



**RUOKAVIRASTO**

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

---

# Maitoalan laitoksen toiminnan aloittaminen – opas

Pienmeijeripäivä

Sastamala 15.8.2019

---

**Taina Lehdonkivi**

ylitarkastaja,

Ruokavirasto, Elintarvikehygienia



# Ruokavirasto on aloittanut 1.1.2019

Työntekijöitä



- Elintarviketurvallisuusvirasto (Evira), Maaseutuvirasto (Mavi) ja Maamittauslaitoksen tietotekniikan palvelukeskus yhdistyivät Ruokavirastoksi 1.1.2019
- Noin tuhat työntekijää, toimipaikkoja 20 paikkakunnalla





# Ruokaviraston organisaatio

sisäinen tarkastus

**pääjohtaja**

esikunta

## maaseutulinja

- maatalous
- maaseudun kehittäminen
- markkina
- varainhoito

## elintarvikeketjulinja

- elintarviketurvallisuus
- eläinten terveys ja hyvinvointi
- kasvintuotannon edellytykset ja kasvinterveys

## laboratorio ja tutkimuslinja

- eläintautibakteriologia ja -patologia
- kasvianalytiikka
- kemia
- mikrobiologia
- riskinarviointi
- virologia

**sisäiset palvelut:** henkilöstö, talous, käyttäjäpalvelut, asiantuntijapalvelut

**digitaaliset palvelut:** projekti-, tietojärjestelmä- ja tietoratkaisut, sovelluskehitys, teknologiaratkaisut

# Ruokaviraston Elintarvikeketjulinja



Elintarvikeketjulinjassa yhdistyivät valvontaa ohjaavat ja tekevät yksiköt kolmeksi osastoksi (suurin Ruokaviraston linjoista, 334 henkilöä):

- **Elintarviketurvallisuusosasto**
  - Mikrobiologisen elintarviketurvallisuuden yksikkö
    - Elintarvikehygienijaosto
    - Elintarvikemikrobiologian jaosto
    - Vientijaosto
  - Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö
    - Elintarvikkeiden koostumusjaosto
    - Luomujaosto
    - Rehujaosto
  - Lihantarkastusyksikkö
- **Eläinten terveyden ja hyvinvoinnin osasto**
- **Kasvintuotannon osasto**
- Kattaa viraston elintarvike-, rehu-, lannoite-, eläin- ja kasvitauti-, eläinten hyvinvointi- ja siemenvalvonnan. Mahdollistaa valvonnan kokonaisvaltaisen kehittämisen



# Ruokaviraston Maitotiimi

Maitotiimiin kuuluu Ruokaviraston kolme maitoalan asiantuntijaa:

- **Marko Naapuri**, ETM, tiimin vastuuhenkilö, puh. 050 386 8411
- **Taina Lehdonkivi**, ETM, puh. 050 386 8417
- **Noora Tolin**, ETM, puh. 040 196 6475
- Maitotiimi kuuluu edelleen elintarvikehygienijaostoon

Sähköpostit:

[etunimi.sukunimi@ruokavirasto.fi](mailto:etunimi.sukunimi@ruokavirasto.fi)

[ruokahygienia@ruokavirasto.fi](mailto:ruokahygienia@ruokavirasto.fi)



# Maitotiimin tehtäviä

## Maitoalan

- Mikrobiologinen elintarviketurvallisuus
- Valvonnan vaikuttavuus ja yhdenmukaisuus
- Yhteistyötä toimijoille ja valvojille, kuten neuvontaa, ohjausta, asiakastukea, yhteisten haasteiden ratkaisua
- Yhteydenpito ja vierailut
- Maitoalan kehitys ja kehittyminen



# Maitotiimin asiakkaat

- Maitoalan laitokset
  - Alan suuret toimijat, 21 laitosta
  - Alan pienet toimijat, 64 laitosta
  - Muut maitoalan laitokset, 22 laitosta
- Maidon alkutuotanto







# Maitotiimin sidosryhmiä

- Suomen Pienjuustola Yhdistys
- Suomen Meijeri Yhdistys
- Maitohygienialiitto
- Maito- ja Terveys ry
- Meijeritieteellinen Seura
- Suomen Juustonvalmistajain Yhdistys
- HAMK, ym. ym.



# Maitoalan laitoksen toiminnan aloittaminen -oppaan esittely

- Oppaasta saa tietoa mm. siitä,
  - Miten aloittaa maitoalan laitostoiminta
  - Miten hoitaa laitoksessa asioita oikein, kuten hygienian ja monien määräysten toteuttamisen
  - Mitä aloitettaessa missäkin vaiheessa tulee tehdä ja miten toimia
  - Miten asiat alkavat sujua keskimäärin parhain päin
  - Miten pitää sekä asiakkaat että elintarvikevalvojan tyytyväisenä
- Oppaan saa Ruokaviraston sivulta  
[https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/laitokset/maito/maitoalan\\_laitoksen\\_toiminnan\\_aloittaminen\\_180419.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/laitokset/maito/maitoalan_laitoksen_toiminnan_aloittaminen_180419.pdf)



# Oppaan esittely

- Oppaassa ei ole
  - Yleisiä neuvoja yrityksen perustamisesta
  - Kerrottu miten juusto keitetään tai kerma kirnutaan voiksi
- Joitakin yrityksen perustamiseen liittyviä ohjeita löytyy Ruokaviraston internetsivuilta [www.ruokavirasto.fi/pkneuvonta](http://www.ruokavirasto.fi/pkneuvonta)



# Oppaan asiat

- Opas on jaettu kuuteen osaan:
  - **1. Perustaminen**
  - **2. Tilat**
  - **3. Toiminta**
  - **4. Henkilökunta**
  - **5. Omavalvonta**
  - **6. Sanojen selitykset**



# Oppaan sisältö

- **Osa 1, Perustaminen**

- Asioita, jotka tulee muistaa perustamisvaiheessa
- Sopivan tilan etsiminen ja siihen liittyvien asioiden selvittäminen
- Oma ja mahdollisen henkilökunnan osaaminen
- Tarkastukset ja hyväksymisen hakeminen laitoksen toiminnalle
- Mitä hyväksymistarkastuksessa tapahtuu
- Mitä muita asioita tulee hoitaa ennen toiminnan aloitusta
- Omavalvontasuunnitelma; laatiminen ja mistä saat tarvittaessa apua sen laatimiseen



# Oppaan sisältö

- **Osa 2, Tilat**
  - Millaiset maitoalan laitoksen tilojen on hyvä olla
  - Miten tilat ja toiminta vaikuttavat siihen, että elintarvikkeet ovat turvallista
  - Kun suunnitellaan tiloja, on otettava huomioon tilojen ja toimintojen järkevä sijoittelu



# Oppaan sisältö

- **Osa 3, Toiminta**

- Työpöytien ja työtilojen pintojen materiaaleja
- Astioiden, työvälineiden ja elintarvikkeiden pakkausten materiaaleista
  - esimerkiksi puun käytöstä maitoalan laitoksessa
- Veden turvallisuudesta huolehtiminen
- Raaka-aineiden hankinta ja niiden turvallisuus
- Raaka-aineiden alkuperätiedot
- Valmiiden tuotteiden toimittaminen
- Elintarvikkeiden pakkausmerkinnät
- Elintarvikkeiden kuljetukset



# Oppaan sisältö

- **Osa 4, Henkilökunta**
  - Henkilökunnan yleisiä vaatimuksia
  - Henkilökunnan toiminnan yleisiä vaatimuksia
  - Hygieniapassiasioita
  - Terveystilan selvittäminen
  - Suojavaatetus vaatimuksista
  - Käsien pesusta





# Oppaan sisältö

- **Osa 5, Omavalvonta**
  - Perusasioita, kuten mitä on omavalvonta ja miksi se tulee olla
  - Omavalvonnan suunnittelu ja järjestäminen
  - Mitä omavalvontasuunnitelmassa tulee huomioida
  - Sisältö keskimäärin
  - Miten omavalvontaa toteutetaan
  - Miten toteuttamista seurataan



# Oppaan sisältö

- **Osa 6, Sanojen selitykset**

- Oppaan tekstissä on alleviivattu joitakin sanoja. Niiden lyhyet selitykset ovat kappaleessa 6
- Sanojen selitykset ovat aakkosjärjestyksessä. Esimerkki:

## **Home**

- Hallitsematon home aiheuttaa elintarvikkeiden pinnoille kasvustoja, jotka pilaavat elintarvikkeen. Home on mahdollista nähdä omilla silmillä. Homeista elintarviketta ei saa käyttää. Esimerkiksi älä syö, äläkä käytä leipää, jos sen pinnalla näkyy hometta.
- Homejuuston tai viilin pinnalla kasvava home on tarkoituksellisesti ja hallitusti aikaan saatu home. Tämän kaltaiset hyödylliset ja ihmiselle vaarattomat homeviljelmät hankitaan niitä tuottavilta kaupallisilta toimijoilta.



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

# Kiitos

**Taina Lehdonkivi**  
**Maitotiimi**

[taina.lehdonkivi@ruokavirasto.fi](mailto:taina.lehdonkivi@ruokavirasto.fi)  
[ruokahygienia@ruokavirasto.fi](mailto:ruokahygienia@ruokavirasto.fi)

Twitter ja instagram: [@oivaruoka](#)