



**RUOKAVIRASTO**

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

1



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

# Maitoalan hyväksytyn elintarvike- huoneiston valvonnassa huomioitavia asioita

**Ruokaviraston koulutuspäivät III**

10.11.2022

Marko Naapuri  
Ruokavirasto

2

---

## Pastöroinnit ja lämpökäsittelyt

### Pastörointien valvonta ja HACCP

### Maitoalan laitoksen valvonnan erityishuomioita

### Komission 2021 auditoinnin havainnot

---

3

3

## Pastöroinnit ja lämpökäsittelyt



### ☐ Asetus (EY) 852/2004, LIITE II, XI LUKU, Lämpökäsittely

- Pakattujen nestemäisten maitotuotteiden lämpökäsittelyn ja laitteiston vaatimukset
  - Lämpötila
  - Saastumisen esto
  - Tarkastettava tärkeimmät asianomaiset parametrit (erityisesti lämpötila, paine, sulkeminen ja mikrobiologia)
  - Käytettävä kansainvälisesti hyväksyttyä menettelyä

Pastörointia varten toimijalla tulee olla oikein suunniteltu, säädetty, mitoitettu ja toimivaksi todettu pastööri, jossa käytetään jotain asetuksissa määriteltyä lämpötila- ja aikayhdistelmää.

4

4

## Pastöroinnit ja lämpökäsittelyt



### □ Asetus (EY) 853/2004, IX JAKSO, II LUKU, II Kappale, Lämpökäsittelyä koskevia vaatimuksia

- Raakamaidon, ternimaidon, meijeri- tai ternimaitopohjaisten tuotteiden lämpökäsittelyn tulee noudattaa pastörinti- tai UHT- normien käsittelyolosuhteita
- Tuotteilla tulee olla negatiivinen reaktio alkalisen fosfaatin testissä (AFT) välittömästi käsittelyn jälkeen
- Tulos on negatiivinen, jos aktiivisuus lehmänmaidossa on  $\leq 350$  mU /L (ISO-menetelmä 11816-1)
- Todentamismenetelmä toimii hyvin lehmänmaidosta valmistetuissa tuotteissa, mutta sen soveltamista lampaiden/vuohen raakamaidosta peräisin oleviin tuotteisiin ei ole määritelty eikä raja-arvoa ole asetettu

5

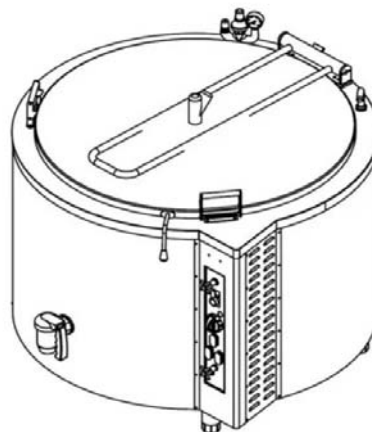
5

## Pastöroinnit ja lämpökäsittelyt; Panospastörinti



Huomioitavaa:

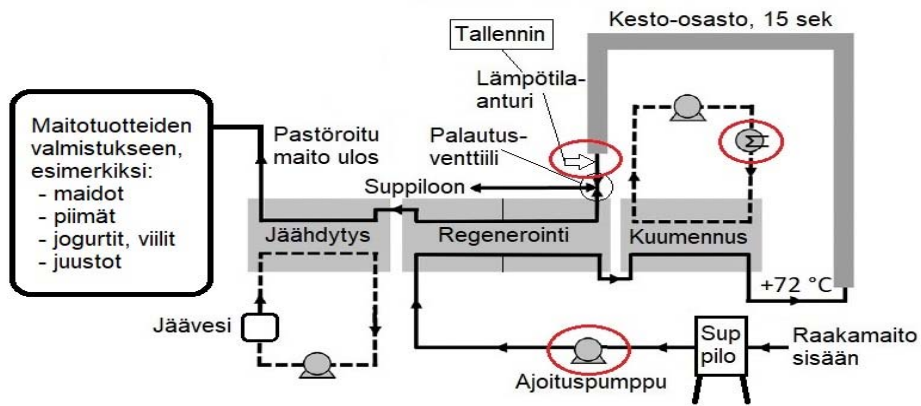
- lämmitys; sähkö, höyry
- jäähdytys; kylmä vesi
- automatiikka; kyllä / ei
- hämmennys
- maidon tulo
- pastörinti -->  
lämpötilan seuranta
- maito / tuote ulos
- heran poisto



6

6

## Pastöroinnit ja lämpökäsittelyt; Jatkuvatoiminen



Periaatekuva; jatkuvatoiminen pastörointi

7

7

## Pastöroinnit ja lämpökäsittelyt; Jatkuvatoiminen



Kestoputki rst, 75 mm, pituus 40 m

8

8

## Pastöroinnit ja lämpökäsittelyt

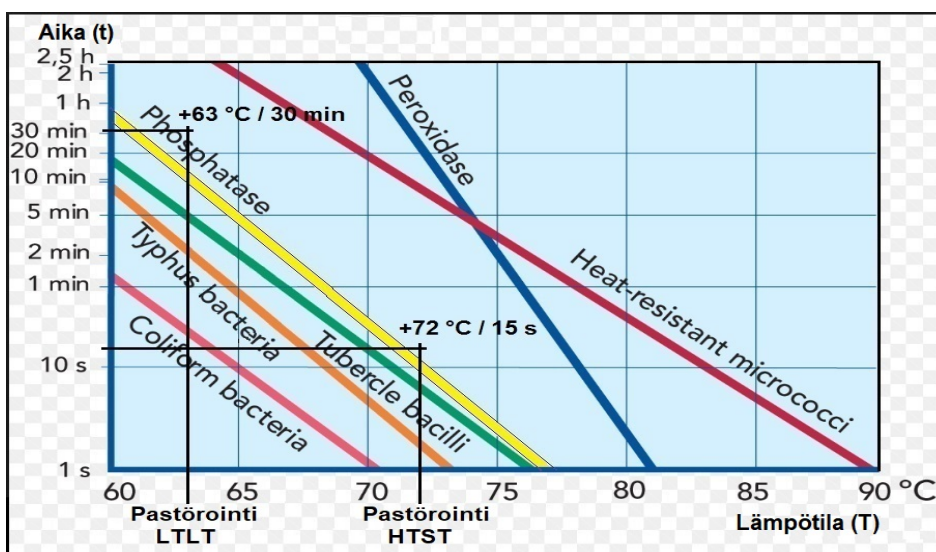


Lämpökäsittely	Lämpötila ja aika	Arvioitu säilyvyysaika
Termisointi	57–68°C / 5–20 s	3 päivää
Pastörointi	63°C / 30 min (panos, LTLT) 72–82°C / 15–30 s (jatkuvatoiminen, HTST)	1 viikko, TP 2-3 viikkoa, AP
Korkea pastörointi	85–127°C / 1–4 s	4-8 viikkoa, AP
ESL	123–145°C / < 1–5 s	4-13 viikkoa, AP
UHT	138–145°C / 1–10 s	6-9 kuukautta, AP
Lähde EFSA Journal 2021;19(4):6576		

9

9

## Pastöroinnit ja lämpökäsittelyt



10

10

## Pastörintien valvonta ja HACCP



### □ HACCP-ohjeita maitoalalle

- Asetus (EY) 852/2004, 5 Artikla, Vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet
- Komission tiedonanto 2016/C 278/01 HACCP, LIITE II Vaarojen arvioinnin ja kriittisten hallintapisteiden (HACCP) periaatteisiin perustuvat menettelyt ja niiden soveltamisohjeet
- [ETL: Elintarviketeollisuuden HACCP-pohjainen omavalvontaohje, maidonjalostusteollisuus \(Pdf\)](#)
- [ETL: Elintarviketeollisuuden HACCP-pohjainen omavalvontaohje, yleisosa \(Pdf\)](#)

11

11

## Pastörintien valvonta ja HACCP



### □ Vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet maitoalalla

- Vaarojen arviointi (periaate 1)
- Kriittisten hallintapiteiden määrittäminen (periaate 2)
- Rajojen määrittäminen kriittisissä hallintapisteissä (periaate 3)
- Seuranta (periaate 4)
- Korjaavat toimenpiteet (periaate 5)
- Todentaminen (periaate 6)
  
- Kirjanpito ja vahvistaminen (periaate 7)

12

12

## Pastörintien valvonta ja HACCP



### □ Pastörinti ja lämpökäsittely, keskeiset toiminnot

Pastörintiin ja lämpökäsittelyihin liittyviä teknisiä asioita (A-D)

A.) Selvitys laitteen asentajasta ja laitteen toimintakyvystä

- Laitteiston alkuperä, kuka on toimittanut, asentanut ja testannut
- Laitteisto on sopiva ja teholtaan riittävä suunniteltuun käyttöön
- Pastöroitumisen seurantatapa
- Pastörintitulokset saavutetaan

13

13

## Pastörintien valvonta ja HACCP



### □ Pastörinti ja lämpökäsittely, keskeiset toiminnot

B.) Pastörinti- tai lämpökäsittelylaitteen tyyppi; panos vai jatkuvatoiminen, lämmön lähde - ja jäähditys järjestelmät

- malli ja toimintatapa on esimerkiksi;
  - kattila (= panospastörinti),
  - levy- vai putkimallinen pastööri (= jatkuvatoiminen pastörinti),
  - tyhjiötekniikkaan perustuva (= höyry maitoon tai maito höyryyn)

Lämmönlähde, jäähdystystapa, sekä mahdollinen lämmönlähteen kapasiteetin riittävyys

14

14

## Pastörintien valvonta ja HACCP



### □ Pastörinti ja lämpökäsittely

#### C.) Automatiikka (Haccp periaate 4 seuranta)

- Onko pastöörissä alipastöroituneen maidon palautuslaittevarustus
- Onko laite automaattinen vai käsikäyttöinen
- Miten mahdolliset virtauksen ja paineen asetukset pysyvät yllä ja miten niitä seurataan
- Lämpökäsittelylaitteiston alipastöroitumista estävän automatiikan toiminnan päivittäinen testaus

15

15

## Pastörintien valvonta ja HACCP



### □ Pastörinti ja lämpökäsittely

#### D.) Mittaus- ja tallentamismenettelyt (Haccp periaate 4 seuranta)

Maitoalan laitoksissa, jotka valmistavat pastöroituja tai sitä voimakkaamman lämpökäsittelyn saavia maitotuotteita, tulee kiinnittää huomiota pastöroinnin onnistumisen tallenteiden ja niiden varmentamisen kirjanpitoon. Tallenteiden säilytys ja niiden vahvistaminen on haccp-periaate 4 keskeisiä tehtäviä.

16

16



## Pastörintien valvonta ja HACCP



### □ Pastörinti ja lämpökäsittely

D.) Mittaus- ja tallentamismenettelyt (Haccp periaate 4 seuranta)

Pastörintilämpötilan saavuttamisen ja keston ajan toteamisen menettely:

- Pieni tuotanto – silmämääräinen seuranta lämpömittarista ja ajan arvioiminen. Tapahtuman kirjaaminen
- Suuri tuotanto – antureita, automatiikka ja tallennin, tietojärjestelmät
- Tallennus: lämpötila, paine ja/tai virtaus ja palautusventtiilin asento → niihin tai muuhun pastörintin kirjanpitoon tehdyt seuranta- ja todentamisdokumentit säilytetään
- Tallenteiden tulee olla esitettävissä tai tulostettavissa valvovalle viranomaiselle

17

17

## Pastörintien valvonta ja HACCP



### □ Pastörinti ja lämpökäsittely

E.) Laitteisto (Haccp periaate 4 seuranta)

- Henkilökunta hallitsee ja tuntee laitteistonsa osat sekä niiden sijainnin
- Valvomossa samat asiat kyetään tarvittaessa osoittamaan näytöiltä ja hallintajärjestelmistä
- Valvomossa todetaan näytöltä pastörintin asetuksen hallinta ja vaihteluväli esimerkiksi kevytmaidolle
- Valvomossa pyydetään nähtäväksi jonkun päivän pastörintikuvaajat/-tallenteet (lämpötila, paine ja tai virtaus ja palautusventtiilin asento)

18

18

## Pastörintien valvonta ja HACCP



### □ Pastörinti ja lämpökäsittely

F.) Toimintaohjeet poikkeamatilanteissa (Haccp periaate 5 korjaavat toimet)

Ohjeet lämpökäsittelyssä ilmenevien mahdollisten poikkeamien varalle, kuten lämmön häviäminen, paineen tai virtauksen muutosten tai palautusventtiilin toiminnan johdosta aiheutuneisiin poikkeamatilanteisiin

- Tuotanto- ja konetekniset toimet poikkeaman aikana ja jälkeen
- Poikkeamaraportin aloitustoimet
- Suuressa laitoksessa poikkeaman päättäminen

19

19

## Pastörintien valvonta ja HACCP



### □ Pastörinti ja lämpökäsittely

G.) Todentamismenettely (Haccp periaate 6 todentaminen)

- Kirjanpito ja tallenteet todentamisesta;
- 1. Lämpötilan seurannan suorituksen ja/tai - toteutuksen,
- 2. Palautusventtiilin toiminnan tarkastuksen ja seurannan
- 3. Paineen/virtauksen tarkkailun seuranta
- 4. Muun mahdollisen todentamismenettelyn kirjaukset

20

20

## Pastörintien valvonta ja HACCP



### □ Pastörinti ja lämpökäsittely

G.) Todentamismenettely (Haccp periaate 6 todentaminen)

Pastöroinnin todentamiseksi tehtävien fosfataasi- tai peroksidaasikokeiden toteuttaminen;

- Pienet maitoalan toimijat teettävät fosfataasikokeet toiminnan alussa laitteen toiminnan varmistamiseksi akkreditoidussa laboratoriossa hyväksytyllä menetelmällä esimerkiksi Ruokavirastossa. Sen jälkeen pikatestillä omavalvonnassa esimerkiksi kerran 1-6 kk tai vaarojen arvioinnin mukaan
- Suuret maitoalan toimijat teettävät fosfataasikokeita 4 x vuodessa / peruspastööri. Em. kokeet teetetään akkreditoidussa hyväksytyssä laboratoriossa esimerkiksi Ruokavirastossa. Omavalvonnassa fosfataasikokeita voi tehdä pikamenetelmillä esimerkiksi päivittäin tai HACCP-periaatteiden mukaan suoritettujen vaarojen arvioinnin osoittaman tarpeen mukaan.

21

21

## Pastörintien valvonta ja HACCP



### □ Pastörinti ja lämpökäsittely

- Pakkausmerkinnät

Pakkausmerkinnät pastöroinnista. Vain todennetun pastöroitumisen saa merkitä pakkaukseen

22

22

## Pastörintien valvonta ja HACCP



- Pastörinti ja lämpökäsittely; Hyväksymispäätös
  - Pastörinti ja lämpökäsittelylaitteet mainitaan hyväksymispäätöksessä
  - Pastörinti laitteistosta tehdään lausunto käyttökelpoisuudesta hyväksymispäätökseen.
  - Lyhyt kuvaus, onko malli ja toimintatapa kattila, levy- vai putkimalli, lämpötilan seurantatapa, palautuslaitteisto automaattinen vai käsikäyttöinen ja tietoa kapasiteetista
  - Onko teho ja kapasiteetti riittävä tulevaan toimintaan

23

23

## Pastörintien valvonta ja HACCP



- Pastörinti ja lämpökäsittely
  - Maitoalan erityishuomiot ohje Pastöroinneista on tekeillä:

**Maitoalan laitoksen valvonnassa huomioitavia asioita, pastöroinnit ja lämpökäsittelyt**

24

24

## Maitoalan laitoksen valvonnan erityishuomioita



### □ Hyväksyntä ja omavalvonta

Hyväksyntätilanne

- Kuljetusvälineiden sisältyminen hyväksyntään

Omavalvonta

- Raakamaidon laatuvaatimusten (pesäkemäärä, somaattisten solujen määrä ja antibioottijäämät) toteutuminen ja mahdolliset poikkeamat

25

25

## Maitoalan laitoksen valvonnan erityishuomioita



### □ Viranomaisvalvontavelvoite

Raakamaidon laatuvaatimusten toteutuminen ja mahdolliset poikkeamat

853/2004, IX Jakso, I Luku, III Kappale, 1 - 5 kohdat

Sekä (EU) 2017/625 (virallista valvontaa koskeva asetus) → Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2019/627, IV osasto (maitoalaan kohdistuvaa virallista valvontaa koskevat erityisvaatimukset

**Artikla 49, Maidon ja ternimaidon valvonta**, Toimivaltainen maitoalan hyväksytyä elintarvikehuoneistoa valvova viranomainen

*1. Toimivaltaisten viranomaisten on raakamaidon ja ternimaidon osalta valvottava asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan IX jakson I luvun III osan mukaisesti tehtäviä tarkastuksia.*

Oiva-arviointiohje 17.9 Raakamaidon laatututkimukset

26

26

## Maitoalan laitoksen valvonnan erityishuomioita



### □ Hyväksyntä ja omavalvonta

Omavalvonta, jatkoa

- Pastöroinnin tai sitä voimakkaamman lämpökäsittelyn saavien maitotuotteiden pastöroinnin suorituksen tallenteiden ja varmentamisen kirjanpito
- Pastöroinnin todentamiseksi tehtävien fosfataasi- tai peroksidaasikokeiden toteuttamiseen
- Toimintaohjeet lämpökäsittelyssä ilmenevien mahdollisten poikkeamien varalle
- Raakamaidon, raaka-ainemaidon ja –kerman sekä muiden maitopohjaisten raaka-aineiden vastaanottotarkastus ja laatusuunnitelma

27

27

## Maitoalan laitoksen valvonnan erityishuomioita



### □ Hyväksyntä ja omavalvonta

Tukijärjestelmiä vastaavat ohjeet

- Puhdistus ja puhtaudentarkkailu;
  - Keräilyautot, sekä siirto- ja kuljetuskalusto
  - Erilaisten maidon siirtoletkujen puhdistus ja puhtauden tarkkailu
- Tarkastus- ja kunnossapito;
  - Koneiden ja kaluston huolto ja kunnossapito; Pastööri ja lämpökäsittelylaitteet, meijerikoneisto sekä haude (Delvo, Charm)
  - Omien keräilyautojen valvonta ja tarkastukset

28

28

## Maitoalan laitoksen valvonnan erityishuomioita



Tukijärjestelmiä vastaavat ohjeet, jatkoa

- Sivutuotteet; rekisteröityminen, kirjanpito

Maitopohjaisten sivutuotteiden keräily ja hallittu toimitus pois tuotannosta

- Jäljitettävyysohjelma;

Raakamaito; alkuperä on tiedossa ja tiedot on saatavissa

29

29

## Maitoalan laitoksen valvonnan erityishuomioita



Tukijärjestelmiä vastaavat ohjeet, jatkoa

- Näytteenotto- ja tutkimus;

➤ Vastaanotetun raakamaidon laatututkimukset; omat tai joku muun hoitamana  
→ jolloin tulosten pitäisi tulla elintarvikehuoneistoon

➤ Raakamaidon vastaanottotarkastukset; mikrobilääkejäämät, lämpötila ja aisti

➤ Raakamaito- ja raaka-ainemaitotutkimus, pesäkemäärä, suuret toimijat;

- raakamaitoa ei ehditä käsittelemään 48 – 72 h kuluessa tai raakamaito saapuu toisesta laitoksesta (853/2004, IX Jakso, II Luku, III Kappale, a) kohta)

- kun raaka-ainemaito saapuu laitokseen toisesta laitoksesta (853/2004, IX Jakso, II Luku, III Kappale, b) kohta)

➤ Muut maitopohjaiset raaka-aineet, vastaanotto, oikeellisuus ja laadunvalvonta

30

30

## Maitoalan laitoksen valvonnan erityishuomioita



### □ Viranomaisvalvontavelvoite

Raakamaito ja raaka-ainemaito; pesäkemäärä, suuret huoneistot;

853/2004, IX Jakso, II Luku, III Kappale, a) ja b) kohdat

Sekä (EU) 2017/625 (virallista valvontaa koskeva asetus) → Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2019/627, IV osasto (maitoalaan kohdistuvaa virallista valvontaa koskevat erityisvaatimukset

**Artikla 50, Maidon ja ternimaidon valvonta**, Toimivaltainen maitoalan hyväksyttyä elintarvikehuoneistoa valvova viranomainen:

*3. Toimivaltaisten viranomaisten on käytettävä tämän asetuksen liitteessä III esitettyjä analyysimenetelmiä todentaakseen, että meijerituotteisiin sovelletaan asianmukaisesti asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan IX jakson II luvun II osassa tarkoitettua pastörintimenettelyä.*

Oiva-arviointiohje 17.1 Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset on päivitetty

31

31

## Maitoalan laitoksen valvonnan erityishuomioita



Tukijärjestelmiä vastaavat ohjeet, jatkoa

- Varautuminen erityistilanteisiin;
  - Varautuminen käyttöhyödykkeiden puutteeseen ja ulkoa tuleviin mahdollisiin haittoihin, kuten sähkö, vesi, höyry, paineilma - katkoksiin esimerkiksi yhteiskäsittelyssä ja vastaanotossa
  - Poikkeavan laatuksen raakamaidon erilläänpito
- Tiedotus- ja takaisin veto;
  - Raakamaidon mahdollisten poikkeamien ilmoitukset ja tiedotus viranomaisille

32

32



## Maitoalan laitoksen valvonnan erityishuomioita



Tukijärjestelmiä vastaavat ohjeet, jatkoa

- Pakkausmerkinnät;
  - Huomioitava ilmaisut ”raakamaito” ja ”valmistettu raakamaidosta”
  - Sekä ilmaisut ”ternimaito” ja ”valmistettu ternimaidosta”
  - Yhteiskäyttöisten maitopakkausten merkintä

33

33

## Maitoalan laitoksen valvonnan erityishuomioita



### ☐ Valvontakäynti maitoalan hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon

- Yhteiskäsittely tai vastaava valmistustila;
  - Valmistuskirjanpito ja valmistuskirjanpidon vahvistus
  - Kuvaajat ja tallenteet, niiden seuranta ja katselmointi; valmistajan vahvistus menettely. Työnjohdon varmennus ja haccp-tiimin toimet
  - Esimerkiksi kevytmaitoerän pastöroinnin tarkastus tallenteelta;
    - 2.2.2022 päivän ensimmäinen
    - edellinen valmistuserä jonka aikana ilmeni poikkeama

34

34

## Maitoalan hyväksytyin elintarvikehuoneiston valvonnan erityishuomioita



### □ Valvontakäynti maitoalan hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon

- Lämpökäsittelyssä ilmenevien mahdollisten poikkeamien varalle ohjeet (lämmön, paineen tai virtauksen poikkeamat)
- Lämpökäsittelylaitteiston alipastöroitumista estävän automatiikan toiminnan päivittäinen testaus. Kirjanpito
- Maitotuotteisiin lisättävät valmistus- ja apuaineet; annostus, mittaus, seurantakirjanpito

35

35

## Maitoalan hyväksytyin elintarvikehuoneiston valvonnan erityishuomioita



### □ Valvontakäynti maitoalan hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon

- Tuotanto;
  - Meijeritekniisten pienosien mahdollinen erillispesu, käsinpesu, desinfiointi ja puhtauden seuranta
  - Kylmävarastojen lämpötilat varastossa ja tietojärjestelmässä;
    - Helposti pilaantuvat maidot ja kermat; enintään 6 °C
    - Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet; enintään 8 °C:ssa
    - Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet sekä helposti pilaantuvat maidot ja kermat; enintään 6 °C:ssa (MMM 318/2021, § 23, kohta 1).

36

36

## Maitoalan hyväksytyn elintarvikehuoneiston valvonnan erityishuomioita



### ☐ Valvontakäynti maitoalan hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon

- Pakkaustarvikevarastot, lämpötilan asetus ja seuranta
- Pesukeskuksen toiminta; poikkeamien seuranta
- Hauteen (Delvo, Charm) kalibrointi ja kontrolli (+/- testit) suoritettuna, hauteen päiväys ja kello oikeassa ajassa
- Raakamaidon vastaanotossa raakamaidon ja muun maitopohjaisen materiaalin purku- ja täyttöletkut; kunto ja säilytys. Letkujen kiinnitysholkkien kierteiden ja tiivisteiden puhdistus
- Keräilyautojen, joiden kotipaikka on toisen valvontayksikön alueella, valvonta ja tarkastukset

37

37

## Maitoalan hyväksytyn elintarvikehuoneiston valvonnan erityishuomioita



### ☐ Lisäksiä Oiva-arviointiohjeisiin

- 3.2 Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja välineiden puhtaus
- 6.5 Elintarvikkeiden tuotantoprosessien lämpötilahallinta
- 17.1 Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

38

38

## FVO Tarkastus 2021 – 7183 Maito



- **Suositus n:o 1.** Keskusviranomaisen valvoo maitoalan laitosten ja maidontuotantotilojen virallisen valvonnan tehokkuutta, asianmukaisuutta ja johdonmukaisuutta ja varmistaa riittävän koordinoinnin ja tietojen keruun valvontaan osallistuvien toimivaltaisten viranomaisten välillä.

39

39

## FVO Tarkastus 2021 – 7183 Maito



- **Suositus n:o 2.** Maitoalan laitoksissa valvontaa suorittava toimivaltaisten viranomaisten valvontahenkilöstö saa säännöllistä ja asianmukaista koulutusta, jotta henkilöstö voi hoitaa tehtävänsä pätevästi ja pysyä ajan tasalla toimivaltaansa kuuluvan alan kehityksestä.

40

40

## FVO Tarkastus 2021 – 7183 Maito



- **Suositus n:o 3.** Virallisen valvonnan suunnittelun ja dokumentoinnin tukena käytettävät tietotekniset välineet vastaavat tarkoitustaan ja että toimivaltaiset viranomaiset saavat asianmukaista koulutusta.

41

41

## FVO Tarkastus 2021 – 7183 Maito



- **Suositus n:o 4.** Maitoalan laitosten ja maidontuotantotilojen valvonta toteutetaan suunnitellulla ja asianmukaisella riskiperusteisella tiheydellä.

42

42

## FVO Tarkastus 2021 – 7183 Maito



- **Suositus n:o 5.** Varmistetaan, että maidonkeruuosuuskunnat sisällytetään virallisen valvonnan piiriin sen varmistamiseksi, että virallinen valvonta koskee maidon ja maitotuotteiden kaikkia tuotantovaiheita, kuten asetuksen (EU) 2017/625 10 artiklan 1 kohdan a alakohdassa edellytetään.

43

43

## FVO Tarkastus 2021 – 7183 Maito



- **Suositus n:o 6.** Maitoalan laitosten ja maidontuotantotilojen valvonnasta vastaavat toimivaltaiset viranomaiset toteuttavat todettuun säännösten noudattamatta jättämiseen liittyvät toimet asetuksen (EU) 2017/625 138 artiklassa edellytetyllä tavalla.

44

44

## Suositus n:o 6. maitoalan laitosten valvonnassa



Jos tarkastuksessa ilmenee huomautettavaa;

- Havaitut puutteet kirjataan ja käsitellään
- Korjaavat toimet suunnitellaan ja osoitetaan tehtäviksi määräajassa
- Annettujen määräysten toteutumista ja vaikutuksia määräajassa seurataan

45

45

## FVO Tarkastus 2021 – 7183 Maito



- **Suositus 7.** Maitoalan laitosten ja maidontuotantotilojen riskiluokitus vastaa säännöstöä, sekä Ruokaviraston tarkastusohjeita epäkohtien luokittelun ja täytäntöönpanon osalta.

46

46



## Ruokaviraston Maitotiimi

Maitotiimiin kuuluu Ruokaviraston 3 maitoalan asiantuntijaa:

- **Marko Naapuri**, ETM, tiimin vastuhenkilö, puh. 050 386 8411
- **Taina Lehtonkivi**, ETM, puh. 050 386 8417
- **Noora Tolin**, ETM, puh. 040 196 6475

Sähköpostit:

[etunimi.sukunimi@ruokavirasto.fi](mailto:etunimi.sukunimi@ruokavirasto.fi)

[ruokahygienia@ruokavirasto.fi](mailto:ruokahygienia@ruokavirasto.fi)

47

47



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

# Kiitos

**Marko Naapuri**

[marko.naapuri@ruokavirasto.fi](mailto:marko.naapuri@ruokavirasto.fi)  
[ruokahygienia@ruokavirasto.fi](mailto:ruokahygienia@ruokavirasto.fi)

Twitter ja instagram: [@oivaruoka](#)

48