

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta



Elintarvikehygieniayksikkö

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

SISÄLTÖ

1. Johdanto	4
1.1 Lainsäädäntö ja ohjeet	5
1.2 Määritelmät	9
2. Raakamaidon luovutustavat	10
3. Raakamaidosta annettavat tiedot sekä raakamaidon ja ternimaidon pakkausmerkinnät 12	
4. Vähäinen raakamaidon myynti alkutuotantona	15
4.1 Maidontuotantotilan hygieniatarkastus	15
4.2 Rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset	15
4.3 Omavalvonnan kuvaus.....	16
4.4 Raakamaidon laatuvaatimukset	17
5. Suurempien raakamaitomäärien tuotanto ja myynti	18
5.1 Alkutuotantopaikka.....	18
5.1.1 Maidontuotantotilan rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset	18
5.1.2 Tutkimukset nautakarjasta ja toimenpiteet tutkimustulosten johdosta	20
5.1.3 Raakamaidon laatuvaatimukset	22
5.1.4 Omavalvonnan kuvaus.....	23
5.2 Raakamaitoa myyvä elintarvikehuoneisto maidontuotantotilalla	23
5.2.1 Elintarvikehuoneiston rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset.....	23
5.2.2 Omavalvontasuunnitelma.....	25
5.2.3 Raakamaidon mikrobiologiset vaatimukset ja toimenpiteet tutkimustulosten johdosta	25
6. Raakamaitoa pakkaava laitos	27
6.1 Laitoksen rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset.....	28
6.2 Omavalvontasuunnitelma.....	29
6.3 Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma	30
7. Ternimaito	32
8. Muiden eläinten kuin lehmän ja vuohen raakamaito	33
9. Raakamaidon ja ternimaidon luovutukselle yhteisiä vaatimuksia	33
9.1 Ohjeet poikkeamatilanteiden varalle.....	33
9.2 Toimijan velvollisuudet ilmoittaa patogeenilöydöksistä	34
9.3 Takaisinvento ja jäljitettävyys	34
9.4 Pakkausmateriaalit ja muut kontaktimateriaalit.....	35

Elintarvikehygieniayksikkö

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

10. Muutokset edelliseen versioon	36
LIITE 1. Raakamaidon luovutus ja myynti yhteenvetona	37
LIITE 2. Tutkimusvaatimukset lehmän raakamaidosta: vähäinen (≤ 2.500 kg/v) raakamaidon myynti alkutuotantona	38
LIITE 3. Tutkimusvaatimukset lehmän raakamaidosta ja lannasta: suurempien (> 2.500 kg/v) raakamaitomäärien tuotanto, pakkaaminen ja myynti.....	39
LIITE 4: Tutkimusvaatimukset vuohen raakamaidosta	40

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee noudattaa lakia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee viime kädessä tuomioistuim.

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran ohjeessa on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä että tulkintoja lainsäädännön soveltamisesta. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa. Elintarvikesäädöksiä sovellettaessa ja noudattamista valvottaessa otetaan huomioon elintarvikelain 6 a §:ssä säädetty riskiperusteisuus.

1. Johdanto

Tämä ohje on tarkoitettu kunnalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle, jonka toiminta-alueella on:

- raakamaitoa suoraan kuluttajille myyvä alkutuotantopaikka;
- alkutuotantopaikalla oleva raakamaitoa myyvä ilmoitettu elintarvikehuoneisto;
- lämpökäsittelimätöntä maitoa markkinoille saattava laitos tai
- lämpökäsittelimätöntä maitoa markkinoille saattavaan laitokseen raakamaitoa toimittava alkutuotantopaikka.

1.1.2014 voimaan tulleella maa- ja metsätalousministeriön asetuksella 699/2013 raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta (nk. raakamaitoasetus) annetaan mahdollisuus myydä maidontuotantotilalla raakamaitoa ilmoitetusta elintarvikehuoneistosta kuluttajan omaan astiaan ilman määrärajoitusta. Raakamaitoasetuksella säädetään näille raakamaidon myyjille tulevista vaatimuksista, muun muassa lannan ja raakamaidon tutkimuksista. Myynnin aloittaminen on mahdollista sen jälkeen kun toiminta täyttää raakamaitoasetuksen vaatimukset.

Raakamaidon sisältämiä mikrobiologisia riskejä hallitaan ensisijaisesti pastöroimalla maito. Evira ja Terveystieteiden tutkimuskeskus (THL) suosittelevat, että pikkulapset, vanhukset, raskaana olevat tai henkilöt, joilla on vakava perussairaus, eivät nauttisi raakamaitoa lämpökäsittelimättömänä. Evira suosittelee, että muutkin kuin riskiryhmät nauttivat raakamaidon vain kuumentamalla valmistettuna.

Raakamaitoasetus säätelee raakamaidon pääasiallisiksi riskinhallintakeinoiksi kuluttajan tiedottamisen raakamaidon riskeistä sekä eläimistä ja maidosta tehtävät mikrobiologiset tutkimukset.

Raakamaitoasetuksessa säädetään nautakarjasta ja lehmän ja vuohen raakamaidosta tehtävistä mikrobiologisista tutkimuksista. Vuohitiloille ei ole säädetty karjasta tehtäviä tutkimuksia. Muiden eläinten kuin lehmän ja vuohen raakamaidolle ei ole vaatimusta raakamaidon tautia aiheuttavien bakteerien tutkimisesta. Toimijan tulee kuitenkin tiedostaa tautia aiheuttavien mikrobien esiintymisen mahdollisuus kaikkien maidontuotannossa olevien eläinlajien kohdalla.

Kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa toimivien elintarvike- ja rehualan toimijoiden on vastuullaan olevissa toiminnoissa huolehdittava siitä, että elintarvikkeet tai rehut täyttävät niiden toiminnan kannalta asiaankuuluvat elintarvikelainsäädännön vaatimukset ja varmistettava, että kyseiset vaatimukset täyttyvät ((EY) N:o 178/2002, art. 17).

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Maidontuottajalla on vastuu tuottamansa ja myymänsä raakamaidon turvallisuudesta. Maidontuottaja voi harkintansa mukaan kieltäytyä myymästä raakamaitoa, jos epäilee tai tietää sen päätyvän kuumentamattomana riskiryhmien käyttöön. Raakamaitoa pakkaavalla toimijalla on vastuu pakkaamansa raakamaidon turvallisuudesta. Nämä vastuut on hyvä tuoda esiin valvontakäynneillä. Valvontaviranomaisella on velvollisuus antaa ohjausta ja lisätä toimijan tietoisuutta raakamaidon käyttöön liittyvistä tautia aiheuttavien bakteereiden riskeistä.

Eviran internet-sivuilla on vastauksia kuluttajien kysymyksiin raakamaidon myynnistä sekä tietoa raakamaidon käyttöön liittyvistä terveysriskeistä:

www.evira.fi > Elintarvikkeet > Alkutuotanto > Eläimistä saatavat elintarvikkeet > Maito usein kysytyä raakamaidosta kuluttajille > Usein kysyttyä raakamaidosta

www.evira.fi > Elintarvikkeet > Alkutuotanto > Eläimistä saatavat elintarvikkeet > Maito usein kysytyä raakamaidosta kuluttajille > Raakamaito ja ruokamyrkytykset

Ohjeen luvut 1-3 ja 9 koskevat kaikkia raakamaitoa myyviä toimijoita. Luvussa 4 on vaatimukset raakamaidon luovutukselle alkutuotannossa, luvussa 5 raakamaidon luovutukselle ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa ja luvussa 6 raakamaidon pakkaamiselle laitoksessa. Luvussa 7 on vaatimukset ternimaidon myynnille. Ohjeen luvussa 8 kerrotaan muiden kuin lehmän ja vuohen raakamaidon vaatimuksista. Suorat lainaukset lainsäädännöstä on kirjoitettu kursivilla ja kehystetty.

1.1 Lainsäädäntö ja ohjeet

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus **(EY) N:o 178/2002** elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä, jäljempänä **yleinen elintarvikeasetus**

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:0024:FI:PDF>

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32002R0178:FI:NOT>

Ohjeita elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista annetun **asetuksen (EY) N:o 178/2002** 11, 12, 14, 17, 18, 19 ja 20 artiklan **täytäntöönpanosta**.

http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/docs/guidance_rev_8_fi.pdf

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus **(EY) N:o 882/2004** rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta, jäljempänä **valvonta-asetus**

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:165:0001:0141:FI:PDF>

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0882:FI:NOT>

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus **(EY) N:o 852/2004** elintarvikehygieniasta, jäljempänä **yleinen elintarvikehygienia-asetus**

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20090420:FI:PDF>

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0852:FI:NOT>

Elintarvikehygieniayksikkö

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Euroopan komission ohjeet elintarvikkeiden hygieniaa koskevan asetuksen (EY) N:o 852/2004 tietyjen säännösten täytäntöönpanosta

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/guidance_doc_852-2004_fi.pdf

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä, jäljempänä **eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus**

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20141117&from=EN>

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0853:FI:NOT>

Euroopan komission ohjeet eläinperäisten elintarvikkeiden hygieniaa koskevan asetuksen (EY) N:o 853/2004 tietyjen säännösten täytäntöönpanosta

http://ec.europa.eu/food/safety/docs/biosafety_food-hygiene_legis_guidance_reg-2004-853_fi.pdf

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 854/2004 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä, jäljempänä **EU:n eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus**

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0854-20150101&from=EN>

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0854:FI:NOT>

Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista, jäljempänä **mikrobikriteeriasetus**

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:02005R2073-20140601&qid=1458626409309&from=FI>

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/ALL/?uri=CELEX:32005R2073>

Elintarvikelaki **23/2006** elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuudesta

<http://www.finlex.fi/fi/laki/smur/2006/20060023>

Valtioneuvoston asetus **420/2011** elintarvikevalvonnasta, jäljempänä **kansallinen valvonta-asetus**

<http://www.finlex.fi/fi/laki/smur/2011/20110420>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus **1368/2011** elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta, jäljempänä **alkutuotantoasetus (muutos 700/2013)**

<http://www.finlex.fi/fi/laki/smur/2011/20111368>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus **699/2013** raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta, jäljempänä **raakamaitoasetus**

<http://www.finlex.fi/fi/laki/smur/2013/20130699>

Elintarvikehygieniayksikkö

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Valtioneuvoston asetus **1258/2011** elintarvikeeturvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista, jäljempänä **vähäriskisistä toiminnoista annettu asetus**

<http://www.finlex.fi/fi/laki/smur/2011/20111258>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus **1367/2011** ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta, jäljempänä **elintarvikehuoneistoasetus (muutos 1119/2014)**

<http://www.finlex.fi/fi/laki/smur/2011/20111367>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus **795/2014** laitosten elintarvikehygieniasta, jäljempänä **laitosasetus**

<http://www.finlex.fi/fi/laki/smur/2014/20140795>

Valtioneuvoston asetus **838/2013** eläinten terveysvalvonnasta sekä eläintautien vastustamisesta eläinten keinollisessa lisäämisessä, jäljempänä **terveysvalvonta-asetus**

<http://www.finlex.fi/fi/laki/smur/2013/20130838>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus **1030/2013** nautaeläinten ja sikojen salmonellavalvonnasta

<http://www.finlex.fi/fi/laki/smur/2013/20131030>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus **24/EEO/2006** nautojen EHEC-tutkimuksista teurastamossa ja pitopaikassa, jäljempänä **EHEC-asetus**

<http://mmm.fi/documents/1410837/1818689/24EEO2006.pdf/2824c92b-6f2b-458b-97e6-ebd1eea33a91>

<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2014/20141454>

Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus **1084/2004** elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä, jäljempänä **pakkausmerkintäasetus** / Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus **(EU) N:o 1169/2011** elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, jäljempänä **elintarviketietoasetus**

<http://www.finlex.fi/fi/laki/smur/2004/20041084/>

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32011R1169:FI:NOT>

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus **(EY) N:o 1924/2006** elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveysväitteistä, jäljempänä **väiteasetus**.

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/ALL/?uri=CELEX:32006R1924&qid=1458628937319>

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus **(EY) N:o 1935/2004** elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista ja direktiivien 80/509/ETY ja 89/109/ETY kumoamisesta

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/ALL/?uri=CELEX:32004R1935&qid=1458628705029>

Elintarvikehygieniayksikkö

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Eviran ohjeita:

Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen, Eviran ohje 10501/1

<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/julkaisut/?a=view&productId=124>

[Evira.fi > Tietoa Evirasta > Julkaisut > Elintarvikkeet > Oppaat](#)

Elintarvikkeiden mikrobiologinen näytteenotto ja analyysit, Eviran ohje 10502/1

<http://www.evira.fi/portal/fi/evira/julkaisut/?a=view&productId=123>

[Evira.fi > Tietoa Evirasta > Julkaisut > Elintarvikkeet > Oppaat](#)

Eviran ohje n:o 5001/1 EHEC -bakteerin torjunnasta nautatiloilla ja teurastamoissa:

http://www.evira.fi/attachments/elaimet_ja_terveys/elaintaudit/ehec_-bakteerin_torjunta.pdf

[Evira.fi > Eläimet > Eläinten terveys ja eläintaudit > Eläintaudit > Naudat ja biisonit > EHEC](#)

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta, Eviran ohje 16025/4

<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/>

[Evira.fi > Tietoa Evirasta > Lomakkeet ja ohjeet > Elintarvikkeet > Elintarvikehuoneistot](#)

Laitoksen hyväksyminen, Eviran ohje 16033/3

<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/>

[Evira.fi > Tietoa Evirasta > Lomakkeet ja ohjeet > Elintarvikkeet > Laitokset](#)

Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta, Eviran ohje 16044/1

<https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/>

[Evira.fi > Tietoa Evirasta > Lomakkeet ja ohjeet > Elintarvikkeet > Elintarvikehuoneistot](#)

Maidontuotantotilan hygieniatarkastuskertomus, ohje ja lomake

<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/elintarvikkeet/alkutuotanto/>

[Evira.fi > Tietoa Evirasta > Lomakkeet ja ohjeet > Elintarvikkeet > Alkutuotanto](#)

Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (Eviran ohje 17068/1)

<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/julkaisut/?a=category&cid=23>

[Evira.fi > Tietoa Evirasta > Julkaisut > Elintarvikkeet > Oppaat](#)

Ravitsemus- ja terveysväiteopas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (Eviran ohje 17052/3)

<http://www.evira.fi/portal/fi/evira/julkaisut/?a=category&cid=23>

[Evira.fi > Tietoa Evirasta > Julkaisut > Elintarvikkeet > Oppaat](#)

Opas elintarvikelain mukaisten hallinnollisten pakkokeinojen käytöstä elintarvikevalvonnassa (Eviran ohje 100011/2)

<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/julkaisut/?a=view&productId=125>

[Evira.fi > Tietoa Evirasta > Julkaisut > Elintarvikkeet > Oppaat](#)

1.2 Määritelmät

Maidon alkutuotanto: maidon alkutuotannoksi katsotaan eläintenpidon ja lypsyn lisäksi lypsyn valmistelua ja suoritusta avustavat toimenpiteet sekä raakamaidolle lypsyn jälkeen tehtävät toimenpiteet, kuten ilmanerotus, siivilöinti ja jäähdytys, joiden tarkoituksena on saattaa maito luovutuskuntoon. Alkutuotannon toiminnaksi katsotaan myös maidon kuljetus ja varastointi tilalla, ja lisäksi raakamaidon vähäisten määrien myynti suoraan kuluttajalle maidontuotantotilalla. Vähäiseksi määräksi on vähäriskisistä toiminnoista annetussa asetuksessa määritelty enintään 2500 kg raakamaitoa ja enintään 2500 kg ternimaitoa vuodessa. Myös vähäisten ternimaitomäärien jäädyttäminen ja jäädytetyn ternimaidon toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin enintään 2500 kg vuodessa on alkutuotantoa. Näiden määrärajojen puitteissa raakamaitoa ja ternimaitoa voi siten luovuttaa tilalta enimmillään 2500 kg + 2500 kg + 2500 kg vuodessa. Määrärajoja ei voi yhdistää.

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Raakamaito on maitoa, joka on tuotettu kotieläimen maitorauhasia lypsämällä ja jota ei ole kuumennettu yli + 40 °C:n lämpötilaan eikä käsitelty millään vaikutukseltaan vastaavalla tavalla (eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus, liite 1). Tässä ohjeessa raakamaidolla tarkoitetaan maitoa, joka on lypsyn jälkeen ainoastaan jäähdytetty + 6 °C:n lämpötilaan tai kylmemmäksi ja luovutetaan tuotantotilalla kuluttajalle raakamaitona tai toimitetaan laitokseen luovutettavaksi kuluttajalle lämpökäsittelemättömänä. Muusta raakamaidosta kuin ternimaidosta on käytettävä nimitystä *raakamaito*. Raakamaitoa kutsutaan myös nimellä tinkimaito tai tilamaito.

Lämpökäsittelemätön maito on maitoa, jota ei ole kuumennettu vähintään + 72 °C:een 15 sekunnin ajaksi tai käsitelty muulla vaikutukseltaan vastaavalla tavalla (raakamaitoasetus, 3 §). Maitoa on saatettu käsitellä muutoin kuin pastörointia vastaavalla tavalla, esimerkiksi vakioimalla rasvapitoisuus tai kuorimalla kerma. Muusta lämpökäsittelemättömästä maidosta kuin raakamaidosta on käytettävä nimitystä 'lämpökäsittelemätön maito' (raakamaitoasetus, 4 §).

Ternimaito on maitoa, joka on tuotettu maitoa tuottavien eläinten maitorauhasia lypsämällä 3-5 päivää poikimisen jälkeen, jossa on paljon vasta-aineita ja mineraaleja ja joka edeltää raakamaidon tuotantoa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus, liite III, IX jakso).

Kuluttaja: lopullinen kuluttaja; elintarvikkeen viimeinen kuluttaja, joka ei käytä elintarviketta mihinkään elintarvikealan liiketoimeen tai toimintaan (yleinen elintarvikeasetus, art. 3).

Luovutus: ternimaidon, raakamaidon ja muun lämpökäsittelemättömän maidon myynti ja tarjoilu.

2. Raakamaidon luovutustavat

Raakamaitoa saa luovuttaa kolmella tavalla:

- Alkutuotantona
Raakamaidon vähäisten määrien (enintään 2500 kg/vuosi) myynti suoraan kuluttajan omaan astiaan sekä tarjoilu on sallittua maidontuotantotilalla.
- Ilmoitetusta elintarvikehuoneistosta
Suurempien raakamaitomäärien myynti suoraan kuluttajan omaan astiaan sekä tarjoilu on sallittua maidontuotantotilalla ilmoitetusta elintarvikehuoneistosta.
- Laitoksessa pakattuna
Vähittäismyyntipaikassa, kuten myymälässä, ravintolassa tai kahvilassa voi myydä ja tarjoilla laitoksessa pakattua raakamaitoa.

Raakamaidon tarjoilu

Raakamaitoa saa tarjoilla maidontuotantotilalla, esimerkiksi maatilamatkailuun liittyen. Muulla kuin maidontuotantotilalla sijaitsevassa ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa, esimerkiksi ravintolassa, saa tarjoilla laitoksen pakkaamaa raakamaitoa.

Raakamaitoa ja muuta lämpökäsittelemätöntä maitoa ei tule tarjoilla eikä käsitellä elintarvikehuoneistossa, jonka säännölliseen pääasialliseen asiakaskuntaan kuuluu raakamaitoasetuksen mukaisia riskiryhmiä (lapset, vanhukset, raskaana olevat ja henkilöt, joilla on vakava perussairaus). Tällaisia elintarvikehuoneistoja ovat esimerkiksi päiväkodit, alakoulut, vanhainkodit sekä tietyt sairaalat ja palvelukodit.

Elintarvikehygieniayksikkö

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Vaatimus ei koske ternimaitoa. Ternimaito perinteisesti käytetään sellaisten elintarvikkeiden valmistukseen, joiden valmistusprosessiin kuuluu vähintään pastöintiä vastaava kuumennuskäsittely, kuten uunijuuston valmistuksessa. Tästä syystä ternimaidon käsittelyyn ei liity yhtä suuria riskejä kuin sellaisenaan juotavan raakamaidon ja muun lämpökäsittämättömän maidon käsittelyyn. Elintarvikehuoneistoissa on kuitenkin huolehdittava tarkasti ristikontaminaation estämisestä ternimaidosta muihin elintarvikkeisiin.

Raakamaidon tilaaminen ja ruokapiiritoiminta

Raakamaitoa voi tilata eri tavoin ennakoon. Raakamaitoasetus ei kuitenkaan tuonut muutosta siihen, että kuluttajan on edelleen haettava raakamaito itse joko tuotantotilalta tai raakamaitoa myyvästä elintarvikehuoneistosta. Laitoksessa pakattua raakamaitoa voi kuitenkin toimittaa laitoksesta tai vähittäismyymälästä kuluttajalle sekä ostaa ruokapiirien kautta. Tilalta haettavaa raakamaitoa sen sijaan ei voi myydä ruokapiiritoiminnassa.

Myyntiautomaatti

Raakamaito on mahdollista luovuttaa kuluttajalle myyntiautomaatista. Myyntiautomaatin tulee olla joko tuotantotilalla tai tilan yhteydessä olevassa elintarvikehuoneistossa. Myyntiautomaatti voidaan sijoittaa sisälle rakennukseen tai ulkopuolelle katokseen tai pihapiiriin. Muualla kuin maidontuotantotilalla olevasta myyntiautomaatista myytävän raakamaidon tai muun lämpökäsittämättömän maidon on oltava peräisin laitoksesta. Jos myyntiautomaatista myydään laitoksessa säiliöön pakattua raakamaitoa, automaatin sijainnille ei toistaiseksi ole rajoituksia. Evira suosittelee, ettei automaattia kuitenkaan sijoiteta paikkoihin, joiden säännölliseen asiakaskuntaan kuuluu pääasiallisesti raakamaitoasetuksen 4 § mukaisia riskiryhmiä tai paikkoihin, joissa se voi joutua ilkeiden kotteiksi. Helposti pilaantuvana elintarvikkeena raakamaidon irtomyyntiä automaatista saa harjoittaa vain toimijan valvonnassa, suojattuna ja siten, ettei ottaminen aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa (elintarvikehuoneistoasetus, 12 §, Eviran ohje 16025/4).

Myyntiautomaatista mahdollisesti saatavat tyhjät kertakäyttöpakkausaihiot rinnastetaan raakamaitoasetuksessa mainittuihin kuluttajan astioihin. Myyntiautomaatin pesu ja muu huolto tulee tehdä valmistajan ohjeiden mukaisesti ja on sisällytettävä tuottajan omavalvonnan kuvaukseen tai elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelmaan. Turvallisen toiminnan takaamiseksi saattaa myös myyntiautomaatin puhtauden tarkkailu olla tarpeen. Kuluttajille annettavan tiedon on oltava nähtävissä ja otettavissa mukaan myös automaatista ostettaessa.

Oman tuotantoeläimen tuottaman raakamaidon käyttö

Raakamaitoasetus ei säätele oman maidontuotantoeläimen raakamaidon käyttöä eläimen omistajan yksityistaloudessa. Tämä koskee yhtä lailla maitotilan omistajaa kuin yksittäisen maidontuotantoeläimenkin omistajaa. Maidontuotantoeläimen omistaja voi olla eri henkilö kuin siitä huolehtiva alkutuotannon toimija. Tällaisessa tapauksessa oman lehmän tuottamaa raakamaitoa ei voi myydä eteenpäin, koska myyjän on oltava alkutuottaja. Eläimen omistajan on rekisteröidyttävä eläintenpitäjäksi omassa asuinkunnassa tai navetan sijaintikunnassa ja ilmoittaa samalla eläimen pitopaikan tunnusnumero. Tällöin eläimen omistajan ja eläimestä huolehtivan alkutuotannon toimijan on sovittava muun muassa tämän tietyn eläimen maidon erilleen lypsämiseen liittyvistä järjestelyistä. Laskennallista osuutta tilasäiliön maidosta ei voida katsoa eläimen omistajan osuudeksi. Jos kuitenkin eläimen omistajalle luovutetaan raakamaito tilasäiliön yhteismaidosta, alkutuotannon toimijan on tehtävä ilmoitus raakamaidon myynnistä ja noudatettava raakamaidon myyntiä koskevia säädöksiä. Eläimen hoidosta, mukaan lukien tarvittavasta kirjanpidosta, vastaa ensisijaisesti eläintä hoitava alkutuotannon toimija, johon kohdistuvat myös mahdolliset valvontatoimenpiteet.

Suoramyyntikiintiöt

Suoramyyntikiintiötä ei ole pakko hankkia raakamaidon tai ternimaidon suoraan kuluttajalle myyntiä varten, mutta tuottajan on vähintään ilmoitettava Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskukseen suoraan kuluttajalle myymänsä raakamaidon määrä. Ilmoitus tehdään Maaseutuviraston lomakkeella 230. Pohjoisen tuen alueella suoramyyntikiintiö tarvitaan, jotta voi saada maidon tuotantotukea. Suoramyyntikiintiön suuruus ei vaikuta elintarvikelainsäädännön mukaisiin vaatimuksiin vaan 2500 kg on alkutuotannon myynnin raja riippumatta suoramyyntikiintiöstä. Maitokiintiöt ovat poistumassa oleva järjestelmä.

3. Raakamaidosta annettavat tiedot sekä raakamaidon ja ternimaidon pakkausmerkinnät

Raakamaidosta ja muusta lämpökäsittämättömästä maidosta kuluttajalle annettavista tiedoista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasäädöksessä (liite III, jakso IX, luku IV), pakkausmerkintäasetuksessa/elintarviketietoasetuksessa ja raakamaitoasetuksessa.

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Raakamaidosta annettavat tiedot

Vaatuskuluttajalle annettavista elintarviketiedoista on eräs keskeisistä raakamaidon myynnille asetetuista riskinhallintakeinoista. Tietojen antamisella pyritään suojelemaan erityisesti riskiryhmiä. Kaikissa raakamaitoa myyvissä valvontakohteissa tulee elintarvikehuoneiston ja maidontuotantotilan tarkastuksen yhteydessä tarkastaa, että kuluttajalle annetaan oikeat tiedot oikealla tavalla (raakamaitoasetus 4 §).

Toimijan, joka luovuttaa kuluttajalle pakkaamattomana raakamaitoa tai lämpökäsittelimätöntä maitoa muualla kuin paikan päällä nautittavaksi, on sen luovutuksen yhteydessä annettava kirjallisesti seuraavat tiedot, ja ne on lisäksi pidettävä näkyvillä myyntipaikassa (ei koske ternimaitoa):

1. tuote on raakamaitoa tai lämpökäsittelimätöntä maitoa
2. tuote saattaa sisältää tautia aiheuttavia mikrobeja
3. riskiryhmiin kuuluvien ei tule nauttia tuotetta lämpökäsittelimättömänä
4. riskiryhmiin kuuluvat lapset, vanhukset, raskaana olevat ja henkilöt, joilla on vakava perussairaus
5. tuotteen kuljetus- ja säilytyslämpötila (enintään + 6 °C)
6. viimeinen käyttöpäivä.

Henkilöiden, joilla on vakava perussairaus, suositellaan keskustelemaan hoitavan lääkärinsä kanssa ennen raakamaidon käyttöä.

Edellä mainittujen tietojen tulee olla myös vähittäismyyntipäällykseen pakatussa raakamaidossa ja muussa lämpökäsittelimättömässä maidossa muiden pakkausmerkintöjen lisäksi.

Evira suosittelee, että viimeinen käyttöpäivä on pääsääntöisesti kaksi vuorokautta luovutuksesta. Toimija voi kuitenkin teettää säilyvyytustkimuksia tilansa raakamaidosta ja niiden perusteella antaa pidemmän säilyvyysajan. Laitoksessa pakatulle raakamaidolle on teetettävä säilyvyytustkimukset.

Jos raakamaitoa tai muuta lämpökäsittelimätöntä maitoa tarjoillaan kuluttajalle paikan päällä nautittavaksi, esimerkiksi tilalla, on edellä olevien kohtien 1 - 4 mukaisten tietojen oltava selvästi kuluttajan nähtävillä tarjoilupaikalla.

Pakattujen elintarvikkeiden pakolliset pakkausmerkinnät on tehtävä suomen ja ruotsin kielellä. Tuotteissa, joita myydään vain yksikielisissä kunnissa, voidaan käyttää näiden kuntien kielellä olevia yksikielisiä merkintöjä. Kaksikielisissä kunnissa voidaan myyntipaikalla pakatun ternimaidon pakkauksessa käyttää joko suomen- tai ruotsinkielisiä merkintöjä.

Taulukkoon 1 on koottu pakatun ja pakkaamattoman raakamaidon sekä ternimaidon merkintävaatimukset.

Etämyynti

Elintarviketietoasetus tulee sovellettavaksi 13.12.2014 alkaen. Sen 14. artikla säätelee etämyyntiä. Jos lämpökäsittelimätöntä maitoa tarjotaan pakattuna myytäväksi etäviestintävälineellä, on pakollisten elintarviketietojen, mukaan lukien raakamaitoasetuksen 4 §:n mukaisten tietojen, lukuun ottamatta vähimmäissäilyvyysaikaa, oltava saatavilla ennen kuin ostotoimitus tehdään. Pakolliset elintarviketiedot on esitettävä etämyyntiin liittyvässä aineistossa tai toimitettava muilla soveltuvilla keinoilla, jotka elintarvikealan toimijan on ilmoitettava selvästi. Kaikkien pakollisten tietojen, mukaan lukien vähimmäissäilyvyysajan ja kuljetus- ja säilytyslämpötilan, on oltava saatavilla toimitushetkellä. Etämyyntiin ennen 13.12.2014 sovelletaan Eviran ohjeen 17005/4 (Pakkausmerkintäopas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille) lukua 3.

Elintarvikehygieniayksikkö

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta
Raakamaidon ja ternimaidon ravitsemus- ja terveystähteet

Ravitsemus- tai terveystähteiden käyttäminen raakamaidon/lämpökäsittelemättömän maidon/ternimaidon pakkausmerkinnöissä tai markkinoinnissa, esimerkiksi mainoksissa, edellyttää väiteasetuksen (EY) N:o 1924/2006 vaatimusten täyttymistä. Vain väiteasetuksen liitteessä olevia ravitsemusväitteitä saa käyttää, mikäli elintarvike sisältää riittävästi ravitsemusväitteen kohteena olevaa ravintoainetta tai muuta ainetta. Myös vain etukäteen hyväksytyt terveystähteitä saa käyttää. Hyväksytyt terveystähteet ja niiden käytön edellytykset löytyvät komission rekisteristä <http://ec.europa.eu/nuhclaims/>.

Mikäli maidon pakkausmerkinnöissä tai markkinoinnissa käytetään väitteitä, pitää pakkausmerkinnöissä olla ravintoarvoilmoitus. Jos käytetään terveystähteitä, pitää pakkausmerkintöihin lisätä terveystähteiden käytön edellyttämät lisäpakkausmerkinnät. Näistä saa lisätietoa Eviran Ravitsemus- ja terveystähteoppaasta (Eviran ohje 17052/2).

TAULUKKO 1: Vaatimukset pakatusta ja pakkaamattomasta raakamaidosta ja muusta lämpökäsittelemättömästä maidosta sekä ternimaidosta annettavista tiedoista.

Merkintä / annettavat tiedot	Pakkaamaton raakamaito	Pakattu raakamaito	Pakkaamaton ternimaito	Pakattu jäädytetty / pakastettu ternimaito
Tunnistusmerkki		X		X*
Elintarvikkeen nimi**	X	X	X	X
Viimeinen käyttöpäivä / käyttöajankohta	X	X		
Parasta ennen -päivämäärä				X
Säilytyslämpötila	X	X		X
Kuljetuslämpötila	X	X		
Käyttöohje (tarvittaessa)				X
Varoitusmerkinnät***	X	X		
Valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi ja osoite		X		X
Sisällön määrä		X		X
Alkuperämaa, jos sen ilmoittamatta jättäminen voi johtaa ostajaa harhaan.	X	X	X	X
Jäädytetyn tai pakastetun ternimaidon lisämerkinnät****				X

*jos pakattu laitoksessa

** Nimenä käytettävä tapauskohtaisesti ternimaito, raakamaito ja muusta lämpökäsittelemättömästä maidosta "lämpökäsittelemätön maito". Lisäksi maidon alkuperä (eläinlaji) on ilmoitettava nimen yhteydessä, jos käytetty muuta maitoa kuin lehmän maitoa (Neuvoston asetus (EY) N:o 1234/2007, liite XII, art. 114), esim. vuohen raakamaito. (Neuvoston asetus (EY) N:o 1234/2007, annettu 22 päivänä lokakuuta 2007, maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja tiettyjä maataloustuotteita koskevista erityissäännöksistä (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus))

*** raakamaitoasetuksen 4 §:ssä vaaditut varoitusmerkintälauseet

**** Jäädytetyn tai pakastetun ternimaidon pakkauksessa on oltava sana 1) jäädytetty / pakastettu 2) aika, jonka ostaja voi tuotetta säilyttää, 3) säilytysohje, josta ilmenee säilytyslämpötila, sekä 4) merkintä, että tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen.

4. Vähäinen raakamaidon myynti alkutuotantona

Maidontuotantotila ilmoittaa kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle raakamaidon vähäisestä myynnistä suoraan kuluttajalle alkutuotantoilmoituksen yhteydessä. Tiedon voi merkitä Eviran lomakkeen *Ilmoitus alkutuotantopaikasta tai Ilmoitus alkutuotannon tuotteiden kuljetuksesta* kohtaan 11 *Muu tuotantosuunta*, (polku internet-sivulle alla). Vaihtoehtoisesti tuottaja voi tehdä vapaamuotoisen kirjallisen ilmoituksen. Maidontuotantotilan hygieniatarkastuksessa tieto raakamaidon myynnistä merkitään tarkastuskertomukseen. Kun alkutuotannon kohde- ja valvontatiedot tulevat osaksi keskitettyä valtakunnallista elintarvikevalvontatietojärjestelmää (KUTI), tieto myynnistä merkitään sinne.

Raakamaitoa saa myydä alkutuotantona tilalta suoraan kuluttajalle enintään 2500 kg/v (vähäriskistä toiminnoista annettu asetus, 2 §).

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen liite I, eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III IX jakson luku I sekä alkutuotantoasetus säätelevät maidon alkutuotantoa. Alkutuotantoasetuksen liitteessä 3 asetetaan lisävaatimuksia vähäisten määrien luovutukselle. Toimijaan sovelletaan raakamaitoasetuksen säännöksiä ainoastaan kuluttajille annettavien tietojen ja raakamaidon laatuvaatimusten osalta.

Eviran lomake *Ilmoitus alkutuotantopaikasta tai Ilmoitus alkutuotannon tuotteiden kuljetuksesta*: www.evira.fi > Tietoa Evirasta > Lomakkeet ja ohjeet > Elintarvikkeet > Alkutuotanto > Ilmoitus alkutuotantopaikasta tai alkutuotannon tuotteiden kuljetuksesta

Eviran kotisivuilla on vastauksia maidontuottajien kysymyksiin raakamaidon myynnistä: www.evira.fi > Elintarvikkeet > Alkutuotanto > Eläimistä saatavat elintarvikkeet > Maito > Usein kysyttyä raakamaidosta maidontuottajalle

4.1 Maidontuotantotilan hygieniatarkastus

Kaikilla maidontuotantotiloilla tulee tehdä tarkastus pääsääntöisesti kerran kolmessa vuodessa. Riskitekijöiden arviointiin perustuen tarkastustiheyttä voidaan lisätä. Riskitekijöiden arvioinnissa tulee ottaa huomioon muun muassa tilan aiempi tarkastushistoria, käytettävän veden lähde, lypsytapa ja erityisesti raakamaidon myynti suoraan kuluttajille. Evira suosittelee, että maitotiloilla, jotka myyvät raakamaitoa suoraan kuluttajille, tehtäisiin maidontuotantotilan hygieniatarkastus vähintään kerran vuodessa. Jäljempänä tässä luvussa (4.2 - 4.4) kerrotaan, mihin asioihin tällaisen tilan hygieniatarkastuksessa tulee erityisesti kiinnittää huomiota.

Maidontuotantotilan hygieniatarkastuskertomus -lomake ohjeineen (malliasiakirja nro 10127/1): www.evira.fi > Tietoa Evirasta > Lomakkeet ja ohjeet > Elintarvikkeet > Alkutuotanto > Maidontuotantotilan hygieniatarkastuskertomus, ohje

4.2 Rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset

Alkutuotannon tuotteiden käsittelyssä ja luovutuksessa käytettävät tilat, kalusteet ja välineet on sijoitettava ja hoidettava niin, että alkutuotannon tuotteiden saastuminen estetään. Talousvettä ja puhdasta vettä on oltava riittävästi saatavilla hygienian ylläpitämiseksi. (alkutuotantoasetus, liite 3, kohta 1)

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Asiakkaan tulee päästä mahdolliseen myyntitilaan kulkematta eläintenpitotilojen tai maidonkäsittelytilojen kautta. Maito huonetta ei saa käyttää myyntitilana (alkutuotantoasetus, liite 3, luku 4, kohta 3).

Asiakkaat eivät saa tulla maito huoneeseen eikä asiakkaan astioita saa säilyttää siellä. Asiakkaiden tulee asioida maito huoneen ja eläintenpitotilojen ulkopuolella tai erillisessä myyntitilassa. Myyntitila voi olla ulkona tai navetan toimiston yhteydessä, jos sieltä on uloskäynti kulkematta maidontuotantoon liittyvien tilojen kautta. Asiakkaan astioita on mahdollista säilyttää myyntitilassa tai muussa suojatussa ja puhtaassa tilassa, jossa on tarvittaessa jääkaappi täytetyille astioille.

Raakamaidon annostelu maito huoneessa ei saa vaarantaa myytävän raakamaidon eikä tilasäiliöissä olevan maidon hygieenisyyttä. Annosteluvälineet, kuten kauhat, hanat ja letkut on pidettävä puhtaina myös annostelujen välillä. Raakamaidon annostelua varten tulee olla siisti työasu. Annostelun alkaessa kädet tulee pestä sekä tarvittaessa sen aikana.

Alkutuotannon tuotteet on säilytettävä elintarvike turvallisuu den kannalta sopivassa lämpötilassa ja suojattava saastumiselta. Niiden käsittelyssä, luovutuksessa ja toimittamisessa on toimittava niin, että alkutuotannon tuotteiden saastuminen estetään. (alkutuotantoasetus, liite 3, kohta 2)

Raakamaitoa ei saa muutoin käsitellä kuin jäähdyttää ja annostella kuluttajan astiaan. Vähittäismyyntiin ei saa toimittaa muuta raakamaitoa kuin alkutuotantopaikalla jääd ytettyä ternimaitoa. (alkutuotantoasetus, liite 3, luku 4, kohdat 1 ja 2)

Raakamaito tulee jäähdyttää lyps yn jälkeen välittömästi + 6 °C:n lämpötilaan tai kylmemmäksi, jossa lämpötilassa maito on pidettävä siihen asti kunnes asiakas tulee hakemaan maidon. Raakamaito ei kuitenkaan saa jäät yä. Raakamaidon voi annostella valmiiksi asiakkaan astiaan ja säilyttää jääkaapissa muualla kuin maito huoneessa tai eläintenpitotiloissa. Evira suosittelee, että raakamaito luovutetaan kahden vuorokauden kuluessa lyps ystä ja, että viimeinen käyttö päivä on enintään kaksi vuorokautta luovutuksesta.

Raakamaitoa ei tule annostella likaiseen astiaan eikä asiakkaan astioita saa pestä maito huoneessa, eikä muissa tuotantotiloissa. Jos asiakkaan tuoma astia on selvästi likainen, sitä ei tulisi viedä maito huoneeseen lainkaan vaan tulisi pyytää asiakasta tuomaan tilalle puhtas astia. Tilalla voi myös olla varalla tyhjiä kertakäyttöastioita, joita asiakkaat voivat ostaa.

4.3 Omavalvonnan kuvaus

Maidontuottajan on laadittava kirjallinen kuvaus maidontuotantotilalla käytettävistä keskeisistä menettelyistä yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 artiklan ja liitteen I osan A kohdan II mukaisten hygieniavaatimusten toimeenpanemiseksi (alkutuotantoasetus, 4 §). Hygieniavaatimukset koskevat tilojen, laitteiden ja säiliöiden puhtaanapitoa, eläinten puhtautta, veden laatua, henkilöstön terveydentilaa, tuhoeläinten torjuntaa, jätteiden ja vaarallisten aineiden varastointia ja käsittelyä, zoonosien torjuntaa, analyysitulosten huomioimista ja rehun lisäaineiden ja eläinlääkkeiden asianmukaista käyttöä.

Omavalvonnan kuvauksen tulee kattaa myös raakamaidon myynti ja siihen liittyvät toiminnot, kuten maidon annostelu ja annostelulaitteiden ja -välineiden puhtaanapito ja maidon säilytysaikojen ja lämpötilojen dokumentointi sekä kuluttajalle annettavasta informaatiosta huolehtiminen. Kuvaukseen on sisällytettävä selostus raakamaidon laatututkimusten ja mikrobilääkejäämätutkimusten järjestämisestä. Laatututkimuksiin kuuluvat pesäkemäärän ja somaattisten solujen määrän tutki-

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

mukset. Jos tila luovuttaa säännöllisesti osan maidosta maidon keräilystä vastaavalle osuuskunnalle tai meijerille, tekee osuuskunta tai meijeri maidosta laatututkimukset sekä mikrobilääkejäämät lainsäädännön vaatimalla tiheydellä. Tutkittavan maidon on edustettava kuluttajalle myytävää raakamaitoa.

Toimijalla voi olla käytössään toimialansa tuottama Eviran arvioima hyvän käytännön ohje, joka voi korvata joko kokonaan tai osittain omavalvonnan kuvauksen. Kuvauksen laadinnassa toimija voi käyttää hyväksi esimerkiksi osuuskuntien tai meijereiden tuottajille laatimia laatukäsikirjoja.

Omavalvonnan kuvaus tulee esittää viranomaiselle maidontuotantotilan hygieniatarkastuksella.

4.4 Raakamaidon laatuvaatimukset

Suoraan kuluttajalle myytävän lehmän ja vuohen raakamaidon kokonaispesäkemäärä saa olla korkeintaan 50 000 pmy/ml ja lehmän raakamaidon somaattisten solujen määrä (solulukku) korkeintaan 250 000/ml (raakamaitoasetus, 7 §). Pesäkemäärän ja soluluvun rajat ovat samat kuin E-luokan maidolle, mutta tulosten arvioinnissa ei käytetä geometristä keskiarvoa. Jokaisen maitonäytteen on täytettävä edellä mainittu vaatimus.

Tutkimustiheys on pesäkemäärän osalta vähintään kaksi näytettä kuukaudessa ja soluluvun osalta vähintään yksi näyte kuukaudessa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus, liite III, IX jakso, luku III). Tutkimustulosten tulee olla tarkastettavissa maidontuotantotilan hygieniatarkastusten yhteydessä ja valvojan on hyvä tarkastaa tuloksia taaksepäin esimerkiksi vuoden ajalta.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa säädettyjä vaatimuksia raakamaidon tutkimustiheydestä ei sovelleta sellaisella alkutuotantopaikalla, joka ei toimita maitoa laitokseen. Tällöin toimijan on laadittava näytteenottosuunnitelma raakamaidon somaattisten solujen lukumäärän, kokonaispesäkemäärän ja mikrobilääkejäämien säännölliseksi tutkimiseksi. (alkutuotantoasetus, liite 3, luku 4)

Niidenkin tilojen, jotka eivät toimita maitoa laitokseen ja joiden maitoa ei näin ollen välttämättä tutkita osuuskunnan tai meijerin toimesta, vaan myyvät raakamaidon suoraan kuluttajille, tulee somaattisten solujen määrän ja kokonaispesäkemäärän osalta noudattaa vähintään edellä mainittua tutkimustiheyttä (eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus, liite III, IX jakso, I luku, III osa).

Korjaavat toimet

Jos jokin osuuskunnan tai meijerin tutkima taikka tuottajan itse tutkituttama maitonäyte ei täytä soluluvun tai pesäkemäärän taikka mikrobilääkejäämien osalta lainsäädännön vaatimuksia, syy selvitetään ja tilalla suoritetaan korjaavia toimenpiteitä. Maidon myynti on keskeytettävä selvitysten ajaksi.

Raakamaidon korkea pesäkemäärä kertoo yleensä jäähtyksen epäonnistumisesta. Syynä voi olla myös lypsylaitteiston tai tilasäiliön huono pesutulos. Tällöin on tarkistettava, että maito jäähtyy lypsyn jälkeen riittävän nopeasti sekä varmistuttava lypsuvälineiden ja -laitteistojen riittävästä pesusta ja pesuvesien poistumisesta. Korkea solulukku kertoo lehmien utareterveydestä. Tällöin eläimet, joiden maidon solulukku on jatkuvasti liian korkea, on tunnistettava ja hoidettava tai poistettava. Solulukku ja pesäkemäärä tulee tutkia uudelleen heti korjaavien toimien jälkeen ja varmistaa, että tulokset ovat lainsäädännön vaatimusten mukaisia.

Elintarvikehygieniayksikkö

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Mikrobilääkejäämien löytyminen maidosta on peruste raakamaidon myynnin keskeyttämiselle. Tuottajan on selvitettävä syy positiiviseen tulokseen ja toteutettava korjaavia toimia, esimerkiksi parannettava lääkittyjen eläinten merkintätapaa. Raakamaidon myyntiä saa jatkaa näiden toimien jälkeen.

Salmonella

Jos tilaan kohdistuu virallinen eläintautiepäily esimerkiksi tilalle toimitetun salmonellalla saastuneeksi epäillyn rehun tai tilalla vakituisesti asuvalla tai eläinten hoitoon osallistuvan henkilöllä todetun salmonellatartunnan vuoksi, tekee aluehallintovirasto eläintutilain 23 §:n 1 momentissa tarkoitetun päätöksen, jolla kielletään maidon myynti muualle kuin hyväksytyyn maitoalanlaitokseen pastöroitavaksi (Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1030/2013, 14 §).

STEC

Jos tilan epäillään liittyvän ihmisen STEC -tartuntaan tai teurastamon näytteenotossa tilan eläimessä todetaan STEC -bakteeri, on raakamaidon myynti tilalta keskeytettävä lisätutkimusten ajaksi. Jos lisätutkimuksissa tilalla todetaan STEC-bakteeri, karjan tuottamaa maitoa saa luovuttaa ainoastaan maitoalanlaitokseen käytettäväksi tuotteisiin, joiden valmistusprosessi on riittävä tuhoamaan STEC -bakteerin (raakamaitoasetus liite 2, luku 2). Jos tuottaja haluaa jatkaa tuottamista raakamaidon myyntiä tilalta suoraan kuluttajalle, tulee tilalla toteuttaa luvussa 5.1.2 kerrotut toimenpiteet.

5. Suurempien raakamaitomäärien tuotanto ja myynti

Toimijaan, joka luovuttaa tuottamaansa raakamaitoa suoraan kuluttajalle yli 2500 kg vuodessa maidontuotantotilan elintarvikehuoneistosta, sovelletaan raakamaitoasetusta.

5.1 Alkutuotantopaikka

Alkutuotantopaikasta ilmoittamisesta, alkutuotantoa säätelevästä lainsäädännöstä ja maidontuotantotilojen tarkastustiheydestä on kerrottu luvussa 4.

5.1.1 Maidontuotantotilan rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset

Maidontuotantotiloja koskevia rakenteellisia ja toiminnallisia vaatimuksia annetaan yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteessä 1 ja alkutuotantoasetuksessa, erityisesti sen liitteessä 1 sekä liitteen 2 luvussa 4. Raakamaitoa myyntiin tuottavan alkutuotannon toimijan on lisäksi noudatettava raakamaitoasetuksen liitteen 1 rakenteellisia ja toiminnallisia vaatimuksia.

Maidontuottajan olisi hyvä arvioida tarkemmin vähintään kerran vuodessa karjansa hyvinvointi- ja terveystilanne. Eläinten terveyttä tulisi tarkkailla myös päivittäin ja tehdä tarvittaessa korjaavia toimia eläinten terveyden ja hyvinvoinnin edistämiseksi.

Seuraavassa käydään läpi raakamaitoasetuksen alkutuotantoa koskevia lainsäädännön toiminnallisia vaatimuksia (kehystetyt tekstit) sekä maidontuotannon hyviä toimintatapoja. Näitä toimintatapoja olisi kaikkien, ei ainoastaan raakamaitoa myyvien maidontuotantotilojen, hyvä noudattaa ja niiden toteuttamista olisi hyvä käydä läpi tarkastuksilla. Toimintatapojen tavoitteena on estää taudinaiheuttajien joutuminen maidon joukkoon lannan välityksellä tai muuten puutteellisen hygienian johdosta.

Elintarvikehygieniayksikkö

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Tuotantotiloissa tulee olla mahdollisuus käsien pesuun ja tarvittaessa desinfiointiin ennen lypsä ja sen aikana.

Lannan kulkeutuminen eläinten rehuun ja juomaveteen sekä ruokintapöydille ja -laitteisiin sekä maituhuoneeseen tai tilan mahdollisiin elintarvikehuoneistoihin on mahdollisimman pitkälle es-tettävä (raakamaitoasetus, liite 1, kohta 1).

Maidontuotantotilan eläinten, rehun, lannan ja maidon kuljetusreitit on suunniteltava huolellisesti. Rehun kuljetusreitit ja rehuvarastot tulee pitää mahdollisimman tarkoin erillään lannan kuljetusrei-teistä ja eläinten kulkureiteistä. Rehut on tuotettava, käsiteltävä ja varastoitava siten, että lantaa ei joudu rehun sekaan. Lantalan tulee olla selvästi erillään rehuvarastosta ja eläinten kulkureiteistä. Maidon kuljetusreitit tilalla tai noutoreitin (maitoauto ja kuluttajat) ei tulisi olla risteävä lannan kulje-tusreitit tai eläinten kulkureitin kanssa.

Elintarvikehygieniayksikkö

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Rehuvarastot sekä ruokintalaitteet tulee suojata haittaeläimiltä, kuten linnuilta ja jyrsijöiltä. Haittaeläimiä tulee torjua säännöllisesti (raakamaitoasetus, liite 1, kohta 2).

Haittaeläinten aiheuttaman saastumisen estäminen on kuvattava omavalvonnan kuvauksessa (alkutuotantoasetus, 4 §). Haittaeläimiin kuuluvat jyrsijät, linnut ja hyönteiset. Eläinten ruokinta- ja juomapaikkojen yläpuolella ei saa olla laskeutumispaiikkoja linnuille. Haitta- ja muiden eläinten pääsy rehuvarastoihin ja rehun käsittelyssä ja eläinten ruokinnassa käytettävien koneiden säilytyspaikkoihin on mahdollisuuksien mukaan estettävä.

Mikäli tuotantotiloissa on muita eläimiä kuin lypsykarjaa, näistä ei saa aiheutua haittaa rehu- ja maitohygienialle. Maitohuoneeseen ei saa päästää mitään eläimiä. (raakamaitoasetus, liite 1, kohta 2)

Navettatilassa ei suositella pidettäväksi maitoa tuottavien eläinten kanssa samanaikaisesti muita kotieläimiä, kuten sikoja tai siipikarjaa. Navettakissojen pitämistä ei suositella niiden kantaman toksoplasma-loisen vuoksi. Muihin maidon käsittelytiloihin, kuten lypsyasemalle tai maidon säilytys- ja jäähdystytiloihin ei saa päästää mitään eläimiä.

Eläinten juomakupit ja – altaat, ruokintapöydät sekä ruokinta- ja rehunkäsittelylaitteet on puhdistettava ja tarvittaessa desinfioitava riittävän usein sekä aina, jos niihin todetaan joutuneen eläinten ulostetta (raakamaitoasetus, liite 1, kohta 3).

Puhtaanapitokäytännöt tulee kuvata omavalvonnan kuvauksessa (alkutuotantoasetus, 4 §).

Eläimet ja erityisesti niiden utareet lähialueineen on pidettävä niin puhtaina kuin mahdollista. Eläimillä tulee olla mahdollisimman puhtas ja kuiva makuualusta. (raakamaitoasetus, liite 1, kohta 4)

Eläinten puhtaus ja terveys ovat tärkeimpiä raakamaidon turvallisuuteen vaikuttavia tekijöitä. Raakamaitoa tuottaville tiloille voi suositella vapaaehtoisia terveydenhuoltosopimuksia.

Maidontuotantotilalla, jolla harjoitetaan automaattilypsyä, toimijan on omavalvonnassa varmistettava vedinten ja utareiden puhtaudesta. (raakamaitoasetus, liite 1, kohta 4)

Vedinten ja utareiden puhtauden varmistamisesta automaattilypsytiloilla säädetään myös alkutuotantoasetuksen liitteen 2, luvun 4, kohdan 4.4 alakohdassa 3.

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. (raakamaitoasetus, liite 1, kohta 5)

5.1.2 Tutkimukset nautakarjasta ja toimenpiteet tutkimustulosten johdosta

Toimijan on teetettävä tutkimukset nautojen lantanäytteistä STEC O157 -bakteerin ja salmonellan varalta. Pitopaikasta vastuussa olevan toimijan tulee huolehtia näytteenotosta. Näytteiden ottaminen ja toimittaminen laboratorioon tutkittavaksi on kuvattava näytteenotto- ja tutkimussuunnitelmassa, joka sisältyy tilan omavalvonnan kuvaukseen. Lähetä näytteiden laboratorioon lähettämiseksi löytyy Eviran sivulta: Evira.fi > [Tietoa Evirasta](#) > [Lomakkeet ja ohjeet](#) > [Elintarvikkeet](#) > [Elintarvikehuoneistot](#)

Elintarvikehygieniayksikkö

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Lantanäytteiden salmonella- ja STEC -bakteeritulosten tulee olla negatiiviset ennen raakamaidon myynnin aloittamista. Raakamaitoa ennen 1.1.2014 myyntiin toimittaneilla tiloilla tulee ottaa lantanäytteet viimeistään heinäkuun ja marraskuun välisenä aikana.

Nämä tutkimusvaatimukset karjasta eivät koske vuohitiloja. Vuohien osalta ei ole riittävästi tutkimustietoa vaatimusten pohjaksi, mutta toimijan on silti hyvä tiedostaa riskien olemassaolo.

Salmonella

Suurempia raakamaitomääriä luovuttavat pitopaikat kuuluvat eläintautilain 8 § mukaiseen pakolliseen terveystarkkailuun, jota toteutetaan salmonellatartuntojen valvomiseksi.

Pitopaikasta vastuussa olevan toimijan on huolehdittava, että pitopaikassa toteutettava näytteenotto salmonellan tutkimiseksi täyttää pakollisen terveystarkkailun vaatimukset. Pitopaikassa on toteutettava näytteenotto ennen raakamaidon luovuttamisen aloittamista ja sen jälkeen vähintään kerran vuodessa. Vähintään yksi näytteenotto vuodessa on toteutettava heinäkuun alun ja marraskuun lopun välisenä aikana. (asetus nautaeläinten ja sikojen salmonellavalvonnasta, 9 §)

STEC

STEC -bakteeri (shigatoksininen *E. coli*, EHEC, VTEC) on *E. coli* -bakteeri, joka pystyy aiheuttamaan ihmiselle ripulina ilmeneviä suolistotulehduksia.

Toimijan on toimitettava tutkittavaksi nautakarjan ulostenäytteet STEC O157 -bakteerin varalta ennen toiminnan aloittamista ja sen jälkeen vähintään kerran vuodessa (raakamaitoasetus, 6 §).

Ulostenäytteet STEC -bakteerin tutkimiseksi on otettava niin, että vähintään yksi näytteenotto vuodessa toteutetaan heinäkuun alun ja marraskuun lopun välisenä aikana (raakamaitoasetus, liite 2).

Jos maidontuotantotilan raakamaitonäytteessä on todettu muu STEC -bakteeri, tai jos on muutoin erityistä syytä epäillä, että nautakarjassa on muu STEC -bakteeri, on ulostenäytteet lisäksi tutkittava epäillyn bakteerin varalta. (raakamaitoasetus, 6 §)

Tutkimukset on teetettävä vähintään omavalvontatutkimuksia tekemään hyväksytyissä laboratorioissa. Hyväksytyt laboratoriot löytyvät Eviran internet-sivulta: [Evira.fi > Tietoa Evirasta > Esittely > Toiminta > Laboratoriot](#)

Nautaeläinten ja sikojen salmonellavalvonnasta annetun asetuksen liitteessä 2, kohdassa 3 on kuvattu näytteenottomenetelmät nautakarjasta tehtäviä salmonella-tutkimuksia varten. Raakamaitoasetuksen mukaan salmonellan tutkimiseksi otetusta näytteestä voidaan tutkia myös STEC -bakteeri, mutta tällöin yhteisnäytteeseen voidaan yhdistää korkeintaan kymmenen eläimen näyte.

Tutkimustodistukset lantatutkimuksista on säilytettävä tilalla ja annettava tarvittaessa viranomaisen nähtäväksi. Tutkimustodistuksia on säilytettävä vähintään 5 vuotta (alkutuotantoasetus, 5 §, 3 mom). Pitopaikasta vastaavan toimijan on toimitettava kunnaneläinlääkärille tiedot pakolliseen terveystarkkailuun sisältyvästä toimijan näytteenotosta ja näytteiden tutkimustuloksista (terveystarkkailu-asetus 7 §).

Positiivisista löydöksistä ilmoittamisesta kerrotaan ohjeen luvussa 9.2.

Elintarvikehygieniayksikkö

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Korjaavat toimet

Jos pitopaikan naudassa todetaan salmonellatartunta tai kyseessä on virallinen eläintautiepäily, tekee läänineläinlääkäri pitopaikasta vastaavalle toimijalle osoitetun, taudin leviämistä estävän päätöksen (ns. rajoittavat määräykset). Päätöksen kiellot ja velvoitteet on lueteltu asetuksen nautaeläinten ja sikojen salmonellavalvonnasta 14 §:ssä. Maidon osalta päätöksessä kielletään maidon ja maitotuotteiden vieminen pois pitopaikasta muualle kuin Suomessa sijaitsevaan elintarvikelain tai sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyyn laitokseen pastöroitavaksi tai kuumennettäväksi vähintään pastörintia vastaavalla tavalla sekä nautojen pastöroimattoman ja kuumentamattoman maidon käyttö pitopaikassa elintarvikkeeksi. (asetus nautaeläinten ja sikojen salmonellavalvonnasta 14 § kohdat 3 ja 4)

Maidontuottajan toimenpiteistä salmonellan hävittämiseksi ja toimenpiteistä tehtävästä ilmoituksesta (ns. saneeraussuunnitelma) on nautaeläinten ja sikojen salmonellavalvonnasta annetun asetuksen 17 §:ssä. Kun saneeraussuunnitelmassa kuvatut toimenpiteet on toteutettu ja asetuksen 18 §:n vaatimukset täyttyvät, läänineläinlääkäri kumoaa taudin leviämisen estämiseksi tehdyn päätöksen.

Jos tilan epäillään liittyvän ihmisen STEC -tartuntaan tai teurastamon näytteenotossa tilan eläimessä todetaan STEC -bakteeri, on raakamaidon myynti tilalta keskeytettävä lisätutkimusten ajaksi.

Jos raakamaitoasetuksen edellyttämistä tai muissa tutkimuksissa lantanäytteissä todetaan alustava positiivinen tulos (E.coli O157), toimijan tulee keskeyttää raakamaidon myynti tilalta. Jos lantanäytteissä tyypityksen jälkeen todetaan STEC -bakteeri, karjan tuottamaa maitoa saa luovuttaa ainoastaan maitoalanlaitokseen käytettäväksi tuotteisiin, joiden valmistusprosessi on riittävä tuhoamaan STEC -bakteerin (raakamaitoasetus liite 2, luku 2).

Pastörinti tai teholtaan vähintään vastaava kuumennuskäsittely ovat riittäviä tuhoamaan STEC -bakteerin. Jos raakamaidon toimittamista sellaisenaan kuluttajalle luovutettavaksi halutaan jatkaa, tuottajan on toteutettava riittävän tehokkaita toimenpiteitä tartunnan raakamaitoon leviämisen estämiseksi. Toimenpiteet voidaan kuvata mm. kunnaneläinlääkäriin tilalle laatimassa STEC -riskienhallintasuunnitelmassa. Lisäksi tuottajan on osoitettava vähintään neljällä peräkkäisellä negatiivisella tutkimustuloksella, että STEC -bakteeria ei enää tilalta löydy. Näytteet on otettava noin kahden kuukauden välein, joista kolme näytettä aikavälillä heinäkuu-marraskuu. Valvontaviranomaisen on todettava toimenpiteiden riittävyys ennen raakamaidon myynnin tai toimittamisen aloittamista tai jatkamista. Kokemus on osoittanut, että karjassa esiintyvistä STEC -bakteerista on hyvin vaikea päästä eroon.

Eläintautien torjuntayhdistys ETT ry:n internetsivuilta (www.ett.fi) löytyy yleisiä hygieniaohjeita nautatiloille.

5.1.3 Raakamaidon laatuvaatimukset

Karjan raakamaidosta on säännöllisesti tutkittava pesäkemäärä ja nautakarjan raakamaidosta myös somaattisten solujen määrä. Lehmän ja vuohen raakamaidon pesäkemäärä saa olla enintään 50 000 pmy/ml, lehmän raakamaidon somaattisten solujen määrä enintään 250 000/ml. (raakamaitoasetus, 7 § ja liite 3)

Tulosten arvioinnissa ei lasketa geometristä keskiarvoa. Jokaisen maitonäytteen on täytettävä edellä mainittu E-luokan laatuvaatimus. Tutkimustiheys on pesäkemäärän osalta vähintään kaksi näytettä kuukaudessa ja somaattisten solujen määrän (soluluvun) osalta vähintään yksi näyte kuukaudessa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus, liite III, IX jakso, III osa). Jos näyt-

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

teitä otetaan enemmän, vaatimuksia sovelletaan kaikkiin näytteisiin. Toimivaltainen viranomainen voi tarvittaessa määrätä näytteitä otettavaksi tiheämmin. Näytteenottoa voi olla syytä tihentää esimerkiksi silloin kun lypsylaitteisto vaihtuu tai laitteiston pesurutiinia muutetaan.

Korjaavat toimet

Jos jokin osuuskunnan tai meijerin tutkima taikka tuottajan itse tutkituttama maitonäyte ei täytä somaattisten solujen määrän, pesäkemäärän tai mikrobilääkejäämien osalta lainsäädännön vaatimuksia, syy selvitetään ja tilalla suoritetaan korjaavia toimenpiteitä. Toimenpiteistä kerrotaan luvussa 4.4.

5.1.4 Omavalvonnan kuvaus

Toimijan tulee omavalvonnan kuvaukseensa sisällyttää luvussa 4.3 mainitut asiat, pois lukien raakamaidon myynnin kuvaus. Kuvauksessa on lisäksi oltava näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma, jossa selostetaan näytteiden ottaminen ja toimittaminen nautojen salmonella- ja STEC -tutkimuksia sekä raakamaidon pesäkemäärä- ja solulukututkimuksia varten (katso luvut 5.1.2 ja 5.1.3).

Omavalvonnan kuvaus tulee esittää viranomaiselle maidontuotantotilan hygieniatarkastuksella.

5.2 Raakamaitoa myyvä elintarvikehuoneisto maidontuotantotilalla

Tuottajan tulee tehdä elintarvikelain 13 § 1 momentin mukainen ilmoitus elintarvikehuoneistosta. Ilmoitus tulee tehdä viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista, kuten raakamaidon myynnin aloittamisesta, kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Elintarvikehuoneistojen ilmoitusmenettelystä on tarkempia säännöksiä kansallisessa elintarvikevalvonta-asetuksessa. Ilmoituksen vastaanottavan kunnan valvontaviranomaisen tulee huolehtia, että tilalla hygieniavalvontaa tekevä virkaeläinlääkäri saa tiedon tilalla sijaitsevasta ilmoitetusta elintarvikehuoneistosta. Alkutuotantoa ja elintarvikehuoneistoa valvovien viranhaltijoiden tulee toimia yhteistyössä. Evira suosittelee, että maitotiloilla, jotka myyvät raakamaitoa suoraan kuluttajille, tehtäisiin maidontuotantotilan hygieniatarkastus vähintään kerran vuodessa. Elintarvikehuoneiston tarkastaminen tehdään valvontasuunnitelman mukaisesti.

Raakamaitoa luovuttaviin elintarvikehuoneistoihin sovelletaan yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitettä II, elintarvikehuoneistoasetusta sekä raakamaitoasetuksen 4 §, lukua 3 ja liitteitä 3 ja 4.

Eviran ”Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta” (nro 16025/2) antaa lisää tietoa elintarvikehuoneistojen hygieniavaatimuksista. Ohje on tarkoitettu elintarvikevalvontaviranomaisille säännösten noudattamisen valvontaan, mutta myös toimijat voivat hyödyntää ohjetta toiminnassaan. Säännösten vaatimuksia sovellettaessa tulee huomioida toiminnan laajuus ja luonne sekä toimintaan liittyvät riskit.

5.2.1 Elintarvikehuoneiston rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset

Luovutettava raakamaito on välittömästi lypsyn jälkeen jäähdytettävä enintään + 6 °C:n lämpötilaan. Maito on luovutukseen asti säilytettävä jäähdytyslaitteessa enintään + 6 °C:ssa. Lypsyn ja raakamaidon luovutuksen välinen aika saa olla enintään kaksi vuorokautta. Raakamaito on luovutettava kuluttajalle niin, että se annostellaan kuluttajan astiaan. (raakamaitoasetus, liite 4, luku 1)

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Raakamaito on luovutettava kuluttajalle kahden vuorokauden sisällä lypsämisestä. Evira suosittelee, että viimeinen käyttöpäivä on pääsääntöisesti kaksi vuorokautta luovutuksesta. Toimija voi kuitenkin teettää säilyvyystutkimuksia tilansa raakamaidosta ja niiden perusteella antaa pidemmän säilyvyysajan. Tutkimukset on tehtävä + 6 °C:ssa säilytetystä maidosta vaikka toimija ilmoittaisikin säilytys- ja kuljetuslämpötilaksi alhaisemman lämpötilan. Kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen tulee arvioida säilyvyystutkimusten riittävyys. Säilyvyystutkimuksista on kerrottu Eviran ohjeessa 10501/1 Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen (luku 3 Toimijan vastuu, luku 3.3 Myyntiajan määrittäminen).

Raakamaitoa ei voi pakata valmiiksi kertakäyttöastioihin ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. Toimija voi kuitenkin myydä erikseen kertakäyttöastioita, joihin maito annostellaan kuluttajan tullessa maitoa ostamaan.

Tilat, joissa raakamaito käsitellään luovutusta varten ja myydään, on rakenteellisesti ja toiminnallisesti erotettava alkutuotantoon kuuluvista tiloista. Asiakkaiden astioita ei saa säilyttää käsittelytilassa. Asiakkaita ei saa päästää maidon käsittelytilaan. (raakamaitoasetus, liite 4, luku 2, kohta 1)

Raakamaitoa voidaan käsitellä myyntiä varten erityisesti maidon käsittelylle varatussa tilassa. Sopiva tila voidaan järjestää myös maitohuoneeseen tai kotikeittiöön kunhan maidon käsittely voidaan toteuttaa hygieenisesti.

Jos maitohuoneeseen tehdään tila raakamaidon käsittelyä varten, maitohuoneen tulee täyttää elintarvikehuoneistolle asetetut vaatimukset. Rakenteellinen erottaminen edellyttää alkutuotannon toimintojen siirtämistä pois maitohuoneesta. Elintarvikehuoneistoksi ilmoitetussa maitohuoneessa vaaditaan tarkempaa puhtaudesta huolehtimista. Maitohuoneessa ei tällöin saa esimerkiksi pestä lypsimiä eikä lypsyvälineitä tai lypsyliinoja ja lypsyhaalareita. Toiminnallisella erottamisella tarkoitetaan myös sitä, että navetasta maitohuoneeseen tullessa vaihdetaan jalkineet ja työasu.

Annostelu ei saa vaarantaa myytävän raakamaidon eikä tilasäiliössä olevan maidon hygieenisyyttä. Annosteluvälineet, kuten kauhat, hanat ja letkut on pidettävä puhtaina myös annostelujen välillä.

Jos raakamaidon käsittelytila on kotikeittiössä, toiminnasta voidaan tarkastaa ainoastaan omavalvontasuunnitelma ja omavalvonnan kirjanpito. Asumiseen tarkoitetuissa tiloissa voidaan tehdä tarkastus vain, jos on perusteltua syytä epäillä elintarvikemääräyksiä rikotun tai vakavan terveystuonon estämiseksi. Kotona sijaitsevan elintarvikehuoneiston valvonnasta kerrotaan tarkemmin Eviran ohjeessa ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta.

Mahdollinen myyntitila on riittävästi erotettava maidon käsittelytilasta. Maitohuonetta ei saa käyttää myyntitilana. Asiakkaiden tulee päästä myyntitilaan kulkematta eläintenpitotilojen tai maitohuoneen kautta. Asiakkaiden astioiden säilyttäminen myyntitilassa on sallittua. (raakamaitoasetus, liite 4, luku 2, kohta 2)

Asiakkaiden tulee asioida maitohuoneen ja eläintenpitotilojen ulkopuolella tai erillisessä myyntitilassa. Jos maidon käsittelylle on varattu erillinen tila, voidaan myyntitila erottaa siitä esimerkiksi myyntitiskillä. Jos taas maitohuonetta käytetään käsittelytilana, on järjestettävä muu myyntitila, sillä asiakkaat eivät saa tulla maitohuoneeseen. Myyntitila voi olla ulkona tai navetan toimiston yhteydessä, jos sieltä on uloskäynti kulkematta maidontuotantoon liittyvien tilojen kautta.

Elintarvikehygieniayksikkö

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Raakamaidon voi jäähdytyksen jälkeen annostella valmiiksi asiakkaan astiaan. Kuluttajan astioita ei saa säilyttää maituhuoneessa eikä maidon annosteluun tarkoitetuissa tiloissa. Asiakkaan astioita on mahdollista säilyttää myyntitilassa tai muussa tilassa, jossa on tarvittaessa jääkaappi täytetyille astioille.

Maidon käsittely- ja myyntitiloihin saa tuoda asiakkaan astioita vain puhtaina. Elintarvikehuoneistossa ei saa pestä asiakkaiden astioita. (raakamaitoasetus, liite 4, luku 2, kohta 3)

Raakamaitoa ei tule annostella likaiseen astiaan. Jos asiakkaan tuoma astia on selvästi likainen, sitä ei tulisi ottaa vastaan lainkaan vaan pyytää asiakasta tuomaan tilalle puhtas astia. Toimijalla voi myös olla varalla tyhjiä kertakäyttöastioita, joita asiakkaat voivat ostaa.

5.2.2 Omavalvontasuunnitelma

Ilmoitetun elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelma on esitettävä valvontaviranomaiselle viimeistään ensimmäisen tarkastuksen yhteydessä. Omavalvontasuunnitelman on oltava toimintaan nähden riittävä. Omavalvonnan toteuttamisella pyritään hallitsemaan toimintaan liittyvät elintarvikehygieniset riskit. Valvontaviranomainen arvioi omavalvonnan riittävyyden, mutta ei hyväksy omavalvontasuunnitelmaa. Valvontaviranomaisella on velvollisuus antaa ohjeita ja oikeus antaa määräyksiä omavalvonnan toimivuuden varmistamiseksi. Omavalvonnalle on esitetty vaatimuksia elintarvikehuoneistoasetuksen 5 §:ssä ja suosituksia Eviran elintarvikehuoneisto-ohjeessa.

Toimijan omavalvontasuunnitelmassa on oltava näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma, jossa kuvataan näytteiden ottaminen ja toimittaminen 10 §:ssä edellytetyjä tutkimuksia varten (raakamaitoasetus, 11 §).

Näytteenottosuunnitelmassa on kuvattava näytteiden ottaminen raakamaitoasetuksen mukaisten näytteiden lisäksi esimerkiksi pintapuhtaustutkimuksia varten. Sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita, joihin saattaa liittyä *Listeria monocytogenes* -riski, valmistavien elintarvikealan toimijoiden on otettava *Listeria monocytogenes* -näytteet elintarvikkeiden käsittelyalueilta ja -laitteista osana näytteenotto-ohjelmaansa. (mikrobikriteeriasetus, 5 art.)

Raakamaitoa luovuttavan elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelmassa on näytteenottosuunnitelman lisäksi huomioitava seuraavia asioita: luovutettavan raakamaidon iän ja lämpötilan dokumentointi, hygieniaosaaminen ja henkilökunnan terveydentilaselvitys.

Toimijalla voi olla käytössään toimialansa tuottama Eviran arvioima hyvän käytännön ohje, joka voi korvata omavalvontasuunnitelman joko kokonaan tai niiltä osin kuin se vastaa elintarvikehuoneiston käytäntöjä.

Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelman vaatimuksia kuvataan tämän ohjeen luvussa 5.2.3 Raakamaidon mikrobiologiset vaatimukset ja toimenpiteet tutkimustulosten johdosta sekä luvussa 5.1.3 Raakamaidon laatuvaatimukset.

5.2.3 Raakamaidon mikrobiologiset vaatimukset ja toimenpiteet tutkimustulosten johdosta

Toimijan on elintarvikehuoneistosta luovuttamastaan lehmän raakamaidosta tehtävä tutkimukset listerian, STEC -bakteerien ja kampsylobakteerien varalta ja vuohen raakamaidosta listerian ja salmonellan varalta. Näytteet on otettava maidontuotantotilan tilasäiliömaidosta niin, että näyte edus-

Elintarvikehygieniayksikkö

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

taa luovutettavaa raakamaitoa. Tilasäiliömaidosta otetaan viisi erillistä osanäytettä. Yksi osanäyte on tilavuudeltaan noin 400 ml.

Jos toimijan raakamaidolle määrittämä viimeinen käyttöpäivä on alle viisi vuorokautta lypsystä, toimijan ei ole välttämätöntä teettää tutkimusta listerian esiintymisestä raakamaidossa (mikrobikriteeriasetus, liite 1, luku 1, kohta 1.3).

Tutkimukset on teetettävä vähintään omavalvontatutkimuksia tekemään hyväksytyssä laboratoriossa. Lisätietoja laboratorioista löytyy Eviran kotisivuilta. Näytteiden lähettämistavasta antaa ohjeita vastaanottava laboratorio. Lähete näytteiden laboratorioon lähettämiseksi löytyy Eviran sivulta: Evira.fi > [Tietoa Evirasta](#) > [Lomakkeet ja ohjeet](#) > [Elintarvikkeet](#) > [Elintarvikehuoneistot](#)

Näytteenottotiheys riippuu pääasiallisesti raakamaidon luovutusmääristä. Näytteenottosuunnitelma laaditaan edellisen vuoden myyntimäärän perusteella. Jos kuluvan vuoden myyntimäärä poikkeaa siitä merkittävästi, tulee suunnitelmaa korjata.

Evira suosittelee näytteenottotiheydeksi 2500 - 5000 kg vuodessa myyville yhtä näytettä vuodessa, 5000 - 10 000 kg vuodessa myyville kahta näytettä vuodessa, 10 000 - 20 000 kg vuodessa myyville kolmea näytettä vuodessa ja sitä enemmän myyville ylimenevältä osalta yksi näyte jokaista alkavaa 10 000 kg:a kohti vuodessa. Esimerkiksi 50 000 kg vuodessa myyvän elintarvikehuoneiston tulee ottaa kuusi maitonäytettä vuodessa. Näytteenottokerrat tulee ajoittaa tasaisesti koko vuodelle. Näytteenottovaatimukset ja suositukset on koottu liitteisiin 2, 3 ja 4.

Laboratorio ilmoittaa omavalvontatutkimusten tuloksista toimijalle. Jos näytteestä todetaan listeriaa, salmonellaa, STEC -bakteeria tai kampylobakteereita toimijan tulee ilmoittaa löydöksistä paikalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle. Ilmoituksen valvojalle voi toimijan suostumuksella tehdä myös laboratorio.

Korjaavat toimet

Elintarvikelain 25 § velvoittaa toimijaa estämään mahdollisimman tehokkaasti eläimistä ihmisiin tarttuvien tautien leviäminen elintarvikkeiden välityksellä. Yleisen elintarvikeasetuksen mukaan markkinoille ei saa saattaa elintarvikkeita, jotka eivät ole turvallisia. Elintarviketta ei pidetä turvallisenä, jos se on terveydelle haitallinen (14 artikla). Jos maidosta löydetään taudinaiheuttajia, myynti suoraan kuluttajalle on keskeytettävä ja korjaavat toimet on käynnistettävä.

Raakamaitonäytteestä tehdyssä PCR -tutkimuksessa havaitut shigatoksiinin (Stx I ja/tai Stx II) muodostamiseen tarvittavat geenit yhdessä serotyypispesifisessä PCR-tutkimuksessa havaitun O-geenin kanssa muodostavat alustavan STEC -positiivisen tuloksen. Toimija lopettaa raakamaidon myynnin alustavan positiivisen tuloksen perusteella ja ryhtyy muihin korjaaviin toimenpiteisiin, tarvittaessa valvojan päätöksellä.

Jos tilasäiliön maidosta todetaan STEC O26, O103, O111, O145 tai O157 -bakteeri, on karjan lantanäytteet tutkittava löytyneen STEC -bakteerin osalta. Jos lantanäytteissä todetaan STEC -bakteeri, karjan tuottamaa maitoa saa luovuttaa ainoastaan käytettäväksi tuotteisiin, joiden valmistusprosessi on riittävä tuhoamaan STEC -bakteerin (raakamaitoasetus liite 2, luku 2). Jos tuottaja haluaa jatkaa tuottamansa raakamaidon myyntiä elintarvikehuoneistosta suoraan kuluttajalle, tulee tilalla toteuttaa luvussa 5.1.2 kerrotut toimenpiteet.

Listeriaa esiintyy yleisesti navetta-ympäristössä, jonne se useimmiten kulkeutuu huonon säilörehun mukana. Listeria kykenee muodostamaan biofilmejä lypsylaitteistoon ja tilasäiliöön. Jos raakamaidossa todetaan *Listeria monocytogenes* -bakteereita, on kiinnitettävä huomiota maidon kanssa kosketuksissa olevien pintojen pesuihin. Näytteenotto laitteistosta voi olla hyödyllistä selvittäessä

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

listeria -saastutuksen lähdettä. Eläinten juoma-astiat ja ruokintapöydät on pestävä tehokkaasti. Eläinten puhtaudesta ja hyvästä lypsyhygieniasta on huolehdittava tarkasti. Toimenpiteiden jälkeen otetaan uusi näyte. Raakamaidon myyntiä voidaan jatkaa jos kahdesta viikon välein otetusta maitonäytteestä ei ole todettu listeriaa.

Koska kampylobakteereita esiintyy yleisesti lypsykarjan suolistossa, on vedinten lantasaastutus tärkein syy maidon kontaminoitumiseen. Jos raakamaidossa todetaan kampylobakteereita, on varmistettava että vetimet puhdistetaan huolellisesti ennen lypsyä. Eläinten puhtaudesta muutoinkin on huolehdittava tarkasti. Toimenpiteiden jälkeen otetaan uusi näyte. Raakamaidon myyntiä voidaan jatkaa, jos kahdesta viikon välein otetusta maitonäytteestä ei todeta kampylobakteereita.

Jos vuohen raakamaidossa todetaan salmonella -bakteereita, Evira suosittelee, että toimija ottaa tilalta lantanäytteet salmonellan tutkimista varten. Näytemäärän osalta voi soveltaa salmonellatartunta-asetuksessa naudoille määriteltyä näytemäärää. Jos lantanäytteissä todetaan salmonella -bakteereita, Evira suosittelee tuotantotilan saneeraamista ja saneeraamisen onnistumisen varmistamista lanta- ja ympäristönäytteiden salmonellatutkimusten avulla. Vuohilla todettu salmonella ei ole luokiteltu eläintautilain mukaiseksi vastustettavaksi eläintaudiksi, joten eläintautilain mukaisia rajoituksia ei pitopaikalle salmonellan löytymisestä tule. Raakamaidon myyntiä voidaan jatkaa kun saneeraustoimenpiteet on toteutettu ja kahdesta viikon välein otetusta raakamaitonäytteestä ei todeta salmonella -bakteereita.

Hyvällä lypsyhygienialla on ratkaiseva merkitys raakamaidon saastumisen ehkäisemisessä. Automaattisten lypsylaitteistojen heikkous on vedinten puhdistuminen ennen lypsinten kiinnitystä. Jonkin vetimen kohdalla puhdistus saattaa olla riittämätön tai jäädä kokonaan tekemättä. Tästä tulisi keskustella tuottajan kanssa valvontakäynnillä. Toimijan tehtävä on varmistaa vedinten riittävä puhdistuminen.

On huomattava, että perusteellisistakin torjuntatoimenpiteistä huolimatta patogeeneit saattavat säilyä eläimissä, ympäristössä tai laitteistoissa, mistä ne saattavat edelleen joutua maitoon.

6. Raakamaitoa pakkaava laitos

Elintarvikelainsäädäntö edellyttää, että eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevien elintarvikehuoneistojen eli laitosten on haettava valvontaviranomaiselta elintarvikelain (13 §, 2 mom.) mukaista hyväksymistä ennen toiminnan aloittamista tai ennen toiminnan olennaisista muuttamista. Olennaisesti muuttunut toiminta voi alkaa vasta muutoksen hyväksymisen jälkeen. Raakamaidon pakkaaminen uutena toimintona vaatii valvontaviranomaisen hyväksymisen.

Kappaleessa 6 käsitellään raakamaitoa tai lämpökäsittelemätöntä maitoa pakkaavan maitoalan laitoksen vaatimuksia.

Laitoksiin sovelletaan yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II rakenteellisia ja toiminnallisia vaatimuksia. Lisäksi eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakso IX sisältää keskeiset vaatimukset raakamaidon tuotannolle ja käsittelylle alkutuotannossa, kuljetuksessa ja laitoksessa. Myös laitosasetuksessa on laitosten toimintaa sääteleviä määräyksiä. Laitoksen hyväksymisen edellytyksenä on, että laitos on elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukainen. Laitoksen tarkastaminen tehdään valvontasuunnitelman mukaisesti.

Elintarvikehuoneistojen hyväksymismenettelystä on tarkempia säännöksiä kansallisessa elintarvikevalvonta-asetuksessa. Lisää tietoa laitosten hyväksymisestä ja vaatimuksista on saatavissa Eviran ohjeesta n:o 16033/3 Laitoksen hyväksyminen.

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Laitoksen pakkaaman raakamaidon tai lämpökäsittelmättömän maidon tulee olla peräisin maidontuotantotilalta, joka noudattaa raakamaitoasetuksen alkutuotantoa koskevia vaatimuksia (raakamaitoasetus, luku 2). Maitoalan laitos voi toimittaa tuotteitaan myyntiin ilman määrä- ja paikkarakojouksia. Maitoalan laitoksesta voidaan myös myydä raakamaitoa ostajan astiaan (raakamaitoasetus, 13 §, 3 mom.). Asiakkaana voivat olla kuluttajien lisäksi muut laitokset sekä elintarvikehuoneistot, kuten myymälät, ravintolat ja leipomot.

6.1 Laitoksen rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset

Rakenteelliset vaatimukset

Laitoksessa maidon käsittelytilat on rakenteellisesti ja toiminnallisesti erotettava alkutuotantoon kuuluvista tiloista (raakamaitoasetus, 13 §).

Jos maitoaluoneeseen tehdään tila raakamaidon käsittelyä ja pakkaamista varten, maitoaluoneen tulee täyttää laitokselle asetetut vaatimukset. Tämä edellyttää alkutuotannon toimintojen siirtämistä pois maitoaluoneesta sekä tarkempaa puhtaudesta huolehtimista. Laitokseksi hyväksytyssä maitoaluoneessa ei saa esimerkiksi pestä lypsimiä, lypsyvälineitä, lypsyliinoja eikä lypsyhaalareita. Kun sinne tullaan navetasta tai ulkoa, on vaihdettava jalkineet ja työasu. Laitoksessa työskentelevän henkilökunnan tulee käyttää asianmukaista suojavaatetusta, -päähinettä ja jalkineita, jotka ovat tarkoitettu vain laitoksessa työskentelyyn.

Vain raakamaitoa käsittelevissä maitoalan laitoksissa ei tarvita eritasoisia puhtausalueita. Maidon käsittelyllä tarkoitetaan tässä maidon jäähdyttämistä, annostelua asiakkaan astiaan ja maidon pakkaamista.

Mahdollinen myyntitila on riittävästi erotettava maidon käsittelytilasta. Asiakkaiden tulee päästä myyntitilaan kulkematta eläintenpitotilojen tai maitoaluoneen kautta. Asiakkaiden astioiden säilyttäminen myyntitilassa on sallittua.

Rakenteelliset ja toiminnalliset ratkaisut tulee esittää paikalliselle valvojalle, joka tarkastaa laitoksen tilat ja lopulta hyväksyy rakenteet ja toiminnan. Valvoja tekee Eviralle ilmoituksen tekemästään hyväksymispäätöksestä, jonka jälkeen Evira antaa hyväksymisnumeron tunnistusmerkkiä varten. Tämän jälkeen toiminta voi alkaa.

Toiminnalliset vaatimukset

Jos maitoalan laitos on maidontuotantotilalla navetan läheisyydessä tai samassa rakennuksessa, ei raakamaidon kuljetuksen omavalvontaa tarvitse käsitellä erikseen. Kuljetuksen omavalvonta voidaan esittää laitoksen omavalvontasuunnitelmassa tulipa maito pihapiiristä tai kauempaa.

Raakamaitoerien vastaanottotarkastukseen tulee sisältyä tutkimus mikrobilääkejäämien varalta, lämpötilamittaus ja aistinvarainen arviointi.

Silloin kun laitos vastaanottaa raakamaitoa usealta tilalta, raakamaito tai lämpökäsittelmätön maito on pakattava niin, että yksittäisessä pakkauksessa on maitoa vain yhdeltä tilalta (raakamaitoasetus, 13 §). Annostelulaitteet ja -välineet tulee puhdistaa eri tiloilta peräisin olevien raakamaitoerien välillä.

Pakkaustavalle ei ole lainsäädännöllistä vaatimusta. Pakkaaminen voidaan järjestää käsin, annostelijoilla tai koneellisesti.

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasäätöasetuksen III liitteen, IX jakson, III luvun mukaan *kuluttajapakkauksien sulkemisjärjestelmän on oltava suunniteltu siten, että kun astia (pakkaus) ker-
ran on avattu, avaamisen merkit ovat selviä ja helposti tarkastettavissa*. Raakamaidon pakkaami-
sessa käytettävän välineistön ja menettelyn tarkoituksenmukaisuuteen ja mahdollisen pakkausko-
neen puhdistus- ja puhtaudentarkkailusuunnitelmaan tulee kiinnittää huomiota.

Puhdistussuunnitelma, -menettely, pesuaineet ja niiden tarkoituksenmukaisuus on hyvä varmistaa valvontakäynnillä. On syytä varmistaa myös, että toimintaohjeisiin kuuluu mahdollisen pakkausko-
neen purkaminen maidon kanssa kosketuksiin joutuvien osien osalta tarkoituksen mukaisesti riittä-
vän pieniin osiin koneen valmistajan ohjeiden mukaan, puhdistusta varten. Pakkauskoneen puut-
teelliset purku- ja puhdistustoimet edesauttavat ongelmien kehittymistä ja luovat helposti hyvät
olosuhteet listerian pesiytymiselle koneen rakenteisiin.

Jos laitos myy raakamaitoa tai lämpökäsittelemätöntä maitoa suoraan asiakkaan astiaan, on toimi-
jan annettava maidon luovutuksen yhteydessä kuluttajalle raakamaitoasetuksen 4 §:n 1 momentin
mukaiset tiedot sekä pidettävä ne nähtävillä luovutuspaikalla. Asiasta on kerrottu lisää ohjeen lu-
vussa 2. Kuluttajan astiaa koskevia ohjeita on luvussa 5.2.1.

Kuluttajan astioita ei saa säilyttää maitohuoneessa eikä laitoksen raakamaidon käsittelytiloissa.
Asiakkaan astioita on mahdollista säilyttää myyntitilassa tai muussa laitokseen kuuluvassa tilassa,
jossa on tarvittaessa jääkaappi täytetyille astioille. Asiakkaiden asiointiin tulee tapahtua laitoksen
raakamaidon käsittelytilan ulkopuolella.

Viranomaisen valvontavelvoite raakamaidon laatututkimusten osalta tulee eläimistä saatavien elin-
tarvikkeiden valvonta-asetuksesta (liite IV, luku II, kohta 1.), jonka mukaan toimivaltaisen viran-
omaisen on valvottava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasäätöasetuksen liitteessä III olevan
IX jakson I luvun III osan mukaisesti tehtäviä tutkimuksia (pesäkemäärä, soluluku ja antibioottites-
taus). Valvontakäynneillä tulee tarkastaa näitä tutkimustuloksia.

6.2 Omavalvontasuunnitelma

Laitoksen toimijan on laadittava kirjallinen omavalvontasuunnitelma, noudatettava sitä ja pidettävä
sen toteuttamisesta kirjaa (elintarvikelaki, 20 §). Valvontaviranomainen tarkastaa ja arvioi suunni-
telman sekä saattaa toimijan tietoon, jos suunnitelmassa on puutteita.

Kirjallisen omavalvontasuunnitelman tulee sisältää riittävät edellytykset riskien hallitsemiseksi ja
tuotteiden muun määrystenmukaisuuden varmistamiseksi. Omavalvontasuunnitelma esitetään
laitoksen hyväksymishakemuksen yhteydessä. Arvioituaan omavalvontasuunnitelman riittävyyden
valvontaviranomainen voi kehottaa toimijaa täydentämään, korjaamaan tai muuttamaan sitä, jos
suunnitelma ei ole riittävä terveysvaarojen estämiseksi, vähentämiseksi tai poistamiseksi tai se ei
muuten täytä lainsäädännön vaatimuksia. Valvontaviranomaisella on velvollisuus antaa ohjeita ja
oikeus antaa määräyksiä omavalvonnan toimivuuden varmistamiseksi.

Laitoksen omavalvontasuunnitelmassa on oltava valmiiksi suunniteltuna ja kuvattuna ohjeet miten
toimitaan poikkeamatilanteissa. Omavalvonnan tarkoituksena on epäkohtien syntyminen ehkäisy,
korjaaminen ilman valvontaviranomaisen toimenpiteitä, sekä epäkohtien toistumisen ehkäisy. Toi-
mijan on ryhdyttävä omavalvontasuunnitelmassa mainittuihin korjaaviin toimenpiteisiin mahdolli-
sten epäkohtien poistamiseksi. Aiheesta lisää kappaleessa 9.

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Raakamaitoa tai muuta lämpökäsittämätöntä maitoa, kuten vakioituja maitoja tai kermaa, markkinoille saattavien laitosten on päivitettävä omavalvontasuunnitelmansa raakamaidon hankinnan, mikrobiologisten tutkimusten ja merkintöjen osalta uusien vaatimusten mukaisiksi. Asia tulee tarkastaa valvontakäynnillä.

Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla kuvaus siitä, miten raakamaitoa vastaanottava laitos varmistaa, että alkutuotantopaikalta lähtevän maidon laatu (pesäkemäärä, somaattisten solujen määrä sekä mikrobilääkejäämät) täyttää eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen ja alkutuotantoasetuksen vaatimukset (laitosasetus liite 3, kohta 2.10).

Raakamaidon vastaanottotarkastukseen tulee sisältyä laitosisetuksen liitteen 2 luvun 12 kohdassa 1 mainitut asiat (mikrobilääkejäämät, lämpötila ja aistinvarainen laatu). Omavalvontasuunnitelmassa on oltava kuvaus myös siitä, miten laitos varmistaa, että sen pakkaama raakamaito tai lämpökäsittämätön maito on tuotettu raakamaitoasetuksen 2 luvun vaatimusten mukaisesti. Tarkempia tietoja asiasta on tämän ohjeen luvussa 5.1.

Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla myös kuvaus, kuinka puhdistustoimien tehokkuutta seurataan (puhtauden tarkkailusuunnitelma). Näiden tutkimusten tuloksia tulee valvoa tarkastuskäynneillä.

Toimijalla voi olla käytössään toimialansa tuottama Eviran arvioima hyvän käytännön ohje, joka voi korvata omavalvontasuunnitelman joko kokonaan tai soveltuvin osin. Asiasta tulee olla maininta laitoksen hyväksymispäätöksessä.

Toimija pitää omavalvontasuunnitelmansa ajan tasalla, sekä toteuttaa omavalvontaa suunnitelman mukaan. Valvontaviranomainen varmistaa tarkastuskäynneillä, että omavalvontasuunnitelmaa noudatetaan.

6.3 Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma

Laitoksen omavalvontasuunnitelmaan tulee liittää näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma sekä tieto laboratorioista, joissa omavalvonnassa otettavat näytteet tutkitaan. Valvontaviranomainen arvioi omavalvontasuunnitelman arvioinnin yhteydessä myös esitettyjen omavalvontanäytteiden ja tutkimusten riittävyyden.

Raakamaitona tai lämpökäsittämättömänä maitona myytävän laitokseen vastaanotettavan lehmän ja vuohen raakamaidon kokonaispesäkemäärä saa olla korkeintaan 50 000 pmy/ml ja lehmän raakamaidon somaattisten solujen määrä korkeintaan 250 000/ml (raakamaitoasetus, 7 §). Pesäkemäärän ja soluluvun rajat ovat samat kuin E-luokan maidolle, mutta tulosten arvioinnissa ei käytetä geometristä keskiarvoa. Jokaisen maitonäytteen on täytettävä edellä mainittu vaatimus. Tutkimustiheys on pesäkemäärän osalta vähintään kaksi näytettä kuukaudessa ja soluluvun osalta vähintään yksi näyte kuukaudessa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus, liite III, IX jakso, luku III).

Raakamaitoerien vastaanottotarkastukseen tulee sisältyä tutkimus mikrobilääkejäämien varalta, lämpötilamittaus ja aistinvarainen arviointi.

Laitos voi ottaa tehtäväkseen raakamaitoasetuksessa alkutuotannolta vaadittavia tutkimuksia, jos siitä on erikseen sovittu. Tällöin näytteenotto- ja tutkimussuunnitelmaan on lisättävä myös tällaiset tutkimukset. Omavalvontasuunnitelmasta tulee kuitenkin selvittää, kuka vastaa raakamaitoasetuksen 6 § mukaisista lantatutkimuksista ja 7 § mukaisista raakamaitotutkimuksista. Omavalvontasuunni-

Elintarvikehygieniayksikkö

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

telmasta tulee selvittää myös mitä laitoksen ja alkutuottajan välillä on sovittu, kuka vastaa näytteenotto- ja tutkimussuunnitelman toteuttamisesta ja kustannuksista.

Yhteenveto näytteenotto- ja tutkimussuunnitelman sisältämistä tutkimuksien kuvauksista ja toteutuksesta raakamaidon osalta ilmenee ohjeen liitteestä 3. Lantanäytteet puolestaan ilmenevät liitteestä 3.

Laitoksesta markkinoille saatettavasta raakamaidosta ja muusta lämpökäsittämättömästä lehmän maidosta on tutkittava listerian, STEC -bakteerien ja kampylobakteerin esiintyminen sekä vuohen maidosta listerian ja salmonellan esiintyminen. Lähetä näytteiden laboratorioon lähettämiseksi löytyy Eviran sivulta: [Evira.fi > Tietoa Evirasta > Lomakkeet ja ohjeet > Elintarvikkeet > Laitokset > Maito](#)

Jos toimijan raakamaidolle määrittämä viimeinen käyttöpäivä on alle viisi vuorokautta lypsystä, toimijan ei ole välttämätöntä teettää tutkimusta listerian esiintymisestä raakamaidossa (mikrobikriteeriasetus, liite 1, luku 1, kohta 1.3).

Jos laitoksen pakkaamasta raakamaidosta löytyy tutkimuksissa patogeeni, tulee aloittaa tuotteen takaisinvento välittömästi ja aloittaa poikkeamatilanteita varten laadittujen toimenpiteiden toteuttaminen. Kun pakatussa raakamaidossa ilmenee tutkimuksissa *Listeria monocytogenes* -bakteeri tulee aloittaa selvitykset bakteerin alkuperän jäljittämiseksi.

Sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita, joihin saattaa liittyä *Listeria monocytogenes* -riski, valmistavien elintarvikealan toimijoiden on otettava *Listeria monocytogenes* -näytteet elintarvikkeiden käsittelyalueilta ja -laitteista osana näytteenotto-ohjelmaansa. (mikrobikriteeriasetus, 5 art.)

Liitteessä 3. on yhteenveto vaadittavista tutkimuksista.

Suunnitelman noudattamiseen ja tutkimustuloksiin tulee kiinnittää huomiota tarkastuskäynneillä.

Raakamaitoa pakkaava laitos on maidontuotantotilan yhteydessä

Mikäli raakamaitoa pakkaava laitos ei käytä kaikkea oman tuotantotilan maitoa ja raakamaitoa noudetaan maidontuotantotilalta myös keräilynä toisen hankintaosuuskunnan tai meijerin toimesta ja osuuskunta tai meijeri huolehtii ja toimittaa alkutuotannon toimijalle edellä mainitut laatututkimusten (pesäkemäärä, solulukku ja mikrobilääkejäämät) tulokset, ei maidontuotantotilan yhteydessä olevan laitoksen enää tarvitse huolehtia näiden tutkimusten tekemisestä. Tällöin riittää, että menettely on kuvattu laitoksen omavalvontasuunnitelmassa ja tutkimustulokset ovat laitoksessa tai laitoksen käytettävissä.

Jos kaikki maidontuotantotilalla tuotettu raakamaito pakataan ja valmistetaan maitotuotteiksi tilan omassa laitoksessa, tulee toimijan huolehtia raakamaidon laatututkimusten (pesäkemäärä, solulukku ja mikrobilääkejäämät) teettämisestä.

Edelleen kun laitos sijaitsee maidontuotantotilalla, mikrobilääkejäämien osalta voidaan eräkohtaisen tutkimisen sijasta jättää tutkimukset tekemättä, jos tilan lääkekirjanpidon perusteella ei ole syytä epäillä, että maidossa olisi mikrobilääkejäämiä (laitosasetus, liite 2, luku 11, kohta 1).

Alkutuotantoa ja laitosta käsitellään omina erillisinä toimijoina, vaikka toimija olisi kummassakin sama ja toiminnot olisivat samalla tilalla.

Raakamaitoa pakkaava laitos ei ole maidontuotantotilan yhteydessä

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Jos raakamaidon laatututkimuksista ei huolehdi maidon keräilevä osuuskunta tai meijeri, laitoksen tulee sopia raakamaidon toimittajan kanssa laatututkimustulosten toimittamisesta laitokseen tai laatututkimusnäytteiden lähettämistä laboratorioon, tulosten vastaanottamisesta ja kustannuksista.

Jos raakamaitoa toimittavan maidontuotantotilan lääkekirjanpitoa ei ole mahdollista tarkastaa, tulee vastaanotettava raakamaito tutkia eräkohtaisesti laitosesetuksen liitteen 3, kohdan 2.10 mukaan.

7. Ternimaito

Ternimaidon tuotantoon sovelletaan pääosin samoja vaatimuksia kuin muunkin raakamaidon tuotantoon. Luovutuksen suhteen on kuitenkin muutamia poikkeuksia.

Ternimaitoa saa alkutuotantona myydä tilalta tuoreena tai jäädytettynä suoraan kuluttajalle enintään 2500 kg vuodessa. Lisäksi tilalla saa jäädyttää ternimaitoa ja toimittaa vähittäismyyntiin enintään 2500 kg vuodessa.

Raakamaitoa ei saa muutoin käsitellä kuin jäähdyttää ja annostella kuluttajan astiaan. Ternimaitoa saa kuitenkin myös pakata ja jäädyttää. Vähittäismyyntiin ei saa toimittaa muuta raakamaitoa kuin alkutuotantopaikalla jäädytettyä ternimaitoa. (alkutuotantoasetus, liite 3, luku 4, kohdat 1 ja 2)

Ternimaidon pakkauksessa on oltava asianmukaiset pakkausmerkinnät. Ne ovat esitetty tämän ohjeen luvun 2 taulukossa 1. Raakamaitoasetuksen §:ssä 4 vaadittuja tietoja ei kuitenkaan vaadita myytäessä ternimaitoa pakkaamattomana tai pakattuna. Evira suosittelee kuitenkin, että jäädytetyn ternimaidon pakkauksessa olisi käyttöohjeena merkintä ”suositellaan käytettäväksi kuumennettuna”.

Jos alkutuotantopaikalla jäädytetään ternimaitoa, se on tehtävä mahdollisimman nopeasti lypsyn ja maidon jäähdytyksen jälkeen. Jäädytetty ternimaito on luovutukseen asti säilytettävä ja kuljetettava - 12 °C:n lämpötilassa tai kylmemmässä. (alkutuotantoasetus, liite 2, kohta 4.3)

Pienien määrien jäädyttäminen voidaan tehdä tavallisessa kotikäyttöön tarkoitettussa pakastimessa, mutta useampien litrojen jäädyttäminen samaan aikaan tulisi tapahtua kotipakastinta tehokkaammassa pakastimessa.

Suurempien ternimaitomäärien myynti on sallittua maidontuotantotilalla ilmoitetusta elintarvikehuoneistosta, josta ternimaitoa saa myydä tuoreena suoraan kuluttajalle rajoituksetta. Ternimaitoa voi alkutuotannossa tai ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa jäädyttää yhteensä 5000 kg, jos enintään 2500 kg siitä toimitetaan vähittäismyyntiin ja loput myydään tilalla suoraan kuluttajalle. Jos ternimaitoa jäädytetään vähittäismyyntiin toimitettavaksi enemmän kuin 2500 kg vuodessa, tulee toiminnalle hakea hyväksyntä maitoalan laitokseksi.

Kun ternimaitoa toimitetaan jäädytettynä paikallisen vähittäismyyntiin, voidaan tuote myydä sinälään kaupasta suoraan kuluttajalle tai tuotteiksi valmistettuna, ravintoloissa ja suurkeittiöissä. Vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen pykälässä 3 mainitulla paikallisella vähittäismyyntillä tarkoitetaan vähittäismyyntiä koko Suomessa. Maidontuotantotila ei voi toimittaa ternimaitoa tukkumyyntiin.

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Jäädetyttä ternimaitoa saa myydä suoraan tuotantotilalta tai ruokapiirien kautta, etämyyntinä sekä toimittaa vähittäismyyntiin. Tilalta haettavaa tuoretta (jäädettämätöntä) ternimaitoa ei sen sijaan voi myydä ruokapiiritoiminnassa. Tuoretta ternimaitoa saa myydä vain tilalta suoraan kuluttajan omaan astiaan. Etämyynnissä vaadittavista elintarviketiedoista kerrotaan luvussa 2. Laitoksessa pakattua ternimaitoa saa toimittaa laitoksesta vähittäismyyntiin ja elintarvikehuoneistoihin sekä myydä ruokapiirien kautta kuluttajille.

Jos toimija myy elintarvikehuoneistostaan tilallaan tuotettua tuoretta ternimaitoa yli 2500 kg vuodessa eikä raakamaitoa lainkaan, raakamaitoasetuksessa sitä koskevat vain vaatimukset elintarvikehuoneistosta ilmoittamisesta ja elintarvikehuoneiston rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset. Tilan ei tällöin tarvitse teettää raakamaitoasetuksen mukaisia tutkimuksia nautakarjasta eikä maidosta. Myöskään vaatimus raakamaidosta annettavista tiedoista ei koske pelkkää ternimaitoa myyviä tiloja.

Ternimaidolle ei ole kansainvälisesti hyväksytyjä solu- ja pesäkemäärien raja-arvoja, mistä johtuen ternimaidolle ei ole laatututkimusvaatimuksia. Aistinvaraisesti poikkeavaksi todettua ternimaitoa, esimerkiksi veristä tai venyvää, ei saa myydä kuluttajalle. Maidon antibioottijäämien testaamiseen käytettäviä pikamenetelmiä ei ole tarkoitettu ternimaidon testaamiseen, koska ternimaidon ominaisuudet voivat vaikuttaa niiden tulokseen häiritsevästi. Jos lehmä on hoidettu umpeenpanovalmisteilla tai muilla antibiooteilla, tulee huolellisesti huomioida lääkityksestä johtuvat varoajat.

8. Muiden eläinten kuin lehmän ja vuohen raakamaito

Raakamaidon tuotannolle, myynnille ja luovutukselle säädetyt vaatimukset koskevat pääasiassa myös muiden kuin lehmän tai vuohen raakamaitoa. Raakamaitoasetus ei edellytä patogeenisten mikrobien tutkimuksia muiden eläinlajien maidosta eikä muiden eläinten kuin naudan lannasta. Mikrobikriteeriasetus vaatii tutkimaan *Listeria monocytogenes* –bakteerin raakamaidosta silloin kun sen myyntiaika ylittää viisi vuorokautta (mikrobikriteeriasetus, liite 1, luku 1, alakohta 1.3).

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa (liite III, IX jakso, III osa) on annettu muiden eläinlajien raakamaidolle pesäkemäärän raja-arvo. Pesäkemäärä on tutkittava kaksi kertaa kuukaudessa ja kahden kuukauden liukuva keskiarvo ei saa ylittää 500 000 pmy/ml. Solupitoisuutta koskeva vaatimus on vain lehmän maidolle. Antibioottijäämiä ei saa esiintyä minkään eläimen elintarvikkeeksi käytettävässä maidossa.

9. Raakamaidon ja ternimaidon luovutukselle yhteisiä vaatimuksia

9.1 Ohjeet poikkeamatilanteiden varalle

Yleisen elintarvikeasetuksen mukaan elintarvikealan toimijan on ilmoitettava välittömästi toimivaltaisille viranomaisille, jos toimija katsoo tai hänellä on syytä epäillä, että hänen markkinoille saatamansa elintarvike voi olla ihmisten terveydelle vahingollinen (19 artikla). Myös elintarvikelain 24 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on välittömästi ilmoitettava asianomaiselle valvontaviranomaiselle merkittävistä omavalvonnassa tai muulla tavoin esille tulleista terveysvaaroista sekä toimenpiteistä, joihin kyseisten epäkohtien korjaamiseksi on ryhdytty. Jos elintarvikealan toimija saa tiedon poikkeamasta koskien tuottamaansa tai jakelemaansa elintarviketta, on hänen ilmoitettava siitä välittömästi kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Lisäksi elintarvikelain 25 § mukaan elintarvikealan toimijan on estettävä zoonoosien aiheuttajien leviäminen elintarvikkeiden välityksellä ihmisiin mahdollisimman tehokkaasti kaikissa olosuhteissa.

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Omavalvontasuunnitelmassa on oltava valmiiksi suunniteltuna ja kuvattuna ohjeet miten toimitaan poikkeustilanteissa. Toimijan on tällöin ryhdyttävä omavalvontasuunnitelmassa mainittuihin korjaaviin toimenpiteisiin. Poikkeustilanteita ovat muun muassa: nautakarjassa todettu salmonella tai STEC -bakteeri, vesilähteen saastuminen, raja-arvon ylitys raakamaidon pesäkemäärässä tai soluluvussa, positiivinen tulos antibioottitestauksessa, poikkeama laitoksen vastaanottaman raakamaidon lämpötilassa tai aistittavassa laadussa, maidosta mahdollisesti löytyvä listeria-, salmonella, STEC- tai kampylobakteeri. Korjaavana toimenpiteenä tulee aina ensin keskeyttää raakamaidon myynti sekä tarvittaessa tehdä tuotteiden takaisinvelo ja tiedotus takaisinvedosta tai terveystavaraa valvontaviranomaisille ja asiakkaille. Jatko-toimenpiteitä voivat olla esimerkiksi tehostetut puhdistustoimet, saneeraus ja näytteenotto lisätutkimuksia varten. Lisätietoja asiasta on ohjeen luvuissa 5.1.2 ja 5.2.3.

Toimintasuunnitelmaan poikkeustilanteiden varalta tulee kiinnittää huomiota tarkastuskäynneillä.

Valvontatoimenpiteet

Jos elintarvikevalvontaviranomainen havaitsee, että alkutuotannon toimija tai elintarvikealan toimija ei noudata lainsäädäntöä, on viranomaisen ryhdyttävä tarvittaviin toimenpiteisiin sen varmistamiseksi, että toimija korjaa tilanteen. Usein riittää kehoitus, joka annetaan tarkastuskertomuksella. Tarvittaessa valvontaviranomaisen tulee käyttää elintarvikelain mukaisia hallinnollisia pakkokeinoja. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira on julkaissut oppaan elintarvikelain mukaisten hallinnollisten pakkokeinojen käytöstä elintarvikevalvonnassa (Eviran ohje 100011/2).

9.2 Toimijan velvollisuudet ilmoittaa patogeenilöydöksistä

Alkutuotantoasetuksen (6 §) mukaisesti toimijan on ilmoitettava kirjallisesti tai sähköisesti lannasta todetusta STEC -bakteerista tai salmonellasta valvontaviranomaiselle, tilan raakamaitoa keräilevälle osuuskunnalle, tai vastaanottavalle meijerille ja tilan eläimiä vastaanottavalle teurastamolle tai pienteurastamolle.

Jos elintarvikehuoneiston tai laitoksen omavalvontatutkimuksissa raakamaidosta todetaan STEC -bakteeri-, salmonella- listeria- tai kampylobakteeritartunta, tulee löydöstä ilmoittaa valvontaviranomaiselle sekä osuuskunnalle tai meijerille, joka keräilee tai vastaanottaa tilan raakamaitoa. Raakamaidossa todetusta salmonellatartunnasta tulee ilmoittaa myös eläimiä vastaanottavalle teurastamolle tai pienteurastamolle. Laitoksen tulee selvittää, onko maidosta löytynyt listeria peräisin laitoksesta vai tuotantotilalta.

Myös muista patogeenilöydöksistä on ilmoitettava valvojalle.

Lisäohjeita ilmoitusmenettelystä elintarvikkeiden aiheuttamissa terveystavara-tilanteissa annetaan Eviran ohjeessa 1028/1 Toiminta elintarvikkeisiin liittyvissä terveystavara-tilanteissa (www.evira.fi > Tietoa Evirasta > Lomakkeet ja ohjeet > Elintarvikkeet > Terveystavara-tilanteet).

9.3 Takaisinvelo ja jäljitettävyyden

Kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa on huolehdittava siitä, että on mahdollista jäljittää niin yksityishenkilöiltä kuin yrityksiltäkin hankitut rehut ja muut tuotannossa käytettävät aineet; mitä ja milloin on vastaanotettu. (Jäljitys askel taaksepäin.) Muille kuin kuluttajille myytäessä tai luovutettaessa raakamaitoa, tulee kyetä osoittamaan jäljitys eteenpäin; elintarvikkeen nimi, toimitetun erän määrä ja erätunnus, toimitusajankohta sekä vastaanottajan nimi ja osoite. Erän tunnuksena on käytettävä merkintää, jonka perusteella voidaan tunnistaa erä, johon elintarvike kuuluu. Erän määrittää ja tunnuksen merkitsee elintarvikkeen tuottaja, valmistaja, pakkaaja tai myyjä.

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

Toimijalla on oltava järjestelmät ja menettelyt, joilla hän voi tarvittaessa antaa edellä mainitut tiedot toimivaltaiselle viranomaiselle. Tiedot on hyvä olla saatavilla nopeasti mahdollisen takaisinvedon varalta. Kuluttajia ei lainsäädännön vaatimusten mukaan ole välttämätöntä kyetä jäljittämään mutta Evira suosittelee, että toimijat, jotka myyvät raakamaitoa suoraan kuluttajille, pitäisivät kirjanpitoa ostajien yhteystiedoista, ostajien suostumuksella.

Markkinoille saatettavassa pakatussa raakamaidossa on oltava jäljitettävyyden mahdollistavat pakkausmerkinnät ja tunnistetiedot, kuten tuottajan tai markkinoijan nimi ja yhteystiedot sekä tuotteen erätunnus. Erätunnuksena voidaan käyttää myös esimerkiksi viimeistä käyttöpäivää, jos kyseinen merkintä edustaa yhtä tuotantoerää.

Jos toimija havaitsee tai epäilee, että tilalta myyty tai luovutettu raakamaito ei ole elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen, hänen on käynnistettävä välittömästi menettelyt raakamaidon poistamiseksi markkinoilta ja mikäli tuote on terveydelle haitallinen tai ihmisravinnoksi soveltumaton, myös kuluttajilta (yleinen elintarvikeasetus, art. 14 ja 19).

Alkutuotantopaikan ja elintarvikehuoneiston tekemä takaisin veto

Raakamaitoa ostaneita kuluttajia on tiedotettava nopeasti, tehokkaasti ja täsmällisesti. Tähän tarkoitukseen olisi hyvä olla kirjanpito raakamaitoa ostaneista yksityishenkilöistä yhteystietoineen. Jos sellaista ei ole, eikä kuluttajia näin voida tiedottaa suoraan, tulee tiedottaminen tapahtua viivytyksettä esimerkiksi sanomalehdessä raakamaidon myyntialueella. Pelkkä ilmoitus myyntipaikassa ei välttämättä ole riittävä menettely.

Laitoksen tekemä takaisin veto

Laitoksessa pakatun raakamaidon ja ternimaidon osalta toimijan tulee ottaa yhteyttä oman kunnan elintarvikevalvontaan ja aloittaa toimet kuluttajille aiheutuvien vahinkojen minimoimiseksi. Tämä tapahtuu ottamalla yhteyttä välittömästi raakamaidon jälleenmyyntiin tuotteen poistamiseksi myynnistä ja/tai paikallisella tai valtakunnallisella tiedotteella. Tiedotteessa tulee antaa takaisinvedettävästä raakamaidosta riittävästi yksilöivät tiedot tuotteen tunnistamiseksi ja kertoa takaisinvedon syystä. Kuluttajille voidaan samalla antaa myös ohjeita liittyen raakamaidon hävittämiseen tai palauttamiseen ja mahdollisen hyvityksen hakemiseen.

Takaisinvedosta on tehtävä riittävän ajoissa ilmoitus niin oman kunnan elintarvikevalvojalle kuin Evirallekin (takaisinvedot@evira.fi). Tarkoitusta varten on lomake Eviran internet-osoitteessa www.evira.fi > Elintarvikkeet > Valmistus ja myynti > Takaisinvedot. Ilmoitus on tehtävä nopeasti takaisinvetotarpeen havaitsemisen jälkeen, jotta viranomaiset voivat arvioida toimijan takaisinvetotoimien riittävyden ja antaa ohjausta, jos sellaiseen katsotaan tarvetta.

9.4 Pakkausmateriaalit ja muut kontaktimateriaalit

Elintarvikkeiden pakkausmateriaalit ja muut elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat materiaalit ja tarvikkeet (kuten laitteet ja välineet) saattavat olla kemiallisen kontaminaation lähde. Toimijan tulee hankkia tarvikkeiden toimittajalta vaatimustenmukaisuusilmoitus tuotteiden turvallisuuden ja kelpoisuuden osoittamiseksi ((EY) 1935/2004). Valvontaviranomaisen on valvottava, että toimija on ottanut kontaktimateriaalien turvallisuuden huomioon omavalvonnassaan, ja että toimija on varmistunut käyttämiensä tarvikkeiden ja materiaalien turvallisuudesta ja soveltuvuudesta käyttötarkoitukseensa (esimerkiksi vaatimustenmukaisuusilmoitukset). Eviran laatimassa ohjeessa (17018/2) ”Elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvia materiaaleja ja tarvikkeita koskeva valvontaohje” käsitellään asiaa tarkemmin.

10. Muutokset edelliseen versioon

Ohjeen versioon 2 on tehty pieniä muutoksia ja lisäyksiä eri puolille ohjetta, lisätty muuttunut tulkinta *Listeria monocytogenes* -bakteerin tutkimisesta kun viimeinen käyttöpäivä on alle viisi vuorokautta (sivut 29 ja 34) sekä huomioitu 1.1.2015 voimaan tullut elintarvikehuoneistoasetuksen muutos (sivu 10).

Elintarvikehygieniayksikkö

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta
LIITE 1. Raakamaidon luovutus ja myynti yhteenvetona

Alkutuotanto ≤ 2500 kg/v.	Ilmoitettu elintarvikehuoneisto > 2500 kg/v.	Maitoalan laitos
<p>Ternimaito</p> <ul style="list-style-type: none"> - tuoreena tai jäädytetynä tilalta suoraan kuluttajalle ≤ 2500 kg/v. - jäädytetynä ja pakattuna vähittäismyyntiin ≤ 2500 kg/v. - jäädytetyn ternimaidon pakkausmerkinnät - vain oman tilan ternimaitoa <p>Raakamaito</p> <ul style="list-style-type: none"> - tilalta suoraan kuluttajalle ≤ 2500 kg/v. - vain oman tilan raakamaitoa - myynti vain kuluttajalle tämän omaan astiaan - tarjoilu kuluttajalle - myyntiautomaatti tilalla mahdollinen - ei saa pakata - ei saa kuljettaa muualle myytäväksi - omavalvonnan kuvaus - tuoteturvallisuuustiedote myyntipaikalle nähtäväksi - tuoteturvallisuuustiedote tuotteen mukaan ja mahdolliseen myyntiautomaattiin 	<p>Ternimaito</p> <ul style="list-style-type: none"> - tuoreena > 2500 kg/v. kuluttajan astiaan ja/tai jäädytetynä ja pakattuna ≤ 2500 kg/v. suoraan kuluttajalle - jäädytetynä ja pakattuna vähittäismyyntiin ≤ 2500 kg/v. - jäädytetyn ternimaidon pakkausmerkinnät <p>Raakamaito</p> <ul style="list-style-type: none"> - suoraan kuluttajalle > 2500 kg/v. - vain oman alkutuotannon raakamaitoa - myynti vain kuluttajalle tämän omaan astiaan - tarjoilu kuluttajalle - myyntiautomaatti tilan elintarvikehuoneistossa mahdollinen - ei saa pakata - ei saa kuljettaa muualle myytäväksi - omavalvonntasuunnitelma - erillinen käsittelytila tai maitohuone ja mahdollinen myyntitila = ilmoitettu elintarvikehuoneisto - tuoteturvallisuuustiedote myyntipaikalle nähtäväksi - tuoteturvallisuuustiedote tuotteen mukaan ja mahdolliseen myyntiautomaattiin 	<ul style="list-style-type: none"> - ei määrän eikä myyntialueen rajoituksia - oman tai muun maitotilan raakamaitoa - saa pakata - myynti myös kuluttajalle tämän omaan astiaan - pakkaukseen vain yhden tilan maitoa - ei toimitusrajoituksia - omavalvonntasuunnitelma - erillinen käsittelytila tai maitohuone = laitos - hyväksyntä laitokseksi → tunnusnumero - tuoteturvallisuuustiedote myyntipaikalle (laitoksessa) nähtäväksi ja mukaan - tuoteturvallisuuustiedot pakkaukseen - pakkaukseen pakkausmerkinnät - tunnistemerkki
Valvontasuositus ja valvonta		
<ul style="list-style-type: none"> - maidontuotantotilan hygieniatarkastus 1 x v. - kunnan virkaeläinlääkäri 	<ul style="list-style-type: none"> - maidontuotantotilan hygieniatarkastus 1 x v. - kunnan virkaeläinlääkäri - elintarvikehuoneiston tarkastus kunnan elintarvikevalvontasuunnitelman mukaan vähintään 1 x v. - terveystarkastaja tai kunnan virkaeläinlääkäri 	<ul style="list-style-type: none"> - maidontuotantotilan hygieniatarkastus 1 x v. - kunnan virkaeläinlääkäri - laitoksen tarkastus kunnan elintarvikevalvontasuunnitelman mukaan 2 - 4 x v. - terveystarkastaja tai kunnan virkaeläinlääkäri

Elintarvikehygieniayksikkö

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

LIITE 2. Tutkimusvaatimukset lehmän raakmaidosta: vähäinen (≤ 2.500 kg/v) raakamaidon myynti alkutuotantona

Näyte	Tutkimus	Tutkimustiheys	Vastuutaho	Raja-arvo	Korjaavat toimenpiteet	Säädösviite
Lehmän raakamaito	pesäkemäärä	2 krt/kk	Maidontuottaja*	50 000 pmy/ml	Raakamaidon myynnin keskeytys, toteutettava korjauksena toimenpiteitä	853/2004, liite III, IX jakso, luku I, kohta III, alakohta 3a raakamaitoasetus, 7 §
Lehmän raakamaito	somaattiset solut	1 krt/kk		250 000/ml	Raakamaidon myynnin keskeytys, toteutettava korjauksena toimenpiteitä	
Lehmän raakamaito	mikrobiilääkejäämät	lääkekirjanpito ja lääkityn eläimen raakamaidon erilläänpitomenettely		ei ylitä sallittua enimmäismäärää	Raakamaidon myynnin keskeytys, takaisinveloitus / kuluttajien tiedottaminen	853/2004, liite III, IX jakso, luku I, kohta III, alakohta 4 2377/90, liitteet I ja III 795/2014, liite 2, luku 12

* Jos tila toimittaa raakamaitoa myös osuuskunnalle tai meijerille ja osuuskunta tai meijeri tekee mainitut laatuvaatimukset ja toimittaa alkutuotannon toimijalle tulokset, ei maidontuottajan enää tarvitse tehdä niitä.

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

LIITE 3. Tutkimusvaatimukset lehmän raakamaidosta ja lannasta: suurempien (> 2.500 kg/v) raakamaitomäärien tuotanto, pakkaaminen ja myynti

Näyte	Tutkimus	Tutkimustiheys	Vastuutaho	Raja-arvo	Korjauvat toimenpiteet	Säädösviite
Nautakarja, lanta	STEC O157	ennen aloittamista ja sen jälkeen kerran vuodessa (heinäkuu-marraskuu)	Maidontuottaja	ei esiinny 10 g:ssa	Raakamaidon myynnin keskeytys, tehokkaat toimenpiteet leviämisen estämiseksi, nauta- ja ympäristönäytteet oltava puhtaat vähintään 4 kertaa 2 kk välein (3 krt /heinäkuu-marraskuu), myynnin jatkaminen viranomaisen päätöksellä	raakamaitoasetus, 6 §
Nautakarja, lanta	Salmonella	ennen aloittamista ja sen jälkeen kerran vuodessa (heinäkuu-marraskuu)		ei esiinny 25 g:ssa	Raakamaidon myynnin keskeytys, rajoittavat määräykset, toimenpiteet taudin hävittämiseksi pitopaikasta, 18 §:n mukaiset toimenpiteet ja näytteeno-otot on toteutettu.	MMMa 1030/2013, 14, 17, 18 §
Lehmän raakamaito	pesäkemäärä*	2 krt /kk		50 000 pmy/ml	Raakamaidon myynnin keskeytys, toteutettava korjaavia toimenpiteitä	853/2004, liite III, IX jakso, luku I, kohta III, alakohta 3a
Lehmän raakamaito	somaattiset solut*	1 krt/kk		250 000/ml	Raakamaidon myynnin keskeytys, toteutettava korjaavia toimenpiteitä	raakamaitoasetus, 7 §
Lehmän raakamaito	mikrobilääkejäämät*	eräkohtaisesti / jos ei toimita laitokseen, lääkekirjanpito ja lääkityn eläimen maidon erilläänpitomenettely	Maidontuottaja / laitos	ei ylitä sallittua enimmäisarvoa	Raakamaidon myynnin keskeytys, takaisinvelo / kuluttajien tiedottaminen, myynti voidaan aloittaa uudelleen kun syy positiiviseen tulokseen on selvitetty ja korjattu	853/2004, liite III, IX jakso, luku I, kohta III, alakohta 4 237/90, liitteet I ja III 795/2014, liite 2, luku 11
Lehmän raakamaito	lämpötila ja aistinvarainen arviointi	eräkohtaisesti vastaanotettaessa raakamaitoa	Laitos	≤ + 10 °C, haju normaali	Erä hävitetään	853/2004, liite III, IX jakso, luku I, kohta II, 795/2014, liite 2, luku 11
Lehmän raakamaito	STEC -bakteerit,	Suositus näytteeno-ottoille: (1 näyte = 5 osanäytettä)	ETH / laitos	ei esiinny 25 ml:ssa	Raakamaidon myynnin keskeytys, takaisinvelo / kuluttajien tiedottaminen. Jos raakamaidosta todetaan STEC O157, tutkitaan lantanäytteet asetuksen mukaisesti. Jos lannasta löytyy STEC O157, nauta- ja ympäristönäytteet oltava puhtaat vähintään neljä kertaa kahden kk välein (3 krt /heinäkuu-marraskuu), ennen kuin myynti voidaan aloittaa uudelleen. Jos maidosta todetaan muu STEC, tehdään ulostutkimus muu STEC.	raakamaitoasetus, 10 § mikrobikriteeriasetus
	siirtymäaikana (vuonna 2014)	o 2500-5000 kg: 1 näyte /vuosi		n= 5, c= 2, m= 100 pmy/ml, M= 500 pmy/ml		
	STEC -bakteerien vaihtoehdona	o 5000-10 000 kg: 2 näytettä /vuosi				
	enterobakteerit	o 10 000-20 000 kg: 3 näytettä /vuosi				
Lehmän raakamaito	kampylobakteerit	o ylimenevältä osalta 1 näyte / 10 000 kg /vuosi		ei esiinny 25 ml:ssa	Raakamaidon myynnin keskeytys, takaisinvelo / kuluttajien tiedottaminen, myynti voidaan aloittaa uudelleen kun raja-arvon alittavia maitonäytteitä 2 kpl	
Lehmän raakamaito	<i>Listeria monocytogenes</i>			ei esiinny 25 ml:ssa	Raakamaidon myynnin keskeytys, takaisinvelo / kuluttajien tiedottaminen, myynti voidaan aloittaa uudelleen kun raja-arvon alittavia maitonäytteitä 2 kpl	

*Jos tila toimittaa raakamaitoa myös osuuskunnalle tai meijerille ja osuuskunta tai meijeri tekee mainitut laatu- ja turvallisuusvaatimukset ja toimittaa alkutuotannon toimijalle tulokset, ei maidontuottajan enää tarvitse tehdä niitä.

Elintarvikehygieniayksikkö

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta

LIITE 4: Tutkimusvaatimukset vuoden raakamaidosta

Materiaali	Mikro-organismi	Tutkimustiheys	Vastuutaho	Raja-arvo	Korjaavat toimenpiteet	Säädösviite
Vuohen raakamaito	pesäkemäärä*	yli 2500 kg/v.: 2 krt /kk	Maidontuottaja	50 000 pmy/ml	Raakamaidon myynnin keskeytys, toteutettava korjaavia toimenpiteitä	raakamaitoasetus 7 § 853/2004, liite III, IX jakso, luku I, kohta III, alakohta 3b
		alle 2500 kg/v.: näyteenotto-suunnitelman mukaan (suositus 2 krt/kk)				
Vuohen raakamaito	mikrobiilääkejäämät*	yli 2500 kg/v.: eräkohtaisesti / jos ei toimita laitokseen, näyteenotto-suunnitelman mukaan -> lääkekirjanpito	Laitos	ei ylitä sallittua enimmäismäärää	Raakamaidon myynnin keskeytys, takaisinvelto / kuluttajien tiedottaminen	853/2004, liite III, IX jakso, luku I, kohta III, alakohta 4 2377/90, liitteet I ja III 795/2014, liite 2, luku 11
		alle 2500 kg/v.: näyteenotto-suunnitelman mukaan -> lääkekirjanpito				
Vuohen raakamaito	lämpötila ja aistinvarainen arviointi	eräkohtaisesti vastaanotettaessa raakamaitoa	Laitos	≤ + 10 °C,	Erä hävitetään	853/2004, liite III, IX jakso, luku I, kohta II, 795/2014, liite 2, luku 11
Vuohen raakamaito	<i>Listeria monocytogenes</i>	Suositus näyteenotto-tiheydeksi: o 2500-5000 kg: 1 näyte / vuosi o 5000-10 000 kg: 2 näytettä / vuosi o 10 000-20 000 kg: 3 näytettä / vuosi o ylimenevältä osalta 1 näyte / 10 000 kg	ETH / laitos	ei esiinny 25 ml:ssa	Raakamaidon myynnin keskeytys, takaisinvelto / kuluttajien tiedottaminen, toteutettava korjaavia toimenpiteitä, myynti voidaan aloittaa uudelleen kun raja-arvon alittavia ympäristö-/maitonäytteitä 2 kpl	raakamaitoasetus 10 § mikrobikriteenasetus
Vuohen raakamaito	<i>Salmonella</i>			ei esiinny 25 ml:ssa	Raakamaidon myynnin keskeytys, takaisinvelto / kuluttajien tiedottaminen, suositellaan otettavaksi lantanäytteet, myynti voidaan aloittaa uudelleen kun kahdesta viikon välein otetusta näytteestä ei todeta salmonella -bakteeria.	

* Jos tila toimittaa raakamaitoa myös osuuskunnalle tai meijerille ja osuuskunta tai meijeri tekee mainitut laatuutkimukset ja toimittaa alkutuotannon toimijalle tulokset, ei maidontuottajan enää tarvitse tehdä niitä.

