

13.02.2013

Maa- ja metsätalousministeriö  
PL 30 (00023 Valtioneuvosto)

Asiat

Maa- ja metsätalousministeriön asetuseronnokset 1) elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta, 2) elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta annetun asetuksen muuttamisesta, 3) salmonellatartunnan vastustamisesta naudoissa ja sioissa eannetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta ja 4) uusi maa- ja metsätalousministeriön asetus raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta eli ns. raakamaitoasetus

## **MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖN LAUSUNTOPYYNTÖ (2350/13/2012) RAAKAMAIIDON TUOTANTOA JA LUOVUTUSTA KOSKEVISTA ASETUSLUONNOKSISTA**

Maa- ja metsätalousministeriö on pyytänyt sosiaali- ja terveysministeriön lausuntoa asiakohdassa mainituista asetusmuutoksista ja uudesta maa- ja metsätalousministeriön asetuksesta koskien raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniää (jäljempänä raakamaitoasetus).

**Sosiaali- ja terveysministeriö on tutustunut säännösehdotuksiin ja lausuu asiassa seuraavaa:**

### **Muutosesitysten merkitys**

Maa- ja metsätalousministeriön äänneehdotusten taustalla on oletettu raakamaidon kysynnän kasvu eräissä kuluttajaryhmissä. Nykyisten säännösten mukaan raakamaitoa saa myydä/toimittaa maidontuotantotiloilta:

- suoraan kuluttajille alle 2500kg/v (m. ternimaito)
- jäädytettyä ternimaitoa 2500 kg/v paikalliseen vähittäismyyntiin

Esitettyjen säännösten jälkeen raakamaitoa (ml. ternimaito) saisi maidontuotantotiloilta toimittaa edellisten lisäksi myös:

- ilman rajoituksia laitokseksi hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon (maitoalan laitos)
- ilman rajoituksia samalla maidontuotantotilalla toimivaan ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon, jonka kautta tuottaja voi myydä raakamaitoa suoraan lopullisille kuluttajille



- ilman rajoituksia samalla maidontuotantotilalla toimivaan ilmoitettuun vähittäismyyntipaikkaan, jossa tuottaja valmistaa tuottamastaan raakamaidosta maitotuotetta.

Raakamaidon myynnin laajentumisen johdosta säännösluonnoksissa esitetään osittain uusia riskinhallinnan keinoja:

- kuluttajan tulee tietää juovansa raakamaitoa ja että riskiryhmien ei tule juoda raakamaitoa lainkaan,
- vaatimukset rakenteellisesta ja toiminnallisesta hygieniasta,
- patogeenitestausta eläin- ja ympäristönäyhteistä,
- saastuneille tiloille kohdistetut rajoittavat toimet ja niiden purkusäännöt,
- kylmäketjun hallinnan parantaminen,
- myynnin rajoittaminen ja
- maidon testauksen laajentaminen.

Riskiryhmiin katsotaan säännöksissä kuuluviksi pienet lapset, vanhukset ja sellaiset henkilöt, joilla on alentunut vastustuskyky taudinaiheuttajia kohtaan, kuten esimerkiksi raskaana olevat.

#### **Sosiaali- ja terveysministeriön esittämät toimet riskien minimoimiseksi**

Vaikka riskinhallintakeinoja esitetään tehostettavaksi, sosiaali- ja terveysministeriö katsoo, että säännösmuutoksilla pyritään edelleen vapauttamaan pastöroiduttoman raakamaidon myyntiä ottamatta huomioon kaikkia terveydellisiä riskejä, joita raakamaidon käyttöön liittyy

Edellisestä johtuen sosiaali- ja terveysministeriö edellyttää, että seuraavat riskinhallintaan liittyvät näkökulmat huomioidaan, kun uudet maa- ja metsätalousministeriön raakamaidon jakelua/myyntiä ja sen hygieenisyyttä koskevat asetukset hyväksytään:

1. Kuluttajan nauttiessa raakamaitoa sen tulee olla peräisin vain yhdeltä tilalta. Näin raakamaidon laitospäinen käsittely ja jakelu tulee kieltää kokonaan, ellei se käsitä vain yhdeltä tilalta peräisin olevan raakamaidon pakkaamista, käsittelyä ja jakelua.
2. Raakamaitoa ei tule toimittaa juotavaksi julkisiin laitoksiin, jossa asetuksessa mainitut riskiryhmät voivat saada sitä juotavakseen. Elintarviketurvallisuusviraston (Evira) on ohjeistuksella varmistettava, että kunnalliset elintarvikevalvontaviranomaiset pitävät huolen siitä, että päiväkotien, koulujen, vanhusten huoltolaitosten ja sairaaloiden suurkeittiöt eivät hanki raakamaitoa.
3. Eviran tulee riskiviestinnällä vahvistaa pakkausmerkintöjen viestin läpimenoa niin, että näin osaltaan varmistetaan, että riskiryhmät eivät edes satunnaisesti nauti raakamaitoa tai ainakin ovat tietoisia raakamaitoon liittyvistä riskeistä.
4. Maa- ja metsätalousministeriön tulee yhdessä Eviran kanssa tutkia keinoja maitotiloilta raakamaidon suoran kuluttajille tapahtuvan myynnin riskien hallitsemiseksi. Esimerkiksi nyt raakamaitoasetusesityksessä ehdotettu elintarvikehuoneistot ehdotettuine valvontakäytäntöineen on pienimuotoi-



seen ja puutteellisesti valvottuun suoramyyntiin verrattuna todennäköisesti turvallisempi tapa myydä raakamaitoa kuluttajille. Edelleen tulisi pohtia keinoja, joilla pyrittäisiin rajoittamaan tilojen pienimuotoista suoramyyntiä ja samalla kannustamaan ammattimaisempaa suoramyyntiä maitotilojen elintarvikehuoneistoista.

5. Eviran on edelleen kehitettävä laboratorioden valmiuksia tutkia paremmin ja mikrobiologisesti kattavammin erilaisia patogeenejä raakamaidosta.
6. Raakamaitoasetusluonnoksen ternimaitoon liittyvän riskinhallinnan lähtökohtana on, että kuluttajat kuumentavat sen ennen sen nauttimista. On hyvin mahdollista, että esimerkiksi luonnonmukaisiin käsitysten leviämisen myötä myös ternimaitoa alettaisiin juoda ilman kuumennusta. Tämä mahdollinen terveysriski on myös otettava huomioon asetuksia viimeisteltäessä.

Edellisten lisäksi sosiaali- ja terveysministeriö esittää, että tässä yhteydessä harmitaan luopumista mahdollisuudesta myydä raakamaitoa tiloilta kuluttajille edes vähäisiä määriä.

#### **Perustelut edellä esitetyille vaatimuksille**

Maitohygieniaan liittyvät seikat ja muutokset kietoutuvat vahvasti kansanterveyden historiaan, koska maito on erinomainen kasvuympäristölle erilaisille taudinaiheuttajille. Jo 1700-luvulla tiedostettiin Suomessa sarviruokinnan vaarat. Imeväisikäisiä lapsia ruokittiin alkeellisessa maatalousvaltaisessa yhteiskunnassa ankan työvoimapulan vallitessa maitosarven avulla. Lapsi oli kapaloitu kätkeyeeseen ja hänen yläpuolelleen oli asennettu lehmänmaitoa sisältävä lehmänsarvi, jonka kärki oli katkaistu ja siihen asennettu lehmän utareen nänni eli tutti. Lapsi imi tutista usein infektiivistä lehmän maitoa ilman valvontaa. Piirilääkärit aloittivat jo ennen 1800-luvun puoliväliä kampanjoinnin tätä imeväisikäisille hyvin vaarallista yleistä ravitsemuskäytäntöä vastaan.

Maidon hygieenisyyteen liittyvät parannukset ja aivan erityisesti maidon kuumennuskäsittelymenetelmät, joista pastörointi on tunnetuin ja teollisesti sovelletuin, vähensivät voimakkaasti lapsikuolleisuutta niin Suomessa kuin muissakin maailman maissa viime vuosisadalla. Jo yli sata vuotta sitten ymmärrettiin, että saastunut maito oli usein - erityisesti kesällä - syynä lapsien tappaviin epidemioihin. Molemmiin puolin Atlanttia 1800-luvun lopulla ja 1900-luvun alussa ensin vapaaehtoisjärjestöt ja myöhemmin terveysviranomaiset organisoivat puhtaan maidon jakelun kaupunkien pienille lapsille.

Suomessa ensimmäiset terveydenhoitajat 1900-luvun alussa koulutettiin ns. maitopisarahoitajiksi. Heidän tehtävä oli em. puhtaan kuumennuskäsitellyn maidon jakeluun tarkoitettujen maitoklinikoiden organisointi ja klinikkatoiminnan pyörittäminen. Maitopisarahoitajat myös neuvoivat äitejä kuumentamaan maitoa kotona ennen sen tarjoamista pienille lapsille. Kun pastöroitu maito tuli vähittäiskauppoihin, ei enää ollut tarkoituksenmukaista organisoida maitoklikoita ja terveydenhoitajien työnkuva muuttui mm. käsittämään nykyisen yleisen rokotusohjelman toimeenpanon. Suomessa myytävän maidon pakollinen pastörointi oli voimassa 1960-luvulta lähtien, mutta se purettiin



Suomen EU-jäsenyyden myötä. Tällä hetkellä pastöroimattoman raakamaidon osuus maidon kokonaisuunnistista on 0,4%.

Eräät kuluttajaryhmät ovat perustelleet vaatimuksiaan raakamaidon vapaamman saatavuuden puolesta lähinnä raakamaidon paremmalla maulla sekä vetoamalla sen terveysvaikutteisuuteen. Näyttöä tinkimaidon (raaka-maito, ternimaito) ravitsemuksellisista hyödyistä ei ole. Ternimaidosta tehtiin Euroopan Ravitsemusturvallisuusvirastolle (EFSA) tehtiin useita terveysväitehakemuksia, joista yksikään ei läpäissyt asiantuntijaseulaa (EFSA:n arviot 2011:9 (4)2048 ja 2011:8(10)1799). Raakamaitoa voidaan pitää ravitsemuksellisesti jopa ongelmallisena tuotteena, koska se on täysrasvaisista ja maidon rasva on pääosin tyydyttyynyttä. Ravitsemussuosituksukset suosittelevat juomaksi rasvatonta maitoa. Maidon maku ei muutu pastöroinnin myötä ja siihen liittyvään makuelämykseen vaikuttaa erityisesti maidon homogenointi ja sen rasvapitoisuus.

Esitetyt riskinhallinnan toimet ovat perusteltuja, mutta ne eivät takaa, kuten raakamaitoasetuksen perusteluissakin todetaan, raakamaidon turvallisuutta. Tähän vaikuttavat hyvin monet syyt ja esimerkiksi lasten terveyden kannalta erittäin merkityksellinen jopa kuolemanvaaraa lisäävä EHEC-bakteeri esiintyy maidossa sitä kantavalla lehmällä vain aika ajoin. Sosiaali- ja terveysministeriö pitää perustellulta, että tilat, joilta EHEC-bakteeria on joskus löydyntynyt, eivät enää voi koskaan toimittaa myyntiin raakamaitoa kuluttajille. Toisaalta parhaat käytännöt rakenteellisen ja toiminnallisen hygienian turvaamiseksi eivät välttämättä sulje pois ristikontaminaatioon mahdollisuutta.

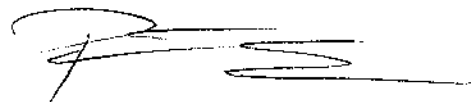
Uuden raakamaitoasetuksen mukainen elintarvikehuoneiston valvonta antaa kohtuullisen varmuuden myytävän maidon turvallisuudesta. Sen sijaan jo nykyisen lainsäädännön sallima tilan suoramyyni ja laitosten kautta tapahtuva jakelu ovat tai voivat olla hyvinkin ongelmallisia. Vuoden 2012 saastuneesta raakamaidosta aiheutuneet EHEC- (Turku) ja kamylobakteeriepidemiat (Pietarsaari) ovat olleet seurausta pienimuotoisesta tilamyynnistä suoraan asiakkaille tai perheenjäsenille/sukulaisille.

Asetusten perusteluissa todetaan, että alkutuotantoon kohdistetut toimet lisäävät lopputuotteen turvallisuutta. Perusteluiden toisessa yhteydessä todetaan taas, että lisääntyvä myynti lisännee kuitenkin raakamaidon aiheuttamia sairastumisia. Nykyinen lainsäädäntö ja nyt ehdotetut asetukset sallivat useilta tiloilta saapuvan maidon yhdistämisen samaan astiaan jo kuljetusvaiheessa tai lopulta laitoksissa ja myöhemmin sen rajoittamattoman myynnin muun muassa suurkeittiöille. Mikäli laitokset tai jotkin osuuskunnat ryhtyisivät tulevaisuudessa yhdistämään samoihin myyntieriin useilta tiloilta tulevaa raakamaitoa, lopputuotteen turvallisuus todennäköisesti alenisi voimakkaasti ja suuretkin maitovälitteiset epidemiat olisivat tällöin mahdollisia. Toistaiseksi mikään kaupallinen toimija ei ole toiminut näin. Elintarviketurvallisuusviraston (Evira) 2012 teettämässä 'Suomessa tuotetun raakamaidon biologiset vaarat' selvityksestä ilmenee, että edes suuret meijerit eivät välttämättä seuraa raakamaidon laatua mikrobiologisesti.

Erityisen riskiviestinnällisen haasteen muodostavat ne perheet, joissa vanhemmat juottavat jopa pienille lapsille raakamaitoa. Edellä mainitussa Eviran vuonna 2012 tehdyssä selvityksessä ilmeni, että eräissä perheissä jopa alle yksivuotiaille lapsille juotetaan säännöllisesti raakamaitoa.

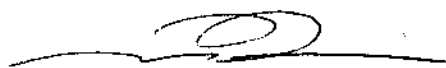


Kansliapäällikkö



Päivi Sillanaukee

Lääkintöneuvos



Mikko Paunio

TIEDOKSI

sosiaali- ja terveysministeri, peruspalveluministeri, kansliapäällikkö Sillanaukee, STM/VIE, Tartuntatautiin neuvottelukunta, THL, Evira, Duodecim-seura, Suomen Lääkäriliitto, Suomen terveydenhoitajaliitto ry, Maito ja terveys ry

