

Raakamaidon suoramyynti ja maidon jatkojalostus tuotantotilalla

18.1. 2012

Maa- ja metsätalousministeriö

Elintarvike- ja terveysosasto, Elintarvike- ja turvallisuusyksikkö



Käsitteitä

- *alkutuotannon tuote
- *alkutuotanto
- *alkutuotantoon liittyvät toiminnot
- *alkutuotantopaikka (atp)
- *alkutuotannon toimija
- *vähäriskiset toiminnot

- *elintarvikehuoneisto (ilmoitettava)
- *laitos (hyväksyttävä)
- *vähittäismyyntipaikka
- *suoramyynti
- *lopullinen kuluttaja

- *ternimaito, raakamaito
- *maitotuote
- *maitohuone



Mitä uusia helpotuksia siis toimijalle, joka harjoittaa vähäistä raakamaidon suoramyyntiä/ jääd. ternimaidon ulosmyyntiä?

- ei kirjallista omavalvonnan kuvausta
- käsittelystä (ml. jäädytys) ja myynnistä ei elintarvikehuoneisto-ilmoitusta
- käsittelylle ja myynnille ei elintarvikehuoneisto-vaatimuksia
- kilomäärät: 2500 + 2500 + 2500, yht. 7500 kg/v (ennen yht. 2500)



Mitä helpotuksia siis toimijalle, joka harjoittaa oman maidon jatkojalostusta?

- valmistukselle ei tarvitse hakea laitoshyväksyntää
- valmistustiloille ei laitosvaatimuksia
- maitotuotetta saa valmistaa ilman määrärajoitusta (ennen raaka-aineen raja 2500 l/v) tilalta myytäväksi
- maitotuotetta saa toimittaa vähittäismyyntipaikkaankin rajoitetusti* (ennen ei lainkaan)

* rajoitus= paikallisesti, 30% tuotannosta tai 1000 kg/v)



EY-Lainsäädäntö

E P+N Asetus 852/2004 yleinen elintarvikehygienia-asetus

E P+N Asetus 853/2004 eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus

E P+N Asetus 854/2004 eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus

= hygieniapaketti



Kansallinen lainsäädäntö

Elintarvikelaki 23/2006, tuorein muutos 352/201 *voimaan 1.9.2011*

Valtioneuvoston asetukset

***elintarvikevalvonnasta 420/2011** "

***vähäriskisistä toiminnoista 1258/2011** *voimaan 1.1.2012*

Ministeriön asetukset

***alkutuotantoasetus 1368/2011**

***laitosasetus 1369/2011**

***elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011**



Raakamaidon suoramyyntiä koskevat säännöt

a) alkutuotanto

b) maidon käsittely

1 vähäinen määrä

2 iso määrä



a) alkutuotanto*

- samat säännöt kuin muutenkin alkutuotannolle, suoramyytävästä määrästä riippumatta

-eläinten terveys ja puhtaus

-navetan ja maitohuoneen tilat ja laitteet

-lypsyhygienia

-maidon jäähdytys ja säilytys

-ternimaito erillään

-henkilökunnan hygienia + osaaminen

-kirjanpito, tiedottaminen

-ilmoittaminen atp:sta

-omavalvonta, kirj. kuvaus*

-tutkimukset

raakamaidosta

vedestä

***helpotus**, jos suoramyytävä määrä on vähäinen:

-ei kirjallista ov-kuvausta

* *alkutuotantoasetus*



b₁) maidon käsittely / vähäinen määrä*

- tilojen, kalusteiden, välineiden sijoittelu
- hyvälaatuista vettä riittävästi saatavilla
- suojattava saastumiselta kaikissa vaiheissa
- annostelu kuluttajan astiaan
- ternimaitoa saa pakata ja jäädyttää; merkinnät
- myynti vain tilalla, paitsi ternimaito
- mahdollinen myyntitila: ei saa olla maituhuone; kulkuyhteys
- sisältyy atp-ilmoitukseen

* *asetus vähäriskisistä toiminnoista 2, 3 §; alkutuotantoasetus liite 3; elintarvikelaki 22 §*



b₂) maidon käsittely / iso määrä*

elintarvikehuoneistoja koskevat vaatimukset

- puhtaus ja kunto - pohjapiirros, tilat, rakenteet, materiaalit, laitteet
- käsienpesu, käymälä, vesi, viemäröinti
- ilmanvaihto, valaistus
- tarv. pukusuojat, lämpötilavalvonta, pesutilat
- kemikaalien varastointi
- omavalvontasuunnitelma
- henkilökunnan hygienia, hygieniapassi, terveydentilan selvitys

+laitoksia koskevat vaatimukset

riittävät tilat eri toiminnoille, omat työvälineet

ristisaastumisen välttäminen, kulkureitit; myyntitilat erikseen

käsienpesu, suojavaatetus

asiattomien pääsyn estäminen

joustoa pienten laitosten vaatimuksiin ja valvontaan

hakemus elintarvikehuoneiston (laitoksen) hyväksymiseksi

* *elintarvikelaki, laitosaasetus*



Maidon jatkojalostusta tuotantotilalla koskevat säännöt*

elintarvikehuoneistoa koskevat vaatimukset

- puhtaus ja kunto - pohjapiirros, tilat, rakenteet, materiaalit, laitteet
- käsienpesu, käymälä, vesi, viemäröinti
- ilmanvaihto, valaistus
- tarv. pukusuojat, lämpötilavalvonta, pesutilat
- kemikaalien varastointi
- henkilökunnan hygienia, hygieniapassi, terveydentilan selvitys
- omavalvontasuunnitelma

ilmoitus elintarvikehuoneistosta

** elintarvikelaki 13 §, elintarvikehuoneistoasetus liite 1*



Entä tila, joka itse käsittelee ja myy kaiken oman maidon*?

- raakamaidosta samat tutkimukset kuin muutenkin (solut, bakteerit, antibiootti), **mutta** tutkimustiheys harkittava valvontaviranomaisen kanssa
- raakamaidon vastaanottajalta edellytetään jokaisen erän vastaanottotarkastusta, mm. antibioottitutkimusta, **mutta** oman maidon jalostaja voi korvata tämän testaamalla lääkityt eläimet tai lääkekirjanpidon tarkastamisella

*siis ei toimita maitoa meijeriin



Mikä muuttui 2012 alkutuotantoasetuksessa?

Selvennetty

- omavalvonnan, ov-kuvauksen ja yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen I vaatimusten suhdetta
- kansall.hyvän käytännön ohjeen ja ov-kuvauksen suhdetta
- tiedottamisvelvoitetta elintarviketurvallisuuteen vaikuttavista seikoista - ennen ja jälkeen tuotteen toimittamisen - kirjallisesti tai sähköisesti



.....muutoksia

Poistettu

- ilmoittamista koskevat säännökset → VNa 420/2011
- omavalvonnan kuvauksen sisältö
- yksityiskohtaiset kirjanpito- ja ketjuinfovaatimukset
- määritelmiä
- muita yksityiskohtia, esim. lypsykoneen testausväli

Muutettu

- siirtoja pykälästä liitteisiin (vesi)
- kirjanpidon säilytysaika

Lisätty

- vaatimukset vähäiselle luovutukselle ja toimittamiselle (liite 3)



KIITOS!

joanna.kurki@mmm.fi

puh. 09 1605 2435

