## LIITE 3: MAITOALAN HYVÄKSYTTY ELINTARVIKEHUONEISTO

**Tuotenäytteet**

**1 Turvallisuusvaatimukset**

**Salmonella, *Cronobacter* spp*.*., stafylokokkienterotoksiinit ja *Listeria monocytogenes***

Salmonella-, *Cronobacter* spp.- ja stafylokokkienterotoksiinivaatimukset ovat eräille maitotuotteille asetettuja turvallisuusvaatimuksia.

Salmonellavaatimus koskee tuotetyyppejä, joissa valmistusprosessi ei tuhoa bakteeria tai joissa valmistusprosessi tuhoaa bakteerin, mutta jälkisaastuminen on mahdollista.

Salmonella ja *Cronobacter* spp*.* -vaatimukset on asetettu imeväisille tarkoitetuille jauhemaisille äidinmaidonkorvikkeille ja erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin käytettäville jauhemaisille kliinisille ravintovalmisteille, jotka on tarkoitettu alle 6 kuukauden ikäisille*.*

Stafylokokkienterotoksiinivaatimus on asetettu eräille juustoille sekä maito- ja herajauheelle. Näytteistä on tutkittava stafylokokkienterotoksiinit, jos koagulaasipositiivisten stafylokokkien pitoisuus (prosessihygieniavaatimus) ylittää 100 000 pmy/g. Jos pitoisuus on noussut valmistusprosessin aikana tälle tasolle, tuotteeseen on vaarana muodostua stafylokokkienterotoksiineja.

*L. monocytogenes* -vaatimusta sovelletaan sellaisenaan syötäviin maitotuotteisiin. Näytteenotto tulee painottaa sellaisiin tuotteisiin, joissa listeria voi kasvaa sekä erityisryhmille tarkoitettuihin tuotteisiin (kohta 1.1) Näytteenottoa voidaan harventaa kaikissa hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa perustelluista syistä. Näytteenotosta voidaan luopua toistaiseksi pienissä hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa, jos tulokset ovat olleet hyväksyttävät kolmena peräkkäisenä vuonna ja valvontaviranomainen arvioi, että elintarviketurvallisuus ei näytteenotosta luopumisen vuoksi vaarannu.

**2 Prosessihygieniavaatimukset**

**Enterobakteerit, *E. coli,* koagulaasipositiiviset stafylokokitja *Bacillus cereus***

Enterobakteerivaatimus on annettu pastöroidulle maidolle ja muille pastöroiduille maitotuotteille, maitojauheelle ja herajauheelle sekä imeväisille tarkoitetulle jauhemaisille äidinmaidonkorvikkeille ja erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin käytettäville jauhemaisille kliinisille ravintovalmisteille, jotka on tarkoitettu alle 6 kuukauden ikäisille.

*E. coli* -bakteerivaatimus on annettu lämpökäsitellystä maidosta tai herasta valmistetuille juustoille ja raakamaidosta tai pastörointia heikommin lämpökäsitellystä maidosta valmistetulle voille ja kermalle.

Koagulaasipositiivisille stafylokokeille on asetettu vaatimuksia raakamaidosta valmistetuille juustoille, pastörointia heikommin käsitellystä maidosta valmistetuille juustoille ja pastöroidusta tai voimakkaammin lämpökäsitellystä maidosta tai herasta valmistetuille kypsytetyille juustoille sekä pastöroidusta maidosta tai voimakkaammin lämpökäsitellystä maidosta tai herasta valmistetuille kypsyttämättömille pehmeille juustoille (tuorejuustot).

*Bacillus cereus* -vaatimus on asetettu imeväisille tarkoitetulle jauhemaisille äidinmaidonkorvikkeille ja erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin käytettäville jauhemaisille kliinisille ravintovalmisteille, jotka on tarkoitettu alle 6 kuukauden ikäisille.

Juuston koagulaasipositiivisia stafylokokkeja koskevia vaatimuksia sovelletaan siihen tuotantoprosessin ajankohtaan, jona stafylokokkipitoisuuden arvioidaan olevan suurimmillaan. Ajankohta vaihtelee prosesseittain. Useimpien juustojen prosessissa se on välittömästi ennen suolausta. Suolausajankohta puolestaan vaihtelee juustotyypeittäin ja on yleensä 24 tunnin kuluessa juustonvalmistuksen alkamisesta.

Alustava *Bacillus cereus* -vaatimus on asetettu alle 6 kuukauden ikäisille imeväisille tarkoitetuille äidinmaidonkorvikkeille tai erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin käytettäville jauhemaisille kliinisille ravintovalmisteille, jotka on tarkoitettu alle 6 kuukauden ikäisille.

**Näytteet tuotantoympäristöstä ja –laitteista**

Näytteistä tutkitaan aerobisia mikro-organismeja, *Listeria monocytogenes* ja Salmonella.

Listerianäytteet otetaan pinnoilta valmistuksen aikana tuotannon jatkuttua vähintään 2 tuntia tai valmistuksen päätteeksi ennen siivousta. Jos tuotantoympäristöstä tai -laitteista otetuissa näytteissä todetaan *L. monocytogenes*, tuotteiden harvennetusta näytteenotosta luovutaan, ja näytteiden määrää lisätään. Tuotantoympäristöön ja -laitteisiin kohdistuvaa näytteenottoa on myös lisättävä saastumislähteen selvittämiseksi.

Yrityksissä, jotka valmistavat jauhemaisia äidinmaidonkorvikkeita tai erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin käytettäviä jauhemaisia elintarvikkeita, jotka on tarkoitettu alle 6 kuukauden ikäisille imeväisille, on seurattava säännöllisesti enterobakteerien esiintymistä tuotantoympäristöstä ja -laitteista. Enterobakteerit saattavat osoittaa *Cronobacter spp.* -riskiä tuotteissa. Koska korrelaatio näiden välillä ei ole selvä, molempia tutkimuksia on tehtävä samanaikaisesti.

**3 Muut suositeltavat tutkimukset (katso ohjeen kappale 6.6)**

Pienet maitoalan hyväksytyt elintarvikehuoneistot, jotka vastaanottavat < 500.000 litraa raaka- ja/tai raaka-ainemaitoa: Kun maitotuotteita valmistetaan ilman pastörointia vastaavaa lämpökäsittelyä pois lukien Emmental-tyyppisten juustojen valmistus, suositellaan lisätutkimuksiksi *E. coli-* bakteerin määrittämistä tuotteista.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Elintarvikeluokka | Mikro-  organismit | Näytteenottosuunnitelma | | Rajat 2 | | Analyyttinen vertailu-  menetelmä 3 | Vaatimuksen  soveltamisvaihe | Suositeltu näytteenottotiheys  *krt = kertaa, v = vuosi, vk = viikko* | | | |
| n | c | m | M |
| 1.1 Imeväisille tarkoitetut sellaisenaan syötävät elintarvikkeet ja erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin käytettävät ruokavaliovalmisteet 4.  *Äidinmaidonkorvikkeet*  (*jauheet*) | *Listeria*  *mono-*  *cytogenes* | 10 | 0 | Ei  todettavissa  25 g:ssa | | EN/ISO  11290-2 | Myyntiaikana markkinoille saatetut  tuotteet | *12-15 krt/v* | | | |
| 1.2 Sellaisenaan syötävät elintarvikkeet, joissa  *Listeria monocytogenes* voi kasvaa.  *Tarkoittaa melkein kaikkia maitotuotteita paitsi kovia juustoja, UHT -tuotteita ja kohdan 1.1. tuotteita* | *Listeria*  *mono*  *cytogenes* | 5 | 0 | 100 pmy/g 5 | | EN/ISO 1  1290-2 6 | Myyntiaikana markkinoille saatetut  tuotteet | *Näytteenoton jaottelu maitoalan hyväksytyn elintarvikehuoneiston vastaanottaman raakamaidon määrän (l/v) tai muun maitopohjaisen tuotannon kg/v mukaan (suurempi määräisen):* | | | |
| 5 | 0 | Ei  todettavissa  25 g:ssa 7 | | EN/ISO  11290-1 | Ennen kuin elintarvike on lähtenyt sen tuottaneen elintarvikealan toimijan  välittömästä valvonnasta | *Raakamaito < 500 000*  *.* | *Raakamaito*  *≥ 500 000 – 2 000 000* | *Raakamaito*  *≥ 2 000 000* | *Maitopohjainen tuotanto (ei raakamaidon vastaanottoa)* |
| *2-3 krt/v*  *Valvontaviranomaisen niin*  *arvioidessa näytteenotosta voidaan luopua, jos tulokset ovat olleet*  *hyväksyttävät kolmena*  *peräkkäisenä vuonna* | *4-6 krt/v* | *6-12 krt/v* | *< 100 000 kg/v:*  *4-6 krt/v*  *≥ 100 000 kg/v:*  *6-10 krt/v* |
| 1.3 Sellaisenaan syötävät elintarvikkeet, joissa  *Listeria monocytogenes* ei voi kasvaa 4, 8  *Kovat juustot ja UHT-tuotteet* | *Listeria*  *mono-*  *cytogenes* | 5 | 0 | 100 pmy/g | | EN/ISO  11290-2 6 | Myyntiaikana markkinoille saatetut  tuotteet | *Näytteenoton jaottelu maitoalan hyväksytyn elintarvikehuoneiston vastaanottaman raakamaidon määrän (l/v) tai muun maitopohjaisen tuotannon kg/v mukaan (suurempi määräisen):* | | | |
| *Raakamaito < 500.000* | *Raakamaito*  *≥ 500 000 – 2 000 000* | *Raakamaito*  *≥ 2 000 000* | *Maitopohjainen tuotanto (ei raakamaidon vastaanottoa)* |
| *2-3 krt/v*  *Valvontaviranomaisen niin*  *arvioidessa näytteenotosta voidaan luopua, jos tulokset ovat olleet*  *hyväksyttävät kolmena*  *peräkkäisenä vuonna.* | * 1. *krt/v* | *6-12 krt/v* | *< 100 000 kg/v:*  *3-4 krt/v*  *≥ 100 000 kg/v:*  *4-8 krt/v* |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Elintarvikeluokka | Mikro-  organismit | Näytteenotto-suunnitelma | | Rajat 2 | | Analyyttinen vertailu-  menetelmä 3 | Vaatimuksen  soveltamisvaihe | Suositeltu näytteenottotiheys  *krt = kertaa, v = vuosi, vk = viikko* | | | |
| n | c | m | M |
| 1.11 Raakamaidosta tai pastörointia heikommin lämpökäsitellystä maidosta  valmistetut  juustot, voi ja kerma 10  *Tuorejuusto,*  *kotijuusto, lukuun ottamatta*  *Emmental-juustoa* | *Salmonella* | 5 | 0 | Ei todettavissa  25 g:ssa | | EN ISO 6579-1 | Myyntiaikana markkinoille  saatetut tuotteet | *Näytteenoton jaottelu maitoalan hyväksytyn elintarvikehuoneiston vastaanottaman raakamaidon määrän (l/v) tai muun maitopohjaisen tuotannon kg/v mukaan (suurempi määräisen):* | | | |
| *Raakamaito < 500.000* | *Raakamaito*  *≥ 500 000 – 2 000 000* | *Raakamaito*  *≥ 2 000 000* | |
| *2-3 krt/v*  *Valvontaviranomaisen niin*  *arvioidessa näytteenotosta voidaan luopua, jos tulokset ovat olleet hyväksyttävät kolmena peräkkäisenä vuonna.* | *4-6 krt/v* | *6-12 krt/v* | |
| 1.12 Maitojauhe ja herajauhe | *Salmonella* | 5 | 0 | Ei todettavissa 25 g:ssa | | EN ISO 6579-1 | Myyntiaikana markkinoille  saatetut tuotteet | *10-12 krt/v* | | | |
| 1.13 Jäätelö 11,  lukuun ottamatta tuotteita, joissa valmistusprosessi tai tuotteen  koostumus poistaa salmonellariskin | *Salmonella* | 5 | 0 | Ei todettavissa 25 g:ssa | | EN ISO 6579-1 | Myyntiaikana markkinoille  saatetut tuotteet | *Näytteenoton jaottelu maitoalan hyväksytyn elintarvikehuoneiston vastaanottaman raakamaidon määrän (l/v) tai muun maitopohjaisen tuotannon kg/v mukaan (suurempi määräisen):* | | | |
| *Raakamaito < 500.000* | *Raakamaito ≥ 500 000 – 2.000.000* | *Raakamaito ≥ 2 000 000* | *Maitopohjainen tuotanto (ei raakamaidon vastaanottoa)* |
| *1-2 krt/v*  *Valvontaviranomaisen niin*  *arvioidessa näytteenotosta voidaan luopua, jos tulokset ovat olleet hyväksyttävät kolmena peräkkäisenä vuonna.* | *3-4 krt/v* | *6-12 krt/v* | *< 100 000 kg/v:*   * 1. *krt/v*   *≥ 100 000 kg/v:*  *4-8 krt/v* |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Elintarvikeluokka | Mikro-organismit | Näytteenotto-suunnitelma | | Rajat 2 | | Analyyttinen vertailu-  menetelmä 3 | Vaatimuksen  soveltamisvaihe | Suositeltu näytteenottotiheys  *krt = kertaa, v = vuosi, vk = viikko* |
| n | c | m | M |
| 1.21 Juustot, maitojauhe ja herajauhe tässä liitteessä 2.2 kohdassa mainittujen koagulaasipositiivisia  stafylokokkeja koskevien vaatimusten mukaisesti | Stafylokokki-  enterotoksiinit | 5 | 0 | Ei todettavissa 25 g:ssa | | EN ISO 19020 | Myyntiaikana markkinoille  saatetut tuotteet | *Näytteenotto määräytyy sen mukaan, todetaanko näytteessä koagulaasipositiivisia stafylokokkeja >105 pmy/g* |
|
| 1.22 Jauhemaiset  äidinmaidonkorvikkeet ja erityisiin lääkinnällisiin  tarkoituksiin käytettävät jauhemaiset kliiniset  ravintovalmisteet, jotka on tarkoitettu alle 6 kuukauden ikäisille | *Salmonella* | 30 | 0 | Ei todettavissa  25 g:ssa | | EN ISO 6579-1 | Myyntiaikana markkinoille  saatetut tuotteet | *Jatkuvatoiminen näytteenotto* |
| 1.23 Jauhemaiset  vieroitusvalmisteet | *Salmonella* | 30 | 0 | Ei todettavissa  25 g:ssa | | EN ISO 6579-1 | Myyntiaikana markkinoille  saatetut tuotteet | *Jatkuvatoiminen näytteenotto* |
| 1.24 Jauhemaiset  äidinmaidonkorvikkeet ja erityisiin lääkinnällisiin  tarkoituksiin käytettävät jauhemaiset kliiniset  ravintovalmisteet, jotka on tarkoitettu alle 6 kuukauden ikäisille 12. | *Cronobacter spp.* | 30 | 0 | Ei todettavissa  10 g:ssa | | EN ISO22964 | Myyntiaikana markkinoille  saatetut tuotteet | *Jatkuvatoiminen näytteenotto* |

1 n = näytteen muodostavien osanäytteiden määrä; c = niiden osanäytteiden määrä, joiden arvot ovat välillä m–M.

2 Kohdassa 1.1-1.24 m = M

3 On käytettävä standardin viimeisintä versiota.

4 Seuraavien sellaisenaan syötäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden säännöllisestä testausta ei tavanomaisissa olosuhteissa:

- elintarvikkeet, joille on tehty kyllin tehokas *Listeria monocytogenes* -bakteerin tuhoava lämpökäsittely tai muu käsittely, eikä uudelleen saastuminen käsittelyn jälkeen ei ole mahdollista (esim. lopullisessa pakkauksessaan lämpökäsitellyt tuotteet),

5 Tätä vaatimusta sovelletaan, jos valmistaja pystyy osoittamaan toimivaltaista viranomaista tyydyttävällä tavalla, että tuote ei ylitä 100 pmy/g rajaa myyntiaikana. Toimija voi asettaa prosessin aikana tilapäiset rajat, joiden on oltava tarpeeksi alhaiset sen takaamiseksi, että 100 pmy/g rajaa ei ylitetä myyntiajan päättyessä.

6 1 ml inokulaattia levitetään petrimaljaan, jonka halkaisija on 140 mm, tai kolmeen petrimaljaan, joiden halkaisija on 90 mm.7 Vaatimusta sovelletaan tuotteisiin ennen kuin ne ovat lähteneet tuottajana toimivan elintarvikealan toimijan välittömästä valvonnasta, jos hän ei pysty osoittamaan toimivaltaista viranomaista tyydyttävällä tavalla, että tuote ei ylitä 100 pmy/g rajaa myyntiaikana.

8 Tuotteiden, joiden pH on ≤ 4,4 tai aw ≤ 0,92 tai joiden pH on ≤ 5,0 ja aw ≤ 0,94 ja tuotteiden, joiden myyntiaika on alle 5 vrk, katsotaan automaattisesti kuuluvan tähän luokkaan. Myös muut tuoteluokat voivat kuulua tähän luokkaan, jos se on tieteellisesti perusteltua.

10 Lukuun ottamatta tuotteita, joiden osalta valmistaja voi osoittaa toimivaltaisten viranomaisten tavalla, että kypsymisajasta ja tuotteen aw -arvosta johtuen salmonellavaaraa ei ole.

11 Vain maidon ainesosia sisältävät jäätelöt.

12 On suoritettava rinnakkaiset testit enterobakteerien ja *Cronobacter* spp*.* -bakteerin esiintymisen varalta, ellei kyseisten mikro-organismien välillä ole havaittu korrelaatiota yksittäisen laitoksen tasolla. Jos jossakin tällaisessa laitoksessa testatussa tuotenäytteessä havaitaan enterobakteereja, erä on testattava *Cronobacter* spp. -bakteerin esiintymisen varalta. On valmistajan vastuulla osoittaa toimivaltaista viranomaista tyydyttävällä tavalla, onko enterobakteerien ja *Cronobacter* spp*.* -bakteerin välillä tällainen korrelaatio.

**Tulosten tulkinta**

Annetut rajat koskevat jokaista testattua osanäytettä.

Testitulokset osoittavat testatun erän mikrobiologisen laadun.

*L. monocytogenes* -bakteerin esiintyminen imeväisille tarkoitetuissa tai erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetuissa sellaisenaan syötävissä elintarvikkeissa:

* hyväksyttävä, jos kaikki todetut arvot osoittavat, että bakteeria ei esiinny,
* ei hyväksyttävä, jos bakteeri löytyy yhdestäkin osanäytteestä.

*L. monocytogenes* -bakteerin esiintyminen sellaisenaan syötävissä elintarvikkeissa, jotka pystyvät muodostamaan kasvualustan *L. monocytogenes* -bakteerille, ennen kuin elintarvike on lähtenyt sen tuottaneen elintarvikealan toimijan välittömästä valvonnasta, eikä tämä pysty osoittamaan, että tuote ei ylitä 100 pmy:n/g rajaa myyntiaikana:

* hyväksyttävä, jos kaikki todetut arvot osoittavat, että bakteeria ei esiinny,
* ei hyväksyttävä, jos bakteeri löytyy yhdestäkin osanäytteestä.

*L. monocytogenes* -bakteerin esiintyminen muissa sellaisenaan syötävissä elintarvikkeissa:

* hyväksyttävä, jos kaikki todetut arvot ovat ≤ raja,
* ei hyväksyttävä, jos jokin todetuista arvoista on > raja.

Salmonella-bakteerin esiintyminen eri elintarvikeluokissa:

* hyväksyttävä, jos kaikki todetut arvot osoittavat, että bakteeria ei esiinny,
* ei hyväksyttävä, jos bakteeri löytyy yhdestäkin osanäytteestä.

Stafylokokkienterotoksiinien esiintyminen maitotuotteissa:

* hyväksyttävä, jos yhdestäkään osanäytteestä ei löydy enterotoksiineja,
* ei hyväksyttävä, jos enterotoksiineja löytyy yhdestäkin osanäytteestä.

*Cronobacter* spp. -bakteerin esiintyminen jauhemaisissa äidinmaidonkorvikkeissa ja erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin käytettävissä jauhemaisissa ruokavaliovalmisteissa, jotka on tarkoitettu alle 6 kk:n ikäisille imeväisille:

* hyväksyttävä, jos kaikki todetut arvot osoittavat, että bakteeria ei esiinny,
* ei hyväksyttävä, jos bakteeri löytyy yhdestäkin osanäytteestä.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Elintarvikeluokka | Mikro-  organismit | Näytteenotto-suunnitelma | | Rajat 2 | | Analyyttinen vertailu-  menetelmä3 | Vaatimuksen  soveltamisvaihe | Suositeltu näytteenottotiheys  *krt = kertaa, v = vuosi, vk = viikko* | | | |
| n | c | m | M |
| 2.2.1 Pastöroitu maito ja muut pastöroidut  nestemäiset  maitotuotteet 4  - *maidot*  *- kermat*  *- hapanmaitovalmisteet* | Enterobakteerit | *5* | 0 | 10 pmy/ml | | EN ISO 21528-2 | Valmistus-prosessin  lopussa | *Näytteenoton jaottelu maitoalan hyväksytyn elintarvikehuoneiston vastaanottaman raakamaidon määrän (l/v) tai muun maitopohjaisen tuotannon kg/v mukaan (suurempi määräisen):* | | | |
| *Raakamaito*  *< 500 000* | *Raakamaito*  *≥ 500 000 –*  *2 000 000* | *Raakamaito*  *≥ 2 000 000* | *Maitopohjainen tuotanto*  *(ei raakamaidon vastaanottoa)* |
| *1-2 krt/v* | *2-4 krt/v* | *4-8 krt/v* | *< 100 000 kg/v:*  *2-4 krt/v*  *≥ 100 000 kg/v:*  *4-8 krt/v* |
| 2.2.2 Lämpökäsitellystä maidosta ja herasta  valmistetut juustot | *E. coli* 5 | *5* | *2* | 100 pmy/g | 1 000 pmy/g | ISO 16649-1 tai -2 | Valmistusprosessin aikana, kun *E.coli* -bakteerien määrän  oletetaan  olevan  suurimmillaan 6 | *Näytteenoton jaottelu maitoalan hyväksytyn elintarvikehuoneiston vastaanottaman raakamaidon määrän (l/v) tai muun maitopohjaisen tuotannon kg/v mukaan (suurempi määräisen):* | | | |
| *Raakamaito*  *< 500 000* | *Raakamaito*  *≥ 500 000 –*  *2 000 000* | *Raakamaito*  *≥ 2 000 000* | *Maitopohjainen tuotanto*  *(ei raakamaidon vastaanottoa)* |
| *1-2 krt/v* | *2-4 krt/v* | *4-8 krt/v* | *< 100 000 kg/v:*  *2-4 krt/v*  *≥ 100 000 kg/v:*  *4-8 krt/v* |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Elintarvikeluokka | Mikro-  organismit | Näytteenotto-suunnitelma | | Rajat 2 | | Analyyttinen vertailu-  menetelmä 3 | Vaatimuksen soveltamisvaihe | Suositeltu näytteenottotiheys  *krt = kertaa, v = vuosi, vk = viikko* | | | | | |
| n | c | m | M |
| 2.2.3 Raakamaidosta  valmistetut juustot | Koagulaasi-positiiviset stafylokokit | 5 | 2 | 104 pmy/g | 105 pmy/g | ISO 16649-1 tai -2 | Valmistus-  prosessin  aikana, kun stafylokokkien määrän  oletetaan  olevan suurimmillaan | *Näytteenoton jaottelu maitoalan hyväksytyn elintarvikehuoneiston vastaanottaman raakamaidon määrän (l/v) tai muun maitopohjaisen tuotannon kg/v mukaan (suurempi määräisen):* | | | | | |
| *Raakamaito*  *< 500 000* | | *Raakamaito*  *≥ 500 000 – 2 000 000* | | *Raakamaito*  *≥ 2 000 000* | |
| *2-3 krt/v* | | *2-4 krt/v* | | | *4-6 krt/v* |
| 2.2.4 Pastörointia heikommin lämpökäsitellystä maidosta valmistetut juustot 7 sekä pastöroidusta tai  voimakkaammin  lämpökäsitellystä maidosta tai herasta valmistetut kypsytetyt juustot 7  *Tuorejuustot, Emmental-, Edam-, murukolo-, kitti-, home- ja muut kypsytetyt juustot* | Koagulaasi-positiiviset stafylokokit | 5 | 2 | 100 pmy/g | 1 000 pmy/g | EN/ISO 6888-1 tai -2 | Valmistus-  prosessin  aikana, kun stafylokokkien määrän  oletetaan  olevan  suurimmillaan | *Näytteenoton jaottelu maitoalan hyväksytyn elintarvikehuoneiston vastaanottaman raakamaidon määrän (l/v) tai muun maitopohjaisen tuotannon kg/v mukaan (suurempi määräisen):* | | | | | |
| *Raakamaito < 500 000* | *Raakamaito*  *≥ 500 000 –*  *2 000 000* | | *Raakamaito*  *≥ 2 000 000* | *Maitopohjainen tuotanto (ei*  *raakamaidon*  *vastaanottoa)* | |
| *1-2 krt/v* | *2-4 krt/v* | | *4-6 krt/v* | *<100 000 kg/v:*  *2-4 krt/v*  *≥100 000 kg/v:*  *4-8 krt/v* | |
| 2.2.5 Pastöroidusta maidosta tai voimakkaammin lämpökäsitellystä maidosta tai herasta valmistetut  kypsyttämättömät pehmeät juustot (tuorejuustot) 7  *Leipäjuusto, tuorejuustot* | Koagulaasi-positiiviset stafylokokit | 5 | 2 | 10 pmy/g | 100 pmy/g | EN/ISO 6888-1 tai -2 | Valmistus-prosessin  lopussa | *Näytteenoton jaottelu maitoalan hyväksytyn elintarvikehuoneiston vastaanottaman raakamaidon määrän (l/v) tai muun maitopohjaisen tuotannon kg/v mukaan (suurempi määräisen):* | | | | | |
| *Raakamaito < 500 000* | *Raakamaito*  *≥ 500 000 – 2 000 000* | | *Raakamaito*  *≥ 2 000 000* | *Maitopohjainen tuotanto (ei*  *raakamaidon vastaanottoa)* | |
| *1-2 krt/v* | *2-4 krt/v* | | *4-6 krt/v* | *<100 000 kg/v:*  *2-4 krt/v*  *≥100 000 kg/v:*  *4-8 krt/v* | |
| Elintarvikeluokka | Mikro-  organismit | Näytteenotto-suunnitelma | | Rajat 2 | | Analyyttinen vertailumenetelmä 3 | Vaatimuksen  soveltamisvaihe | Suositeltu näytteenottotiheys  *krt = kertaa, v = vuosi, vk = viikko* | | | | | |
| n | c | m | M |
| 2.2.6 Raakamaidosta tai  pastörointia heikommin  lämpökäsitellystä maidosta  valmistettu voi ja kerma  *Harvinaista Suomessa* | *E. coli* 5 | 5 | 2 | 10 pmy/g | 100 pmy/g | ISO 16649-1 tai -2 | Valmistus-prosessin  lopussa | *2-4 krt/v* | | | | | |
| 2.2.7  Maitojauhe ja herajauhe 4 | Entero-  bakteerit | 5 | 0 | 10 pmy/g | | EN ISO 21528-2 | Valmistus-prosessin  lopussa | *10-12 krt/v* | | | | | |
| Koagulaasi-positiiviset stafylokokit | 5 | 2 | 10 pmy/g | 100 pmy/g | EN/ISO 6888-1 tai -2 |
| 2.2.8 Jäätelö 8 ja jäädytetyt maitopohjaiset jälkiruoat | Entero-  bakteerit | 5 | 2 | 10 pmy/g | 100 pmy/g | EN ISO 21528-2 | Valmistus-prosessin  lopussa | *Näytteenoton jaottelu maitoalan hyväksytyn elintarvikehuoneiston vastaanottaman raakamaidon määrän (l/v) tai muun maitopohjaisen tuotannon kg/v mukaan (suurempi määräisen):* | | | | | |
| *Raakamaito*  *< 500 000* | *Raakamaito*  *≥ 500 000 – 2 000 000* | | *Raakamaito*  *≥ 2 000 000* | *Maitopohjainen tuotanto (ei*  *raakamaidon vastaanottoa)* | |
| *1-2 krt/v*  *Valvontaviranomaisen niin arvioidessa näytteenotosta*  *voidaan*  *luopua, jos*  *tulokset ovat olleet hyväksyttävät*  *kolmena*  *peräkkäisenä vuonna.* | *2-4 krt/v* | | *4-8 krt/v* | *<100 000 kg/v:*  *2-4 krt/v*  *≥100 000 kg/v:*  *4-8 krt/v* | |
| Elintarvikeluokka | Mikro-  organismit | Näytteenotto-suunnitelma | | Rajat 2 | | Analyyttinen vertailumenetelmä 3 | Vaatimuksen soveltamisvaihe | Suositeltu näytteenottotiheys  *krt = kertaa, v = vuosi, vk = viikko* | | | | | |
| n | c | m | M |
| 2.2.9 Jauhemaiset  äidinmaidonkorvikkeet ja  erityisiin lääkinnällisiin  tarkoituksiin käytettävät  jauhemaiset kliiniset  ravintovalmisteet, jotka on  tarkoitettu alle 6 kuukauden ikäisille 9 | Entero-  bakteerit | 10 | 0 | Ei todettavissa 10 g:ssa | | EN ISO 21528-1 | Valmistus-prosessin  lopussa | *16 – 24 krt/v* | | | | | |
| 2.2.10 Jauhemaiset vieroitusvalmisteet | Entero-  bakteerit | 5 | 0 | Ei todettavissa 10 g:ssa | | EN ISO 21528-1 | Valmistus-prosessin  lopussa | *16 – 24 krt/v* | | | | | |
| 2.2.11 Jauhemaiset  äidinmaidonkorvikkeet ja  erityisiin lääkinnällisiin  tarkoituksiin käytettävät  jauhemaiset kliiniset  ravintovalmisteet, jotka on  tarkoitettu alle 6 kuukauden ikäisille | Alustava  *Bacillus*  *cereus* | 5 | 1 | 50 pmy/g | 500 pmy/g | EN/ISO 7932 10 | Valmistus-prosessin  lopussa | *16 – 24 krt/v* | | | | | |

1 n = näytteen muodostavien osanäytteiden määrä; c = niiden osanäytteiden määrä, joiden arvot ovat välillä m–M.

2 Kohdassa 2.2.7 enterobakteerit, 2.2.9 ja 2.2.10 m=M

3 On käytettävä standardin viimeisintä versiota.

4 Vaatimusta ei sovelleta elintarviketeollisuudessa jatkojalostettaviin tuotteisiin.

5 *E. coli* -bakteeria käytetään tässä hygieniatason osoittajana.

6 Juustoissa, jotka eivät muodosta kasvualustaa *E.coli* -bakteerille, *E.coli* -bakteerien määrä on tavallisesti suurimmillaan kypsymisvaiheen alussa, ja juustoissa, jotka muodostavat kasvualustan *E.coli* -bakteerille, määrä on tavallisesti suurimmillaan kypsymisvaiheen lopussa.

7 Lukuun ottamatta juustoja, joiden osalta valmistaja voi osoittaa toimivaltaisten hyväksymällä tavalla, että tuote ei aiheuta stafylokokkienterotoksiinien vaaraa.

8 Vain maidon ainesosia sisältävät jäätelöt.

9 On suoritettava rinnakkaiset testit enterobakteerien ja *Cronobacter* spp. -bakteerien esiintymisen varalta, ellei kyseisten mikro-organismien välillä ole havaittu korrelaatiota yksittäisen tuotantolaitoksen tasolla. Jos jossakin tällaisessa tuotantolaitoksessa testatussa tuotenäytteessä havaitaan enterobakteereja, erä on testattava *Cronobacter* spp*.* -bakteerin esiintymisen varalta. On valmistajan vastuulla osoittaa toimivaltaista viranomaista tyydyttävällä tavalla, onko enterobakteerien ja *Cronobacter* spp. -bakteerien välillä korrelaatiota.

10 1 ml inokulaattia levitetään petrimaljaan, jonka halkaisija on 140 mm, tai kolmeen petrimaljaan, joiden halkaisija on 90 mm.

**Tulosten tulkinta**

Annetut rajat koskevat kutakin testattua osanäytettä.

Testitulokset osoittavat testatun prosessin mikrobiologisen laadun.

*Cronobacter* spp -bakteerin esiintyminen jauhemaisissa äidinmaidonkorvikkeissa ja erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin käytettävissä jauhemaisissa ruokavaliovalmisteissa, jotka on tarkoitettu alle 6 kk:n ikäisille imeväisille, sekä jauhemaisissa vieroitusvalmisteissa:

* + hyväksyttävä, jos kaikki todetut arvot osoittavat, että bakteeria ei esiinny,
  + ei hyväksyttävä, jos bakteeri löytyy yhdestäkin osanäytteestä.

*E. coli* -bakteerin, enterobakteerien (muut elintarvikeluokat) ja koagulaasipositiivisten stafylokokkien esiintyminen:

* + hyväksyttävä, jos kaikki todetut arvot ovat ≤ m,
  + varauksin hyväksyttävä, jos enintään c/n arvoa on välillä m–M ja muut todetut arvot ovat ≤ m,
  + ei hyväksyttävä, jos yksi tai useampi todetuista arvoista on > M tai jos enemmän kuin c/n arvoa on välillä m–M.

Alustavan *Bacillus cereus* -bakteerin esiintyminen jauhemaisissa äidinmaidonkorvikkeissa ja erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin käytettävissä jauhemaisissa ruokavaliovalmisteissa, jotka on

tarkoitettu alle 6 kk:n ikäisille imeväisille:

* + hyväksyttävä, jos kaikki todetut arvot ovat ≤ m,
  + varauksin hyväksyttävä, jos enintään c/n arvoa on välillä m–M ja muut todetut arvot ovat ≤ m,
  + ei hyväksyttävä, jos yksi tai useampi todetuista arvoista on > M tai jos enemmän kuin c/n arvoa on välillä m–M.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Näytteenoton jaottelu maitoalan hyväksytyn elintarvikehuoneiston vastaanottaman raakamaidon määrän (l/v) tai maitopohjaisen tuotannon kg/v mukaan (suurempi määräisen tai -riskisen):* | Aerobiset mikro-organismit | *Listeria monocytogenes* 1 |
| Raakamaito < 500 000 l/v | 4 näytettä 2-4 krt/v | 1-2 näytettä 1-2 krt/v |
| Raakamaito ≥ 500 000 – 2 000 000 l/v | 4 näytettä 4-6 krt/v | 2-4 näytettä 2-4 krt/v |
| Raakamaito *≥* 2 000 000 l/v | 4-10 näytettä 6-12 krt/v | 4-8 näytettä 4-12 krt/v |
| Maitotuotteiden valmistus ja käsittely  (ei raakamaidon vastaanottoa)  < 100 000 kg/v  ≥100 000 kg/v | 4 näytettä 2-4 krt/v  4 näytettä 4-6 krt/v | 1-2 näytettä 1-2 krt/v  2-4 näytettä 2-4 krt/v |

1 Ei koske maito- ja herajauheita valmistavia hyväksyttyjä elintarvikehuoneistoja.

Huom! Jos *L. monocytogenes* todetaan tuotantoympäristöstä tai -laitteista otetuissa näytteissä, on sekä tuotteisiin että tuotantoympäristöön ja -laitteisiin kohdistuvaa näytteenottoa lisättävä saastumislähteen selvittämiseksi.

Katso ohje: Technical guidance document on sampling the food processing area and equipment for the detection of *Listeria monocytogenes* <https://eurl-listeria.anses.fr/en/minisite/listeria-monocytogenes/mandate>