



Sevetijärven teurastamo on kaunis kokonaisuus.

## PORUKKAOPPIA TEURASTAMOILLE -KOULUTUSHANKE

# SEVETTIJÄRVEN TEURASTAMO - PÄÄN, KIELEN JA RUOKATORVEN IRROTUS

Teksti ja kuvat Karoliina Majuri ja Kirsi Muuttoranta

**Sevetijärven teurastamo on Näätämön, Muddusjärven ja Vätsärin paliskunnan yhteinen. Teurastamon kuumien sesonki ajoittuu lokakuusta joulukuuhun. Näätämön ja Vätsärin paliskunnilla on käytössään teuraskujat kahdelta erotusaidalta suoraan teurastamolle.**

Muddusjärven teurastusporukan esimies Jussa Seurujärvi kertoo, että kukin osakaspalkinen tekee itse lihakaupat, mutta he nylkevät paljon yhdessä.

- Linjalla meillä työskentelee ulkomiehineen pääsääntöisesti kahdeksan miestä. Isoissa nyljissä on

joskus mukana yhdeksäs, yleismies, joka toimii useissa eri tehtävissä. Työporukamme on kiinteä ja harvoin tarvitaan ulkopuolisia nylkijöitä. Etuna tässä on se, että hommat ja luotto pelaa, kuvaa Seurujärvi teurastamon toimintaa.

Teurastushygieniasta ja laadusta tulee huolehtia kaikissa teurastuksen vaiheissa.

- Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että työ tehdään nopeasti, mutta tarkasti, Seurujärvi painottaa.

Pistämisen jälkeen irrotetaan pää, kieli ja ruokatorvi ("emätti", "emäte"). Työvaiheet sijoittuvat teurasta-



Muddusjärven teurastusporukan esimies Jussa Seurujärvi.

mon likaiselle puolelle, mutta teurastushygieniasta huolehditaan myös näissä vaiheissa. Kahden puukon tekniikkaan kuuluu, että toinen puukko on käytössä ja toinen steriloituu puhtaassa sterilaattorissa. - Puukon pitää aina olla puhdas ja sitä pitää vaihtaa. Puukkoa ei käytetä vastakarvaan, näin suojataan niskalihat epäpuhtauksilta, kertoo teurastamon esimies Markku Porsanger.

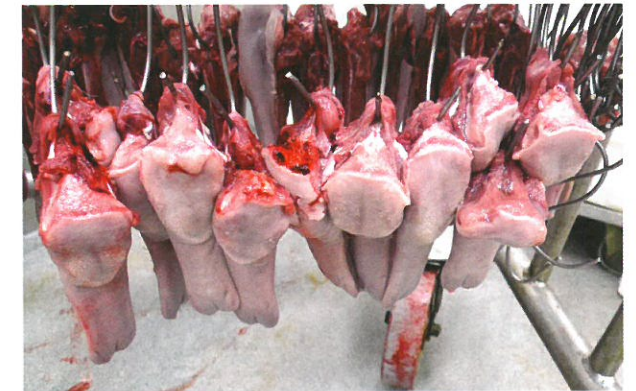
- Pään irroituksessa jätän kielen kurkunpään kiinni ja poistan sen vasta emätin irroituksen jälkeen. Kielet pestään heti irroituksen jälkeen. Emätin irrotan ilman hidastavaa irrotuspuukkoa nykäisemällä sitä kaulasta pois päin. Tässä irrotustavassa täytyy kuitenkin noudattaa varovaisuutta. Etenkin keväällä isoilla poroilla ja laihemmillä poroilla ruokatorvi on hauras ja voi katketa. Ruokatorven sidon solmulla. Solmu pitää tehdä mahdollisimman tyvälle, lähelle pistopaikkaa, ettei se esimerkiksi nylkypukilla tartu mihinkään kiinni, Porsanger jatkaa.

Vaihtoehtoinen tapa sitomiselle on sulkea ruokatorvi metalliniitillä. Irrotuspuikosta Porsanger kertoo: - Puikon renkaassa oleva hahlo nopeuttaa käyttöä, mutta voi lisätä tarttumis- ja repeytymisriskiä. Irrotuspuukkoa käytettäessä se tulee steriloida jokaisen irroituksen välillä.

Porsanger muistuttaa vielä kujan eduista porojen kuljetuksessa teurastamolle, - Kujaa tuodut porot ovat rauhallisia ja hyväkuntoisia. On hyvä, kun porot saavat halutessaan syödä lunta kuljetuksen aikana. Taljat irtoavat paremmin eikä poroissa ole ruhjeita.



Kun pää irrotetaan karvaa katkaisematta eli kurkun puolelle tehdyn aloitusviillon kautta, atlasnikama (kiljansilmä) pysyy karvattomana.



Kielet ripustetaan pestynä kielitelineeseen teurastusjärjestyksessä. Ripustus tapahtuu kielen tyveltä, alaosan kudoksista, jotta pintanahka ja lihas pysyvät ehjinä ja puhtaina. Kuva Sauli Laaksonen.

### TIESITKÖ?

Sevetijärven teurastamo on suunniteltu ja rakennettu Maatilahallituksen käynnistämänä koeteurastamona

### SEVETTIJÄRVEN TEURASTAMO

Osakaspaliskunnat: Muddusjärvi, Näätämö ja Vätsäri  
 Esimies: Markku Porsanger (Näätämö)  
 Rakennettu: 1991  
 Teurasmäärä: 4000-5000 kaudessa

*Projektipäällikkö Kirsi Muuttoranta ja projektisuunnittelija Karoliina Majuri työskentelevät Lapin ammattikorkeakoulussa.*