



SUOMEN ELÄINLÄÄKÄRILIITTO  
FINLANDS VETERINÄRFÖRBUND

Elintarviketurvallisuusvirasto  
kirjaamo@evira.fi  
Mustialankatu 3  
00790 Helsinki

**LAUSUNTO**

12.12.2013

**Asia: LAUSUNTO LUONNOKSESTA EVIRAN OHJEEKSI RAAKAMAIDON JA TERNIMAIDON TUOTANNON JA MYYNNIN VALVONNASTA**

**Viite: Lausuntopyyntö 14.11.2013, Evira/8319/0900/2013**

Pyydettyinä lausuntonaan Suomen Eläinlääkäriliitto ry toteaa seuraavaa:

Ohjeluonnos on tarpeellinen ja pääosin selkeä sekä perusteellinen. Eläinlääkäriliitto haluaisi vielä painottaa ja pyytää tarkentamaan joitain asioita. Raakamaidon myynnissä periaate siitä, että tuotteen turvallisuus on sen tuottajan vastuulla, on hämärtynyt. Pakkausmerkinnöillä ohjataan vastuuta kuluttajalle, jolla ei kuitenkaan voi olla riittävästi tietoa elintarviketurvallisuuteen vaikuttavista asioista. HACCP-periaatteen mukaan tuotetta, jossa on vakava ja todennäköinen terveysvaara, jota ei prosessissa voi hallita, ei saa myydä. Tämän periaatteen mukaan raakamaitoa ei saisi myydä.

Ohjeessa on runsaasti päällekkäisyyttä muiden Eviran ohjeiden kanssa. Tämän ohjeen lyhentämiseksi olisi perusteltua poistaa ohjeesta yhteneväisyys esim. maidontuotantotilojen hygieniatarkastusohjeen kanssa.

Riskielintarvikkeena raakamaidon myynnin valvonta on vastuullista ja haastavaa. Ohjeeseen tulisi lisätä se, että raakamaitoa myyvät kohteet on selvitettävä. Kuntien tulisi myös varata riittävät resurssit toiminnan valvontaan.

Ohjeessa on paljon Eviran suosituksia. Valvontaviranomainen ei voi tukeutua pakkokeinoissaan Eviran ohjeellisiin ohjeisiin. Tämän vuoksi olisi hyvä, että ohjeessa myös otettaisiin kantaa siihen, kuinka viranomainen toimii, mikäli toimija ei toimi Eviran ohjeen mukaisesti.

Aleksis Kiven katu 52-54  
00510 Helsinki

Puhelin (09) 7745 4810  
Faksi (09) 7745 4818

etunimi.sukunimi@sell.fi  
www.sell.fi

Yksityiskohtainen käsittely:

## Kohta 2 Raakamaidon luovutustavat

Ohjeessa esitellään irtomaitoautomaatti. Myyntiautomaatti on Suomessa uusi asia, eikä valvontaviranomaisilla ole kokemusta automaattien toiminnasta tai puhdistettavuudesta. Valvojilta puuttuu myös myyntiautomaatin puhtauden tarkkailun osaamista. Myyntiautomaatti voi kontaminoida maidon, joten sen puhtautta tulisi tarkkailla erityisen huolellisesti.

## Kohta 5.2 Raakamaitoa myyvä elintarvikehuoneisto maidontuotantotilalla

Ohjeen kohdassa 5.2.1. todetaan lainsäädännön vaatimuksena, että tilat, joissa raakamaito käsitellään luovutusta varten ja myydään, on rakenteellisesti ja toiminnallisesti erotettava alkutuotantoon kuuluvista tiloista. Kuitenkin seuraavassa kappaleessa todetaan, että raakamaitoa voitaisiin käsitellä myyntiä varten maituhuoneessa. Ohje on ristiriidassa lainsäädännön kanssa. Rakenteellinen ja toiminnallinen erottaminen tarkoittaa, ettei näitä toimintoja tehdä samoissa tiloissa. Maituhuone on lähtökohtaisesti navetassa lypsetyn maidon säilytys ja käsittelyhuone, ei raakamaidon käsittelyhuone. Kotikeittiötä ei myöskään tulisi käyttää raakamaidon käsittelyssä ja myynnissä, sillä siellä ei voida tehdä elintarvikelain mukaisia tarkastuksia. Raakamaito on niin riskialtis elintarvike, että sen käsittely ja myyntitilat on voitava säännöllisesti tarkastaa.

Kohdassa 5.2.3. liitto esittää muutettavaksi, että mikäli laboratoriossa maidosta löytyy listeria, salmonella, STEC-bakteeri tai kampylobakteeri on laboratorion ilmoitettava löydöksestä suoraan myös elintarvikevalvontaviranomaiselle. Mikäli ilmoitus kulkee toimijan kautta, menetetään kallista reaktioaikaa.

Lisäksi ohjeessa tulisi huomioida, että listeriaa esiintyy usein säilörehussa.

## Kohta 6.1. Rakenteelliset vaatimukset:

Lainsäädäntö toteaa, että laitoksessa maidon käsittelytilat on rakenteellisesti ja toiminnallisesti erotettava alkutuotantoon kuuluvista tiloista. Ohje kuitenkin jatkaa, että maituhuoneeseen voitaisiin tehdä tila raakamaidon käsittelyä ja pakkaamista varten. Ohje on tältä osin lainsäädännön vastainen. Laitoksen korkean hygienian alueelta ei lisäksi koskaan tule olla suoraa käyntiä ulos. Elintarvikehygieenisesti tai elintarviketurvallisuuden kannalta ei mitenkään voida perustella sitä, että raakamaitoa käsittelevässä laitoksessa ei tarvittaisi eritasoisia puhtausalueita. Ohje on tältäkin osin hyvän hygienian ohjeiden vastainen.

## Kohta 6.2. Omavalvontasuunnitelma

Ohjeessa todetaan, että omavalvontasuunnitelman tulee sisältää riittävät edellytykset riskien hallitsemiseksi. Tämä HACCP periaatteiden mukaan mahdotonta, sillä raakamaidossa on näytteiden tutkimuksista huolimatta mahdollisuus vakavaan terveysvaaraan, jota ei käsittelyprosessissa pystytä estämään, vähentämään tai poistamaan. Valvontaviranomainen joutuu omavalvonnan riittävyttä arvioidessaan erittäin ristiriitaiseen tilanteeseen.

## Kohta 6.4. Ohjeet poikkeustilanteiden varalle

Mikäli raakamaidosta laboratoriotutkimuksissa löytyy listeria-, salmonella-, STEC- tai kampylobakteeri tulisi ensisijaisesti keskeyttää raakamaidon myynti ja vetää mahdolliset käyttämättömät tuotteet markkinoilta. Tässä tilanteessa näytteenotto

lisätutkimuksia varten vain pitkittää epäselvää tilannetta ja vaarantaa kuluttajien terveyden. Kohdan toinen kappale tulisi muotoilla tältä osin uudelleen.

#### Luku 7 Ternimaito

Luvun alussa ohjeessa todetaan, että ternimaitoa saadaan myydä tuoreena kuluttajalle 2 500 kiloa ja lisäksi vähittäismyyntiin 2 500 kg vuodessa. Keskimäärin voidaan tilalla jäädyttää noin 14 litraa ternimaitoa päivässä. Kotikäyttöön tarkoitettu pakastin ei ole suunniteltu tällaista tarkoitusta tai näin suuria määriä varten, vaan ternimaidon jäädyttämiseen tulee olla oma riittävän tehokas pakastin.

Eläinten terveys ja puhtaus vaikuttaa ratkaisevasti maidon, etenkin raakamaidon turvallisuuteen. Terveysturvallisuudesta ja terveydenhuoltokäynneistä olisi hyvä saada viittaus tai lisäys ohjeeseen.

Liitto toteaa lopuksi, että lehmää ei saateta umpeen lääkkeillä vaan hoidetaan umpeenpanovalmisteilla.

Muilta osin Suomen Eläinlääkäriliitto ry:llä ei ole asetuseräluonnokseen huomauttamista.

Kirsi Sario  
puheenjohtaja

Marjatta Vehkaoja  
toiminnanjohtaja