

17. 12. 2012

Dnro KAIELY/ 301 / 3561-2011

Jakelu

SUOMUSSALMEN KALANKÄSITTELYKONEET

Loppuraportti 25.1.2011 - 31.12.2012

Sisältö

SUOMUSSALMEN KALANKÄSITTELYKONEET	1
Loppuraportti 25.1.2011-31.12.2012	1
Suomussalmen kalankäsittelytilojen toiminnot	3
Tiloihin liittyvät koneinvestoinnit	3
KÄSITTELYTILOJEN KONEISTUS	3
OMAVALVONTASUUNNITELMA.....	4
LAITOSHYVÄKSYNTÄ	4
SOPIMUKSET	4
YHTEENVETO.....	5
ALLEKIRJOITUKSET	5

Suomussalmen kalankäsittelytilojen toiminnot

Kalastajat tuovat saaliinsa lämpöeristetyissä kalankuljetusastioissa ruokapuiston tiloihin. Kalahallissa tapahtuu saaliin lajittelu ja perkaus. Fileeraus tapahtuu erillisessä huoneessa josta kalat siirretään valmiin tavaran kylmiöön tai pakastukseen. Prosessin aikana tarvittavat jäähileet on saatavissa ulkokautta kiertäen olemassa olevalta jäähileasemalta. Pakastustiloja käytetään pienien kalaerien pakastukseen ja tarvittavien eräkokojen keräämiseen jatkokuljetukseen. Mahdollisesti myös mätää pakastetaan.

Kainuun Kalatuote Oy:n mahdollisuuksia jatkojalostaa paikallista kalaa käytetään hyväksi mahdollisuuksien mukaan. Tavoitteena on mutkaton yhteistyösuhde kalastajien ja jalostajan kesken. Paikallisen kalankäytön lisääminen muissa käyttöpaikoissa kuten ravintoloissa ja suurkeittiöissä on myös tavoitteena. Paikalliset markkinat elintarvikeliikkeiden kautta on myös helpompi tavoittaa keskitetyn kalankäsittelyn avulla.

Tiloihin liittyvät koneinvestoinnit

Kalankäsittelytiloja suunniteltaessa tehtiin myös alustava konesuunnitelma:

- muikunperkauskone
- perunankuorimakone suomustukseen
- veitsenteroituskone fileerausveitsille
- vaaka
- pöydät fileeraukselle
- höyrypesuri
- vakuumikone
- ritiliköt kalojen huuhteluun
- kalanlajittelupöydät
- kalankuljetusastiat

KÄSITTELYTILOJEN KONEISTUS

Tilojen koneistusta on suunniteltu samanaikaisesti rakennuksen muutostöiden kanssa. Pidetyissä työmaapalaverissa todettiin alkuperäinen konelistaus paikkansa pitäväksi. Tarjoukset konehankinnoista pyydettiin tammikuussa 2011 ja 18.1.2011 pidetyssä palaverissa päätettiin jakaa koneistustarvetta siten, että ensimmäisessä vaiheessa hankittiin osa koneista ja lähinnä muikunperkauskone jätettiin myöhempään kilpailutukseen. Muikunperkauskoneen hankinta osoittautui ongelmalliseksi, koska osa valmistajista oli myynyt vuoden 2011 sarjan kokonaan, pienen muikun erikoiskone on vielä keskeneräinen ja muita vastaavia koneita ei markkinoilla ollut.

Kesällä 2011 käsittelytilaan on hankittu lajittelija, suomustinkone, käsittelypöydät, höyrypesuri ja kalankuljetuslaatikot. Muikunperkauskone on hankittu erillisellä hankkeella kesällä 2012.

OMAVALVONTASUUNNITELMA

Oma-ohjauksasuunnitelman teko kalankäsittelytilaan, kalastajien oma-ohjauksasuunnitelmien teon ohjaaminen ja näihin liittyvä koulutus kilpailutettiin marraskuussa 2010. Tarjouspyyntö lähti kolmelle alan toimijalle joista kaksi toimijaa vastasi. Valituksi tuli ProAgria Kainuu sekä alihankkijana Pohjois-Savon ProAgria. Joulukuussa 2010 suunnitelmanlaatija Marja Niskanen kävi tutustumassa tiloihin ja teki sen pohjalta alustavan oma-ohjauksasuunnitelman.

18.1.2011 pidetyssä palaveri/koulutuspäivässä olivat läsnä kalastajat, hygieenikkoeläinlääkäri Tuomo Nyysönen Kainuun maakunnasta, Hannu Leinonen Suomussalmen kunnasta, Teuvo Hatva kalaleaderistä ja kouluttajana Marja Niskanen Pohjois-Savon ProAgriasta. Päivän aikana viimeisteltiin kalankäsittelytilojen oma-ohjauksasuunnitelma ja koulutettiin tilan käyttäjät sen käyttöön ja ylläpitoon.

25.1.2011 oli koulutuspäivä, jossa aiheena olivat kalastajien omakohtaiset oma-ohjauksasuunnitelmat ja hygieniaopastuskoulutus.

Koulutuspäivien aikana valmistuivat kalankäsittelytilan oma-ohjauksasuunnitelma, käyttäjien koulutus ja tarvittavat asiakirjat laitoshyväksynnän hakemista varten.

LAITOSHYVÄKSYNTÄ

Oma-ohjauksasuunnitelman teon yhteydessä on käyty läpi sekä tiloja että toimintaa hygieenikkoeläinlääkäri Tuomo Nyysösen kanssa. Tarvittavat hakemukset liitteineen on toimitettu viranomaiselle viikolla 3/2011. Laitoshyväksyntää edeltävä tarkastus tiloihin on tehty viikolla 6/2011. Laitoshyväksyntä tiloihin on saatu sen jälkeen ja hyväksytyin kalankäsittelylaitoksen numero on F7755. Laitosluvan mukaan tiloissa voidaan suorittaa tuoreen kalan perkaus ja fileointi, sekä suorittaa mädin käsittelyä.

Laitoshyväksynnän perusteella hankkeessa hankittuja koneita voidaan käyttää kalastajien tiloissa.

SOPIMUKSET

Kalastajien ja Suomussalmen kunnan välisen sopimuksen sisältönä ovat määritelmät kalankäsittelytilojen käytöstä, vastuista, käyttömaksuista ja muista velvoitteista.

Vuokrasopimuksen tilojen käytöstä on solminut kolme kalastajaa; Heikura Eero, Kela Jukka ja Vakkilainen Pekka. Hankituista koneista on tehty erillinen vuokrasopimus Suomussalmen kunnan ja käyttäjien kesken.

YHTEENVETO

Hanke on saavuttanut sille asetetut tavoitteet. Hankkeen aikana on Suomussalmelle investoitu ammattikalastajien tiloihin tarvittavat laitteet, jonka seurauksena alueella toimivat ammattikalastajat voivat jatkaa ammatinharjoittamista. Tilat ja hankitut koneet mahdollistavat myös uusien kalastajien tulon alalle.

ALLEKIRJOITUKSET

Suomussalmella 13.12.2012



Hannu Leinonen

elinkeinoasiamies, Suomussalmen kunta