



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Olosuhdevalvonta maitotiloilla

Noora Tolin

ylitarkastaja,

Elintarvikehygienia,

Mikrobiologinen elintarviketurvallisuus

Maitoalan koulutus valvojille ja yrityksille

22.9.2022



Esityksen sisältö

- **Omavalvonta**
- **Maidontuotannon olosuhteita koskevat vaatimukset**
- **Valvontaohjeet**





RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Omavalvonta



Omavalvonta 1/4

- Elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija
 - tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja
 - varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset
- Omavalvonnan on oltava riittävää ja sen on vastattava toimintaa, mutta sen ei tarvitse olla HACCP-pohjainen
- Omavalvontajärjestelmän tulee olla tarkastettavissa, joko kirjallisesti tai haastattelemalla toimijaa
- Erillistä kirjallista omavalvonnan kuvausta ei välttämättä vaadita





Omavalvonta 2/4

- Jos omavalvontaan sisältyvissä toiminnoissa on olennaisia puutteita → valvoja voi edellyttää toimintojen esittämistä kirjallisesti
- Omavalvontajärjestelmä voi olla osa laatujärjestelmää
 - Ruokaviraston arvioima hyvän käytännön ohje tai toimijan laatimat työohjeet
- Omavalvontajärjestelmän tulee sisältää riittävällä tarkkuudella joko kirjallisesti tai suullisesti esitettynä lainsäädännössä eläintuotannolta vaaditut asiat
- Jos tilalla on sekä alkutuotanto- että elintarvikehuoneistotoimintaa, omavalvonta voi olla osin toimintojen yhteinen



Omavalvonta 3/4

Eläintuotannon omavalvontajärjestelmän tulee sisältää:

EU 852/2004 liitteen I osan A kohta II

- tilojen (ml. rehujen varastointi ja käsittelytilat), laitteiden, säiliöiden, välineiden puhtaanapito ja desinfiointi tarpeen mukaan
- tuotantoeläinten puhtauden varmistaminen niin pitkälti kuin mahdollista
- talousveden käyttö aina kun se on tarpeen saastumisen estämiseksi
- henkilöstön hyvän terveydentilan varmistaminen ja henkilöstölle terveysriskejä koskevan koulutuksen antaminen
- eläinten ja tuhoeläinten aiheuttaman saastumisen estäminen



Omavalvonta 4/4

Eläintuotannon omavalvontajärjestelmän tulee sisältää (jatkuu):

- jätteiden ja vaarallisten aineiden (mm. biosidit, kasvinsuojeluaineet, lannoitteet) varastointi ja asianmukainen käsittely
- tartuntatautien kulkeutumisen ja leviämisen estäminen, mm. uusia eläimiä tuotaessa, ja tautiepäilyistä ilmoittaminen
- eläimistä otettujen ja muiden, ihmisten terveyden kannalta merkityksellisten, näytteiden tulosten huomioon ottaminen
- rehun lisäaineiden ja eläinlääkkeiden käyttäminen oikein ko. lainsäädännön mukaisesti



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Maidontuotannon olosuhteita koskevat vaatimukset



Vesitutkimus 1/2

- Lypsämisessä ja maidon käsittelyssä käytettävien laitteiden ja välineiden puhdistamiseen ja huuhteluun käytettävä **vesi on tutkittava, jos käytössä on oma vedenlähde**, esim. kaivo.
 - Vedestä on tutkittava vähintään *Escherichia coli* ja suolistoperäiset enterokokit sekä aistinvaraisesti väri ja haju
 - Jos on syytä epäillä vedessä esiintyvän muita tekijöitä, jotka voivat vaarantaa maidon elintarviketurvallisuuden, maidontuottajan on huolehdittava, että vedestä tehdään myös näitä tekijöitä koskevat tutkimukset
 - Tulosten arvioinnissa käytetään STM:n asetuksen 401/2001 laatuvaatimuksia- ja suosituksia sekä otetaan huomioon vaikutus elintarviketurvallisuuteen
- Veden tulee olla tutkittu **ennen** vesilähteen/kaivon **käyttöönottoa**. Käyttöönoton jälkeen veden laatu on tutkittava säännöllisesti **kolmen vuoden välein**
- Viimeisin tutkimustodistus tulee säilyttää



Vesitutkimus 2/2

- **Tutkimuksia veden laadusta ei vaadita**, jos lypsämisessä ja maidon käsittelyssä käytettävien laitteiden ja välineiden puhdistamiseen ja huuhteluun käytetään **talousvettä toimittavan laitoksen vettä**, esimerkiksi kunnallisen vesilaitoksen tai vesiosuuskunnan vettä.
 - Tuottajan on osoitettava liittyminen verkostoon esimerkiksi veden hankinnasta tehdyllä sopimuksella tai tuottajalle veden käytöstä osoitetulla laskulla



Maidon laatututkimukset

EU 853/2004

- Lehmän maidon pesäkemäärä $30\text{ °C} \leq 100\ 000$ /ml, tutkittava 2 x kk (geom.ka 2 kk)
 - Muiden eläinten maidon $\leq 1\ 500\ 000$ / $\leq 500\ 000$ /ml, tutkittava 2 x kk (geom.ka 2 kk)
- Lehmän maidon soluluku $\leq 400\ 000$ /ml, tutkittava 1 x kk (geom.ka 3kk)
- Mikrobilääkejäämät alle määrätyn tason

EU 853/2004

- Jos raakamaito ei täytä em. vaatimuksia, elintarvikealan toimijan on ilmoitettava asiasta toimivaltaiselle viranomaiselle ja toteutettava toimenpiteitä tilanteen korjaamiseksi





Maidon jäähdytys- ja säilytystilojen erottaminen eläintenpitotiloista

EU 853/2004

- Lypsylaitteiston ja maidon säilytykseen, käsittelyyn tai jäähdytykseen käytettävien tilojen sijainnin ja rakenteiden on oltava sellaiset, että maidon elintarviketurvallisuus ei vaarannu
- Maidon ja ternimaidon säilytystilat on erotettava riittävällä tavalla tiloista, joissa eläimiä pidetään
- Maidon ja ternimaidon säilytystilat tulee erottaa myös muista likaisista tiloista tilojen välisellä seinällä, ovella tai vastaavalla suojalla
- Vähintään tilasäiliön luukun, hanan ja korvausilmanoton tulee olla sijoitettuina tilaan, joka on riittävällä tavalla erotettu eläintenpitotiloista ja muista likaisista tiloista
- Ruokavirasto suosittaa, että ilmanvaihdon ilmavirtauksen suunta on puhtaasta tilasta kohti likaisia tiloja



Maidon jäähdytys- ja säilytystilojen toiminnot

- Tiloissa, joissa maitoa joko säilytetään tai jäähdytetään, ei saa harjoittaa toimintaa, joka heikentää maidon elintarvikeeturvallisuutta
- Esimerkiksi
 - tiloissa pestään hyvin lantaista pyykkiä, suihkutetaan lantaisia saappaita, säilytetään runsaasti ylimääräistä tavaraa, käsitellään pölyäviä rehuja tai puhdistetaan ja korjataan työkoneita
- Tavaroida voidaan säilyttää maidon jäähdytys- tai säilytystiloissa, jos säilytys ei vaikeuta puhtaanapitoa eikä vaaranna elintarvikeeturvallisuutta, esimerkiksi kaapissa.
- Maidon ja ternimaidon säilytystilaa ei suositella käytettäväksi pääasiallisena kulkupaikkana likaisempiin tiloihin



Maidon kanssa kosketuksessa olevat pinnat 1/2

- Maidon ja ternimaidon kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen tulee olla helposti puhdistettavia, sileää, pestävää ja myrkytöntä materiaalia (elintarvikekäyttöön soveltuvat materiaalit).
- Pintojen tulee olla ehjiä. Kuluneisuus, esimerkiksi nännikumeissa ja muissa kumiosissa, ei saa hankaloittaa puhdistusta.
- Pinnat, kuten lypsämisessä käytettävät apuvälineet, säiliöt ja astiat, on puhdistettava ja tarpeen mukaan desinfioitava käytön jälkeen.
- Maitoa ja ternimaitoa on välittömästi lypsyn jälkeen säilytettävä puhtaassa paikassa, joka on suunniteltu ja varustettu estämään saastuminen.



Maidon kanssa kosketuksessa olevat pinnat 2/2

- Lypsykoneen hyvä kunto ja toiminta on varmistettava huoltamalla ja testaamalla kone tarpeen mukaan ja säännöllisesti
- Maidontuottaja voi ostaa tai toteuttaa itse lypsykoneen kunnon ja toiminnan huollon





Maidon jäähdytykseen liittyvä lämpötilakirjanpito

EU 853/2004 ja MMM 318/2021

- Siirrettävän maidon lämpötila olla korkeintaan + 6 °C. Yksittäisissä tapauksissa korkeintaan + 10 °C edellyttäen, että kuljetussäiliössä olevan raakamaidon lämpötila ei tämän takia ylitä + 6 °C.
- Ternimaito jäähdytetään välittömästi enintään + 8°C:n lämpötilaan / enintään + 6°C:n lämpötilaan, jos keräys ei tapahdu päivittäin / jäädytetään
- Ternimaito jäädytetään mahdollisimman nopeasti, jäädytetty ternimaito säilytetään ja kuljetetaan luovutukseen asti vähintään -12°C
- Maidon säilytys- ja siirtolämpötilojen noudattamisen tulee olla todennettavissa esimerkiksi kirjanpidon tai tallenteiden avulla. Kirjanpitoa on säilytettävä vähintään yksi vuosi
 - Kirjauksiksi riittää vähintään keräilyhetkellä mitattu maidon lämpötila, josta tuottajalle jää tieto paperilla tai sähköisesti

Haitta- ja muiden eläinten torjunta maidon säilytystiloissa



- Maidon ja ternimaidon säilytystilat on suojattava haittaeläimiltä
 - Haittaeläimiä ovat jyrsijät (erityisesti rotat), linnut ja hyönteiset
 - Muut eläimet eivät saa aiheuttaa tuhoja tai saastuttaa maidon säilytystiloja (eivät ole lemmikkien ruokinta- tai oleskelutiloja)
- Tiiviit rakenteet, verkot ikkunoissa ja tuuletusaukoissa sekä tiiviit, kiinni pidettävät ovet
- Tarpeen mukaan loukut, pyydykset, myrkkysyöttilaatikot ja kärpäspaperit
- Myrkkysyöttilaatikot tulee olla sijoitettu niin, ettei elintarvikkeen saastumisesta ole vaaraa. Esimerkiksi lattian huuhteluvesi ei saa kastella syöttilaatikkoa
- Ulkoseinustat suositellaan pidettävän vapaina kasvillisuudesta sekä tavaroista, jotta ne eivät tarjoaisi piilopaikkoja haittaeläimille



Lypsyhygienia

- Lypsämisen hygieniavaatimukset:
 - Ennen kuin lypsäminen alkaa, vetimet, utareet ja niiden lähialueet ovat puhtaat
 - Lypsylaitteiston maitosuodattimet vaihdetaan ennen lypsyn aloittamista ja tarvittaessa lypsyn kuluessa (automaattilypsytiloilla vähintään kaksi kertaa vuorokaudessa)
- Lypsypaikan tulisi olla riittävän tilava ja helposti puhtaana pidettävä. Valaistuksen tulisi olla riittävä, jotta esimerkiksi vedinten puhdistuminen voidaan varmistaa.
- Automaatin kyky puhdistaa vetimet? Maidontuottajan tekemä vedinten puhdistustapahtuman seuranta tärkeää



Sairaiden eläinten maidon ja jäämiä sisältävän maidon erillään pito



Eläimet

- joissa havaitaan utaretulehduksen tai muiden utaresairauksien oireita taikka maidon välityksellä ihmiseen tarttuvaa tautia tai
- joiden maito voi lääkityksen johdosta sisältää jäämiä

on lypsettävä viimeiseksi tai erillisellä lypsykoneella / erillislypsimellä tai käsin taikka välittömästi näiden eläinten lypsyn jälkeen puhdistettavalla laitteistolla (ml. automaattinen lypsylaitteisto).

- Vaatimusten täyttyminen tilalla voidaan todeta joko seuraamalla lypsyä tai keskustelemalla tuottajan kanssa kuinka hän toteuttaa erilleen lypsyn



Muut lypsyyntä liittyvät vaatimukset

- Lypsäjä tarkastaa jokaisen eläimen maidon aistinvaraisten tai fysikaalisten ja kemiallisten poikkeavuuksien varalta tai muulla vastaavalla menetelmällä, eikä maitoa, jossa on poikkeavuuksia, käytetä ihmisravinnoksi
- Ternimaito lypsetään erikseen eikä sitä sekoiteta raakamaitoon
- Lypsäjät ja/tai raakamaidon käsittelijät käyttävät soveltuvia puhtaita vaatteita
- Lypsäjien henkilökohtaisen puhtauden taso on korkea, lypsypaikan lähellä on asianmukaiset laitteet käsien ja käsivarsien pesua varten
- Käytetään vain hyväksytyjä tai rekisteröityjä vedinkastoliuoksia ja –suihkeita (EU:ssa laillisesti markkinoilla olevat tuotteet)
- Vedinkastoaineita on käytettävä niin, ettei niistä aiheudu jäämiä maitoon. Käytössä tulee noudattaa valmistajan ohjeita. Aineen käyttö esimerkiksi välittömästi ennen lypsyä saattaa aiheuttaa jäämiä maitoon.

Raakamaidon ja ternimaidon luovutus suoraan kuluttajalle ja toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin 1/2



- Maidontuotantotilat, jotka
 - myyvät tuottamaansa raakamaitoa suoraan kuluttajille enintään 2500 kg vuodessa, ja/tai
 - myyvät tuottamaansa ternimaitoa suoraan kuluttajille enintään 2500 kg vuodessa, ja/tai
 - toimittavat jäädytettyä ternimaitoa vähittäismyyntiin Suomessa enintään 2500 kg vuodessa
- Toimijan tulee pitää kirjaa myydyn ja toimitetun maidon määrästä ja noudattaa edellä mainittuja määrärajoja
- Raakamaitoa ja ternimaitoa ei saa muutoin käsitellä kuin jäähdyttää ja annostella kuluttajan astiaan. Ternimaitoa saa lisäksi jäädyttää pakattuna. Ternimaito on jäädytettävä mahdollisimman nopeasti sen lypsyn ja jäähdytyksen jälkeen
- Asiakkaan tulisi päästä mahdolliseen myyntitilaan kulkematta eläintenpitotilojen tai maidonkäsittelytilojen kautta

Raakamaidon ja ternimaidon tuotanto myytäväksi raakamaitona elintarvikehuoneistosta tai pakattavaksi laitoksessa



- Maidontuotantotilat, jotka tuottavat raakamaitoa sellaisenaan nautittavaksi ja
 - joiden yhteydessä on raakamaitoa tai lämpökäsittelemätöntä maitoa tai kermaa **yli** 2500 kg vuodessa suoraan kuluttajille myyvä rekisteröity elintarvikehuoneisto ja/tai
 - jotka toimittavat raakamaitoa hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon (laitokseen), josta maito saatetaan markkinoille ilman lämpökäsittelyä
 - Ei koske ternimaidon myyntiä
- Nautakarjan ulostenäytteet on tutkittava Salmonella -bakteerien varalta
 - ennen toiminnan aloittamista ja
 - sen jälkeen vähintään kerran vuodessa
- Jos naudassa on todettu salmonellatartunta, maitoa saa luovuttaa vain Suomessa sijaitsevaan elintarvikelain nojalla hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon pastöroitavaksi tai kuumennettavaksi vähintään pastörointia vastaavalla tavalla



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Valvontaohjeet

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan – rakenne



1. Yleiset elintarvikkeiden alkutuotantoa koskevat vaatimukset
2. Eläintuotannon yhteiset vaatimukset
3. Lihantuotannon erityisvaatimukset (tarvittaessa!)
4. Maidontuotannon erityisvaatimukset
5. Munantuotannon erityisvaatimukset
6. Hunajantuotannon erityisvaatimukset
7. Vesiviljelytuotteiden ja kalastuksen erityisvaatimukset
8. Kasvin- ja siententuotannon yhteiset vaatimukset
9. Iduntuotannon erityisvaatimukset
10. Alkutuotannon tuotteiden kuljetuksen erityisvaatimukset



Valvontaohjeiden sisältö 1/2



VALIKKO



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



Asiointi »



FI »



[Etusivu](#) » [Yritykset](#) » [4. Maidontuotannon erityisvaatimukset](#)

4. Maidontuotannon erityisvaatimukset

[Tulosta](#)

Julkaisupäivä: 28. maaliskuuta 2022

[Kaikki ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan](#)

4.1 Yleiset vaatimukset

4.1.2 Maidontuotantoeläinten terveydentila TE

Ohje/versio: 4722/04.02.00.01/2021/2, voimaantulopäivä 28.3.2022

Huomioitavaa:

- Raakamaidon laatututkimusten tulokset huomioidaan kohdassa 4.1.3.
- Eläinlääkkeiden käyttö arvioidaan kohdassa 2.7.
- Tautien leviämisen estäminen arvioidaan kohdassa 2.3. Tässä kohdassa arvioidaan tuotantoeläinten terveydentilaa maidon kautta ihmisiin leviävien tautien osalta

Sisällysluettelo

[Näytä kaikki tasot »](#)

4.1 Yleiset vaatimukset

[4.1.2 Maidontuotantoeläinten terveydentila TE](#)

[4.1.3 Raakamaidon laatuvaatimukset TE](#)

[4.2 Maidon jäähditys- ja säilytystilat ja lypsylaitteet](#)

[4.2.1 Veden laatu](#)

[4.2.2 Maidon jäähditys- ja säilytystilojen erottaminen eläintenpitotiloista TE](#)



Valvontaohjeiden sisältö 2/2

Tarkastettavia asioita:

- Maidon on oltava peräisin eläimistä:
 - joissa ei ole oireita tartuntataudeista, jotka voisivat tarttua ihmisiin maidon välityksellä (Tämä kohta ei ole täydentävien ehtojen vaatimus.)
 - joiden yleinen terveydentila on hyvä; ei merkkejä taudista, joka saattaa johtaa maidon saastumiseen; ei sukuelinten alueella esiintyvää tulehdusta, johon liittyy vuotoa; ei suolistotulehdusta, johon liittyy ripuli ja kuumetta; ei tunnistettavaa utaretulehdusta
 - joilla ei ole utarehaavoja, jotka voisivat muuttaa maidon laatua
 - jotka täyttävät erityiset terveysvaatimukset (ei luomistautia; ei tuberkuloosia)
 - Eläimistä, jotka eivät täytä edellä mainittuja vaatimuksia, saatua raakamaitoa ei saa käyttää ihmisravinnoksi.
 - Toimijalla on oltava menettelyt sairaiden eläinten eristämiseksi siten, että tehokkaasti estetään haitalliset vaikutukset toisten eläinten maitoon. Eristämisen ei aina tarvitse tarkoittaa eläimen siirtämistä sairaskarsinaan. Tapauksen mukaan riittävä eristäminen voidaan tehdä myös esimerkiksi jättämällä tyhjä parsi sairaan eläimen ja muiden eläinten väliin.

Tarkastuksella valvoja toteaa silmämääräisesti eläinten terveyden. Arviointi ei edellytä mittauksia tai analyysijä.

Maidontuottajaa voidaan haastatella eläinten terveydentilan seurannasta (mm. utaretulehdusmaidon ja vedinhaavojen näytteenotto) ja käytännöistä sairaiden eläinten eristämiseksi.

A Toiminta on kokonaisuutena arvioituna pääsääntöisesti vaatimusten mukaista.

Tarkastuksella tehtyjen havaintojen perusteella eläimet täyttävät terveysvaatimukset. Toimijalla on asianmukaiset menettelyt sairaiden eläinten eristämiseksi. Toiminnassa voi olla pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuuksi, esimerkiksi

- Toimijan menettelyt eläinten terveydentilan seuraamiseksi ovat haastattelun perusteella hieman puutteelliset.

C Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuuksi tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.

Esimerkiksi:

4.2.5 Maidon jäähdytykseen liittyvä lämpötilakirjanpito TE

4.2.6 Haitta- ja muiden eläinten torjunta maidon säilytystiloissa TE

4.3 Lypsy ja maidon käsittely

4.3.1 Lypsyhygieniat TE

4.3.2 Sairaiden eläinten maidon jäämiä sisältävän maidon erillään pito TE

4.3.4 Muut lypsyyn liittyvät vaatimukset

4.4.1 Vaatimukset raakamaidon ja ternimaidon myynnille

4.4.4 Elintarvikkeista annettavat tiedot

4.5 Raakamaidon ja ternimaidon tuotanto myytäväksi raakamaitona elintarvikehuoneistosta tai pakattavaksi laitoksessa

4.5.2 Salmonellan tutkiminen



Mitä TE -merkintä ohjeessa tarkoittaa?

- TE -merkityissä ohjeissa käsitellään asetuskohtaa, joka on samalla täydentävien ehtojen vaatimuskohta
- TE-merkityistä ohjeista saatu C- tai D-arvio voi johtaa täydentävien ehtojen sanktioon
- Aluehallintovirastossa määritetään onko tarvetta laajentaa asia täydentävien ehtojen valvontaan



Ruokaviraston sivuilla

[Etusivu](#) » [Tietoa meistä](#) » [Asiointi](#) » [Oppaat ja lomakkeet](#) »

- [Yritykset](#) » [Elintarvikeala](#) » [Alkutuotanto](#)
 - [Valvontaohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan](#)
- [Viljelijät](#) » [Täydentävien ehtojen valvontaohjeet](#)
 - [Täydentävien ehtojen valvontaohjeet](#)
- [Etusivu](#) » [Yritykset](#) » [Elintarvikeala](#) » [Elintarvikkeiden alkutuotanto](#) » [Eläimistä saatavat elintarvikkeet](#) » [Maito](#)



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



Oivallinen ruoka

1 207 twiittiä



Seuraa meitä
myös twitterissä:
[@oivaruoka](https://twitter.com/oivaruoka)

Oivallinen ruoka

@oivaruoka

Oivallinen ruoka on hyvää, turvallista ja ravitsevaa. Twiittaajina [@ruokavirasto](https://twitter.com/ruokavirasto)'n elintarvikeasiantuntijat.

605 seurattua 1 258 seuraajaa



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Kiitos

Noora Tolin

noora.tolin(at)ruokavirasto.fi
Ruokahygienia(at)ruokavirasto.fi

Twitter: [@oivaruoka](https://twitter.com/oivaruoka)