä joustavasti</li> <li>• ajoittaa työnsä oikein.</li> </ul>
Oman työn arviointi ja kehittäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi omaa työtään ja prosessin tuloksia itsenäisesti sekä työryhmän jäsenenä</li> <li>• kykenee kehittämään omaa toimintaansa ja työnsä laadukkuutta saamansa palautteen ja itsearvioinnin perusteella.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä laadukkaasti ja tuloksellisesti.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Laadukas ja tuloksellinen toiminta	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• noudattaa lihantarkastuksesta annettuja ohjeita</li> <li>• työskentelee niin, että ottaa huomioon tuotantoprosessin seuraavan työvaiheen tai työpisteen työn ja koko valmistustoiminnan</li> <li>• suorittaa työtehtävät annettujen ohjeiden mukaisesti ja käyttää sovitut työmenetelmiä</li> <li>• käsittelee ruhoja siten, ettei niissä synny ylimääräistä hävikkiä tai arvonalennusta.</li> </ul>

## **Ammattitaidon osoittamistavat**

Tämän tutkinnon osan suorittaja osoittaa osaamisensa toimimalla virallisena avustajana joko riistan, tarhatun riistan tai poron lihan tarkastuksessa. Riistan, tarhatun riistan ja poron osalta toimitaan post mortem -tarkastuksessa sekä poron ja tarhatun riistan osalta ante mortem -tarkastuksessa. Valittu eläinlaji, joka tarkastetaan, merkitään tutkintotodistukseen.

Työsuoritus arvioidaan tutkinnon ammattitaitovaatimuksissa esitettyjen arvioinnin kohteiden mukaisesti kattavasti ja esitettyjen laadullisten arviointikriteerien mukaan. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa sekä antavat siitä kirjallisen arvion.

Tutkintotilaisuuden kesto määräytyy siten, että kaikkien arviointikohteiden mukainen osaaminen tulee näytetyksi ja arviointikriteerien mukaisesti arvioiduksi.

## LIITE

# Lihantarkastuksen ammattitutkinnon suorittaneen henkilön työn ja toimintaympäristön kuvaus

Lihantarkastuksen ammattitutkinnon suorittanut henkilö voi työskennellä virallisena avustajana lihentarkastuksessa. Teurastamoissa ja pienteurastamoissa lihentarkastusta tekevät viralliset avustajat ovat valtion tai kunnan palveluksessa. Heidän lähin esimiehensä on tarkastuseläinlääkäri, joka vastaa lihentarkastuksesta. Siipikarjateurastamoissa lihentarkastusta tekevät yrityksen työntekijät. Lihentarkastustehtävien osalta nämä yrityksen työntekijät toimivat tarkastuseläinlääkärin valvonnassa.

Virallisen avustajan ja lihentarkastustehtäviä tekevän henkilön tulee tuntea yleiset merkittävät muutokset teuraseläinten lihassa niin hyvin, että hän pystyy tekemään hylkäämiseen ohjaukset oikein.

Linjamuotoisissa teurastamoissa virallisten avustajien ja lihentarkastustyötä tekevien tulee olla työssään nopeita ja pystyä työskentelemään linjavauhdin kärsimättä. Tällaisissa olosuhteissa vaaditaan kykyä ja taitoa nopeiden päätösten tekemiseen. Virallisten avustajien ja lihentarkastustehtäviä tekevien henkilöiden tulee pitää huolta myös työkyvystään ja jaksamisestaan.

Lihentarkastustehtävissä toimivan henkilön tulee tuntea lainsäädäntö ja vastuunsa lihan turvallisuudesta. Työssä vaaditaan myös joustavuutta sekä asiakaspalvelunäkökulman ymmärtämistä toimittaessa yrityksen tuotantoketjun kanssa läheisessä yhteistyössä.



Painettu  
ISBN 978-952-13-4717-7  
ISSN 1798-887X

Verkkojulkaisu  
ISBN 978-952-13-4718-4  
ISSN 1798-8888

Opetushallitus on hyväksynyt nämä näyttötutkinnon perusteet ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annetun lain nojalla.

Näyttötutkinnot ovat erityisesti aikuisväestöä varten suunniteltu ja kehitetty tutkinnon suorittamistapa.

Näyttötutkintojen suunnittelu ja toteuttaminen perustuvat opetusalan ja työelämän asiantuntijoiden tiiviiseen yhteistyöhön.

Opetushallitus  
[www.oph.fi](http://www.oph.fi)  
[www.oph.fi/nayttotutkinnot](http://www.oph.fi/nayttotutkinnot)  
[www.oph.fi/nayttotutkintojen\\_perusteet](http://www.oph.fi/nayttotutkintojen_perusteet)