

SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

Julkaistu Helsingissä 2 päivänä lokakuuta 2013

700/2013

**Maa- ja metsätalousministeriön asetus
elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousmi-
nisteriön asetuksen muuttamisesta**

Annettu Helsingissä 26 päivänä syyskuuta 2013

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti
muutetaan elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta annetun asetuksen
(1368/2011) liitteessä 2 olevan 2.2 luvun otsikko ja 3 kohta ja mainitun liitteen 4.3 luku sekä
liitteessä 3 oleva 4 luku seuraavasti:

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä tammikuuta 2014.

Helsingissä 26 päivänä syyskuuta 2013

Maa- ja metsätalousministeri *Jari Koskinen*

Eläinlääkintöylitarkastaja Joanna Kurki

2.2. Luonnonvarainen riista, joka toimitetaan vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n 4, 5 ja 6 kohdan mukaiseen ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon

3. Karhun ja hylkeen voi ruhon jäähtymisen nopeuttamiseksi nylkeä ennen toimittamista vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n 5 ja 6 kohdan mukaiseen ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon edellyttäen, että nylkeminen voidaan suorittaa hygieenisesti. Muu luonnonvarainen riista tulee toimittaa vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n 4, 5 ja 6 kohdan mukaiseen ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon nylkemättömänä ja kynimättömänä.

4.3. Maidon kuljetus, toimittaminen ja muu käsittely

1. Maidon jäädytykseen ja säilytykseen käytettävät tilat (maitohuone) eivät saa olla suorassa yhteydessä eläintenpitotiloihin eivätkä muihinkaan tiloihin, joista voi siirtyä likaa maitohuoneeseen. Maitohuone on erotettava tällaisista tiloista välitilan ja kahden suljettavan oven taikka yhden oven avulla, jolloin ilmavirta ei saa olla likaisista tiloista maitohuoneeseen päin.

2. Maitohuonetta saa käyttää vain maidon ja lypsylvälineiden käsittelyyn liittyvään toimintaan ja maito on luovutukseen asti säilytettävä näissä tiloissa.

3. Maidon käsittelylaitteet ja -välineet, jotka ovat kosketuksissa maitoon, on pesun ja mahdollisen desinfioinnin jälkeen huuhdeltava vedellä, joka täyttää tämän asetuksen liitteessä 1 säädetyt vaatimukset. Pesun ja desinfioinnin jälkeen on varmistuttava siitä, että huuhteluvesi valuu pois laitteista ja säiliöistä.

4. Maito ei saa jäätä alkutuotantopaikalla. Jos alkutuotantopaikalla jäädytetään ternimaitoa, se on tehtävä mahdollisimman nopeasti lypsyn ja maidon jäädytyksen jälkeen. Jäädytetty ternimaito on luovutukseen asti säilytettävä ja kuljetettava -12°C:n lämpötilassa tai kylmemmässä.

5. Siirrettäessä maitoa kuljetussäiliöön laitokseen tapahtuvaa kuljetusta varten saa siirrettävän maidon lämpötila olla korkeintaan 6°C. Yksittäisissä tapauksissa voidaan kuljetussäiliöön siirtää maitoa, jonka lämpötila on korkeintaan 10°C edellyttäen, että kuljetussäiliössä olevan maidon lämpötila ei tämän takia ylitä 6°C. Maidon lämpötila ei kuljetuksen aikaan saa ylittää 6°C.

6. Alkutuotannon toimijalla on oltava kirjanpito, josta selviää, että alkutuotantopaikalla noudatetaan lainsäädännön edellyttämiä lämpötiloja maidon säilytyksessä ja siirtämisessä.

7. Sen lisäksi, mitä vähäriskisistä toiminnoista annetussa asetuksessa säädetään, raakamaitoa saa maidontuotantotilalta toimittaa vain

a) elintarvikelain 13 §:n 2 momentin mukaiseen hyväksyttyyn elintarvikehuoneistoon;

b) samalla maidontuotantotilalla toimivaan ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon, jossa tuottaja luovuttaa tuottamaansa raakamaitoa suoraan kuluttajalle raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (699/2013) mukaisesti;

c) samalla maidontuotantotilalla toimivaan vähittäismyyntipaikkaan, jossa tuottajaa käyttää raakamaidon maitotuotteiden, ei kuitenkaan lämpökäsittelemättömän maidon ja lämpökäsittelemättömän kerman, sekä muiden elintarvikkeiden valmistukseen.

8. Kun alkutuotannon toimija toimittaa raakamaitoa edellä b tai c alakohdan mukaiseen elintarvikehuoneistoon, raakamaidon mikrobilääkejäämien testaukseen sovelletaan laitossasetuksen liitteen 2 12 luvun 1 kohdan vaatimuksia.

Luku 4. Maito

Kun ternimaitoa tai muuta raakamaitoa luovutetaan suoraan kuluttajalle vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 2 §:n 4 ja 5 kohdan mukaisesti tai jäädytettyä ternimaitoa toimitetaan paikalliseen vähittäismyyntiin saman asetuksen 3 §:n 3 kohdan mukaisesti, alkutuotantoon, luovutukseen ja toimittamiseen sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson IX alkutuotantoa koskevia vaatimuksia, tämän asetuksen maidontuotantoa koskevia vaatimuksia, ja lisäksi seuraavia vaatimuksia:

1. Raakamaitoa ei saa muutoin käsitellä kuin jäähdyttää ja annostella kuluttajan astiaan. Ternimaitoa saa kuitenkin myös pakata ja jäähdyttää.
2. Vähittäismyyntiin ei saa toimittaa muuta raakamaitoa kuin alkutuotantopaikalla jäädytettyä ternimaitoa. Pakatussa ternimaidossa on oltava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson IX IV luvun mukaiset merkinnät.
3. Asiakkaan tulee päästä mahdolliseen myyntitilaan kulkematta eläintenpitotilojen tai maidonkäsittelytilojen kautta. Maitohuonetta ei saa käyttää myyntitilana.
4. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa säädettyjä vaatimuksia raakamaidon tutkimustiheydestä ei sovelleta sellaisella alkutuotantopaikalla, joka ei toimita maitoa laitokseen. Tällöin toimijan on laadittava näytteenottosuunnitelma raakamaidon somaattisten solujen määrän, pesäkemäärän ja mikrobilääkejäämien säännölliseksi tutkimiseksi.
5. Toimijan on raakamaidon luovutuksen yhteydessä annettava kuluttajalle tiedot raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (699/2013) 4 §:n mukaisesti. Vaatimus ei koske ternimaitoa.
6. Raakamaidon on täytettävä raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (699/2013) liitteen 3 B kohdan vaatimukset koskien somaattisten solujen määrää ja pesäkemäärää. Vaatimus ei koske ternimaitoa.