

MAITOTILOJEN OMAVALVONNAN KUVAUS –LOMAKE

(TÄMÄ LOMAKE ON LAADITTU VALIO OY:N YHDESSÄ PRO AGRIA MAASEUTUKESKUSTEN LIITON KANSSA LAATIMAN YKSITYISKOHTAISEMMAN LOMAKKEEN POHJALTA)

KUVAUKSEN PÄIVITYSAJANKOHTA _____

(OHJE PÄIVITETÄÄN AINA, KUN TILAN TUOTANNOSSA TAPAHTUU OLEELLISIA MUUTOKSIA)

OMAVALVONNAN VASTUUHENKILÖ _____

Tähän lomakkeeseen on sisällytetty maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 134/2006 pykälässä 8 esitetyt omavalvonnan kuvaamisessa vaadittavat kohdat. Lomake koskee vain maidontuotantoon liittyvää omavalvontaa. Mikäli tilalla harjoitetaan muuta alkutuotantoa tai rehujen valmistusta, niistä tehdään erilliset kuvaukset.

Lomakkeen kohdissa 1. – 3. luetellaan esimerkinomaisesti maitotilan puhtaanapidon kohteet. Kuvaus – sarakkeeseen kirjataan asiakohdat lyhyesti tai laaditaan erillinen kuvaus, johon viitataan. Jos tilalla on käytössä hankintaosuuskunnan Maidon laatukäsikirja ja sen menettelyohjeet sekä tilan toimintapa ovat täysin yhtenevät, voidaan ko. kohtaan kirjata ”Maidon laatukäsikirjan mukaan”. Lomakkeen kohta 4 ei koske maidontuotantotiloja. Se täytetään vain tarvittaessa, jos maitotilalla tuotetaan myyntiin myös kasveja tai sieniä. Niistä on kuitenkin suositeltavaa olla tuolloinkin erillinen omavalvontakuvaus. Lomakkeen kohdat 5-10 täytetään pelkistetysti kohtien mukaisesti (rasti ruutuun, nimi yms.)

Täytä tilaanne koskevat tiedot kuvaus –kohtiin tai merkitse rasti tms. tieto muihin kohtiin. Lisää tarvittaessa puuttuvia asiakohkia ja poista tarpeettomia. Kirjanpitovaatimukset täydentävät omavalvonnan kuvausta eli kirjaa ko. taulukkoon missä tiedot tilaanne säilytetään.

1. Tilojen puhtaanapito

Eläintilat	Kuvaus Esimerkiksi menetelmä, kuinka usein puhdistetaan, käytettävät aineet ja mahdollinen viittaus erilliseen ohjeeseen.
parret	
käytävät	
poikimakarsina	
sairaskarsina	
erotustilat	
yksilövasikkakarsinat	
ryhmävasikkakarsinat	
nuorkarjan tilat	
navetan vuosipuhdistus	
jaloittelutarha	

Maidonkäsittelytilat	Kuvaus Esimerkiksi menetelmä, kuinka usein puhdistetaan, käytettävät aineet ja mahdollinen viittaus erilliseen ohjeeseen.
maituhuone, lattia	
maituhuone, seinät ja katto	
lypsyasema/ -paikka	
maituhuoneen edusta (maidonkeräilyn kannalta) <ul style="list-style-type: none"> • sisätila • ulkotila 	
Rehutilat	Kuvaus Esimerkiksi menetelmä, kuinka usein puhdistetaan, käytettävät aineet ja mahdollinen viittaus erilliseen ohjeeseen.
ruokintapöytä	
väkirehuvarastot	
säilörehuvarastot	
laakasiilo	
torni	
välivarasto	
kuivaheinävarastot	
muut karkearehuvarastot	

2. Koneiden, laitteiden ja kuljetusvälineiden puhtaanapito

Rehut ja ruokinta	Kuvaus Esimerkiksi menetelmä, kuinka usein puhdistetaan, käytettävät aineet ja mahdollinen viittaus erilliseen ohjeeseen.
säilörehuvaunu	
täyttöpurkain	
seosrehuvaunu (ape)	
mattoruokkija	
ketjuruokkija	
pienkuormain	
traktori	
rehulavat	
talikot, harjat, kauhat	
väkirehun jakolaitteet	
rehukioski	
vesikupit	
vesialtaat	
juomaveden lämmitys- / varastointijärjestelmät	
vasikoiden juottojärjestelmä.	
ämpärit	
sekoitusallas	
tutit ja letkut	

Maidonkäsittely	Kuvaus Esimerkiksi menetelmä, kuinka usein puhdistetaan, käytettävät aineet ja mahdollinen viittaus erilliseen ohjeeseen.
lypsykone	
- vakiopesut	
- huoltopesut	
tilasäiliö	
- vakiopesut	
- huoltopesut	
tilasäiliön lauhdutin	
maito huoneen ilmavaihtolaitteet	
lypsyvälineet ja tarvikkeet	
- lypsyliinat	
- suihkemuki	
- tulpat	
-vedinkastotarvikkeet	
- kuivaustulpat	
- erillislypsin	
- maitoputki	
Muut	Kuvaus Esimerkiksi menetelmä, kuinka usein puhdistetaan, käytettävät aineet ja mahdollinen viittaus erilliseen ohjeeseen.
navetan ilmanvaihtolaitteet	
karjajarja	

3. Eläinten puhtaanapito ja eläinten puhtaanapitoa edistävistä toiminnoista

Tehtävä	Kuvaus Esimerkiksi menetelmä, kuinka usein puhdistetaan, käytettävät aineet ja mahdollinen viittaus erilliseen ohjeeseen.
utareiden ja vedinten puhdistus	
kuivitus	
eläinten harjaus	
karvojen leikkuu	
- utare	
- koko eläin	
- hännät	
parsilaitteiden säätö	
utareliivit	
sorkkahoito	

4. Kasveista ja sienistä saatavien sellaisenaan syötävien kaupan pidettävien alkutuotannon tuotteiden puhtauden tarkkailu

(Ei koske maidontuotantotiloja. Jos tilalla harjoitetaan tällaista toimintaa, siitä kirjoitetaan erillinen oma- ja valvontakuvaus.)

5. Rehun ja veden aistinvaraisen laadun valvonta ja vesitutkimukset

5.1 Eläimistä saatavien alkutuotannon tuotteiden kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistamiseen ja huuhteluun käytettävän veden aistinvarainen laadun valvonta ja vesitutkimukset.

Pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistaminen vedellä

Yrityksessäni pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistamiseen käytetään kunnallisen tai alueellisen vesilaitoksen vettä ja he vastaavat siitä, että vesi on käyttökelpoista (tutkimustodistus ja osoitus veden hankinnasta on pyydettyäessä hankittava 2vk kuluessa).

Yrityksessäni pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistamiseen käytetty vesi tulee omasta kaivosta. Käytettävä pesuvesi tutkitaan vähintään kolmen vuoden välein. Tutkimustulokset on arkistoitu vähintään 10 vuodeksi ja veden käyttöönottotutkimus säilytetään pysyvästi. Vesi täyttää pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimukset ja siitä on tehty ainakin seuraavat tutkimukset:

Escherichia coli ja sekä suolistoperäiset enterokokit.

Aistinvarainen veden laadun valvonta

Aistinvaraisessa laadun valvonnassa tarkkaillaan seuraavia asioita:

Veden haju

Veden väri (sameus)

Muu asia, mikä tai mitkä?

Mistä pisteistä veden laatua valvotaan aistinvaraisesti, miten usein?

5.2. Elintarviketuotantoon käytettävien eläinten juomaveden aistinvarainen laadun valvonta ja vesitutkimukset

Eläinten juomavesi

Yrityksessäni eläinten juomavetenä käytetään kunnallisen tai alueellisen vesilaitoksen vettä ja he vastaavat siitä, että vesi on käyttökelpoista.

Yrityksessäni eläinten juomavetenä käytetty vesi tulee omasta kaivosta tai vesi on pintavettä. Olen varmistanut aistinvaraisesti, että vesi on puhdasta eikä sisällä vierasta hajua, makua, pieneliöitä tai vieraita aineita, jotka voisivat vaarantaa tuotteiden turvallisuutta

Aistinvarainen veden laadun valvonta

Aistinvaraisessa laadun valvonnassa tarkkaillaan seuraavia asioita:

Veden haju

Veden väri (sameus)

Sinilevien esiintyminen (pintavedestä)

Muu asia, mikä tai mitkä?

Mistä pisteistä veden laatua valvotaan aistinvaraisesti, miten usein ja mitä vettä se on?

5.3. Rehujen aistinvaraisen laadun valvonta

Luettelo käytettävistä rehuista	Kuvaus Esimerkiksi mitä arvioidaan, kuinka usein ja mahdollinen viittaus erilliseen ohjeeseen.

6. Haittaeläinten torjunta

6.1 Jyrsijöiden torjunta

Miten jyrsijöitä torjutaan tuotantotiloista, varastoista ja pakkaamosta?

Torjun jyrsijöitä loukuilla

Torjun jyrsijöitä myrkkysyöteillä, käytän seuraavia aineita:

Milloin ja missä paikoissa loukkuja ja myrkkysyöttejä käytetään sekä miten usein ne tarkistetaan?

En käytä loukkuja enkä myrkkysyöttejä, vaan käytän jotakin muuta tapaa jyrsijöiden torjunnassa, mitä?

Navettatiloissa on kissa/kissoja

Käytän torjuntaan ultraäänilaitteita

Muu keino, mikä

Minulla on erillinen torjuntasuunnitelma:

6.2 Lintujen torjunta

Miten estetään lintuja likaamasta rehu- ja eläintiloja?

6.3. Kärpästen torjunta

Käytän seuraavia mekaanisia torjuntakeinoja

Käytän seuraavia kemiallisia torjuntakeinoja

Muu keino, mikä

7. Jätteiden käsittely

Missä jätteitä säilytetään tai käsitellään ja miten jätehuolto on järjestetty?

Jätejae	Säilytyspaikka tai käsittely	Jätehuolto, kuka ja koska
Kaatopaikkajäte		
Eloperäinen jäte mm. poikkeavat maitoerät ja eläinten raadot		
Paperi- ja pahvijäte		
Jätevedet		
Lannoitesäkit ja muu maatalousmuovi		
Energiajäte		
Kierrätyslasi		
Renkaat		
Romut (metalli)		
Kasvinsuojeluaineiden pakkaukset		
Ongelmajätteet		
Muut jätteet		

8. Elintarviketurvallisuuden ja jäljitettävyyden varmistamiseksi tarpeelliset varotoimet tuotaessa eläimiä alkutuotantopaikalle

8.1 Eläinten osto nautatiloille

- Ostaessani ja tuodessani tilalleni eläimiä noudatan Eläintautien torjuntayhdistyksen ETT:n ohjeita.
- Saan muuta tietoa ja todistuksia koskien eläimen tai lähtökarjan terveyden tilaa, mitä?
- Suoritan muita varotoimia (esimerkiksi karanteeni, pälvisiisarokote/pesu, mahdolliset muut rokotteet) hankkiessani eläimiä tilalleni, mitä?

8.2 Eläinten terveydenhuolto- ja terveystarkkailuohjelmiin kuuluminen

- Terveystarkkailusopimus eläinlääkärin kanssa, jonka toimesta tilalla tehdään säännölliset terveydenhuoltokäynnit
- Tila hyödyntää Nasevaa
- Tila kuuluu vapaaehtoiseen terveydenvalvontaohjelmiin (esim. BVD), mihin

8.3 Jäljitettävyys

- Tilalle vastaanotetut ja syntyneet **nautaeläimet** sekä tilalta teuraaksi tai muualle poistetut eläimet ilmoitetaan nautaeläinrekisteriin 7 päivän kuluessa ja kirjataan nautaeläinluetteluun 3 päivän kuluessa

9. Rehun lisäaineiden, eläinlääkkeiden, lannoitevalmisteiden, kasvinsuojeluaineiden, biosidien *) ja vaarallisten kemikaalien käyttö ja säilytys

*) Biosidivalmiste: Yhtä tai useampaa tehoainetta sisältävä valmiste, joka on käyttäjälle toimitettavassa muodossa ja joka kemiallisesti tai biologisesti tuhoaa, torjuu tai tekee haitattomaksi vahingollisia eliöitä, estää niiden vaikutusta tai rajoittaa muulla tavoin niiden esiintymistä. Pelkästään fysikaalisesti vaikuttavia valmisteita ei kuitenkaan katsota biosidiksi valmisteiksi. *Kemikaalilaki KemL12 §*

9.1. Pesuaineet ja desinfektioaineet (mm. maidonkäsittelyvälineiden pesuaineet ja vedinkastoaineet)

Mitä aineita (kauppanimi) käytetään, mihin tarkoitukseen, kuinka usein ja miten käytetään.

Missä aineita tilalla säilytetään?

9.2 Rehun lisäaineet (mm. rehun säilöntäaineet)

Mitä rehun lisäaineita (kauppanimi ja tyyppi (vitamiini, hivenaine, säilöntäaine ym.) tilalla käytetään, miksi, mille (eläinlajille syötetään tai minkä rehun säilötään) ja miten?

Missä rehun lisäaineita tilalla säilytetään?

9.3 Eläinlääkkeet

Missä ja miten eläinlääkkeet säilytetään?

Miten varoajan omaavalla lääkkeellä hoidetut eläimet merkitään?

9.4 Muut Biosidit ja vaarallisten kemikaalien käyttö (muut aineet, mikäli niitä ei ole jo mainittu aiemmissa kohdissa).

Mitä aineita (Kauppanimi) käytetään, miksi, mille ja miten?

Missä aineita tilalla säilytetään?

Mihin ja miten käyttö kirjataan?

10. Henkilöstön perehdyttäminen elintarvikehygieniaan

Kuka on vastuussa siitä, että työntekijät perehdytetään hyvään hygieniakäytäntöön?

Miten uudet työntekijät, lomittajat perehdytetään elintarvikehygieniaan?