

SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

Julkaistu Helsingissä 6 päivänä helmikuuta 2017

83/2017

Maa ja metsätalousministeriön asetus raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti
muutetaan raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (699/2013) 2, 4, 6, 7 ja 15§ sekä liite 1, liitteen 2 luku, liite 3 ja liitteen 4 2 luku, sekä

lisätään 6 lukuun uusi 15 a § seuraavasti:

2 §

Suhde muihin säädöksiin

Raakamaitoa luovuttavan alkutuotannon toimijan velvollisuudesta ottaa nautakarjasta ulostenäytteitä salmonellatutkimusta varten säädetään salmonellatartunnan vastustamisesta naudoissa ja sioissa annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (1030/2013).

Laboratorion velvollisuudesta toimittaa naudoista eristettyjä salmonellakantoja sekä tietoja näytteistä ja tutkimustuloksista Elintarviketurvallisuusvirastoon säädetään 1 momentissa mainitussa asetuksessa. Laboratorion velvollisuudesta ilmoittaa vastustettavasta, ilmoitettavasta tai uudesta vakavasta eläintaudista säädetään eläintautilain (441/2013) 15 §:ssä.

Eläimistä vastuussa olevan toimijan velvollisuudesta ilmoittaa vastustettavasta eläintaudista säädetään eläintautilain 14 §:ssä, ja elintarvikealan toimijan velvollisuudesta toimittaa tiedot zoonoosien seurantaan ja valvontaan liittyvistä tutkimuksista ja tutkimustuloksista toimijaa valvovalle viranomaiselle säädetään elintarvikelain (23/2006) 25 §:ssä.

4 §

Raakamaidosta annettavat tiedot

Toimijan, joka luovuttaa kuluttajalle raakamaitoa, on luovutuksen yhteydessä tarjottava kuluttajalle kirjallisesti seuraavat tiedot

- 1) tuote on raakamaitoa;
- 2) tuote saattaa sisältää tautia aiheuttavia mikrobeja;
- 3) riskiryhmiin kuuluvien ei tule nauttia tuotetta lämpökäsittelmättömänä;
- 4) riskiryhmiin kuuluvat lapset, vanhuksat, raskaana olevat ja henkilöt, joilla on vakava perussairaus;
- 5) tuotteen kuljetus- ja säilytyslämpötila sekä viimeinen käyttöpäivä.

Tietojen on lisäksi oltava selvästi kuluttajan nähtävillä luovutuspaikalla paitsi, jos raakamaito luovutetaan kuluttajalle vähittäismyyntipäilykseen pakattuna.

Raakamaidon pakkauksessa on oltava tämän pykälän 1 momentin mukaiset tiedot.

Jos raakamaito tarjoillaan kuluttajalle paikan päällä nautittavaksi, riittää, että 1 momentin mukaiset tiedot ovat selvästi kuluttajan nähtävillä luovutuspaikalla, eikä tietoja tuotteen kuljetus- ja säilytyslämpötilasta sekä viimeisestä käyttöpäivästä silloin tarvitse antaa.

Tämän pykälän vaatimuksia sovelletaan raakamaidon lisäksi muuhun lämpökäsittelmättömään maitoon. Muusta lämpökäsittelmättömästä maidosta kuin raakamaidosta on käytettävä nimitystä 'lämpökäsittelmätön maito'.

6 §

Tutkimukset nautakarjasta ja toimenpiteet tutkimustulosten johdosta

Toimijan on toimitettava tutkittavaksi nautakarjan ulostenäytteet STEC O157 -bakteerin varalta ennen toiminnan aloittamista.

Toimijan on noudatettava liitteen 2 vaatimuksia näytteenotosta ja tutkimuksista sekä toimenpiteistä todettaessa STEC-bakteeri nautakarjan ulosteessa.

7 §

Raakamaidon laatu- ja turvallisuusvaatimukset

Karjan raakamaidosta on säännöllisesti tutkittava pesäkemäärä ja nautakarjan raakamaidosta myös somaattisten solujen määrä. Luovutettavan raakamaidon on täytettävä liitteen 3 B kohdan vaatimukset koskien pesäkemäärää ja somaattisten solujen määrää.

Karjan raakamaidosta on tehtävä liitteen 3 C kohdan mukaiset tutkimukset vuosittain. Luovutettavan raakamaidon on täytettävä liitteen 3 C kohdan vaatimukset.

15 §

Mikrobikantojen ja tietojen toimittaminen

Laboratorion on välittömästi toimitettava eristämänsä STEC-bakteeri-, kampylobakteeri- ja salmonellakannat ja niihin liittyvät näytteenottotiedot Elintarviketurvallisuusvirastoon varmistusta varten.

Laboratorion on kuukausittain toimitettava Elintarviketurvallisuusvirastoon seuraavat tiedot tämän asetuksen mukaisista STEC-bakteeri-, kampylobakteeri-, listeria- ja salmonellatutkimuksista:

- 1) käytetty tutkimusmenetelmä;
- 2) nautakarjojen lukumäärä, joista on tutkittu STEC-bakteeri ja nautakarjojen lukumäärä, joista on tutkimuksessa todettu STEC-bakteeri;
- 3) tutkittujen ja positiivisten tai raja-arvon ylittävien raakamaitoerien ja osanäytteiden määrä sekä tieto, kuinka monen elintarvikehuoneiston ja laitoksen eriä on tutkittu STEC-bakteeri, kampylobakteeri, listeria ja salmonella, eriteltynä naudan- ja vuohenmaidolle.

Vaihtoehtoisesti laboratorio voi toimittaa edellä mainitut tiedot Elintarviketurvallisuusvirastoon näytekohteisesti.



15 a §

Toimenpiteet

Raakamaitoa, jonka epäillään olevan tartunnanlähde ihmisissä todetuille tartuntataudeille ei saa luovuttaa suoraan kuluttajalle tartuntalähteen selvityksen aikana. Mikäli raakamaito osoitetaan tartunnan aiheuttajaksi sen luovuttamista voidaan jatkaa vasta kun toi-

83/2017

mija voi osoittaa että maito ei sisällä kyseisiä taudinaiheuttajia tai maidon saastumisen estämiseksi on ryhdytty riittäviin toimenpiteisiin.

Tämä asetus tulee voimaan 6 päivänä helmikuuta 2017.

Helsingissä 31 päivänä tammikuuta 2017

Maatalous- ja ympäristöministeri Kimmo Tiilikainen

Eläinlääkintöneuvos Marjatta Rahkio

MAIDONTUOTANTOTILAN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET VAATIMUKSET

1. Lannan kulkeutuminen eläinten rehuun ja juomaveteen, ruokintapöydille ja -laitteisiin sekä luovutettavan raakamaidon jäähdytys- ja annostelutiloihin ja tilan mahdollisiin elintarvikehuoneistoihin on mahdollisimman pitkälle estettävä.
2. Mikäli tuotantotiloissa on muita eläimiä kuin lypsykarjaa, näistä ei saa aiheutua haittaa rehu- ja maitohygienialle. Luovutettavan raakamaidon jäähdytys- ja annostelutiloihin ei saa päästää mitään eläimiä. Rehuvarastot sekä ruokintalaitteet tulee suojata haittaeläimiltä, kuten linnuilta ja jyrsijöiltä. Haittaeläimiä tulee torjua säännöllisesti.
3. Eläinten juomakupit ja -altaat, ruokintapöydät sekä ruokinta- ja rehunkäsittelylaitteet on puhdistettava ja tarvittaessa desinfioitava riittävän usein sekä aina, jos niihin todetaan joutuneen eläinten ulostetta.
4. Eläimet ja erityisesti niiden utareet lähialueineen on pidettävä niin puhtaina kuin mahdollista. Eläimillä tulee olla mahdollisimman puhdas ja kuiva makuualusta. Maidontuotantotilalla, jolla harjoitetaan automaattilypsyä, toimijan on omavalvonnassa varmistuttava vedinten ja utareiden puhtaudesta.
5. Tilalla vierailevia henkilöitä varten tulee olla tarjolla asianmukaiset suojavaatteet ja -jalkineet sekä mahdollisuus käsien, jalkineiden ja välineiden pesuun sekä tarvittaessa desinfiointiin. Tarpeettomia vierailuja tilalla on vältettävä.

STEC-BAKTEERITUTKIMUKSET NAUTAKARJASTA JA TOIMENPITEET TODETTAESSA STEC-BAKTEERI NAUTAKARJAN ULOSTEESSE**Luku 2. Toimenpiteet todettaessa STEC-bakteeri**

1. Jos ulostenäytteissä todetaan STEC-bakteeri, karjan tuottamaa maitoa saa luovuttaa ainoastaan laitokseen käytettäväksi tuotteisiin, joiden valmistusprosessi on riittävä tuhoamaan STEC-bakteerin. Maitoa voidaan luovuttaa muuhun elintarvikekäyttöön sen jälkeen, kun valvontaviranomainen on todennut, että alkutuotantopaikalla on toteutettu riittävän tehokkaita toimenpiteitä STEC-tartunnan raakamaitoon leviämisen estämiseksi. Lisäksi edellytyksenä on, että naudakarja sekä pitopaikan tuotantoympäristö on alkutuotannon toimijan toimesta tutkittu vähintään kolme kertaa STEC-bakteerin varalta, eikä tutkimuksissa ole todettu STEC-bakteeria. Osa toimijan näyteenotoista voidaan korvata kunnaneläinlääkäriin eläintautilain (441/2013) nojalla toteuttamalla näyteenotolla.
2. Näytteet naudakarjasta ja pitopaikan tuotantoympäristöstä otetaan nautojen EHEC-tutkimuksista teurastamossa ja pitopaikassa annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (24/EEO/2006) liitteen 2 2.1 ja 2.2. kohdan mukaisesti. Näyteenottojen välin on oltava noin kaksi kuukautta, ja vähintään kaksi näyteenottoa on toteutettava heinäkuun alun ja marraskuun lopun välisenä aikana. Näytteet tutkitaan sen STEC-bakteerin varalta, joka karjassa tai maidossa alun perin todettiin.

RAAKAMAIDON MIKROBIOLOGISET VAATIMUKSET

Tämän asetuksen 7 ja 10§:n nojalla tutkittavat näytteet on otettava maidontuotantotilan yhteismaidosta tai maidon käsittelyjärjestelmästä niin, että näyte edustaa luovutettavaa raakamaitoa. *Listeria monocytogenes*-bakteeri voidaan kuitenkin tutkia joko luovutettavasta maidosta tai viimeisenä käyttöajankohtana ja jos myyntiaika on korkeintaan kaksi vuorokautta, *Listeria monocytogenes*-bakteeria ei tarvitse tutkia. Maitosuodattimet on tutkittava STEC-bakteerin varalta heinäkuun alun ja marraskuun lopun välisenä aikana.

Asetuksen 14§:n nojalla tutkittavat näytteet on otettava laitoksen lopputuotteesta.

A. Elintarvikkeiden turvallisuutta koskevat vaatimukset¹

	mikro-organismi	näytteenotto-suunnitelma,n	rajat	vertailumenetelmä ^o
luovutettava lehmän ja vuohen raakamaito	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	ei esiinny 25 ml:ssa	SFS-EN ISO 11290-1
lehmän ja vuohen raakamaito viimeisenä käyttöajankohtana	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	10 pmy/ml	SFS-EN ISO 11290-2
vuohen raakamaito	<i>Salmonella</i>	5	ei esiinny 25 ml:ssa	SFS-EN ISO 6579

B. Lypsyprosessin hygieniavaatimukset²

	mikro-organismi	näytteenotto-suunnitelma,n	rajat	vertailumenetelmä ^o
lehmän ja vuohen raakamaito	pesäkemäärä 30°C:ssa	1	50000 pmy /ml	SFS-EN ISO 4833
lehmän raakamaito	somaattiset solut ³	1	250000/ml	SFS-EN ISO 13366-1

C. Turvallisuutta koskevat hygieniavaatimukset¹

	mikro-organismi	näytteenotto-suunnitelma,n	rajat	vertailumenetelmä ^o
lehmän raakamaito	STEC-bakteerit	3 maitosuodatinta	ei esiinny suodattimessa	CEN ISO/TS 13136
automaattilypsy-laitteella lypetty lehmän raakamaito	kampylobakteerit	3 maitosuodatinta	ei esiinny suodattimessa	SFS-EN ISO 10272-1

¹ Elintarvikkeiden turvallisuutta koskevalla vaatimuksella määritetään tuotteen tai elintarvike-erän hyväksyttävyyttä. Vaatimusta sovelletaan markkinoille saatettuihin tuotteisiin. Rajan ylittyessä on toimittava komission asetuksen (EY) N:o 2073/20057 artiklan mukaisesti.

² Prosessin hygieniavaatimus osoittaa tuotantoprosessin hyväksyttävän toimivuuden. Vaatimusta ei sovelleta markkinoille saatettuihin tuotteisiin. Rajan ylittyessä tuotantoprosessissa on toteutettava korjaavia toimia.

³ Mikäli maidontuotantotila ei ole eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson IX luvun I kohdan III alakohdan 2 mukaisen näytteenoton piirissä, voidaan somaattiset solut tutkia myös CMT(California Mastitis test)-testillä. Testituloksen on oltava negatiivinen ja testi on tehtävä jokaisena päivänä jolloin raakamaitoa luovutetaan.

^o Vaihtoehtoiset määrittämenetelmät ovat sallittuja, jos ne validoidaan vertailumenetelmää vastaan SFS-EN ISO 16140 -standardin mukaisesti.

n=näytteen muodostavien osanäytteiden määrä

Liite 4

ELINTARVIKEHUONEISTON RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET VAATIMUKSET

Luku 2. Tilat ja välineet

1. Tilat, joissa raakamaitoa käsitellään luovutusta varten ja myydään on rakenteellisesti ja toiminnallisesti erotettava alkutuotantoon kuuluvista tiloista. Maidon käsittelyllä tarkoitetaan tässä maidon annostelua asiakkaan astiaan ja mahdollista jäädyttämistä. Asiakkaita ei saa päästää maidon käsittelytilaan
2. Mahdollinen myyntitila on riittävästi erotettava alkutuotantoon kuuluvista tiloista ja maidon käsittelytilasta. Asiakkaiden tulee päästä myyntitilaan kulkematta eläintenpitotilojen tai maidon käsittelytilojen kautta.
3. Maidon käsittely- ja myyntitiloihin saa tuoda ja niissä säilyttää asiakkaan astioita vain puhtaina.