



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Toimintaohje rahtisekoittajille, rehujen kuljettajille ja maataloille salmonellan leviämisen ehkäisemiseksi

Toimintaohje rahtisekoittajille, rehujen kuljettajille ja maataloille salmonellan leviämisen ehkäisemiseksi

1 Rahtisekoittajat

1.1 Rehun valmistuskaluston puhdistus

Mikäli rehuja, joissa on todettu salmonellaa tai joihin kohdistuu salmonellaepäily, on välitetty tiloille tai jos jollakin asiakastilalla on ollut käytössä kyseisiä rehuja, tulee rehun valmistuskalusto puhdistaa perusteellisesti ja desinfioida. Pesussa ja desinfiointissa voidaan käyttää pääsääntöisesti normaalisti käytettäviä pesu- ja desinfiointiaineita. Desinfiointiaineiden pakkausmerkintöjen käyttöohjeita sekä käyttöturvallisuustiedotteita tulee noudattaa. Desinfiointiaineesta tulee varmistaa, että se tehoaa salmonellabakteeriin. Epäselvissä tilanteissa asian voi varmistaa desinfiointiaineen valmistajalta/markkinoijalta. Mikäli valmiste ei ole käyttövalmis, tulee käytettävä liuos valmistaa käyttöväkevyyden ylärajalle. Tärkeää on myös antaa pesu- ja desinfiointiaineiden vaikuttaa pinnoilla vähintään 15 minuuttia. Desinfiointiaine levitetään aina puhtaalle ja kuivalle pinnalle. Rahtisekoituskaluston pesu suositellaan tehtäväksi kerran viikossa, mieluiten työviikon päätteeksi, jotta kalusto saadaan kuivaksi.

1.2 Pintasivelynäytteet

Desinfiointin jälkeen otetaan pintasivelynäytteet esim. imuputkien, purkuputkien ja sekoitussäiliön pinnoilta. Pintasivelynäytteiden ottamista varten omassa laadunvalvonnassa käytetystä laboratorion voi tiedustella steriilejä harsotaitoksia. Kaikki puhdistustoimenpiteet tulee merkitä kirjanpitoon. Ruokavirasto suosittelee, että näytteet lähetetään tutkittavaksi akkreditoituun laboratorioon (esimerkiksi omassa laadunvalvonnassa käytettävään lähimpään elintarvike- ja ympäristölaboratorioon).

Mikäli rehujen valmistuskalustosta todetaan salmonellaa, tulee asiasta ilmoittaa välittömästi Ruokaviraston rehuvalvontaan rehu.ilmoitukset@ruokavirasto.fi.

1.3 Liikkuminen maataloilla

Kaluston puhdistukseen, puhtaanapitoon ja hygieeniseen rehunvalmistukseen tulee kiinnittää salmonellaepäilytilanteessa erityistä huomiota. Erityisesti on vältettävä rehun valmistusta ja ajoa riskialttiissa paikoissa mm. lantalan läheisyydessä. Lisäksi tarpeetonta kulkemista tilalla pitäisi välttää. Ruokavirasto suosittelee, että tilalla, jolla on epäilyksen alaista rehua, lisätään happolisää esim. Bio-Add tai Salkil jokaiseen sekoituserään.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Toimintaohje rahtisekoittajille, rehujen kuljettajille ja maatiloille salmonellan leviämisen ehkäisemiseksi

1.4 Suojautuminen

Lisäksi tulee kiinnittää erityistä huomiota siihen, että kuljettajan oma suojavaatetus ja jalkineet ovat helposti puhdistettavissa. Ruokavirasto suosittelee, että rahtisekoittaja käyttää puhdasta haalaria, joka vaihdetaan päivittäin. Myös auton askelmien ja jalkatilan hygieenisyyteen tulee kiinnittää erityistä huomiota. Ohjaamon jalkatilat, matot, polkimet, askelmat yms. tulee puhdistaa ja desinfioida päivittäin. Mikäli rehua joudutaan valmistamaan tilalla, jossa on todettu salmonella, tulee sinne mennä ajojärjestyksessä päivän viimeiseksi. Varastossa, jossa varastoidaan välitysrehuja, tulee kiinnittää erityistä huomiota riittävään tuholaistorjuntaan.

2 Kuljetusliikkeet, jotka kuljettavat irtorehua ja säkkirehua

Kuljetusliikkeiden, jotka ovat kuljettaneet rehua, joissa on todettu salmonellaa tai joihin kohdistuu salmonellaepäily, tulee välittömästi puhdistaa ja desinfioida kuljetukseen käytetty kalusto. Tämän jälkeen kuljetuskalustosta otetaan pintasivelynäytteitä kaluston pinnoilta esim. auton lastitilasta tai purkuputkesta ja kuljettajan jalkatilasta (katso edellä oleva ohje rahtisekoittajille). Rehusta tai kuljetuskalustosta otetut laadunvarmistusnäytteet tulee toimittaa laboratorioon analysoitavaksi. Ruokavirasto suosittelee akkreditoidun laboratorion käyttöä salmonellatutkimuksiin.

Huomiota tulee kiinnittää siihen, että kuljettajan oma suojavaatetus ja jalkineet ovat helposti puhdistettavissa. Myös auton askelmien ja jalkatilan hygieenisyyteen tulee kiinnittää erityistä huomiota. Ohjaamon jalkatilat, matot, polkimet, askelmat yms. tulee puhdistaa ja desinfioida.

Kaikki puhdistustoimenpiteet tulee merkitä kirjanpitoon. Desinfiointiaineiden pakkausmerkintöjen käyttöohjeita sekä käyttöturvallisuustiedotteita tulee noudattaa. Rehuerien kuljetuksessa tulee myös huolehtia, että kuljetuskalusto tyhjentyy täydellisesti kulloinkin kuljetettavasta rehusta. Ruokavirasto muistuttaa, että kuljetetun rehun on oltava jäljitettävissä eli ajopäiväkirjan on oltava ajan tasalla.

Mikäli kuljetuskalustosta todetaan salmonellaa, tulee asiasta ilmoittaa välittömästi Ruokaviraston rehuvalvontaan rehu.ilmoitukset@ruokavirasto.fi.

3 Maatilat

Niille tiloille, joilla on käytetty rehua, jossa on todettu salmonellaa tai johon kohdistuu salmonellaepäily, pyrkii rehusta vastaava rehualan toimija mahdollisuuksiensa mukaan



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Toimintaohje rahtisekoittajille, rehujen kuljettajille ja maataloille salmonellan leviämisen ehkäisemiseksi

toimittamaan uutta korvaavaa rehua. Uuden rehun toimittamiseen saakka eläimet ruokitaan tilalla olevalla rehulla. Uusi rehu tulee pitää erillään saastumisepäilyn alaisesta rehusta. Rehun vaihdon yhteydessä, muulloinkin kuin salmonellaepäilytilanteessa, siilot ja varastot tulee tyhjentää täydellisesti, puhdistaa mekaanisesti, esim. harjaamalla, ja desinfioida huolellisesti. Siiloista irrotetaan pohjakartiot, jotka tulee puhdistaa huolellisesti. Lisäksi siilojen yläosan ("katto") ja päällä olevan ilmaventtiilin ("ilmalukko") puhdistus on tärkeää. Desinfiointiaineiden pakkausmerkintöjen käyttöohjeita sekä käyttöturvallisuustiedotteita tulee noudattaa.

Salmonellaepäilyä rehua käyttäneille tiloille tulevat kunnaneläinlääkärit ottamaan eläimistä ulostenäytteitä salmonella-analyysiä varten. Tiloilta otetaan tarvittaessa myös rehunäytteitä, jotka analysoidaan Ruokaviraston Viikin laboratoriossa. Ruokavirasto ilmoittaa tilalle sekä positiivisista että negatiivisista löydöksistä. Eläinten terveys ETT ry:n ohjetta tautisuojaustoimista tulee tiloilla toteuttaa tehostetusti.

(Nautatilat: <https://www.ett.fi/nauta/tilatason-tautisuojaus/>

Sikatilat: <https://www.ett.fi/sika/tilatason-tautisuojaus/>

Siipikarjatilat <https://www.ett.fi/siipikarja/tilatason-tautisuojaus/>)

Maatilan, jolle on annettu jotain pitopaikkaa koskevat rajoittavat määräykset, tulee ilmoittaa salmonellatartunnasta myös rehun valmistajalle, jotta asiaan voi varautua esim. ajojärjestelyin.

Jos viranomaisvalvonnassa todetaan rehuissa salmonellaa, niin rehualan toimija ja/tai Ruokavirasto ottaa yhteyttä maataloihin sekä kunnaneläinlääkäriin. Ruokavirasto ja kunnaneläinlääkäri antavat ohjeet jatkotoimenpiteistä salmonellatartunnan rajaamiseksi ja saneeraamiseksi. Myös ETT ry antaa toimintaohjeita. Jos tila itse toteaa salmonellatartunnan eläimissä ja/tai rehussa tai epäilee sitä, niin tilan tulee välittömästi ottaa yhteyttä omaan kunnaneläinlääkäriin ja/tai Ruokaviraston rehuvalvontaan rehu.ilmoitukset@ruokavirasto.fi.

Salmonellan lisäksi on myös muita eläintauteja, kuten afrikkalainen sikarutto, joiden ehkäisemiseen soveltuvat pitkälti edellä esitetyt toimenpiteet. Tietoa eläintaudeista ja niiden vastustamisesta löytyy Ruokaviraston nettisivuilta <https://www.ruokavirasto.fi/viljelijat/elaintenpito/elainten-terveys-ja-elaintaudit/elaintautien-vastustaminen-ja-valvonta/>

Lisätietoja rehuista: rehukyselyt@ruokavirasto.fi