

FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

Utgiven i Helsingfors den 6 februari 2017

83/2017

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om ändring av jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen vid produktion och överlåtelse av obehandlad mjölk

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut
ändras i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen vid produktion och överlåtelse av obehandlad mjölk (699/2013) 2, 4, 6, 7 och 15 § samt bilaga 1, kapitel 2 i bilaga 2, bilaga 3 och kapitel 2 i bilaga 4, samt
fogas till 6 kap. en ny 15 a § som följer:



2 §

Förhållande till andra författningar

Bestämmelser enligt vilka primärproduktionsföretagare som överlåter obehandlad mjölk är skyldiga att ta prov av avföring från nötkreatur för salmonellaundersökning finns i jord- och skogsbruksministeriets förordning om bekämpning av salmonellasmitta hos nötkreatur och svin (1030/2013).

Bestämmelser om laboratoriers skyldighet att leverera salmonellabestånd som isolerats från prover från nötkreatur samt information om prover och undersökningsresultat till Livsmedelssäkerhetsverket finns i förordningen som nämnts i 1 moment. Bestämmelser om laboratoriers skyldighet att anmäla en djursjukdom som ska bekämpas, en anmälningspliktig djursjukdom eller en ny, allvarlig djursjukdom finns i 15 § i lagen om djursjukdomar (441/2013).

Bestämmelser enligt vilka en aktör som är ansvarig för djur är skyldig att anmäla en djursjukdom som ska bekämpas finns i 14 § i lagen om djursjukdomar och bestämmelser om en livsmedelsföretagares skyldighet att tillställa den tillsynsmyndighet som övervakar företagaren uppgifter om undersökningar och undersökningsresultat som har samband med uppföljningen och kontrollen av zoonoser finns i 25 § i livsmedelslagen (23/2006).

4 §

Information som ska ges om obehandlad mjölk

En företagare som överlåter obehandlad mjölk till en konsument ska skriftligen tillhandahålla konsumenten följande information i samband med överlåtelsen:

- 1) produkten består av obehandlad mjölk,
- 2) produkten kan innehålla sjukdomsalstrande mikrober,
- 3) de som hör till en riskgrupp ska inte avnjuta produkten utan värmebehandling,
- 4) till riskgrupperna hör barn, åldringar, gravida kvinnor och personer med en allvarlig primärsjukdom,
- 5) produktens transport- och förvaringstemperatur samt den sista förbrukningsdagen.

Informationen ska dessutom hållas tydligt tillgänglig för konsumenten på överlåtelsestället med undantag av om den obehandlade mjölken överläts till konsumenten i en detaljhandelsförpackning.

En förpackning med obehandlad mjölk ska innehålla den information som anges i 1 mom.

Om den obehandlade mjölken serveras konsumenten för förtäring på plats räcker det att den information som anges i 1 mom. hålls tydligt tillgänglig för konsumenten på överlåtelsestället. Information om transport- och förvaringstemperatur samt den sista förbrukningsdagen behöver då inte ges.

Kraven i denna paragraf tillämpas utöver på obehandlad mjölk också på annan icke-värmebehandlad mjölk. För annan icke-värmebehandlad mjölk än obehandlad mjölk ska benämningen "icke-värmebehandlad mjölk" användas.

6 §

Undersökning av nötkreatur och åtgärder på grund av undersökningsresultaten

En företagare ska sända avföringsprov från nötkreatur för undersökning med avseende på bakterien STEC O157 innan verksamhet inleds.

Företagaren ska iaktta kraven i bilaga 2 på provtagning och undersökning och på åtgärder när STEC-bakterie konstateras i avföring från nötkreatur.

7 §

Kvalitets- och säkerhetskrav på obehandlad mjölk

Antalet bakterier i obehandlad mjölk från kreatur och, i obehandlad mjölk från nötkreatur, också det somatiska celltalet ska regelbundet undersökas. Obehandlad mjölk som överläts ska uppfylla de krav i punkt B i bilaga 3 som gäller antalet bakterier och det somatiska celltalet.

Undersökningar enligt punkt C i bilaga 3 ska årligen göras av obehandlad mjölk från kreatur. Obehandlad mjölk som överläts ska uppfylla kraven i punkt C i bilaga 3.

15 §

Sändande av mikrobstammar och information

Ett laboratorium ska omedelbart sända Livsmedelssäkerhetsverket de stammar av STEC-bakterier, campylobacter och salmonella som det isolerat samt den provtagningsinformation som hänför sig till dessa stammar för verifiering.

Laboratoriet ska månatligen sända Livsmedelssäkerhetsverket följande uppgifter om undersökningar av STEC-bakterier, campylobacter, listeria och salmonella som utförts enligt denna förordning:

- 1) undersökningsmetoden,
- 2) antalet besättningar vilka undersökts med avseende på STEC-bakterier och antalet besättningar hos vilka STEC-bakterier konstaterats,
- 3) antalet undersökta och positiva partier av obehandlad mjölk eller partier av obehandlad mjölk som överstiger gränsvärdena och antalet delprov samt information om från hur många livsmedelslokaler och anläggningar partier har undersökts med avseende på STEC-bakterier, campylobacter, listeria, salmonella, specificerade enligt mjölk från nötkreatur och getter.

Alternativt kan laboratoriet leverera ovannämnda information separat för varje prov till Livsmedelssäkerhetsverket.

83/2017



15 a §

Åtgärder

Om obehandlad mjölk påvisas vara en smittkälla kan överlåtelse av sådan mjölk fortsätta först då företagaren kan påvisa att mjölken inte innehåller några patogener i fråga eller då tillräckliga åtgärder har vidtagits för att förhindra kontamination av mjölken.

Denna förordning träder i kraft den 6 februari 2017.

Helsingfors den 31 januari 2017

Jordbruks- och miljöminister Kimmo Tiilikainen

Veterinärråd Marjatta Rahkio

BYGGNADSTEKNISKA OCH FUNKTIONSMÄSSIGA KRAV PÅ MJÖLKPRODUKTIONSENHETER

1. Spridning av gödsel till djurens foder och dricksvatten samt till utfodringsbord och utfodringsanordningar samt lokaler för nedkylning och utportionering av obehandlad mjölk som överlåts och gårdens eventuella livsmedelslokaler ska förhindras så vitt som möjligt.
2. Om det på produktionsanläggningen hålls andra djur än mjölkboskap, får det inte äventyra foder- och mjölkhygien. Inga djur får komma in i lokalerna för nedkylning och utportionering av obehandlad mjölk som överlåts. Foderlager och utfodringsanordningar ska skyddas mot skadedjur, såsom fåglar och gnagare. Skadedjur ska bekämpas regelbundet.
3. Djurens vattenkoppor och vattenhoar, utfodringsbord samt utfodrings- och foderhantlingsanordningar ska rengöras och vid behov desinficeras tillräckligt ofta samt varje gång det konstateras att de har kommit i kontakt med avföring.
4. Djuren och särskilt deras juver och närliggande delar ska hållas så rena som möjligt. Djuren ska ha ett så rent och torrt liggunderlag som möjligt. På en mjölkproduktionsenhet där man bedriver automatmjölkning ska företagaren vid sin egenkontroll försäkra sig om att spenar och juver är rena.
5. För personer som besöker en produktionsenhet ska det finnas lämpliga skyddskläder och skyddsskor och möjlighet att tvätta och vid behov desinficera händer, skodon och arbetsredskap. Onödiga besök på produktionsenheten ska undvikas.

UNDERSÖKNINGAR AV NÖTKREATUR MED AVSEENDE PÅ STEC-BAKTERIE OCH ÅTGÄRDER VID KONSTATERANDE AV STEC-BAKTERIE I NÖTKREATURS AVFÖRING**Kapitel 2. Åtgärder vid konstaterande av STEC-bakterie**

1. Om STEC-bakterie konstateras i avföringsproven, får den mjölk som kreaturen producerar överlåtas endast till en anläggning för att användas för produkter vars tillverkningsprocess klarar av att förstöra STEC-bakterien. Mjölken får överlåtas även för annan användning som livsmedel efter det att tillsynsmyndigheten har konstaterat att man på primärproduktionsstället har vidtagit tillräckligt effektiva åtgärder för att förhindra att STEC-smittan sprider sig till den obehandlade mjölken. En förutsättning är dessutom att primärproduktionsföretagaren har undersökt nötkreaturen och djurhållningsplatsens produktionsmiljö minst tre gånger med avseende på STEC-bakterie och att STEC-bakterie inte har konstaterats i undersökningarna. En del av företagarens provtagningar kan ersättas med provtagning som görs av kommunalveterinären med stöd av lagen om djursjukdomar (441/2013).
2. Proven av nötkreaturen och djurhållningsplatsens produktionsmiljö ska tas i enlighet med avsnitt 2.1 och 2.2 i bilaga 2 till jord- och skogsbruksministeriets förordning om undersökning av nöt med avseende på EHEC i slakterier och på djurhållningsplatser (24/VLA/2006). Provtagningsfrekvensen ska vara ca två månader, och minst två provtagningar ska göras mellan den första juli och den sista november. Proven ska undersökas med avseende på den STEC-bakterie som ursprungligen konstaterades hos kreaturen eller i mjölken.

MIKROBIOLOGISKA KRITERIER FÖR OBEHANDLAD MJÖLK

Prov som undersöks med stöd av 7 och 10 § i denna förordning ska tas från mjölkproduktionsenhetens gemensamma mjölk eller från mjölkhanteringssystem så att provet representerar den obehandlade mjölk som överläts. Undersökningar med avseende på *Listeria monocytogenes*-bakterie kan emellertid utföras antingen på mjölk som överläts eller vid sista förbrukningstidpunkt. Om försäljningstiden är högst två dygn, är det inte nödvändigt att utföra undersökningar med avseende på *Listeria monocytogenes*-bakterie. Silfilter ska undersökas med avseende på STEC-bakterie mellan den första juli och den sista november.

Prov som undersöks med stöd av 14 § i denna förordning ska tas av anläggningens slutliga produkt.

A. Krav på livsmedelssäkerhet¹

| | mikroorganism | provtagningsplan | gränser | referensmetodo |
|---|-------------------------------|------------------|-------------------------|--------------------|
| obehandlad mjölk från kor och getter som överläts | <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | förekommer inte i 25 ml | SFS-EN ISO 11290-1 |
| obehandlad mjölk från kor och getter sista förbrukningstidpunkt | <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 10 cfu/ml | SFS-EN ISO 11290-2 |
| obehandlad mjölk från getter | <i>Salmonella</i> | 5 | förekommer inte i 25 ml | SFS-EN ISO 6579 |

B. Hygienkrav på mjölkkningsprocessen²

| | mikroorganism | provtagningsplan | gränser | referensmetodo |
|--------------------------------------|----------------------------------|------------------|---------------|--------------------|
| obehandlad mjölk från kor och getter | antal bakterier vid 30 °C | 1 | 50 000 cfu/ml | SFS-EN ISO 4833 |
| obehandlad mjölk från kor | somatiska celltalet ³ | 1 | 250 000/ml | SFS-EN ISO 13366-1 |

C. Hygienkrav på säkerheten¹

| | mikroorganism | provtagningsplan | gränser | referensmetodo |
|--|----------------|------------------|---------------------------|--------------------|
| obehandlad mjölk från kor | STEC-bakterier | 3 sil filter | förekommer inte i filtret | CEN ISO/TS 13136 |
| obehandlad mjölk från kor där automatmjölkning använts | campylobacter | 3 sil filter | förekommer inte i filtret | SFS-EN ISO 10272-1 |

¹ Genom krav på livsmedelssäkerhet anges produktens eller livsmedelspartiets godtagbarhet. Kravet tillämpas på produkter som släppts ut på marknaden. När gränsen överskrids ska förfaras enligt artikel 7 i kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005.

² Processhygienkriteriet anger att produktionsprocessen fungerar på ett godtagbart sätt. Kravet tillämpas inte på produkter som släppts ut på marknaden. När gränsvärdet överskrids krävs korrigerande åtgärder.

³ Om en mjölkproduktionsenhet inte omfattas av sådan provtagning som avses i avsnitt IX, kapitel I, punkt III.2 i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, kan det somatiska celltalet även undersökas genom CMT (California Mastitis test) -test. Testresultatet ska vara negativt och testet ska utföras varje dag då obehandlad mjölk överläts.

^o Alternativa analysmetoder är tillåtna om de valideras mot referensmetoden i enlighet med standarden SFS-EN ISO 16140.

n=antalet delprov som ett prov består av

Bilaga 4

BYGGNADSTEKNISKA OCH FUNKTIONSMÄSSIGA KRAV PÅ LIVSMEDELSLOKALER

Kapitel 2. Lokaler och redskap

1. Lokaler där obehandlad mjölk hanteras för överlåtelse och säljs, ska byggnadstekniskt och funktionsmässigt avskiljas från de lokaler som hör till primärproduktionen. Med hantering av mjölk avses här utportionering av mjölk i kundens kärl och eventuell kylning. Kunderna får inte släppas in i mjölkhanteringslokalen.
2. En eventuell försäljningslokal ska i tillräcklig omfattning avskiljas från de lokaler som hör till primärproduktionen och mjölkhanteringslokalen. Kunderna ska ha tillträde till försäljningslokalen utan att passera djurhållningslokaler eller mjölkhanteringslokalen.
3. I lokaler där mjölk hanteras och säljs får kundernas kärl tas in och förvaras endast när de är rena.