

Maitoalan hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen valvonta käytännössä

Maitoalan koulutus valvojille ja yrityksille Pohjois-Suomen ja Lapin alueella 21.9.2022

Hygieenikkoeläinlääkäri Mikaela Sauvala
vs. valvontaeläinlääkäri/ Kuusamon, Posion ja Taivalkosken ympäristöterveysvalvonta
Valvontaeläinlääkäri/ Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuolto

Pelloilta pöytään



- Alkutuotanto –maitotilan lehmien puhtaus, lypsyhygienia, lypsykaluston ja lehmien puhtaus, kylmäketju, eläinten terveys
- Maidon kuljetus
- Kerätyn maidon laaduntarkkailu (tilatason valvonta, hälytysjärjestelmä, jos maidon laatu heikkenee)
- Vastaanottava maitoalan laitos
 - Maidon jäljitettävyyden säilyminen laitoksessa
 - Vastaanottotarkastus
 - Käsittely niin, että raakamaidon mahdolliset patogeeniset bakteerit tuhoutuvat
 - Tuotteiden valmistus ja jälkisaastumisen estäminen
- Tuotteiden jakelu vähittäismyyntipaikkoihin ja edelleen kuluttajille

Elintarvikevalvonnan näkökulmasta perusvaatimukset ovat samat maitoalalle kuin muille elintarvikealoille

- Hyväksytty vs. rekisteröity elintarvikehuoneisto
- Oiva-valvonta
- HACCP-rakenteinen omavalvonta
- Ehyet rakenteet
- Helposti puhtaana pidettävät pinnat
- Riskiperusteinen valvonta
- Osaavat työntekijät

Pilaajabakteerit ja patogeeniset bakteerit



- Raakamaito on riskielintarvike, koska siinä voi olla patogeenisiä bakteereita
- Elintarvikeeturvallisuus vs. elintarvikelaatu
- Yleensä patogeeniset bakteerit (*kuten Salmonella, Listeria tai STEC*) eivät aiheuta elintarvikkeeseen aistinvaraisia muutoksia ja infektiomäärä on pieni -> tilalla ulosteperäinen saastuminen, myös iholla
 - Lypsyhygieniä ja eläinten puhtaus
 - Eläinten terveys
- Pastörinti ei tapaa kaikkia bakteereita, mutta on tehokas raakamaidon yleisimmille patogeenisille bakteereille

Listeria monocytogenes -bakteeri

- ▶ Patogeenisista bakteereista *Listeria monocytogenes* -bakteeri on laitokseen pesiytyvä bakteeri, joka tyypillisimmin jälkisaastuttaa elintarvikkeen
 - ▶ Tämän vuoksi *L. monocytogenes* -bakteerin näytteenottoa on tuotantoympäristöstä ja tuotteista
 - ▶ Riskitilanteita on esimerkiksi tuotantotilan remontit
- ▶ Kohderyhmän mukaan näytteenottoa tehostetaan (turvallisuutta varmistetaan)
 - ▶ Esim. äidinmaidonkorvikkeet

Maitoalan valvontasuunnitelma

- Valvontasuunnitelma
- Tarkastuskohtainen suunnittelu
- Hyvä kirjata oiva-raporttiin, mitä arvioitu/ tarkastettu



Ohje
1028/04.02.00.01/2022/5

Taulukko 4. Maitoalan riskiluokitus ja tarkastustiheyssuositukset

Toiminta	Kokoluokka 1 Tuotanto enintään 100 000 kg/vuosi tai Raakamaidon käyttömäärä 1–500 000 l/vuosi (hyväksyntäpäätös)	Kokoluokka 2 Tuotanto yli 100 000 kg/vuosi tai Raakamaidon käyttömäärä 500 001–2 milj. l/vuosi (hyväksyntäpäätös)	Kokoluokka 3 Raakamaidon käyttömäärä yli 2 milj. l/vuosi (hyväksyntäpäätös)
Toiminta 1 Maitotuotteiden valmistus, maitopohjaiset raaka-aineet (esim. juuston paloittelu, jäätelön valmistus, ei raakamaidon vastaanottoa)	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 6 4 tarkastusta/vuosi	
Toiminta 2 Maitotuotteiden valmistus raakamaidosta	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 6 4 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 7 6 tarkastusta/vuosi

Ruokaviraston ohje tarkastukseen käytettävästä ajasta (Ohje/versio: 1028/04.02.00.01/2022/5)

Ohjeelliset tarkastusajat eri riskiluokille:

- Riskiluokka 1: tarkastusaika 1–3 h/tarkastus
- Riskiluokat 2–4: tarkastusaika 2–4 h/tarkastus
- Riskiluokat 5–10: tarkastusaika 3–5 h/tarkastus (tai –6 h, jos selkeitä eriytettyjä eri riskitason toimintoja, jotka vastaavat toiminnaltaan ja laajuudeltaan sitä, että valvonnassa olisi kaksi erillistä elintarvikehuoneistoa esim. leikkaamo ja lihavalmistelaitos).

Ohjeelliseen tarkastusaikaan sisältyy:

- Tarkastuksen etukäteissuunnittelu (edelliset tarkastusraportit, tarkastettavien asiakokonaisuuksien ja asioiden valinta)
- Paikan päällä tapahtuva suunnitelman mukainen tarkastus
- Yleinen tarkastukseen ja havaintoihin liittyvä neuvonta/ohjaus
- Mahdollisesti muuttuneisiin säädöksiin tai ohjeisiin liittyvä tiedottaminen/neuvonta
- Tarkastusraportin kirjoittaminen.

Ohjeelliseen tarkastusaikaan ei sisälly:

- Tarkastusmatkoihin käytetty aika
- Yksityiskohtaisempi neuvonta toiminnan aloittamiseen, järjestämiseen tai sen muuttamiseen liittyen
- Epäkohtien korjaamisen ohjaaminen (muutoin kuin yleisellä tasolla)
- Se aika, jolloin tarkastaja perehtyy lainsäädäntöön, ohjeisiin ja oppaisiin
- Se aika, jolloin kohteen uusi tarkastaja perehtyy yrityksen toimintaan.

Maitoalan tuotteista

- Raakamaitoa vai raaka-ainemaitoa vastaanottava laitos
- Valmistettava tuote on yleensä sellaisenaan syötävä
- Valmistettavalle tuotteelle voi olla pitkäkin kypsytysaika
- Valmistettavalla tuotteella voi olla hyvinkin pitkä myyntiaika
- Valmistettavalle tuotteelle tehdään yleensä jonkin asteinen lämpökäsittely
 - Pastörointi
 - ESL (Extended Shelf Life) tai korkeapastörointi
 - UHT (ultra High Temperature – iskukuumennus)
 - (sterilointi)
- Jälkisaastumista tulee välttää, jotta tuote pysyy turvallisena

Maitoa ja maitotuotteita

- Maidontuotannolla pitkät perinteet, samoin kuin maidon käsittelyllä ja jalosteiden valmistuksella
- Maito, pastörointi, homogenointi/ rasvan vakiointi
 - Täysmaito 3,5 %, kevytmaito 1,5 %, rasvaton maito ("kurri")
- Raakamaitoa vastaanottava laitos myy yleensä maitoa myös eteenpäin -> raaka-ainemaitoa
- Maitotuotteita valmistava laitos
 - Ottaa vastaan raakamaitoa tai raaka-ainemaitoa

Omavalvontajärjestelmä

- Toimijan omavalvontajärjestelmä ja HACCP-perusteisuus korostuu maitoalalla esimerkiksi liha- tai kalalaitoksiin verrattuna.
 - CCP-pisteet (*mitattava kohta, johon voi vaikuttaa ja minkä jälkeen tuote on turvallinen*)
 - Mikrobilääkejäämän testaus -> moni prosessi ei toimi, jos sisältäisi mikrobilääkettä, koska perustuu mikrobitoimintaan
 - Lämpökäsittely
- Tekniikka omaa luokkaansa – onnistuakseen tekniikan tulee toimia
 - Tuotteiden valmistus
 - Omavalvonta perustuu pitkälti mittauksiin -> lämpömittareiden kalibrointi tärkeää

Maito kulkee pitkälti putkistoissa

- Maitolaitokset yleensä hyvin siistejä
- Putkiston puhtaus ja eheys erittäin tärkeää, koska yleensä koko maitomassa pyyhkii saman epäpuhtauden, jos putkistossa on pinnan rikkoutumista ja biofilmin muodostusta
- Kiertopesujen ulottuminen kaikkiin alueisiin
- Pesuaineen vaihtelu (perinteisesti happo- ja emäs-pesuaine)
- Pintapuhtausnäytteet välillä haastava ottaa pinnoilta, jotka tuotteen kanssa kosketuksissa
- Pitkät säilytysajat -> puhtausalueet tärkeitä, koska ilman välityksellä leviävät epäpuhtaudet näkyvät helposti tuotteessa pitkällä aikavälillä
 - Eri hygienialueiden rajoille selkeät sulkuilat, jotta hygieniaero toteutuu
 - Lopputuotteen mikrobimäärien seuranta, jotta havaitaan nouseva trendi -> osataan hakea syytä

Muuta - vientivalvonta

- Jos laitos myy/ hakee vientilupaa EU:n ulkopuolelle
- Ruokaviraston vientitiimi
- Euraasian talousliitto, Kiina, USA..
- Vientikoulutukset
- Omat oivarivit

Muuta – laitoksen koon vaikutus valvontaan

- Laitoksen koon kasvaessa ennakoiva työ kasvaa
- Määrien kasvaessa myös suurempi määrä kuluttajia yleensä tuotteen käyttää
 - Esimerkiksi raakamaitoerästä valmistettava maitovalmiste
 - Suuri määrä tuotetta lisää myös mahdollisuutta, että yksittäinen tuote epäkurantti -> kuluttajapalautteet tärkeitä
 - Näytteenoton tulee edustaa koko tuotantoerää (osanäytteet alusta, keskeltä ja lopusta)
- Kirjanpidon tärkeys – mitattu, muttei kirjattu -> ei ole todennettavissa jälkikäteen
 - Epidemiaselvitykset
 - Varmuus toiminnassa

Muuta -pohdintaa

- ▶ Elintarvikelain tarkoituksena on *suojella kuluttajan terveyttä ja taloudellisia etuja*
 - ▶ Elintarvikehygienia maitoala hyvällä mallilla
 - ▶ Elintarvikkeista annettavat tiedot haastavampi valvottava
 - ▶ Reseptiikan valvonta ja siten pakkausmerkintöjen oikeellisuus
 - ▶ Uudet trendit, mm. väittämät pakkausmerkinnöissä, todennäköisesti kasvava valvontaa työllistävä alue
- ▶ Maitoalan valvonnassa myös erityislainsäädäntöä, minkä vuoksi jälkiselvitystä tulee usein
- ▶ Toimijat alansa ammattilaisia, yhteistyö tärkeää asioiden selvittämisessä

Kiitos!



mikaela.sauvala@kuusamo.fi; mikaela.sauvala@pelsavu.fi