

M
W
WIJ WILLEM ALEXANDER,
JU
BIJ DE GRATIE GODS,
AL
KONING DER NEDERLANDEN,
OF
PRINS VAN ORANJE-NASSAU,
ENZ. ENZ. ENZ.

Asetus, annettu [määritetään myöhemmin],
elintarvikkeiden valmistuksesta ja käsittelystä hyödykelain nojalla annetun asetuksen
muuttamisesta elintarvikkeiden ja juomien mikrobiologisten vaatimusten
mukauttamiseksi sekä elintarvikehygieniasta hyödykelain nojalla annetun asetuksen
muuttamisesta suoraan ihmisravinnoksi tarkoitettua raakamaitoa ja raakakermaa
koskevien sääntöjen muuttamiseksi

Alankomaiden kansanterveys-, hyvinvointi- ja urheiluministerin [päivämäärä] antamasta
ehdotuksesta nro [määritetään myöhemmin];

ottaen huomioon hyödykelain 4 §:n 1 momentin, 5 §:n 1 ja 6 momentin, 6 §:n, 8 §:n
1 momentin ja 32b §:n;

korkeimman hallinto-oikeuden neuvoa-antavan jaoston kuulemisen jälkeen ([korkeimman
hallinto-oikeuden] syötä lausunnon päivämäärä antama lausunto nro [syötä lausunnon
numero]);

ottaen huomioon [lisää yksityiskohtaisen raportin päivämäärä] annetun kansanterveys-,
hyvinvointi- ja urheiluministerin yksityiskohtaisen raportin nro [lisää yksityiskohtaisen
raportin viitenumero];

olemme hyväksyneet ja säädämme seuraavaa:

1 §

Muutetaan elintarvikkeiden valmistuksesta ja käsittelystä hyödykelain nojalla annetun
asetuksen 4 § seuraavasti:

1. Korvataan 1 momentin c kohdassa ilmaisu ”viljelykelpoinen *Staphylococcus aureus*” ilmaisulla ”koagulaasipositiiviset stafylokokit (*Staphylococcus aureus* ja muut lajit)”.
2. Tehdään c-e kohdasta d-f kohta ja lisätään uusi kohta seuraavasti:
c. shigatoksiinia tuottavaa *E. coli* -bakteeria (STEC) ei ole havaittavissa 25 grammassa tai millilitrassa;
3. Muutetaan 3 momentti seuraavasti:
3. Edellä olevaa 1 momenttia ei myöskään sovelleta elintarvikkeisiin ja juomiin, joille ei ole tehty mikrobeja vähentävää käsittelyä ja joita käytetään tavanomaisesti vasta sen jälkeen, kun loppukäyttäjä on kuumentanut tuotteen tai käsitellyt sen muulla tavalla, jolla patogeenisten mikro-organismien määrä vähenee tasolle, jolla haittaa ei aiheudu.

II §

Muutetaan elintarvikehygieniasta hyödykelain nojalla annettua asetusta seuraavasti:

A

Korvataan 2 §:n 5 momentissa ilmaisu ”raaka lehmänmaito” ilmaisulla ”raakamaito ja raakakerma” ja ilmaisu ”8 §” ilmaisulla ”8 ja 8a §”.

B

Korvataan 5 momentin otsikko seuraavasti:

5. Raakamaito ja raakakerma

C

Muutetaan 8 § seuraavasti:

8 §

1. Suoraan ihmisravinnoksi tarkoitettua raakamaitoa ja raakakermaa saa toimittaa ainoastaan kuluttajille tilalla, jolla tuotteet on tuotettu, tai paikallisille vähittäiskauppiaille, jotka toimittavat tuotteita suoraan kuluttajille.
2. Jos tilalla tuotetaan raakamaitoa ja raakakermaa, tilan toimija voi toimittaa kyseisiä tuotteita kuluttajille itse paikalla seuraavasti:
 - a. jos raakamaito ja raakakerma toimitetaan jäähdyttämättä: kahden tunnin kuluessa tuotannosta;
 - b. jos raakamaito ja raakakerma jäähdytetään välittömästi tuotannon jälkeen enintään neljän celsiusasteen lämpötilaan ja varastoidaan kyseisessä lämpötilassa toimitukseen asti: 72 tunnin kuluessa tuotannosta.
3. Edellä 2 momentissa tarkoitettu toimija voi toimittaa tai lähettää pakastettua raakamaitoa ja raakakermaa paikallisille kuluttajille seuraavasti:
 - a. jos raakamaito ja raakakerma pakastetaan enintään -18 celsiusasteen lämpötilaan 24 tunnin kuluessa tuotannosta ja varastoidaan kyseisessä lämpötilassa toimitukseen tai lähettämiseen asti; ja
 - b. jos lähetys tehdään siten, että tuotteen lämpötila pysyy vakiona kuljetuksen aikana tai kohoaa enintään -15 celsiusasteeseen.
4. Edellä olevaa 3 momenttia sovelletaan soveltuvin osin raakamaidon ja raakakerman toimittamiseen tai lähettämiseen pakastettuna paikallisille vähittäiskauppiaille, jos nämä tuotteet on tarkoitettu toimitettaviksi suoraan kuluttajille.
5. Suoraan ihmisravinnoksi tarkoitetun raakamaidon ja raakakerman on oltava seuraavien mukaisia:
 - a. liitteessä säädetyt vaatimukset; ja
 - b. elintarvikkeiden valmistuksesta ja käsittelystä hyödykelain nojalla annetun asetuksen 4 §:n 1 momentissa tarkoitetut vaatimukset.
6. Edellä 2 momentissa tarkoitetun toimijan on teetettävä raakamaidolle vähintään kaksi kertaa kuukaudessa tutkimukset, joilla selvitetään aerobisten mikrobien kokonaismäärä 30 celsiusasteessa.

7. Edellä 6 momentissa tarkoitettu tutkimus on tehtävä maidon varastointijakson päättyessä ja joka tapauksessa enintään 72 tunnin kuluessa tuotannosta. Tutkimus voidaan tehdä aikaisemmin, jos on todennäköistä, että mikrobien määrä täyttää liitteessä vahvistetun vaatimuksen myös varastointijakson päättyessä.
8. Edellä 2 momentissa tarkoitettujen toimijain on teetettävä raakamaidolle vähintään kerran kuukaudessa tutkimukset, joilla selvitetään salmonellan, kampylobakteerien ja shigatoksiinia tuottavan E. coli -bakteerin (STEC) mahdollinen esiintyminen. Tutkimusten tiheys voidaan puolittaa, jos tulokset täyttävät 5 momentissa tarkoitettujen vaatimukset kuuden peräkkäisen kuukauden ajan.
9. Toimijain on säilytettävä 6 ja 8 momentissa tarkoitettujen tutkimusten tiedot kahden vuoden ajan ja pidettävä ne valvojan saatavilla.

D

Lisätään 8 §:ään uusi momentti seuraavasti:

10. Edellä 2 momentissa tarkoitettujen toimijain, joka harjoittaa 1 kohdassa tarkoitettua toimintaa, on ilmoitettava asiasta Alankomaiden ministerille. Ilmoitus tehdään sähköisellä lomakkeella, jonka Alankomaiden ministeri antaa saataville. Alankomaiden ministeri toimittaa yksityiskohtaiset tiedot ilmoituksesta niille, joiden vastuulla on hyödykelain 25a §:n 1 momentin nojalla valvoa tässä pykälässä annettujen sääntöjen noudattamista.

E

Lisätään 8 §:n jälkeen uusi pykälä seuraavasti:

8a §

1. Edellä 8 §:n 2 momentissa tarkoitettujen toimijain on varmistettava, että suoraan ihmisravinnoksi tarkoitettua raakamaitoa tai raakakermää sisältävissä säiliöissä, maitotankkia lukuun ottamatta, ilmoitetaan raakamaidon tai raakakerman keräyspäivä ja -aika.
2. Edellä 8 §:n 2 momentissa tarkoitettujen toimijain on varmistettava, että suoraan ihmisravinnoksi tarkoitettua raakamaidon ja raakakerman pakkauksissa tai – jos tuotteet pakataan vasta toimitushetkellä – tuotteiden välittömässä läheisyydessä esitetään helposti luettavassa muodossa seuraava ilmoitus:
- a. raakamaidon tai käsittelemättömän ternimaidon osalta: RAUWE MELK / BIEST * GEBRUIKEN OP DE DAG VAN AANKOOP * GEEF SCHADELIJKE BACTERIËN GEEN KANS * KOKEN VOOR GEBRUIK AANBEVOLEN [RAAKAMAITO/TERNIMAITO * KÄYTETTÄVÄ OSTOPÄIVÄNÄ * ESTÄ HAITALLISTEN BAKTEERIEN LISÄÄNTYMINEN * KUUMENNUS ENNEN KÄYTTÖÄ ON SUOSITELTAVAA];
- b. raakakerman osalta: RAUWE ROOM * GEBRUIKEN OP DE DAG VAN AANKOOP * GEEF SCHADELIJKE BACTERIËN GEEN KANS * KOKEN VOOR GEBRUIK AANBEVOLEN [RAAKAKERMA * KÄYTETTÄVÄ OSTOPÄIVÄNÄ * ESTÄ HAITALLISTEN BAKTEERIEN LISÄÄNTYMINEN * KUUMENNUS ENNEN KÄYTTÖÄ ON SUOSITELTAVAA].
3. Poiketen siitä, mitä 2 momentissa säädetään, merkintä "GEBRUIKEN OP DE DAG VAN AANKOOP" [KÄYTETTÄVÄ OSTOPÄIVÄNÄ] ei ole pakollinen, jos pakkauksessa ilmoitetaan vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöpäivä.

F

Lisätään elintarvikehygieniasta hyödykelain nojalla annettuun asetukseen tämän asetuksen liitteenä oleva liite.

III §

Lisätään hallinnollisista sakoista hyödykelain nojalla annetun asetuksen liitteessä olevaan C-27 kohtaan seuraavat alakohdat:

C-27.9	2 §:n 5 momentti yhdessä 8 §:n 4 momentin kanssa	525 euroa	1 050 euroa	X
C-27.10	2 §:n 5 momentti yhdessä 8 §:n 5 momentin kanssa	525 euroa	1 050 euroa	X
C-27.11	2 §:n 5 momentti yhdessä 8 §:n 6 momentin kanssa	525 euroa	1 050 euroa	X
C-27.12	2 §:n 5 momentti yhdessä 8 §:n 7 momentin kanssa	525 euroa	1 050 euroa	X
C-27.13	2 §:n 5 momentti yhdessä 8 §:n 8 momentin kanssa	525 euroa	1 050 euroa	X
C-27.14	2 §:n 5 momentti yhdessä 8 §:n 9 momentin kanssa	525 euroa	1 050 euroa	X
C-27.15	2 §:n 5 momentti yhdessä 8 §:n 10 momentin kanssa	525 euroa	1 050 euroa	X
C-27.16	2 §:n 5 momentti yhdessä 8a §:n 1 momentin	525 euroa	1 050 euroa	X

	kanssa			
C-27.17	2 §:n 5 momentti yhdessä 8a §:n 2 momentin kanssa	525 euroa	1 050 euroa	X

IV §

Tämä asetus tulee voimaan [määritetään myöhemmin], lukuun ottamatta II §:n D momenttia, joka tulee voimaan kuninkaan asetuksella vahvistettavana ajankohtana.

Määrään, että tämä asetus ja siihen liittyvät perustelut julkaistaan Alankomaiden säädöskokoelmassa.

Kansanterveys-, hyvinvointi- ja urheiluministeri,

II §:n C momentin liite

Raakamaidon vaatimuksia koskeva liite

(Elintarvikehygieniasta hyödykelain nojalla annetun asetuksen 8 §:n 5 momentin a kohdassa tarkoitettu liite)

Parametri	Parametrin arvo
Aerobisten mikrobien kokonaismäärä 30 °C:ssa	≤ 25 000/ml lehmän tai puhvelin raakamaidon osalta
Aerobisten mikrobien kokonaismäärä 30 °C:ssa	≤ 50 000/ml kamelin, dromedaarin, hevosen tai aasin raakamaidon osalta
Aerobisten mikrobien kokonaismäärä 30 °C:ssa	≤ 100 000/ml vuohen, lampaan tai muun eläinlajin raakamaidon osalta