

4. SÄRSKILDA KRAV FÖR MJÖLKPRODUKTION

4.1 ALLMÄNNA KRAV

4.1.1 Lokalernas lämplighet

Att observera:

- Separering av förvaringslokaler av mjölk från smutsiga lokaler bedöms i punkt 4.2.2

Omständigheter som ska inspekteras:

- På mjölkproduktionsgården ska finnas utrymmen för:
 - rengöring av anordningar och utrustning som används för mjölkning samt kylning, förvaring och annan hantering av mjölk,
 - tvätt av händer och skodon för personal och besökare samt förvaring av skyddskläder

Mjölkningsplatsen ska vara tillräckligt rymlig och lätt att hålla ren. Belysningen och ventilationen ska vara tillräcklig så att man kan försäkra sig t.ex. om att spenarna blir rena.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Mjölkproduktionsgården har lokaler som lämpar sig för verksamheten. Det kan finnas små missförhållanden i lokalerna som används för mjölkproduktion som inte försämrar livsmedelssäkerheten.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- En lämplig lokal för tvätt av anordningar och redskap saknas. Den lokal där anordningar och redskap tvättas är för trång för att verksamheten ska vara hygienisk eller omöjlig att hålla ren. Möjligheterna att tvätta anordningarna och redskapen i lokalen är dåliga på annat sätt.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- I lokalen som är avsedd för rengöring och förvaring av mjölkkningsanordningarna hålls djur, och anordningarna och redskapen kan inte förvaras rena där.

Lagstiftning och anvisningar:

- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, bilaga 2, kapitel 4, punkt 4.1

4. SÄRSKILDA KRAV FÖR MJÖLKPRODUKTION

4.1 ALLMÄNNA KRAV

4.1.2 Hälsotillståndet för mjölkdjur TE

Att observera:

- Resultaten av kvalitetsundersökningar av obehandlad mjölk beaktas i punkt 4.1.3.
- Användningen av djurläkemedel bedöms i punkt 2.6.
- Förhindrandet av spridningen av sjukdomar bedöms i punkt 2.3. I den här punkten bedöms produktionsdjurens hälsotillstånd i fråga om sjukdomar som sprids via mjölken till människor.
- Producenten har ansvaret för uppföljningen av djurens hälsotillstånd och för att hälsan hos djur som används för mjölkproduktion uppfyller kraven.
- Denna punkt är en kravpunkt i tvärvillkoren. Regionförvaltningsverket får uppgift om ett missförhållande som observerats i den här punkten för kännedom när övervakningsuppgifterna registreras. Ett missförhållande ska beskrivas omsorgsfullt då övervakningsuppgifter registreras. Regionförvaltningsverket bestämmer huruvida det finns behov att utvidga ärendet till övervakning i enlighet med
- tvärvillkoren.

Omständigheter som ska inspekteras:

- Mjölken ska härstamma från djur:
 - som inte uppvisar symtom på smittsamma sjukdomar som genom mjölk kan överföras till människor (denna punkt är inte ett krav i tvärvillkoren).
 - vilkas allmänna hälsotillstånd är gott; som inte uppvisar något tecken på sjukdom som kan leda till att mjölken kontamineras och som i synnerhet inte lider av någon infektion i könsorganen med flytningar, enterit med diarré och feber eller någon synlig juverinflammation.
 - som inte uppvisar något sår på juvret som kan tänkas påverka mjölk
 - som uppfyller de särskilda hälsokraven (ej brucellos, ej tuberkulos)
- Obehandlad mjölk som erhållits från djur som inte uppfyller kraven ovan får inte användas som människoföda.
- Producenten ska ha förfaranden för att isolera sjuka djur på så sätt att skadliga effekter på de andra djurens mjölk förhindras effektivt. Isolering behöver inte alltid innebära att djuret flyttas till en sjukbox. Från fall till fall kan tillräcklig isolering vara att man lämnar en tom box mellan det sjuka djuret och de andra djuren.

Vid inspektionen konstaterar övervakaren djurens hälsa visuellt. Bedömningen kräver inte mätningar eller analyser. Man kan intervjua mjölkproducenten om uppföljningen av djurens hälsotillstånd (bl.a. observationen av juverinflammationsmjölk och spensår) och förfarandena för isolering av sjuka djur.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

A**Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.**

Djuren uppfyller hälsokraven utifrån de observationer som gjorts under inspektionen. Producenten har ändamålsenliga förfaranden för isolering av sjuka djur. Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten, till exempel

- Intervjun visar att det finns små brister i producentens förfaranden för uppföljning av djurens hälsotillstånd.

C**I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.**

Till exempel:

- Obehandlade spensår eller spensador i fjärdedelar som används för mjölkning.
- Producenten kan inte uppvisa något sådant förfarande för isolering av sjuka djur som förhindrar effekter på livsmedelssäkerheten för mjölken från de andra djuren.

D**I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.**

Till exempel:

- Hos ett djur som används för mjölkproduktion observeras symtom på en sjukdom som äventyrar mjölkens livsmedelssäkerhet (t.ex. diarré med feber, flytning från livmodern i samband med annat än kalvning) och djuret har inte isolerats och försummelsen av isoleringen kan ha en negativ inverkan på livsmedelssäkerheten av mjölken från de andra djuren.
- Hos ett djur som används för mjölkproduktion observeras symtom på tuberkulos eller brucellos och producenten har inte isolerat djuret och inte anmält sjukdomen till livsmedelstillsynsmyndigheten.

Lagstiftning och anvisningar:

- Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) Nr 853/2004 Bilaga III, avsnitt IX, kapitel I, punkt I, underpunkterna 1–5

4. SÄRSKILDA KRAV FÖR MJÖLKPRODUKTION

4.1 Allmänna krav

4.1.3 Kvalitetskrav för obehandlad mjölk TE

Att observera:

- Kravet på undersökningsfrekvensen av obehandlad mjölk tillämpas inte på primärproduktionsställen som inte levererar mjölk till en anläggning. Då ska producenten utarbeta en provtagningsplan för regelbunden undersökning av det somatiska celltalet, totalantalet aeroba bakterier och rester av mikrobläkemedel.
- Denna punkt är en kravpunkt i de tvärvillkoren. Regionförvaltningsverket får uppgift om ett missförhållande som observerats i den här punkten för kännedom när övervakningsuppgifterna registreras. Ett missförhållande ska beskrivas omsorgsfullt då övervakningsuppgifter registreras. Regionförvaltningsverket bestämmer huruvida det finns behov att utvidga ärendet till övervakning i enlighet med de tvärvillkoren.

Omständigheter som ska inspekteras:

Undersökningarna av mjölkens kvalitet utförs i Finland i allmänhet av mjölkanskaffningsandelslagen eller mejeriindustrin.

- Om en gård regelbundet levererar komjölk till en anläggning i mjölkbranschen ska producenten ha resultat på mätningen av bakterie- och cellförekomsterna i den obehandlade mjölken och för övriga djurarters del av mätningen av bakterieförekomsten.
 - I obehandlad komjölk, det somatiska celltalet/ml (30 °C) ska vara $\leq 400\,000$ (rullande geometriskt medelvärde under en tremånadersperiod med minst ett prov per månad).
 - I obehandlad komjölk, totalantalet aeroba bakterier/ml (30 °C) ska vara $\leq 100\,000$ (rullande geometriskt medelvärde under en tvåmånadersperiod med minst två prov per månad).
 - I obehandlad mjölk från andra djurarter, totalantalet aeroba bakterier/ml (30 °C) ska vara $\leq 1\,500\,000$ (rullande geometriskt medelvärde under en tvåmånadersperiod med minst två prov per månad). Om mjölk från andra djurarter används för tillverkning av produkter av obehandlad mjölk ska totalantalet aeroba bakterier /ml (30 °C) vara $\leq 500\,000$ (rullande geometriskt medelvärde under en tvåmånadersperiod med minst två prov per månad).
- Bokföringen ska sparas på papper eller elektroniskt. Bokföringen kan bestå av en eller flera filer och vara en del av ett kvalitetssystem eller annat system som iakttas på gården. Bokföringen ska förvaras i minst tre års tid.

Vid inspektionen studeras bokföringen för det senaste året mer ingående. Om det saknas några uppgifter i bokföringen och dessa uppgifter existerar men inte upphittas vid inspektionen kan

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

producenten lämna (elektroniskt, om producenten så önskar) uppgifterna till inspektören i efterhand.

A**Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.**

Bokföringen uppfyller kraven till de delar som kontrollerats. Det somatiska celltalet och den bakteriehalten uppfyller kraven i lagstiftningen. Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten, till exempel

- Det somatiska celltalet och/eller den bakteriehalten överskrider i några enskilda fall, men det geometriska medelvärdet har inte överskridits på grund av dem.

C**I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.**

Till exempel:

- Det geometriska medelvärdet av det somatiska celltalet eller den bakteriehalten överskrider gränsvärdena i lagstiftningen, överskridningen är av engångskaraktär.

D**I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.**

Till exempel:

- Kvaliteten på mjölken från gården uppfyller inte de lagstadgade kraven och producenten har inte tagit reda på orsaken till mjölkens dåliga kvalitet och har inte gjort de ändringar som behövs för att förbättra mjölkens kvalitet.

Lagstiftning och anvisningar:

- Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) Nr 853/2004 Bilaga III, avsnitt IX, kapitel I, punkt III, underpunkterna 3 och 4.
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, 5 § 3 mom.

4. SÄRSKILDA KRAV FÖR MJÖLKPRODUKTION

4.2 MJÖLKCRUMMET OCH MJÖKNINGSMASKINERNA

4.2.1 Vattnets kvalitet TE

Att observera:

- Undersökning av vattnets kvalitet krävs inte om man för rengöring och sköljning av anordningar och redskap som används för mjölkning och behandling av mjölk använder vatten från en sådan i 16 § i hälsoskyddslagen (763/1994) avsedd anläggning som levererar hushållsvatten, till exempel vatten från ett kommunalt vattenverk eller vattenandelslag. Producenten ska visa att han anslutit sig till vattenverkets eller -andelslagets nätverk till exempel med ett avtal om anskaffning av vatten eller en räkning för användning av vatten som riktats till producenten.

Omständigheter som ska inspekteras:

- Det vatten som används för rengöring och sköljning av anordningar och redskap som används för mjölkning och behandling av mjölk ska undersökas.
- Vattnet ska undersökas minst i fråga om *Escherichia coli* och intestinala enterokocker. Vattnets färg och lukt ska undersökas sensoriskt. Om det finns anledning att misstänka att det förekommer andra faktorer i vattnet som kan äventyra mjölkens livsmedelssäkerhet ska mjölkproducenten sörja för att vattnet även undersöks i fråga om dessa faktorer.
- Vattnet ska vara undersökt innan vattenkällan/brunnen tas i bruk. Efter ibruktagningen ska vattnets kvalitet undersökas regelbundet med tre års intervaller.
- Det senaste undersökningsintyget ska sparas.

Det senaste undersökningsintyget kontrolleras. Producenten ska visa upp undersökningsintyget eller en kopia av det. Om det saknas några uppgifter i bokföringen och dessa uppgifter existerar men inte upphittas vid inspektionen kan producenten lämna (elektroniskt, om producenten så önskar) uppgifterna till inspektören i efterhand.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Det vatten som används för rengöring och sköljning av anordningar och redskap som används för mjölkning och behandling av mjölk har undersökts i enlighet med kraven och vattnets kvalitet uppfyller kraven. Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten, till exempel

- Det laboratorium som företagaren anlitar eller en enskild analysmetod uppfyller inte kraven helt, men undersökningarnas resultat uppfyller dock kraven.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Det har gått över tre år sedan den förra undersökningen av vattnet.
- Ett prov som krävs har tagits men endast en del av de undersökningar som krävs har gjorts på provet.

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Det vatten som används har inte undersökts alls.
- Mjolkproducenten har informerats om att det vatten som används inte uppfyller kvalitetskraven men har inte vidtagit åtgärder för att förbättra vattnets kvalitet.
 - Vid bedömning huruvida åtgärder har vidtagits för att förbättra vattnets kvalitet kan man kontrollera huruvida producenten agerat på det sätt som hälsoskyddsmyndigheten uppmanat.

Lagstiftning och anvisningar:

- Den allmänna förordningen om livsmedelshygien (EG) Nr 852/2004, artikel 2 och bilaga I, del A, punkt II, underpunkt 4d
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, 7 §, inledningen till bilaga 1 och kapitel 2, punkt 2.2

4. SÄRSKILDA KRAV FÖR MJÖLKPRODUKTION

4.2 MJÖLKCRUMMET OCH MJÖLKNINGSMASKINERNA

4.2.2 Avskiljandet av kyl- och förvaringsutrymmena för mjölk från utrymmet där djuren hålls TE

Att observera:

- Denna punkt är en kravpunkt i tvärvillkoren. Regionförvaltningsverket får uppgift om ett missförhållande som observerats i den här punkten för kännedom när övervakningsuppgifterna registreras. Ett missförhållande ska beskrivas omsorgsfullt då övervakningsuppgifter registreras. Regionförvaltningsverket bestämmer huruvida det finns behov att utvidga ärendet till övervakning i enlighet med tvärvillkoren.

Omständigheter som ska inspekteras:

Vid inspektionen kontrolleras att förhållandena för kylning och förvaring av mjölk uppfyller de krav som ställs i förordning (EG) Nr 853/2004, bilaga III, samt i primärproduktionsförordningen, bilaga 2.

- Mjölkningsutrustning samt lokaler där mjölk förvaras, hanteras eller kyls ska vara så belägna och utformade att mjölkens livsmedelssäkerhet inte äventyras.
- Lokaler för förvaring av mjölk och råmjölk ska vara tillräckligt avskilda från de lokaler där djuren hålls.
- Förhållandena för kylning och förvaring av mjölk får inte försämra mjölkens livsmedelssäkerhet.

Lokalerna för förvaring av mjölk och råmjölk ska också separeras från andra smutsiga lokaler och utrymmena. Som tillräcklig separering av förvaringslokalerna från djurhållningslokaler och andra smutsiga lokaler betraktas en vägg, en dörr eller ett annat motsvarande skydd mellan lokalerna. Man ska särskilt observera att åtminstone kyltankens lucka, kran och intag av ersättningsluft ska vara placerade i en lokal som separerats på ett tillräckligt sätt från djurhållningslokaler och andra smutsiga lokaler.

A**Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.**

Lokalerna för förvaring av mjölk och råmjölk har separerats på lämpligt sätt från djurhållningslokaler och andra smutsiga lokaler. Mjölkningsutrustning samt lokaler där mjölk förvaras, hanteras eller kyls är så belägna och utformade att det är möjligt att upprätthålla en god livsmedelshygien. Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten, till exempel

- finns det inte en vägg eller dörr eller ett motsvarande skydd mellan lokalerna för förvaring av mjölk och råmjölk och djurhållningslokaler eller andra

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

smutsiga lokaler, men det finns ett annat renare rum mellan lokalerna, till exempel ett kontor.

C**I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.**

Till exempel:

- Lokalerna för förvaring av mjölk och råmjölk är i omedelbar kontakt med djurhållningslokalerna. Det finns inte en dörr eller ett annat skydd eller ett renare rum mellan lokalerna.
- Kyltankens öppningsbara lucka, kran eller luftintag har placerats i djurhållningslokalen.

D**I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.**

Till exempel:

- Lokalerna för förvaring av mjölk och råmjölk är i omedelbar kontakt med djurhållningslokalerna och luckan, kranen och/eller luftintaget är påtagligt smutsiga.
- Byggmaterial kommer loss från taket ovanför kyltanken.

Lagstiftning och anvisningar:

- Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) Nr 853/2004 bilaga III, avsnitt IX, kapitel I, punkterna A1 och A2
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, 8 §, bilaga 2, kapitel 4, punkt 4.3, underpunkt 1

4. SÄRSKILDA KRAV FÖR MJÖLKPRODUKTION

4.2 MJÖLKCRUMMET OCH MJÖLKNINGSMASKINERNA

4.2.3 Funktioner i kyl- och förvaringsutrymmena för mjölk

Att observera:

- Förvaringen av avfall och farliga ämnen bedöms i punkt 2.2.

Omständigheter som ska inspekteras:

Vid inspektionen kontrolleras att verksamheten i lokalerna för kylning och förvaring av mjölk uppfyller kravet:

- Det är inte tillåtet att bedriva verksamhet som försämrar mjölkens livsmedelssäkerhet i lokaler där mjölk antingen förvaras eller kyls.

Mjölkens livsmedelshygieniska kvalitet kan äventyras om man i lokaler där mjölk förvaras eller kyls bedriver verksamhet som kan göra att smuts eller farliga ämnen sprids i lokalerna. Även föremål som förvaras eller hanteras i lokalerna kan föra med sig smuts eller farliga ämnen eller göra det svårare att hålla lokalerna rena. Detta ska beaktas särskilt i närheten av kylbehållarens lucka, kran eller intag av ersättningsluft. Mjölkens livsmedelshygien kan äventyras om man till exempel tvättar tvätt som är mycket nedsmutsad med dynga, duschar stövlar som är nedsmutsade med dynga, förvarar många extra föremål, hanterar dammande foder eller rengör och reparerar arbetsmaskiner i lokalerna.

Föremål kan förvaras i kylnings- eller förvaringslokaler för mjölk om förvaringen inte försvårar renhållningen och inte äventyrar livsmedelssäkerheten. Föremålen kan förvaras till exempel i ett skåp.

Det rekommenderas att lokaler för förvaring av mjölk och råmjölk inte används som den huvudsakliga passagen till smutsigare lokalerna.

A**Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.**

Verksamheten i kylnings- och förvaringslokalerna för mjölk eller de föremål som hanteras och förvaras i dem försämrar inte livsmedelssäkerheten. Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten, till exempel

- finns det extra föremål i kylnings- och förvaringslokalerna för mjölk, men lokalerna är snygga och städade.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Juverskydd eller annan tvätt som är mycket nedsmutsad med dynga tvättas i kylnings- och förvaringslokalerna för mjölk.
- dammande fodermjöl hanteras i kylnings- och förvaringslokalerna för mjölk.
- i kylnings- och förvaringslokalerna för mjölk finns föremål som uppenbart förhindrar rengöringen av lokalerna.

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- I kylnings- och förvaringslokalerna för mjölk hanteras foder som kan medföra smak- eller luktolägenheter eller allvarlig mikrobiologisk skada på mjölken (t.ex. ensilage).
- Kylnings- och förvaringslokalerna för mjölk används för förvaring av bildäck.
- Kylnings- och förvaringslokalerna för mjölk används som reparationsverkstad för arbetsmaskiner.

Lagstiftning och anvisningar:

- Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) Nr 853/2004 bilaga III, avsnitt IX, kapitel I, punkterna A1 och A2
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, 8 §, bilaga 2, kapitel 4, punkt 4.3, underpunkt 2

4. SÄRSKILDA KRAV FÖR MJÖLKPRODUKTION

4.2 MJÖLKCRUMMET OCH MJÖLKNINGSMASKINERNA

4.2.4 Ytor som är i kontakt med mjölken TE

Att observera:

- Denna punkt är en kravpunkt i tvärvillkoren. Regionförvaltningsverket får uppgift om ett missförhållande som observerats i den här punkten för kännedom när övervakningsuppgifterna registreras. Ett missförhållande ska beskrivas omsorgsfullt då övervakningsuppgifter registreras. Regionförvaltningsverket bestämmer huruvida det finns behov att utvidga ärendet till övervakning i enlighet med tvärvillkoren.

Omständigheter som ska inspekteras:

Vid inspektionen bedöms anordningarnas renhet, slitage och rengöringsbarhet.

- Ytor som kommer i kontakt med mjölk och råmjölk ska vara lätta att rengöra och tillverkade i släta, tvättbara och giffria material. Detta förutsätter användning av material som lämpar sig för livsmedelsbruk.
- Ytor som kommer i kontakt med mjölk och råmjölk ska vara hela. Slitage, till exempel i spengummin och andra gummidelar, får inte göra rengöringen svårare.
- Ytor som kommer i kontakt med mjölk och råmjölk, till exempel redskap, behållare och kärl som används vid mjölkningen, ska rengöras och vid behov desinficeras efter användningen.
- Omedelbart efter mjölkningen ska mjölken och råmjölken förvaras i ett rent utrymme som är utformad och utrustad för att undvika kontaminering.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Ytor som kommer i kontakt med mjölken har hållits rena och i ett gott skick. Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten, till exempel

- det finns lite slitage på ytor som kommer i kontakt med mjölken, men detta har ännu inte gjort det svårare att rengöra ytorna.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

C**I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.**

Till exempel:

Anordningens ytor som kommer i kontakt med mjölken är i den omfattning slitna att de inte längre blir ordentligt rena.

D**I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.**

Till exempel:

Anordningens ytor som kommer i kontakt med mjölken är påtagligt smutsiga.

Lagstiftning och anvisningar:

- Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) Nr 853/2004 bilaga III, avsnitt IX, kapitel II, punkterna A3, A4 och B2

4. SÄRSKILDA KRAV FÖR MJÖLKPRODUKTION

4.2 MJÖLKCRUMMET OCH MJÖLKNINGSMASKINERNA

4.2.5 Temperaturbokföringen över mjölkens kylning TE

Att observera:

- Denna punkt är en kravpunkt i tvärvillkoren till den del som gäller tillämplighet av kylanläggningar. Regionförvaltningsverket får uppgift om ett missförhållande som observerats i den här punkten för kännedom när övervakningsuppgifterna registreras. Ett missförhållande ska beskrivas omsorgsfullt då övervakningsuppgifter registreras. Regionförvaltningsverket bestämmer huruvida det finns behov att utvidga ärendet till övervakning i enlighet med tvärvillkoren.

Omständigheter som ska inspekteras:

- När mjölken överförs till en transportbehållare för transport till en anläggning får den överförda mjölken ha en temperatur på högst + 6 °C. I enskilda fall kan man till transportbehållaren överföra mjölk vars temperatur är högst + 10 °C under förutsättning att temperaturen av den mjölk som redan finns i transportbehållaren inte överskrider + 6 °C på grund av detta.
- Råmjölk kyls omedelbart till en temperatur om högst + 8°C om uppsamlingen sker dagligen, och till en temperatur om högst + 6°C om uppsamlingen inte sker dagligen eller om mjölken fryses ned.
- Mjölken får inte frysa till. Råmjölk fryses ned så snart som möjligt. Fryst råmjölk ska fram till överlåtelse förvaras och transporteras i en temperatur av -12°C eller kallare.
- Mjölken behöver inte uppfylla de temperaturkrav som anges ovan om råmjölken uppfyller kraven på bakteriehalten och celltalet (bedöms i punkt 4.1.3) och mjölken bearbetas inom två timmar från mjölkningen, eller om en högre temperatur är nödvändig av orsaker som gäller tillverkningen av vissa mjölkprodukter och kommunens livsmedelstillsynsmyndighet tillåter det.
- lakttagandet av mjölkens förvarings- och överföringstemperaturer ska kunna verifieras till exempel med hjälp av bokföring eller registreringar.
- Bokföringen av mjölk som levererats från gården till livsmedel ska förvaras i ett år.

Producenten följer upp mjölkens temperatur i kyltanken med en frekvens som han betraktar som nödvändig. Producenten fastställer också själv frekvensen för anteckningar om temperaturuppföljningen. Om man vid uppföljningen konstaterat till exempel att temperaturvariationerna är små kan producenten förlänga intervallerna för anteckning av temperaturen. Om temperaturen däremot varierar kraftigt, ska anteckningar göras med kortare intervaller och korrigerande åtgärder vidtas vid behov. Det är rekommenderat att de korrigerande åtgärderna antecknas. Som anteckning räcker minst den vid uppsamlingsögonblicket mätta temperaturen på mjölken som producenten får på papper eller elektroniskt.

Bokföringen ska sparas på papper eller elektroniskt. Bokföringen kan bestå av en eller flera filer och vara en del av ett kvalitetssystem eller annat system som iaktas på gården. Om det saknas några uppgifter i bokföringen och dessa uppgifter existerar men inte upphittas vid inspektionen kan

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

producenten lämna (elektroniskt, om producenten så önskar) uppgifterna till inspektören i efterhand.

Vid inspektionen genomgås bokföringen av temperaturerna. Vid inspektionen kontrolleras huruvida mjölkens temperatur har uppfyllt temperaturkraven och bedöms huruvida bokföringen är tillräcklig. Dessutom kan man kontrollera temperaturen av den mjölk som finns i kyltanken om det gått tillräckligt med tid sedan mjölkningen eller om gården har en förkylare för mjölken.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Det är möjligt att med bokföringen och registreringar verifiera att gården iakttar de temperaturer för förvaring och överföring av mjölk som föreskrivs i lagstiftningen. Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten, till exempel

- det finns små brister i bokföringen av temperaturen av mjölk som levereras från gården till livsmedel, men producentens bokföring uppfyller kraven i huvudsak och de antecknade temperaturerna uppfyller lagstiftningens krav.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Bokföringen av temperaturerna och förvaringen av registreringar är mycket bristfällig. Producenten har gjort anteckningar om temperaturen endast mycket slumpmässigt och gården har inte de nödvändiga registreringarna av mjölkens temperatur vid uppsamlingsögonblicket.

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Producenten har ingen bokföring och inga registreringar av temperaturerna vid förvaring och överföring av mjölken.
- Det framgår av bokföringen eller registreringen att nedkylningen av mjölken har misslyckats och situationen har inte åtgärdats.

Lagstiftning och anvisningar:

- Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) Nr 853/2004 bilaga III, avsnitt IX, kapitel II, punkt B2 underpunkterna a och b samt punkt B4 underpunkterna a och b
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, 8 § och bilaga 2, kapitel 4, punkt 4.3, underpunkterna 4 och 6.
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, 5 §

4. SÄRSKILDA KRAV FÖR MJÖLKPRODUKTION

4.2 MJÖLKCRUMMET OCH MJÖLKNINGSMASKINERNA

4.2.6 Bekämpning av skade- och andra djur i förvaringsutrymmena för mjölk TE

Att observera:

- Bekämpningen av skadedjur och andra djur i andra lokaler än i lokaler för förvaring av mjölk bedöms i punkt 1.4.
- Denna punkt är en kravpunkt i tvärvillkoren. Regionförvaltningsverket får uppgift om ett missförhållande som observerats i den här punkten för kännedom när övervakningsuppgifterna registreras. Ett missförhållande ska beskrivas omsorgsfullt då övervakningsuppgifter registreras. Regionförvaltningsverket bestämmer huruvida det finns behov att utvidga ärendet till övervakning i enlighet med tvärvillkoren.

Omständigheter som ska inspekteras:

- Lokaler för förvaring av mjölk och råmjölk ska skyddas för skadedjur.
- Skadedjur är gnagare (särskilt råttor), fåglar och insekter. Till exempel fåglar eller flugor får inte sätta bo i lokalerna för förvaring av mjölk.
- Inte heller andra djur, till exempel sällskapsdjur, får orsaka skador eller kontaminera lokalerna för förvaring av mjölk. Sällskapsdjur får inte matas eller vistas i lokaler för förvaring av mjölk.
- Bekämpningen av skadedjur och andra djur bygger på täta konstruktioner, nät i fönster och ventilationsöppningar, när detta är nödvändigt, samt täta dörrar som hålls stängda. Vid behov kan fällor, askar med giftbete och flugpapper användas som bekämpningsmetod.
- Askar med giftbeten ska placeras på så sätt att det inte finns en risk för att livsmedlet kontamineras. En ask med bete får till exempel inte bli vått när golvet sköljs med vatten.

Övervakaren kan intervjua mjölkproducenten om genomförandet av skadedjursbekämpningen, observera tecken på förekomsten av skadedjur och konstatera att lokalerna för förvaring av mjölk har skyddats i tillräcklig omfattning. Det rekommenderas att området vid ytterväggarna till lokaler för förvaring av mjölk hålls fria från växtlighet så att de inte erbjuder gömställen för skadedjur.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Enheten använder metoder för att bekämpa skadedjur i lokalerna för förvaring av mjölk och bekämpningen fungerar. Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten, till exempel

- flugpapperen har inte bytts ut tillräckligt ofta.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

C**I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.**

Till exempel:

- Det finns mycketflugor i mjölkkrummet till exempel på grund av att det inte finns nät i ventilationsöppningarna.
- Ett sällskapsdjur matas eller vistas i lokalerna för förvaring av mjölk.
- Det finns tecken på skadedjur i lokalerna för förvaring av mjölk (t.ex. spillning efter gnagare).
- De åtgärder som vidtagits med anledning av observationerna av skadedjur har varit felaktiga eller otillräckliga.

D**I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.**

Till exempel:

- Skyddet av lokalerna för förvaring av mjölk har försummats helt. Vid inspektionen observeras så många skadedjur att livsmedelssäkerheten är äventyrad. Det finns till exempel ett fågel- eller musbo i lokalerna.
- Vid inspektionen observeras skador på livsmedel som orsakats av skade- eller sällskapsdjur.

Lagstiftning och anvisningar:

- Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) Nr 853/2004 bilaga III, avsnitt IX, kapitel II, punkt A2

4. SÄRSKILDA KRAV FÖR MJÖLKPRODUKTION

4.2 MJÖLKCRUMMET OCH MJÖLKNINGSMASKINERNA

4.2.7 Service och testning av mjölkmaskinen

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på mjölkproduktionsgårdar som använder mjölkmaskin eller en automatisk mjölkkningsanläggning.

Omständigheter som ska inspekteras:

- Producenten ska säkerställa att mjölkmaskinen är i ett gott och funktionsdugligt skick genom att underhålla och testa maskinen efter behov och regelbundet.
- Intyg över underhåll och testning eller dokument om genomförandet av underhåll eller testning ska sparas, och de ska på begäran visas upp för tillsynsmyndigheten eller lämnas in i efterhand till tillsynsmyndigheten.

Mjölkproducenten kan upphandla eller själv utföra underhållet och testningen av mjölkmaskinens skick och funktion. Om testningen och underhållet ska finnas ett dokument som beskriver de åtgärder som vidtagits. Det finns inga närmare bestämmelser om underhålls- och testningsåtgärdernas maximiintervaller. Det rekommenderas dock att maskinen underhålls och testas regelbundet åtminstone vart tredje år. Producenten kan ha motiverad orsak att utföra underhållet och testningen mer sällan.

Vid inspektionen genomgås det senaste dokumentet om underhåll och testning. Företagaren kan intervjuas om hur regelbundet mjölkmaskinen underhålls och testas. Om ett intyg om utförda underhålls- och testningsåtgärder inte hittas vid inspektionstidpunkten kan producenten lämna in (elektroniskt, om producenten så önskar) kopior av intygen till inspektören i efterhand.

A**Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.**

Mjölkmaskinen har underhållits och testats efter behov och regelbundet. Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten, till exempel

- det har gått mer än tre år men mindre än sex år sedan mjölkmaskinen senast underhålls och testades.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

C**I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.**

Till exempel:

- Det har gått mer än sex år sedan mjölkmaskinen senast underhölls och testades.

D**I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.**

Till exempel:

- Mjölkmaskinen underhålls och testas inte.

Lagstiftning och anvisningar:

- Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) Nr 853/2004 bilaga III, avsnitt IX, kapitel II, punkt A 3
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011 8 § och bilaga 2, kapitel 4, punkt 4.2, underpunkt 3

4. SÄRSKILDA KRAV FÖR MJÖLKPRODUKTION

4.2 MJÖLKCRUMMET OCH MJÖLKNINGSMASKINERNA

4.2.9 Krav som berör den automatiska mjölkningsanläggningens funktion

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på mjölkproduktionsgårdar som använder en automatisk mjölkningsanläggning. En del av kraven gäller endast mjölkproduktionsgårdar som producerar över 2 500 kg om året obehandlad mjölk för försäljning direkt till konsumenten eller för leverans till en anläggning från vilken mjölken levereras utan värmebehandling till detaljhandel.

Omständigheter som ska inspekteras:

- Den automatiska mjölkningsanläggningen ska ha ett system som kan programmeras att självständigt upptäcka och separera mjölk som uppvisar förändringar från sådan mjölk som är avsedd att användas som livsmedel (separeringssystem).
- Den automatiska mjölkningsanläggningen ska ha ett system som på förhand kan ta emot uppgifter som matas in om djur vilkas mjölk separeras från den övriga mjölken, t.ex. på grund av medicinsk behandling eller kalvning.

Följande krav gäller gårdar som producerar över 2 500 kg om året obehandlad mjölk för försäljning direkt till konsumenten eller för leverans till en anläggning från vilken mjölken levereras utan värmebehandling till detaljhandel.

- Producenten ska följa upp den rengöring av spenarna som den automatiska mjölkningsanläggningen utför för att säkerställa att spenarna rengörs tillräckligt väl. Producenten ska bokföra uppföljningen och de observationer som görs under uppföljningen.
- Den automatiska mjölkningsanläggningen ska ha ett system som sparar in information om de tekniska fel som sker vid rengöringen av mjölkningsanläggningen och anordningarna för avkylning och förvaring av mjölk.
- Producenten ska spara dessa uppgifter och de ska vara tillgängliga för tillsynsmyndigheten för kontroll för en period på minst ett år.

Producenten ska vara informerad om de utmaningar som i typiska fall förknippas med automatisk mjölkning, till exempel om den automatiska separeringen av förändrad mjölk och rengöringen av spenarna, och förbereda sig för dem.

Producenten följer upp den rengöring av spenarna som anläggningen utför med den frekvens som producenten betraktar som nödvändig. Producenten fastställer också själv frekvensen för anteckningar om uppföljningen av rengöringen. Om producenten gjort anteckningar till exempel varje vecka och har vid sin uppföljning konstaterat att tvättresultatet är på en god nivå, kan producenten förlänga intervallerna mellan anteckningarna om tvättresultatet. Om tvättresultatet däremot varierar, ska uppföljning och anteckningar göras med kortare intervaller och korrigerande

åtgärder vidtas för att förbättra tvättresultatet. Det kan vara svårt för anläggningen att rengöra spenarna till exempel då djur har avvikande struktur på spenarna.

A**Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.**

Den automatiska mjölkningsanläggningen har de nödvändiga systemen. Producenten följer regelbundet upp den rengöring av spenarna som den automatiska mjölkningsanläggningen utför. Gårdar av vilka detta krävs, har bokfört uppföljningen och observationerna under uppföljningen. Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten, till exempel

- Företagaren har inte bokfört uppföljningen av rengöringen av spenarna på gården trots att detta krävs av gården. Producenten har dock följt upp hur spenarna rengjorts och det observeras vid inspektionen att djurens spenar och juver i regel är rena redan när de kommer till mjölkningen. Inspektören konstaterar dessutom genom att följa upp mjölkningsåtgärden att mjölkningsanläggningen rengör spenarna på påkallat sätt.

C**I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.**

Till exempel:

- Producenten har inte bokfört uppföljningen av rengöringen av spenarna trots att detta krävs av gården, och inspektören konstaterar vid inspektionen genom att följa upp mjölkningsåtgärden att spenarna på flera djur inte blir rena.
- Anläggningen har inget system som sparar in information om de tekniska fel som sker vid rengöringen av mjölkningsanläggningen och anordningarna för avkylning och förvaring av mjölk trots att detta krävs av gården. Alternativt framgår det av registreringarna att rengöringen av anordningarna för avkylning och förvaring av mjölk misslyckats, men inga korrigerande åtgärder har vidtagits.
- Systemet för separering har i regel varit ur bruk utan grundad anledning.

D**I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.**

Till exempel:

- Den automatiska mjölkningsanläggningen har inget separeringssystem.
- Djur vilkas mjölk ska separeras programmeras inte in i den automatiska mjölkningsanläggningen.

Lagstiftning och anvisningar:

- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011 8 § och bilaga 2, punkt 4.4, underpunkt 4 (förvaring av journalföringen 5 § 3 mom.)

4. SÄRSKILDA KRAV FÖR MJÖLKPRODUKTION

4.3 MJÖLKNINGEN OCH HANTERING AV MJÖLKEN

4.3.1 Mjölkningshygienen TE

Att observera:

- Denna punkt gäller också mjölkproduktionsgårdar som använder en automatisk mjölkningsanläggning. På mjölkproduktionsgårdar som använder en automatisk mjölkningsanläggning och som producerar över 2 500 kg om året obehandlad mjölk för försäljning direkt till konsumenten eller för leverans till en anläggning från vilken mjölken levereras utan värmebehandling till detaljhandel ska mjölkproducenten regelbundet följa upp funktionen för rengöring av spenarna för att säkerställa att spenarna rengörs tillräckligt väl. Uppföljningen och de observationer som görs vid uppföljningen bedöms i punkt 4.2.9.
- Krav a) i denna punkt är en kravpunkt i tvärvillkoren. Regionförvaltningsverket får uppgift om ett missförhållande som observerats i den här punkten för kännedom när övervakningsuppgifterna registreras. Ett missförhållande ska beskrivas omsorgsfullt då övervakningsuppgifter registreras. Regionförvaltningsverket bestämmer huruvida det finns behov att utvidga ärendet till övervakning i enlighet med tvärvillkoren.

Omständigheter som ska inspekteras:

Vid inspektionen kontrolleras huruvida följande hygienkrav uppfylls vid mjölkningen:

- a) Spenar, juver och närliggande delar är rena innan mjölkningen påbörjas.
- b) Mjölkningsanläggningens silfilter byts innan mjölkningen påbörjas och vid behov under mjölkningen.

Hygienkraven på hanteringen av mjölk är delvis funktionella. Om övervakningen inte utförs under mjölkningen ska kraven gås igenom muntligen. Som stöd för samtalet kan inspektören konstatera till exempel huruvida mjölkningsdukar och silfilter är tillgängliga på gården. På gårdar med automatmjölkning kan man följa upp automatens kapacitet att rengöra spenarna och granska renheten av djurens juver i allmänhet. På gårdar med automatmjölkning kan man tolka det som tillräckligt att silfiltret byts två gånger per dygn. Om anläggningstillverkarens instruktioner nämner en tätare intervall för filterbyte är det rekommenderat att iaktta anvisningarna.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Producenten iakttar god mjölkningshygien och hygienkraven uppfylls i enlighet med lagstiftningen. Uppföljningen av mjölkningen eller intervjun om verksamheten kan visa att det finns små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

C**I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.**

Till exempel:

- Silfiltret byts ut endast en gång per dygn.
- Spenarna rengörs med en smutsig mjölkningsduk.

D**I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.**

Till exempel:

- Spenarna rengörs inte före mjölkningen.
- Silfiltren byts ut mer sällan än en gång per dygn.

Lagstiftning och anvisningar:

- Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) Nr 853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kapitel II, punkt B1a
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011 8 § och bilaga 2, kapitel 4, punkt 4.2, underpunkt 2

4. SÄRSKILDA KRAV FÖR MJÖLKPRODUKTION

4.3 MJÖLKNINGEN OCH HANTERING AV MJÖLKEN

4.3.2 Åtskiljandet av mjölken från sjuka djur och av mjölk som innehåller rester TE

Att observera:

- Krav b) i denna punkt är en kravpunkt i tvärvillkoren. Regionförvaltningsverket får uppgift om ett missförhållande som observerats i den här punkten för kännedom när övervakningsuppgifterna registreras. Ett missförhållande ska beskrivas omsorgsfullt då övervakningsuppgifter registreras. Regionförvaltningsverket bestämmer huruvida det finns behov att utvidga ärendet till övervakning i enlighet med tvärvillkoren.

Omständigheter som ska inspekteras:

Djur

- a) som uppvisar symptom på juverinflammation eller andra sjukdomar i juvret eller någon sjukdom som kan överföras till människan via mjölken eller
- b) vilkas mjölk kan innehålla rester av medicinering ska mjölkas sist eller med en särskild mjölkningsmaskin/mjölkningsanordning eller för hand eller med utrustning som rengörs omedelbart efter mjölkningen av dessa djur (inkl. den automatiska mjölkningsanläggningen).

Uppfyllandet av kraven på gården kan konstateras genom att följa upp mjölkningen eller genom samtal med producenten om hur han utför den separata mjölkningen.

A**Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.**

Producenten har ett ändamålsenligt förfarande för separat mjölkning av sjuka eller medicinerade djur. Det kan finnas små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten.

C**I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.**

Till exempel:

- Producenten kan inte uppvisa ett tillräckligt förfarande för separat mjölkning av sjuka eller medicinerade djur.
 - Anordningen rengörs inte efter separat mjölkning av ett djur.
-

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Producenten utför inte separat mjölkning av sjuka eller medicinerade djur.

Lagstiftning och anvisningar:

- Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) Nr 853/2004 bilaga III, avsnitt IX, kapitel II, punkterna B1d
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, 8 § och bilaga 2, kapitel 4, punkt 4.2, underpunkt 3

4. SÄRSKILDA KRAV FÖR MJÖLKPRODUKTION

4.3 MJÖLKNINGEN OCH HANTERING AV MJÖLKEN

4.3.4 Övriga krav som berör mjölkningen

Att observera:

- Av de omständigheter som ska inspekteras i den här punkten gäller krav a) inte gårdar som använder en automatisk mjölkningsanläggning.

Omständigheter som ska inspekteras:

Krav som anknyter till mjölkningen:

- a) Samtliga djur kontrolleras med avseende på sensoriska eller fysikalisk-kemiska avvikelser av den person som mjölkar eller med en metod som ger liknande resultat, och mjölk som uppvisar avvikelser används inte som livsmedel.
- b) Endast godkända eller registrerade spendopplings- eller spraymedel används (produkter som släppts ut lagligt på marknaden i EU).
- c) Råmjölk mjölkas separat och blandas inte i obehandlad mjölk.
- d) Personer som mjölkar och/eller hanterar obehandlad mjölk ska bära lämpliga, rena kläder.
- e) Personer som mjölkar ska iaktta en god personlig renlighet. I närheten av mjölkningsplatsen ska det finnas lämpliga anordningar för tvätt av händer och armar.

Uppfyllandet av kraven på gården kan konstateras genom att följa upp mjölkningen eller genom samtal med producenten om hur han utför mjölkningen, inkl. uppföljningen av spenarnas utseende och tagning av de första mjölkstrålarna. Som stöd för samtalet kan inspektören konstatera om det finns till exempel provkärl (eller motsvarande) eller redskap för utförande av celltest på gården.

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om primärproduktion innehåller inte lägre föreskrifter om användningen av spendopplingsämnen. Spendopplingsämnen ska dock användas på så sätt att de inte lämnar rester i mjölken. Tillverkarens anvisningar ska iakttas vid användningen. Till exempel om ämnet används omedelbart före mjölkningen kan rester av ämnet hamna i mjölken.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Producenten iakttar alla krav de uppräknade kraven som anknyter till mjölkningen. Producenten har klara förfaranden för upptäckande av avvikande mjölk. Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten, till exempel

- den som utför mjölkningen har smutsiga kläder.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

C**I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.**

Till exempel:

- Den som utför mjölkningen har smutsiga händer.
- Producenten har inte tillräckliga förfaranden för att upptäcka avvikelser i mjölken.
- Råmjölken blandas med den övriga mjölken.

D**I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.**

Till exempel:

- Producenten använder inga förfaranden för att upptäcka avvikelser i mjölken.
- På gården används olagliga spendopningsämnen eller spendopningsämnen används på gården i strid med tillverkarens instruktioner.

Lagstiftning och anvisningar:

- Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) Nr 853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kapitel I, punkt II, underpunkterna B1b, B1c, B1e, B1f; C1 och C2

4. SÄRSKILDA KRAV FÖR MJÖLKPRODUKTION

4.4 LEVERANS AV OBEHANDLAD MJÖLK OCH RÅMJÖLK DIREKT TILL KONSUMENTEN OCH TILL DEN LOKALA DETALJHANDELN, I SAMBAND MED PRIMÄRPRODUKTIONEN

4.4.1 Hantering av den till salubarande obehandlad mjölken och råmjölken

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på mjölkproduktionsgårdar som
 - årligen säljer högst 2 500 kg obehandlad mjölk som gården producerat direkt till konsumenter, och/eller
 - årligen säljer högst 2 500 kg råmjölk som gården producerat direkt till konsumenter, och/eller
 - årligen levererar högst 2 500 kg nedfryst råmjölk till detaljhandel i Finland.
- Mängdgränserna: SRf 1258/2011, 2 §, punkterna 4 och 5 samt 3 §, punkt 3.
- Med försäljning direkt till konsumenten avses försäljning som en producent bedriver på en mjölkproduktionsgård.
- Anvisningen tillämpas på försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk som sker i anslutning till mjölkproduktionen och på hanteringen i anslutning till försäljningen.
- När försäljnings- och leveransmängderna underskrider de mängdgränser som anges ovan behöver man inte göra de mikrobiologiska undersökningar som avses i förordningen om obehandlad mjölk JSMf 699/2013.
- Från primärproduktionsstället får man dessutom leverera obehandlad mjölk till ett detaljhandelsställe där den obehandlade mjölken används för tillverkning av produkter som omfattar en värmebehandling som motsvarar pastörisering eller där osten får mogna i minst 60 dygn. Det är inte tillåtet att leverera obehandlad mjölk till detaljhandel för att förtäras som sådan eller för användning till produkter som bygger på obehandlad mjölk.

Omständigheter som ska inspekteras:

- Producenten ska föra bok om mängden såld och levererad mjölk och iaktta de mängdgränser som anges ovan. Om mängdgränserna överskrids, är produktionen inte längre primärproduktion och producenten ska antingen göra en anmälan om livsmedelslokalverksamhet eller ansöka om godkännande av livsmedelslokal.
- De lokaler, inventarier och redskap som används vid hanteringen och överlåtelsen av obehandlad mjölk ska placeras och skötas på så sätt att kontaminering av mjölken förhindras.
- Tillräckligt med hushållsvatten eller rent vatten ska vara tillgängligt för upprätthållande av hygien i anslutning till försäljningen.
- Obehandlad mjölk som ska säljas ska förvaras i rätt temperatur (6 °C eller kallare) och skyddas för kontaminering. Mjölken ska hanteras, överlåtas och levereras på så sätt att kontaminering av mjölken förhindras.

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

- Kunden måste ha tillträde till en eventuell försäljningslokal utan att gå genom djurhållningslokaler eller mjölkhanteringslokaler. Ett mjölkkrum får inte användas som försäljningslokal.
- Obehandlad mjölk får inte hanteras utöver nedkyllning och överföring till konsumentens kärl. Råmjölk får förpackas och frysas.

A**Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.**

Producenten för bok om obehandlad mjölk och råmjölk som sålts direkt till konsumenten och/eller om nedfrysad råmjölk som levererats till lokal detaljhandel. Producenten iakttar mängdgränserna i förordning 1258/2011.

Hantering av mjölk i anslutning till försäljningen av obehandlad mjölk utförs på så sätt att kontaminering av mjölken förhindras. Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar den sålda obehandlade mjölkens och råmjölkens livsmedelssäkerhet, till exempel

- några uppgifter saknas i bokföringen av försäljnings- och leveransmängderna
- de lokaler, inventarier eller redskap som används vid hanteringen och överlåtelsen av den obehandlade mjölken är något slitna, men de har hållits rena. Slitenheten försämrar inte den obehandlade mjölkens livsmedelssäkerhet.

C**I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.**

Till exempel:

- Mjölk överläts i smutsiga arbetskläder.
- De lokaler som används för överlåtelse av mjölk och för tvätt av kärl och redskap är smutsiga.
- Försäljningen av obehandlad mjölk sker i mjölkhanteringslokalerna och köparen besöker dessa lokaler.
- Köparen går genom djurhållningslokaler.
- Producenten har ingen bokföring av försäljningen direkt till konsumenten eller av leveransen till lokal detaljhandel. Trots det utnyttjas de lättnader för primärproduktion som beviljats verksamhet i enlighet med förordning 1258/2011.
- I lokalerna bedrivs verksamhet som inte ingår i primärproduktion och om vilken företagaren inte har gjort anmälan eller ansökan om godkännande
 - o mängdgränserna för obehandlad mjölk, råmjölk och/eller nedfrysad råmjölk överskrids
 - o på gården tillverkas och säljs eller levereras till försäljning också produkter som tillverkats av mjölk.
- Temperaturen av obehandlad mjölk som förvaras är 6–10 °C.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Mjök hanteras eller förvaras ohygieniskt
 - o i smutsiga kärl eller med dåligt rengjorda redskap
 - o temperaturen av obehandlad mjök som förvaras är över 10 °C.
- Verksamheten förutsätter att producenten gör anmälan om livsmedelslokal men producenten har inte gjort detta trots uppmaning.

Lagstiftning och anvisningar:

- Förordningen om verksamheter som är förenade med låg risk SRf 1258/2011, 2 och 3 §
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, bilaga 2, kapitel 4, punkt 4.3, underpunkt 7 samt bilaga 3, kapitel 4
- Eviras anvisning 16040 Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjök och råmjök

4. SÄRSKILDA KRAV FÖR MJÖLKPRODUKTION

4.4 LEVERANS AV OBEHANDLAD MJÖLK OCH RÅMJÖLK DIREKT TILL KONSUMENTEN OCH TILL DEN LOKALA DETALJHANDELN, I SAMBAND MED PRIMÄRPRODUKTIONEN

4.4.2 Kvalitetskraven för försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk direkt till konsumenten

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på mjölkproduktionsgårdar som
 - årligen säljer högst 2 500 kg obehandlad mjölk som gården producerat direkt till konsumenter, och/eller
 - årligen säljer högst 2 500 kg råmjölk som gården producerat direkt till konsumenter, och/eller
 - årligen levererar högst 2 500 kg nedfryst råmjölk till detaljhandel i Finland.
- Mängdgränserna: SRf 1258/2011, 2 §, punkterna 4 och 5 samt 3 §, punkt 3.
- Med försäljning direkt till konsumenten avses försäljning som en producent bedriver på en mjölkproduktionsgård. I fråga om rester av mikrobläkemedel gäller kvalitetskraven också nedfryst råmjölk som levereras till detaljhandel.
- När försäljnings- och leveransmängderna underskrider de mängdgränser som anges ovan behöver man inte göra de mikrobiologiska undersökningar som avses i förordningen om obehandlad mjölk JSMf 699/2013.

Omständigheter som ska inspekteras:

- kvalitetskraven på obehandlad mjölk:
 - det totalantalet aeroba bakterier i mjölk från kor och getter $\leq 50\ 000$ cfu/ml, (2 prover/mån.), gäller inte råmjölk
 - det somatiska celltalet i mjölk från kor högst $\leq 250\ 000$ /ml, (1 prov/mån.) (kan påvisas t.ex. med CMT-testet), gäller inte råmjölk
 - inga rester av mikrobläkemedel, i stället för undersökningar kan detta visas med läkemedelsbokföringen och separationsförfarandet
- Vid inspektionen kontrolleras resultaten av de undersökningar som utförs efter det föregående inspektionsbesöket.
- Om gården inte levererar mjölk till en anläggning ska företagaren ha gjort upp en plan för provtagning för att det somatiska celltalet, det totalantalet aeroba bakterier och rester av mikrobläkemedel i obehandlad mjölk ska bli regelbundet undersökt.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Den obehandlade mjölk och råmjölk som ska säljas uppfyller kvalitetskraven. Prover har tagits med den frekvens som föreskriften kräver eller i enlighet med den provtagningsplan som producenten gjort upp. Provtagningsplanen är tillräcklig.

Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar den sålda obehandlade mjölkens och råmjölkens livsmedelssäkerhet, till exempel

- ett enskilt prov har inte tagits men de övriga resultaten har uppfyllt kraven

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Undersökningar av mjölkens kvalitet görs för sällan.

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Mjök har sålts direkt till konsumenter trots att den inte uppfyller kvalitetskraven på obehandlad mjök
- Undersökningar av mjölkens kvalitet görs inte alls.

Lagstiftning och anvisningar:

- Förordningen om verksamheter som är förenade med låg risk SRf 1258/2011, 2 och 3 §
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, bilaga 3, kapitel 4
- Förordningen om obehandlad mjök JSMf 699/2013, 7 §
- Eviras anvisning 16040 Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjök och råmjök

4. SÄRSKILDA KRAV FÖR MJÖLKPRODUKTION

4.4 LEVERANS AV OBEHANDLAD MJÖLK OCH RÅMJÖLK DIREKT TILL KONSUMENTEN OCH TILL DEN LOKALA DETALJHANDELN, I SAMBAND MED PRIMÄRPRODUKTIONEN

4.4.3 Avbrytning av försäljning av obehandlad mjölk vid sjukdomsfall TE

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på mjölkproduktionsgårdar som
 - årligen säljer högst 2 500 kg obehandlad mjölk som gården producerat direkt till konsumenter, och/eller
 - årligen säljer högst 2 500 kg råmjölk som gården producerat direkt till konsumenter, och/eller
 - årligen levererar högst 2 500 kg nedfrost råmjölk till detaljhandel.
- Mängdgränserna: SRf 1258/2011, 2 §, punkterna 4 och 5 samt 3 §, punkt 3.
- Med försäljning direkt till konsumenten avses försäljning som producenten bedriver på mjölkproduktionsgården.
- Om det i ett sjukdomsfall varit nödvändigt att dra tillbaka produkten från detaljhandeln eller från kunder, kontrolleras genomförandet av tillbakadragandet i enlighet med anvisningen 1.7 Tillbakadragande och anmälan om exceptionella situationer.

Omständigheter som ska inspekteras:

Vid inspektionen kontrolleras producentens förfaranden vid sjukdomsfall.

Producenten ska vid behov iaktta följande krav:

- Obehandlad mjölk som misstänks vara en källa till smittsamma sjukdomar som konstaterats hos människor får inte överlåtas direkt till konsumenten medan smittkällan utreds.
- Om obehandlad mjölk påvisas vara en smittkälla kan överlåtelse av sådan mjölk fortsätta först då företagaren kan påvisa att mjölken inte innehåller några patogener i fråga eller då tillräckliga åtgärder har vidtagits för att förhindra kontamination av mjölken.
 - Obehandlad mjölk kan påvisas vara en smittkälla utifrån undersökningsresultat eller epidemiologisk bevisning.
 - Om företagaren vill fortsätta försäljningen av obehandlad mjölk ska företagaren vidta de åtgärder som meddelas i Eviras anvisning 16040 *Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk*, kapitel 5.2.3.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Producentens obehandlade mjölk har inte sammankopplats med några sjukdomsfall eller producenten har vid behov avbrutit överlåtelsen av råmjölk. För att kunna fortsätta att överlåta obehandlad mjölk har företagaren visat att mjölken inte innehåller några patogener i fråga eller att tillräckliga åtgärder har vidtagits för att förhindra kontamination av mjölken.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Företagaren har fortsatt att överlåta obehandlad mjölk trots att åtgärderna för att hindra att mjölken kontamineras inte har varit helt tillräckliga.
- Företagaren har fortsatt att överlåta obehandlad mjölk trots att alla nödvändiga undersökningar inte har gjorts för att påvisa att mjölken inte innehåller patogener.

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Företagaren har fortsatt att överlåta obehandlad mjölk trots att det påvisats att obehandlad mjölk från gården orsakat sjukdomsfall bland människor och nödvändiga undersökningar eller åtgärder har inte genomförts.

Lagstiftning och anvisningar:

- Förordningen om verksamheter som är förenade med låg risk SRf 1258/2011, 2 och 3 §
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, bilaga 3, kapitel 4
- Förordningen om obehandlad mjölk JSMf 699/2013, 15a §
- Eviras anvisning 16040 Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

4. SÄRSKILDA KRAV FÖR MJÖLKPRODUKTION

4.4 LEVERANS AV OBEHANDLAD MJÖLK OCH RÅMJÖLK DIREKT TILL KONSUMENTEN OCH TILL DEN LOKALA DETALJHANDELN, I SAMBAND MED PRIMÄRPRODUKTIONEN

4.4.4 Informationen som skall ges om livsmedel

Att observera:

Denna punkt kontrolleras när mjölkproducenten

- **säljer** nedkyld **obehandlad mjölk** från gården utportionerad i ett kärl direkt till konsumenten (högst 2 500 kg om året)
- **säljer** högst 2 500 kg färsk eller nedkyld **råmjölk** om året från gården direkt till konsumenten och/eller levererar högst 2 500 kg nedfryst råmjölk om året från gården till distansförsäljning (butiker, storhushåll, även distansförsäljning, dock inte till partihandel).

Om råmjölk förpackas och säljs i direkt försäljning, räknas produkten som oförpackad. Med *direkt försäljning* avses försäljning av ett livsmedel där produkten är färdigt förpackad för slutkonsumenten på det ställe där produkten överläts i syfte att göra försäljningen snabbare och lättare.

Kraven på produktion, försäljning och överlåtelse av obehandlad mjölk gäller i huvudsak komjölk, men också obehandlad mjölk från andra djur, till exempel från getter. Obehandlad mjölk som säljs ska vara av klass E.

Omständigheter som ska inspekteras:

Genomförandet av egenkontrollen bedöms genom att kontrollera följande faktorer med stickprov (till exempel 1–3 olika förpackningar och/eller partier för lösviktsförsäljning under beaktande av företagets karaktär och omfattning):

Informationens överensstämmelse med kraven, vilket *till exempel* kan verifieras genom

- kontroll av förpackningspåskrifterna, produktionen och/eller handlingarna
- egenkontrollundersökningar, om sådana behövs.

Vid kontrollen går igenom de uppgifter som ska ges konsumenten om obehandlad mjölk och råmjölk.

1. Obehandlad mjölk (försäljning från gården högst 2 500 kg/år):

En företagare som överläter **oförpackad obehandlad mjölk** till konsumenten för förtäring som sådan på ett annat ställe än på ort och ställe ska företagaren i anslutning till överlåtelsen skriftligen ge följande uppgifter, och de ska dessutom hållas framlagda på försäljningsstället (*gäller inte råmjölk*):

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

- a) uttrycket obehandlad mjölk eller icke-värmebehandlad produkt
- b) produkten kan innehålla sjukdomsalstrande mikrober
- c) personer som hör till en riskgrupp ska inte avnjuta produkten utan värmebehandling
- d) till riskgrupperna hör barn, åldringar, gravida kvinnor och personer med en allvarlig primärsjukdom
- e) produktens transport- och förvaringstemperatur (högst + 6 °C)
- f) sista förbrukningsdagen.

Evira rekommenderar att sista förbrukningsdagen i regel är två dygn efter överlåtelsen. En företagare kan ändå låta utföra hållbarhetsundersökningar av den obehandlade mjölken på gården och utgående från dem fastställa en längre hållbarhetstid.

Mjölakens ursprung (djurart) ska meddelas i anslutning till namnet om mjölk från ett annat djur än ko har använts (t.ex. getmjölk).

Om obehandlad mjölk serveras konsumenterna för förtäring på ort och ställe ska informationen i punkterna **a, b, c och d** hållas tydligt synlig för konsumenten på serveringsstället.

De obligatoriska uppgifterna om livsmedel som säljs i lösvikt ska ges åtminstone på finska eller svenska.

2. Råmjölk (oförpackad och förpackad):

Om råmjölk (oförpackad) ska följande uppgifter tillhandahållas:

- livsmedlets namn: råmjölk
- nödvändiga bruks- och förvaringsanvisningar.

Nödvändiga bruksanvisningar innebär i det aktuella fallet att man rekommenderar att produkten används efter upphettning.

Uppgifterna ska meddelas slutkonsumenten skriftligen. Uppgifterna kan också ges muntligen under förutsättning att det på en affisch som finns i produktens närhet anges att uppgifterna också finns att få hos personalen på begäran. Då ska uppgifterna finnas på livsmedlets överlåtelseställe i skriven eller elektronisk form, lättillgängliga för personalen och tillsynsmyndigheterna. De obligatoriska uppgifterna om livsmedel som säljs i lösvikt ska ges åtminstone på finska eller svenska.

Om råmjölk (förpackad på gården, nedfryst) ska följande uppgifter tillhandahållas:

- livsmedlets namn och ordet "nedfryst" (eller om produkten är djupfryst, ordet "djupfryst", eller "djupfryst vara" eller motsvarande uttryck)
- livsmedlets innehållsmängd
- minsta hållbarhetstiden (bäst före)
- en förvaringsanvisning, av vilken förvaringstemperaturen framgår
- namnet på företagaren i livsmedelsbranschen eller firma och adress
- ursprungslandet eller vid behov härkomstplatsen (livsmedelsförordningen, enligt artikel 26)
- bruksanvisningen: "får inte frysas ner igen efter upptining". Evira rekommenderar att förpackningarna till fryst råmjölk som bruksanvisning förses med märkningen "rekommenderas användas som upphettad".

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

- partinummer vid behov (om den minsta hållbarhetstiden getts med en dags och en månads precision, kan den ersätta partinumret).

De obligatoriska märkningarna på förpackningar ska vara *lätta att läsa* (x-höjden på teckenstorleken minst 1,2 millimeter; undantag: x-höjden på teckenstorleken minst 0,9 millimeter då förpackningens största enskilda yta är mindre än 80 cm²). *De obligatoriska märkningarna på förpackningar har gjorts på finska och svenska* (i enspråkiga kommuner räcker det att märkningarna görs på det språk som används i kommunen i fråga).

3. På gården förpackad nedfryst råmjölk som säljs på distans

Alla de allmänna obligatoriska märkningarna på förpackningar med undantag av de s.k. föränderliga uppgifterna (t.ex. minsta hållbarhetstiden och partinumret) ska vara tillgängliga innan köpet görs och de ska presenteras i det material som anknyter till distansförsäljningen eller lämnas på andra tillämpliga sätt som företagaren inom livsmedelsbranschen ska informera om klart och tydligt. Alla obligatoriska uppgifter ska vara tillgängliga vid leveransögonblicket.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Övervakaren konstaterar att den information som tillhandahålls om livsmedlet i regel uppfyller lagstiftningens krav. Påskrifterna är lätta att läsa.

Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten och inte vilseleder konsumenten.

Det finns små missförhållanden i förpackningspåskrifterna, till exempel:

- en del av uppgifterna har inte tillhandahållits vid distansförsäljningen av råmjölk, men alla uppgifter erhålls i överlåtelseskedet.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Det finns flera väsentliga fel och/eller brister i de uppgifter som tillhandahålls om livsmedlet, till exempel:

- de uppgifter som krävs för obehandlad mjölk är inte tillgängliga
- bäst före-uppgiften saknas eller är felaktig
- påståendet "laktosfritt" är felaktigt.

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Uppgifterna om livsmedlet saknas helt eller felen kräver omedelbara korrigeringar eller tillbakadragande, till exempel:

- förpackningspåskrifterna är mycket otydliga, oläsbara
- de påskrifter på finska och svenska som krävs, saknas på förpackningen.

Lagstiftning och anvisningar:

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet, artikel 17–19.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Livsmedelslagen 23/2006, 1, 2 och 9 §
- Statsrådets förordning 1258/2011 om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten, 2, 4 och 5 §
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen vid primärproduktion av livsmedel 1368/2011
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen vid produktion och överlåtelse av obehandlad mjölk (699/2013) 1 och 4 §
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014)
- Eviras anvisning 17068/1 Handbok om livsmedelsinformation för tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare
- Eviras anvisning 17055/1 Anvisning om tillsynen över märkningar och påskrifter på förpackningarna
- Eviras anvisning 16040/1 Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

4. SÄRSKILDA KRAV FÖR MJÖLKPRODUKTION

4.5 PRODUKTION AV OBEHANDLAD MJÖLK OCH RÅMJÖLK FÖR FÖRSÄLJNING FRÅN LIVSMEDELSLOKAL ELLER FÖR FÖRPACKNING I ANLÄGGNING

4.5.1 Krav på villkor och verksamheten

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på mjölkproduktionsgårdar som producerar obehandlad mjölk att förtäras som sådan och
 - i anslutning till vilka det finns en livsmedelslokal som årligen säljer mer än 2 500 kg obehandlad mjölk och råmjölk direkt till konsumenterna och/eller
 - som levererar obehandlad mjölk till en anläggning som förpackar mjölken utan värmebehandling.
- Mängdgränserna: SRf 1258/2011, 2 § punkterna 4 och 5.

Omständigheter som ska inspekteras:

Vid inspektionen kontrolleras att följande krav uppfylls:

- Spridning av dynga till djurens foder och dricksvatten samt till utfodringsbord och utfodringsanordningar och till lokalerna för kylning och överlåtelse av obehandlad mjölk och till gårdens livsmedelslokaler ska förhindras i så hög grad som möjligt.
- Om det på produktionsanläggningen hålls andra djur än mjölkboskap, får det inte försämrade foder- och mjölkhygien. Inga djur får komma in i lokalerna för kylning och överlåtelse av obehandlad mjölk. Foderlager och utfodringsanordningar ska skyddas mot skadedjur, såsom fåglar och gnagare. Skadedjur ska bekämpas regelbundet.
- Djurens drickskärl och -hoar, utfodringsborden samt utfodrings- och foderhanteringsanordningarna ska rengöras och vid behov desinficeras tillräckligt ofta samt varje gång det konstateras att de har kommit i kontakt med spillning.
- Djuren och särskilt deras juver och närliggande delar ska hållas så rena som möjligt. Djuren ska ha ett så rent och torrt liggunderlag som möjligt. På en mjölkproduktionsgård där man bedriver automatmjölkning ska företagaren vid sin egenkontroll se till att spenar och juver är rena.
- För personer som besöker en produktionsgård ska det finnas lämpliga skyddskläder och skyddsskor och möjlighet att tvätta och vid behov desinficera händer, skodon och arbetsredskap. Onödiga besök på produktionsgården ska undvikas.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

A**Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.**

Enheten iakttar hygienkraven på produktion av obehandlad mjölk som är avsedd att förtäras som sådan.

Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar den sålda obehandlade mjölkens och råmjölkens livsmedelssäkerhet, till exempel:

- det finns inga skyddskläder för personer som besöker gården. Endast skyddsskor är tillgängliga.

C**I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.**

Till exempel:

- Dynga och foder transporteras längs samma leder eller leder som korsar varandra.
- Djurens drickskärl, drickshoar, foderbord, utfodrings- eller foderhanteringsanordningar är nedsmutsade med dynga.

D**I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.**

Till exempel:

- Fjäderfä eller svin är fria bland mjölkboskapen.
- Vid inspektionen observeras gnagare i ladugården.

Lagstiftning och anvisningar:

- Förordningen om verksamheter som är förenade med låg risk SRf 1258/2011
- Förordningen om obehandlad mjölk JSMf 699/2013, 5 § och bilaga 1
- Eviras anvisning 16040 Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

4. SÄRSKILDA KRAV FÖR MJÖLKPRODUKTION

4.5 PRODUKTION AV OBEHANDLAD MJÖLK OCH RÅMJÖLK FÖR FÖRSÄLJNING FRÅN LIVSMEDELSLOKAL ELLER FÖR FÖRPACKNING I ANLÄGGNING

4.5.2 Undersökningar gjorda från djur och av mjölk

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på mjölkproduktionsgårdar som producerar obehandlad mjölk att förtäras som sådan och
 - i anslutning till vilka det finns en livsmedelslokal som årligen säljer mer än 2 500 kg obehandlad mjölk och råmjölk direkt till konsumenterna och/eller
 - som levererar obehandlad mjölk till en anläggning som förpackar mjölken utan värmebehandling.
- Mängdgränserna: SRf 1258/2011, 2 § punkterna 4 och 5.
- Kraven på undersökningar gäller inte råmjölk.

Omständigheter som ska inspekteras:

Vid inspektionen kontrolleras resultaten av följande undersökningar:

- I fråga om obehandlad mjölk ska göras de mikrobiologiska undersökningar som avses i förordningen om obehandlad mjölk JSMf 699/2013 och förordningen om kontroll av salmonella hos nötkreatur och svin JSMf 1030/2013:
 - undersökning av avföringsprov från nötkreatur med avseende på bakterien STEC O157 och *Salmonella* -bakterien innan verksamheten inleds (anvisningar om provtagning finns i bilaga 2 till förordningen om obehandlad mjölk)
 - undersökning av mjölkfiltren med avseende på bakterien STEC, den årliga undersökningsfrekvensen är beroende av mängden obehandlad mjölk som produceras för förtäring som sådan (se Eviras anvisning 16040 Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk, bilaga 3)
 - på gårdar med automatisk mjölkning undersökning av mjölkfiltren med avseende på campylobakter, årlig undersökningsfrekvens, se ovan.

Vid inspektionen kontrolleras att företagaren vid behov vidtagit de följande åtgärderna:

- Om STEC-bakterier konstateras i ett avföringsprov eller mjölkfiltersprov får mjölk som boskapen producerat överlätas enbart till en mjölkanläggning för att användas till sådana produkter vilkas tillverkningsprocess klarar av att förinta STEC-bakterien. Om producenten vill fortsätta att överlåta obehandlad mjölk ska företagaren iaktta kraven på undersökningar och åtgärder i bilaga 2 till förordningen om obehandlad mjölk.
- Om *Salmonella*-bakterier konstateras i ett avföringsprov får mjölk som boskapen producerat överlätas enbart till en mjölkanläggning för att användas till sådana produkter vilkas tillverkningsprocess klarar av att förinta *Salmonella*-bakterien. De begränsande

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

föreskrifterna, åtgärderna för bekämpning av sjukdomen på djurhållningsplatsen och provtagningen ska utföras i enlighet med förordning 1030/2013 (14, 17 och 18 §).

- Om campylobakter konstateras i mjölkfilterprover ska försäljningen direkt till konsumenten avbrytas och tillräckliga åtgärder vidtas för att förhindra att mjölken kontamineras. Försäljningen av obehandlad mjölk kan fortsätta om campylobakter inte konstateras i två mjölkfilterprover som tas med en veckas intervall.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Producenten har låtit göra de nödvändiga undersökningarna av boskapen och mjölkfiltren. Resultaten uppfyller kraven. Om resultaten inte har uppfyllt kraven har överlåtelsen av den obehandlade mjölken för förtäring som sådan avbrutits och nödvändiga åtgärder gjorts.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Företagaren har inte låtit göra alla årliga undersökningar.
- Företagaren har fortsatt att överlåta obehandlad mjölk trots att åtgärderna för att hindra att mjölken kontamineras inte har varit helt tillräckliga.

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Företagaren har inte låtit göra någon av de undersökningar som krävs.
- Företagaren har fortsatt att överlåta obehandlad mjölk trots att undersökningsresultaten inte uppfyllt kraven och nödvändiga undersökningar eller åtgärder har inte genomförts.

Lagstiftning och anvisningar:

- Förordningen om verksamheter som är förenade med låg risk SRf 1258/2011
- Förordningen om obehandlad mjölk JSMf 699/2013, 6 och 7 § och bilaga 2
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om kontroll av salmonella hos nötkreatur och svin JSMf 1030/2013
- Eviras anvisning 16040 Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk