

Muistio maa- ja metsätalousministeriön alkutuotannon elintarvikehygieniasta annetun asetuksen (1368/2011) muuttamisesta (84/2017) 31.1.2017

Huomioitava myös MMMa:sta 84/2017 ja 83/2017 annetut oikaisut.

TIIVISTELMÄ

Alkutuotannon elintarvikehygieniasta annettua maa- ja metsätalousministeriön asetusta (1368/2011) ehdotetaan muutettavaksi kansallisten muutostarpeiden sekä EU-lainsäädännön muutosten vuoksi. Asetusmuutoksilla vähennetään alkutuotannon toimijoiden hallinnollista taakkaa poistamalla ja keventämällä kirjanpitoon liittyviä ja erityisesti maidontuotantoon liittyviä kirjanpitovaatimuksia ja rakenteellisia vaatimuksia. Myös kananmunien ja muiden linnunmunien tuotannon omavalvontaa helpotetaan sekä lyhennetään lääkitysten ilmoittamisaikoja elintarvikeketjutiedoissa. Lisäksi sallitaan raakamaidon toimittaminen tiloilta elintarvikeraaka-aineeksi myös tilan ulkopuolella oleviin vähittäismyyntipaikkoihin.

TAUSTA:

Muutosten taustalla ovat muun muassa toimijoiden esittämät muutostarpeet koskien elintarvikeyritysten toimintaedellytyksiä ja hallinnollista taakkaa sekä kansallisen ja EU-lainsäädännön muutokset.

LAINSÄÄDÄNTÖ

EU-lainsäädäntö

Alkutuotannon hygieniavaatimuksista säädetään elintarvikehygieniasta annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 852/2004 (*yleinen elintarvikehygienia-asetus*). Kalastustuotteiden ja maidon alkutuotannon hygieniavaatimuksista säädetään lisäksi eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 853/2004 (*eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus*). Raakamaidon jakelun ja myynnin osalta EU-lainsäädännössä ei ole erillisvaatimuksia vaan maat voivat päättää itse raakamaidon jakelua ja myyntiä koskevista säädöksistä.

Elintarvikeketjutiedoista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa sekä komission Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 soveltamisalaan kuuluvia tuotteita sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 854/2004 ja (EY) N:o 882/2004 mukaisen virallisen valvonnan järjestämistä koskevien täytäntöönpanotoimenpiteiden vahvistamisesta, poikkeuksen tekemisestä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseen (EY) N:o 852/2004 sekä asetusten (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004 muuttamisesta antamassa asetuksessa (EY) N:o 2074/2005 (*hygieniapaketin toimeenpanoasetus*).

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyydestä säädetään komission Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 178/2002 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyydsvaatimuksista annetussa täytäntöönpanoasetuksessa (EU) N:o 931/2011 (*eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden toimeenpanoasetus*).

Ns. dioksiinipoikkeuksen alaisista kalastustuotteista säädetään tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 1881/2006 (*komission vierasaineasetus*).

Kansallinen lainsäädäntö

EU-lainsäädännön vaatimuksia alkutuotannon osalta täydennetään maa- ja metsätalousministeriön asetuksella alkutuotannon elintarvikehygieniasta (1368/2011, *alkutuotantoasetus*). *Alkutuotantoasetuksen* liitteitä 1 ja 3 koskien vesitutkimuksia on muutettu asetuksella (499/2013) ja liitettä 2 koskien teurastamista alkutuotantopaikalla on muutettu asetuksella (621/2015). Liitteitä 2 ja 3 koskien luonnonvaraista riistaa ja maidontuotantoa on muutettu asetuksella (700/2013). Raakamaidon osalta säännöksiä on maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta (699/2013, *raakamaitoasetus*), jota on muutettu asetuksella (83/2017).

TAVOITTEET ja VAIKUTUKSET:

Asetusmuutoksella pyritään vähentämään maatilojen hallinnosta taakkaa ja edistämään maaseudun yritystoimintaa sekä poistamaan hallinnollisia esteitä modernin teknologian käyttöönotolle kuitenkin niin, että elintarviketurvallisuus ei vaarannu.

Asetusmuutoksella vähennetään hallinnollista taakkaa;

- mahdollistamalla alkutuotannon kirjanpidon säilyttäminen muuallakin kuin alkutuotantopaikalla
- poistamalla velvollisuus säilyttää alkutuotannossa käytettävän veden käyttöönottotutkimustodistus pysyvästi ja lyhentämällä muiden vesitutkimustodistusten säilytysaikaa
- poistamalla velvollisuus pitää kirjaa elintarvikeketjutietojen lähettämisestä teurastamoon
- poistamalla velvollisuus lähettää siipikarjan elintarvikeketjutietojen mukana tieto siipikarjaerän emokanalasta
- lyhentämällä elintarvikeketjutiedoissa vaadittavien lääkitysten ilmoittamisaikaa
- vähentämällä automaattilypsyyn liittyviä kirjaamisvaatimuksia
- poistamalla kananmunien ja muiden linnun munien käsittelypintojen puhdistamiseen käytettävän veden tutkimusvelvoitteet
- poistamalla vaatimus kirjallisesta omavalvonnan kuvauksesta vähäriskisen asetuksen 1258/2011 mukaisesti vähittäismyyntiin toimitettavien kanamunien ja muiden linnun munien osalta
- selkeyttämällä kirjaamista koskevia vaatimuksia niin, että myös sähköiset tallenteet ovat kirjaamista

Asetusmuutoksella helpotetaan uusien teknologioiden ja rakennusjärjestelyjen käyttöönottoa ja mahdollistetaan moderni maidon käsittely suurissa tuotantoyksiköissä poistamalla alkutuotantoasetuksesta termi maituhuone. Maituhuoneen sijaan käytetään jatkossa termiä maidon säilytys- ja jäähdytystilat.

Asetusmuutoksella mahdollistetaan raakamaidon toimittaminen maidontuotantotilalta myös muualle kuin sillä sijaitseviin vähittäismyyntipaikkoihin käytettäväksi elintarvikkeisiin, joiden valmistamiseen liittyy pastörointi tai sitä vastaava käsittely.

Toisaalta asetukseen lisätään velvoitteet siitä että

- mikäli raakamaidon epäillään olevan tartunnanlähde ihmisissä todetuille tartuntataudeille, on raakamaidon luovuttaminen keskeytettävä, kunnes toimija voi osoittaa, että maito ei sisällä taudinaiheuttajia tai maidon saastumisen estämiseksi on ryhdytty riittäviin toimenpiteisiin.

VALMISTELU

Asetusmuutosta valmisteltiin maa- ja metsätalousministeriössä virkatyönä, yhteistyössä Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran kanssa. Lisäksi siitä keskusteltiin sidosryhmien kanssa. Asetusluonnos oli lausunnoilla 3.11. – 14.12.2016 yhdessä raakamaitoasetuksen muutosesityksen kanssa ja lausuntoja saatiin 19 kpl seuraavilta tahoilta: sosiaali- ja terveysministeriö, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira, Lounais-Suomen aluehallintovirasto, Elintarviketeollisuusliitto ETL ja Suomen Lihateollisuusyhdistys (yhteinen lausunto), Suomen Eläinlääkäriliitto, Luomuliitto ry, Suomen Mehiläishoitajien Liitto, Kuntaliitto, Maataloustuottajain keskusjärjestö MTK ry, Luonnonvarakeskus LUKE, Päivittäistavara kauppa PTY ry, Helsingin yliopiston eläinlääketieteellinen tiedekunta, Helsingin yliopiston eläinlääketieteellisen tiedekunnan elintarvikehygienian ja ympäristöterveyden osasto, Suomen Kunnaneläinlääkäriliitto r.y, Tuotantoeläinlääkäriyhdistys ry, Maitohygienialiitto, Maidonjalostajien ja meijeritukkukauppiaiden liitto ry, Paliskuntain yhdistys ja Pirkkalan ympäristöterveydenhuollon valvontayksikkö Pirteva.

Lausunnot olivat pääosin esitettyjä muutoksia tukevia ja osassa lausunnoissa esitettiin lausunnolla olleeseen asetuseritykseen nähden lisää helpotuksia tai muita muutoksia, jotka pyrittiin huomioimaan. Neljässä lausunnossa esitettyjä helpotuksia vastustettiin tai esitettiin maatilalta luovutettavan raakamaidon jakelun rajoittamista nykytilaan nähden. Näiden vaatimusten ei katsottu olevan riittävästi perusteltuja.

VOIMAANTULO:

Asetus tulee voimaan 6.2.2017.

MUUTOKSET:

Maa- ja metsätalousministeriön alkutuotannon elintarvikehygieniasta annettua asetusta (1368/2011) muutetaan seuraavasti:

3§ Määritelmät

Asetuksessa sovellettaviin määritelmiin liittyen tehdään päivitys maa- ja metsätalousministeriön laitosten elintarvikehygieniasta annettuun asetukseen (795/2014, *laitosasetus*) viittaamisen osalta.

5 § Kirjanpito

Kirjanpitoa koskevaan 5 §:ään lisätään viittaus eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden toimeenpanoasetukseen, joka on kaikissa jäsenvaltioissa sellaisenaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Kirjanpitoa koskevasta 5 §:stä poistetaan vaatimus, jonka mukaan kirjanpidon tulisi olla alkutuotantopaikalla valvontaviranomaisen helposti tarkastettavissa. Jatkossa kirjanpidon tulee pyydettyäessä olla esitettävissä valvontaviranomaiselle. Kirjanpitoa on mahdollista säilyttää esimerkiksi sähköisissä järjestelmissä ja toimittaa tarkastettavaksi myös varsinaisen fyysisen tarkastustapahtuman jälkeen

Liite 1

VAATIMUKSET ALKUTUOTANNOSSA KASTELUUN, JÄÄHDYTTÄMISEEN JA PUHDISTAMISEEN KÄYTETTÄVÄLLE VEDELLE

Alkutuotannossa käytettävän veden tutkimista on edellytetty ennen vesilähteen käyttöönottoa ja sen jälkeen vähintään kolmen vuoden välein. Käyttöönottotutkimustodistuksen säilyttämistä on edellytetty pysyvästi, ja muiden vedestä tehtävien tutkimusten säilyttämistä viiden vuoden ajan.

Liitteen 1 johdantoa muutetaan siten, että vesi tulee tutkia käyttöönotettaessa ja sen jälkeen säännöllisesti kolmen vuoden välein. Lisäksi uusien tutkimustodistusten tulee säilyttää siten, että se on pyydettyä esitettävissä tai jälkikäteen toimitettavissa valvontaviranomaiselle. Käyttöönottotutkimustodistusta ei tarvitse säilyttää pysyvästi. Tuotantotilojen tarkastustiheys vaihtelee vuodesta viiteen vuoteen. On tarkoituksenmukaista säätää, että viimeisin tutkimustodistus tulee olla esitettävissä tai jälkikäteen toimitettavissa, sen sijaan että määrättäisiin tietty aikaraja todistusten säilyttämiselle.

Luku 2.2. Jäähdyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävä vesi

Asetuksessa on edellytetty, että kaikkien eläimistä saatavien alkutuotannon tuotteiden kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistamiseen ja huuhteluun käytettävä vesi tutkitaan vähintään *Escherichia coli* - bakteerin, suolistoperäisten enterokokkien sekä värin ja hajun osalta. Käytännössä tämä on tarkoittanut maidon, hunajan, kananmunien ja muiden linnunmunien kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistamiseen käytettävän veden tutkimista.

Lukua 2.2 muutetaan siten, että velvoite tutkia vettä koskee vain maidon ja hunajan kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistamiseen käytettävän veden tutkimista. Velvoite poistuu kananmunien ja muiden linnun munien kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistamiseen ja huuhteluun käytettävän veden osalta, mutta koskee edelleen munatuotelaitokseen toimitettavien munien pesemiseen käytettävää vettä

Kananmunien ja muiden linnun munien käsittelyssä käytettävien pintojen puhdistamisessa käytettävän veden osalta olisivat voimassa EU-vaatimukset eli yleisen elintarvikehygieniasetuksen 2 artiklan ja liitteen I.

Liite 2

TOIMIALAKOHTAISET VAATIMUKSET ALKUTUOTANNOLLE

Luku 1 Teuraseläimet

1.1. Elintarvikeketjutiedot

Luvun 1.1 otsikko muutetaan lyhyempään muotoon *elintarvikeketjutiedot*, jota käytetään myös laitosasetuksessa ja maa- ja metsätalousministeriön lihentarkastusasetuksesta annetussa asetuksessa (590/2014, *lihentarkastusasetus*). Erilliset luvut 1.1.1 ja 1.1.2 poistetaan ja niiden olennainen sisältö kuvataan luvussa 1.1.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II III jakso edellyttää, että alkutuotannon toimija toimittaa teurastamolle asetuksen kohdan 3 mukaiset elintarvikeketjutiedot. Alkutuotantoasetuksessa on edellytetty kirjanpidon pitämistä teurastamoon lähetettävistä elintarvikeketjutiedoista. Tämä kirjanpito vaatimus elintarvikeketjutietojen toimittamisesta poistetaan, sillä tiedoista pidetään kirjaa teurastamon omavalvonnassa ja ne myös tarkastetaan teurastamoissa.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II III jaksossa edellytetään, että alkutuotannon toimija toimittaa elintarvikeketjutiedoissa teurastamolle tiedot eläinten lääkitsemisestä. Tämä on tarpeen, jotta voidaan varmistua teurastamolle toimitettavista eläimistä saatavan lihan turvallisuudesta

Alkutuotantoasetuksen mukaan teurastamoon lähetettävien eläinten lääkityksestä on pääsääntöisesti pitänyt ilmoittaa kolmen kuukauden ajalta, siipikarjan osalta kuitenkin eläinerän eliniän ajalta ja hevosten osalta kuuden kuukauden ajalta.

Nämä vaatimukset muutetaan siten, että lääkityksestä ilmoittamisaikaa lasketaan yleisesti kolmesta kuukaudesta 30 päivään. Tuottajan tulee kuitenkin aina ilmoittaa elintarvikeketjutiedoissa, jos eläimille on käytetty lääkkeitä, joilla on edellä mainittua pitempi varoaika, eli tiedot on ilmoitettava myös niistä aikaisemmin käytetyistä varoajallista lääkkeitä, joiden varoaika on ollut voimassa tai varoaika on päättynyt teurastamolle lähettämistä edeltävän viimeisen 30 päivän aikana. Hevosten osalta lääkitysten ilmoittamisaika on edelleen kuusi kuukautta. Pitkän varoajan omaavia lääkeaineita ovat muun muassa asetuksen (EU) N:o 122/2013 mukaiset hevoseläinten hoidossa keskeisiä aineita sisältävät valmisteet, joilla on kuuden kuukauden varoaika. Tällainen hevosten lääkitseminen on merkittävä myös hevospassiin.

Eläintauteja, analyysitietoja ja tautien esiintymiseen liittyviä tuotantotietoja koskeva kolmen kuukauden ilmoittamisaika pysyy ennallaan, mutta niiden eläinten, joiden elinikä on tätä lyhyempi, tietoja edellytetään eläinerän eliniän osalta (esimerkiksi siipikarja).

Ante- ja *post mortem* -tietojen ja muiden mahdollisten tietojen ilmoittamisaikaa ei muuteta nykyisestä yhdestä vuodesta.

Siipikarjan mukana on elintarvikeketjutietoina pitänyt lähettää teurastamolle tieto siipikarjan alkuperästä mukaan lukien siipikarjaerän emokanalan nimi ja tunnus ja hautomon tunnus. Jatkossa pelkkä hautomon tunnus on näiden tietojen osalta riittävä.

1.2 Teurastamisen aloittaminen alkutuotantopaikalla

Liitteen 2 luvun 1.2 otsikko muutetaan kuvaamaan paremmin sisältöä, koska luvussa on kyse teurastuksen aloittamisesta alkutuotantopaikalla eikä koko teurastuksesta.

Alkutuotantoasetuksen mukaan teurastuksen aloittaminen on vaatinut tarkastuseläinlääkärin luvan. Pitopaikassa *ante mortem* -tarkastuksen tekee kuitenkin yleensä kunnan virkaeläinlääkäri ja poroteurastamoon kuljetettavien eläinten osalta aluehallintoviraston määräämä eläinlääkäri. Tästä syystä 1.2. luvun 1 ja 2 kohtia muutetaan siten, että niissä ei määritellä luvan antajaa, vaan viitataan lihan tarkastusasetuksen 7 §:ään, jossa säädetään pitopaikassa *ante mortem* -tarkastuksen suorittavasta eläinlääkäristä.

Luku 3. Kalastus ja vesiviljely

Liitteen 2 luvun 3 1 kohta poistetaan, koska siinä vain todetaan, että kalastustuotteiden dioksiini- ja PCB -yhdisteisiin liittyvistä erityisvaatimuksista säädetään komission vierasaineasetuksessa. EU-asetukset ovat kaikissa jäsenvaltioissa sellaisenaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Myös luvun 3 2 kohta poistetaan, koska asianomaisesta kalastustuotteiden lämpötilavaatimuksesta on jo säädetty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa, eikä vaatimusta tulisi toistaa kansallisessa lainsäädännössä. Kohdan 2 mukaan kalastustuotteet, elävinä säilytettäviä kalastustuotteita lukuun ottamatta, on viivytystä jähdytettävä sulavan jään lämpötilaan ja säilytettävä ja kuljetettava tässä lämpötilassa. Lisäksi 2 kohdassa on säädetty, etteivät kalastustuotteet saisi jäätyä. Nämä yksityiskohdat on mahdollista ohjeistaa Eviran ohjeistuksessa.

Käytännössä lukuun 3 jää vain entisen alkutuotantoasetuksen luvun 3 kohta 3 siten, että siihen lisätään viittaus eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden toimeenpanoasetukseen, jossa on säädetty eläinperäisten elintarvikkeiden mukana toimijalta toimijalle kulkevista tiedoista. Kohdasta 3 poistetaan tiedot, jotka jo vaaditaan kyseisessä EU-asetuksessa. Lisäksi kohdan 3 vaatimusta tiedoista, jotka koskevat mahdollisia markkinoille saattamisen rajoituksia, tarkennetaan viittaamalla komission vierasaineasetuksen 7 artiklan alakohtiin 4 ja 5, joissa säädetään ns. dioksiinipoisuuden alaisista kalastustuotteista.

Luku 4. Maidontuotanto

4.1 Maidontuotantotila

Liitteen 2 luvusta 4.1 poistetaan vaatimukset tiloista eläintenpidolle, lypsämiselle sekä maidon jähdyttämiselle ja säilyttämiselle (a) sekä vaatimukset tiloista siivousvälineiden, pesu- ja desinfioimisaineiden, torjunta-aineiden sekä eläinlääkkeiden ja muiden eläinten käsittelyyn käytettävien aineiden asianmukaiselle säilyttämiselle (b).

Vastaava säännös, kuin mitä on säädetty erillisistä tiloista entisessä a-kohdassa, on olemassa EU-lainsäädännössä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa. Entistä b-kohtaa vastaavaa säädöstä säilyttämis- ja varastointitilavaatimuksia ei ole EU-lainsäädännössä lukuun ottamatta yleisessä elintarvikehygieniasetuksessa olevaa vaatimusta vaarallisten aineiden säilyttämisestä siten, että estetään saastuminen.

Kohtiin c ja d ei tule muutoksia, mutta ne muuttuvat uusiksi kohdiksi a ja b.

4.2 Lypsy

Asetuksesta poistetaan ne vaatimukset, joista on yleisellä tasolla säädetty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa. Kohdasta 4.2 poistetaan vaatimus siitä, että lypsypaikan on oltava riittävän tilava, helposti puhtaana pidettävä ja siellä on oltava riittävä valaistus ja riittävä ilmanvaihto (kohta 1). Nämä vaatimukset olisi tarkoitus sisällyttää Eviran ohjeisiin ja ne olisi myös mahdollista huomioida alan omissa laatu järjestelmissä ja ohjeissa. Myös vaatimus siitä, että vedinkastoon tarkoitettuja tuotteita saa käyttää vain välittömästi lypsämisen jälkeen, poistetaan (kohta 2). Myös tämä vaatimus olisi tarkoitus sisällyttää Eviran ohjeisiin.

Entisiin kohtiin 3 – 5 ei tule muutoksia, mutta ne muuttuvat kohdiksi 1 – 3.

4.3 Maidon kuljetus, toimittaminen ja muu käsittely

Alkutuotantoasetuksen mukaan maidon jäähdytykseen ja säilytykseen käytettävät tilat (maitohuone) eivät ole saaneet olla suorassa yhteydessä eläintenpitotiloihin eivätkä muihinkaan tiloihin, joista voi siirtyä likaa maitohuoneeseen ja maitohuone on ollut erotettava tällaisista tiloista välitilan ja kahden suljettavan oven taikka yhden oven avulla, jolloin ilmvirta ei ole saanut olla likaisista tiloista maitohuoneeseen päin (kohta 1). Maitohuonetta on saanut käyttää vain maidon ja lypsylvälineiden käsittelyyn liittyvään toimintaan, ja maito on luovutukseen asti pitänyt säilyttää näissä tiloissa (kohta 2).

Liitteen 2 luvun 4.3 kohtia 1 ja 2 muutetaan siten, että luovutaan termistä maitohuone, ja säädetään yleisesti, että maidon jäähdytys- ja säilytysolosuhteet eivät saa heikentää maidon elintarviketurvallisuutta (kohta 1), ja että tiloissa, joissa maitoa joko säilytetään tai jäähdytetään, ei saa harjoittaa toimintaa, joka heikentää maidon elintarviketurvallisuutta (kohta 2).

Maidon jäähdyttämisessä on mahdollista käyttää myös sellaista umpinaista järjestelmää, jossa maidon jäähtyminen alkaa jo lypsypaikan välittömässä läheisyydessä eli käytännössä eläintenpitotilojen puolella. Maitoa voidaan myös jäähdyttää tuotantorakennuksen ulkopuoleisessa maitosiilossa. Erilaisten tekniikoiden ja järjestelyjen käyttö on mahdollista, kunhan maito on suojattu saastumiselta. Muutokset mahdollistavat modernit rakennusratkaisut ja uudemman teknologian käytön.

Kohtaa 6 täsmennetään lämpötilojen kirjaamisvelvoitteen osalta siten, että maidon säilytys- ja siirtolämpötilojen noudattamisen tulee olla todennettavissa esimerkiksi kirjanpidon tai tallenteiden avulla.

Näin muutettuina kohdat 1, 2 ja 6 ovat täydentävien ehtojen lisävaatimuksia.

Alkutuotantoasetuksen mukaan maatilalta on voinut luovuttaa raakamaitoa vain elintarvikelain 13 §:n 2 momentin mukaiseen hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon eli laitokseen (meijeri tai muu laitos) ja samalla maidontuotantotilalla toimivaan ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon, jossa tuottaja luovuttaa tuottamaansa raakamaitoa suoraan kuluttajalle raakamaitoasetuksen mukaisesti. Lisäksi maatilalta on voinut luovuttaa raakamaitoa samalla maidontuotantotilalla toimivaan vähittäismyyntipaikkaan, jossa tuottaja on käyttänyt raakamaidon maitotuotteiden, ei kuitenkaan lämpökäsittelemättömän maidon ja lämpökäsittelemättömän kerman, sekä muiden elintarvikkeiden valmistukseen. Raakamaitoa on siten voinut käyttää elintarvikkeiden ja myös maitotuotteiden valmistukseen tilalla olevassa vähittäismyyntipaikassa.

Liitteen 2 4.3 luvun 7 kohtaa muutetaan siten, että lisäksi sallitaan raakamaidon luovuttaminen maidontuotantotilalta myös muihin kuin tilalla sijaitseviin elintarvikehuoneistoihin (vähittäismyyntipaikkoihin) silloin kun raakamaidosta valmistetaan elintarvikehuoneistossa sellaisia maitotuotteita tai elintarvikkeita, joiden valmistukseen liittyy pastörintia vastaava käsittely. Tämä mahdollistaa raakamaidon käytön elintarvikehuoneistoissa kuumennettavien elintarvikkeiden kuten pullan, piirakoiden ja puurojen valmistuksessa. Lisäksi raakamaitoa on mahdollista käyttää myös maitotuotteiden valmistuksessa, kun valmistukseen liittyy pastörintia vastaava käsittely. Pastörintia vastaaviksi käsittelyiksi katsotaan esimerkiksi pitkään kypsytettyjen juustojen (yli 60 vuorokautta) valmistus. Maitotuotteiden valmistusta elintarvikehuoneistossa rajaa edelleen se, että eläimistä saatavia elintarvikkeita voidaan elintarvikehuoneistossa valmistaa vain tästä huoneistosta tapahtuvaa myyntiä ja luovuttamista varten tai eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä

toiminnoista annetun valtioneuvoston asetuksen (1258/2011, muutettu 164/2015, *vähäriskinen asetus*) 5 § tarkoittamaa toisiin vähittäisliikkeisiin tapahtuvaa myyntiä ja toimittamista varten.

Muualla kuin maitotilalla sijaitsevilla elintarvikehuoneistossa (vähittäismyyntipaikassa) ei saa valmistaa suoraan tilalta toimitetusta raakamaidosta tuorejuustoja eikä muitakaan raakamaitotuotteita, eikä näissä maitotilan ulkopuolisissa elintarvikehuoneistoissa saa myydä suoraan tilalta toimitettua lämpökäsittelmätöntä raakamaitoa tai raakakermaa. Edelleen on myös voimassa ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen hygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (1367/2011, *elintarvikehuoneistoasetus*) muutos (1119/2014), jonka 19a §:n mukaan raakamaitoasetuksen mukaista lämpökäsittelmätöntä maitoa ei tule tarjoilla eikä käsitellä elintarvikehuoneistossa, jonka säännölliseen pääasialliseen asiakaskuntaan kuuluu edellä mainitun asetuksen 4 §:n mukaisia riskiryhmiä, kuten päiväkodit, alakoulut, vanhainkodit sekä tietyt sairaalat ja palvelukodit. Vaatimus ei koske ternimaitoa.

Alkutuotantoasetuksen mukaan toimitettaessa raakamaitoa tilalla oleviin elintarvikehuoneistoihin, mikrobilääkejäämien testaukseen on sovellettu laitoksen asetuksen liitteen 2 luvun 12 kohtaan 1.

Liitteen 2 4.3 luvun 8 kohtaa esitetään muutettavaksi siten, että mikrobilääkejäämätutkimusten osalta viitataan nykyisen laitoksen asetuksen vastaavaan kohtaan eli luvun 11 kohtaan 1. Maidontuotantotilalla sijaitsevien elintarvikehuoneistojen ei edelleenkään tarvitse tutkia mikrobilääkejäämiä jokaisesta käytetystä maitoerästä, vaan ne voivat hyödyntää 1. kohdan viimeistä kappaletta kuten aikaisemminkin. Muut elintarvikehuoneistot voivat hyödyntää 1. kohdan toisen kappaleen a-kohtaa, eli jos muualla toimiva elintarvikehuoneisto saa raakamaidon toimittajalta tiedot luovutettua erää koskevasta ja vastaavasta mikrobilääkejäämätutkimuksesta, ei toimijan tarvitse tehdä erillistä mikrobilääkejäämätutkimusta.

”Jatkossa myös maatilalla ulkopuolisten vähittäismyyntipaikkojen tulee noudattaa samoja vaatimuksia kuin mautilloilla olevien vähittäismyyntipaikkojen, kun on kyse maitotuotteista, joita valmistetaan raakamaidosta. Nämä vaatimukset on lueteltu elintarvikehuoneistoasetuksen liitteen 1 luvussa 2. Muutoksen taustalla ovat luonnoksesta saadut lausunnot.” Lämpötilojen osalta tämä tarkoittaa sitä, että vastaanotettava maito on jäähdytettävä 6 asteeseen, mutta elintarvikealan toimijat voivat kuitenkin pitää maidon ja ternimaidon korkeammassa lämpötilassa, jos maitotuotteen valmistus alkaa välittömästi lypsämisen jälkeen tai neljän tunnin kuluessa saapumisesta vähittäismyyntipaikkaan, taikka toimivaltainen viranomainen sallii korkeamman lämpötilan tiettyjen meijeri- tai ternimaitotuotteiden valmistukseen liittyvien teknisten syiden vuoksi. Tällainen tekninen syy on esimerkiksi se, että maitotuotteen valmistus edellyttää lypsylämpimän ja jäähdyttämättömän raakamaidon käyttöä. Pitkään (60 vrk) kypsytettyjen, lämpökäsittelmättömien juustojen merkinnöissä on käytettävä ” valmistettu raakamaidosta.. Lisäksi raakamaito on tarkastettava vastaanottaessa siten, että vastaanottotarkastukseen tulee sisältyä tutkimus mikrobilääkejäämien varalta, lämpötilamittaus ja aistinvarainen arviointi. Mikrobilääketutkimusten osalta voidaan kuitenkin toimia kohdan 8 mukaisesti eli jos vastaanotettua erää tai vastaavaa koskeva mikrobilääkejäämätutkimuksen tulos on saatavilla maidon toimittajalta, ei tutkimusta tarvitse tehdä vähittäismyyntipaikassa. Lisäksi maitotuotteiden merkinnöissä on kerrottava maitotuotteelle tehty lämpökäsittely.

4.4 Automaattilypsyä koskevat lisävaatimukset

Automaattilypsyyn on alkutuotantoasetuksessa kohdistunut erillisiä vaatimuksia. Automaattisessa lypsylaitteistossa on pitänyt olla erottelujärjestelmä, joka itsenäisesti havaitsee ja ohjaa muuttuneen maidon erilleen elintarvikkeeksi tarkoitettua maidosta ja johon on voitu etukäteen ohjelmoida

tiedot eläimistä, joiden maito ohjataan erilleen, kuten tiedot lääkityistä ja vastapoikineista eläimistä. Järjestelmän on tullut tallentaa seurantaan varten tieto lypsylaitteiston ja maidon jäähdytys- ja varastointilaitteiden puhdistamisen teknisestä epäonnistumisesta, kuten pesemättä jäämisestä, pesuaineen puuttumisesta ja veden väärästä lämpötilasta sekä eläinkohtaisesti kaikesta erilleen ohjatusta maidosta ja siitä, onko muuttuneen maidon erottelujärjestelmä ollut käytössä vai ei. Automaattilypsylaitteiston tallentamat tiedot on pitänyt säilyttää. Lypsylaitteistoissa, jotka on otettu käyttöön 1. tammikuuta 2008 jälkeen, on erottelun tullut perustua kansainvälisissä lypsylaitteistoja koskevilla standardeilla kuvattuun tai vastaavaan menetelmään.

Lisäksi alkutuotannon toimijan on vedinten riittävän puhdistamisen varmistamiseksi pitänyt seurata puhdistustapahtumaa säännöllisesti ja pitää tästä kirjaa. Normaalien maidon laatututkimusten lisäksi raakamaidosta on pitänyt tutkia kokonaispesäkeluku ja somaattisten solujen määrä vähintään kerran kuukaudessa puolen vuoden ajan alkutuotantopaikan ensimmäisen automaattisen lypsylaitteiston käyttöönoton jälkeen.

Automaattilypsyä koskevat erilliset kansalliset säännökset poistetaan lukuun ottamatta a) vaatimusta erottelujärjestelmästä, joka itsenäisesti havaitsee ja ohjaa muuttuneen maidon erilleen elintarvikkeeksi tarkoitettua maidosta, ja johon voidaan etukäteen ohjelmoida tiedot eläimistä, joiden maito ohjataan erilleen, kuten tiedot lääkityistä ja vastapoikineista eläimistä, b) tilannetta jossa automaattilypsyllä lypettyä raakamaitoa myydään tilalla ilmoitetusta elintarvikehuoneistosta raakamaitona tai toimitetaan laitokseen siten, että raakamaito edelleen toimitetaan raakamaitona vähittäismyyntiin. Tässä tilanteessa vedintenpuhdistuslaitteistoa on edelleen seurattava vedinten riittävän puhdistamisen varmistamiseksi ja seurannasta on pidettävä kirjaa. Lisäksi edelleen edellytetään, että tässä tilanteessa lypsylaitteistossa on oltava järjestelmä, joka tallentaa tiedon lypsylaitteiston ja maidon jäähdytys- ja varastointilaitteiden puhdistamisen teknisestä epäonnistumisesta.

Liite 3

VAATIMUKSET LUOVUTETTAESSA TAI TOIMITETTAESSA ALKUTUOTANNON TUOTTEITA VÄHÄRISKISISTÄ TOIMINNOISTA ANNETUN ASETUKSEN 2 JA 3 §:N MUKAISESTI

Luku 4. Maito

Liitteen 3 4 luvun 2 kohdasta poistetaan teksti, jonka mukaan ”vähittäismyyntiin ei saa toimittaa muuta raakamaitoa kuin alkutuotantopaikalla jäädytettyä ternimaitoa”, sillä raakamaidon toimittamisesta vähittäismyyntiin on jo säädetty vähäriskisessä asetuksessa ja toimittaminen vähittäismyyntiin käytettäväksi elintarvikkeiden valmistuksessa sallitaan.

Lisäksi kohdassa 3 muutetaan termi maituhuone termiksi maidonkäsittelytilat.

Kohtaa 5 muutetaan raakamaitoasetukseen viittaamisen osalta siten, että toimijan tulee tarjota kuluttajalle tiedot raakamaitoasetuksen 4 §:n mukaisesti. Vastaava kohta muutetaan myös raakamaitoasetuksen muuttamisesta annetulla asetuksella (83/2017).

Lisäksi lukuun 4 lisätään uusi 7 kohta, jossa todetaan että raakamaidon luovutuksen osalta on toimittava raakamaitoasetuksen 15 a §:n mukaisesti, kun raakamaidon epäillään olevan tartunnanlähde ihmisissä todetuille tartuntataudeille. Toisin sanoen raakamaitoa, jonka epäillään

olevan tartunnanlähde ihmisissä todetuille tartuntataudeille, ei saa luovuttaa suoraan kuluttajalle tartuntalähteen selvityksen aikana. Mikäli raakamaito osoitetaan tartunnan aiheuttajaksi, sen luovuttamista voidaan jatkaa vasta kun toimija voi osoittaa, että maito ei sisällä kyseisiä taudinaiheuttajia tai maidon saastumisen estämiseksi on ryhdytty riittäviin toimenpiteisiin.

Luku 5. Munat

5.1. Suoraan kuluttajalle luovutettavat munat

5.2. Vähittäismyyntiin toimitettavat munat

Liitteen 3 lukua 5.3 muutetaan siten että, vähittäismyyntiin vähäriskisen asetuksen 1258/2011 mukaisesti toimitettavien munien osalta ei edellytetä kirjallista omavalvonnan kuvausta.