

3.5.2023

1

HYGIENIA MAITOTILOILLA

LAATUPOIKKEAMAT – ENNALTAEHKÄISY, REAGOINTI JA KÄSITTELY

3.5.2023

Sofia Rönn
Laatuasiantuntija
Osuuskunta Maitosuomi



RAAKAMAIDON LAATUVAATIMUKSET

- **Valiollaisen toimintatavan kuvaus ja tavoitteet (V)**

Tavoite: raakamaitoa voidaan käyttää maitotuotteiden valmistukseen

Maidon pitää soveltua käyttötarkoituksen mukaan esim. juuston- ja tuoretuotteiden valmistukseen

Tilan raakamaidon ja raakamaidon (kuljetuserät) laatusuunnitelmat



VALMA - TUOTANTOTAPAOhjeet

Etusivu > Tuotantotapaohjeet

Maitotilan kriisivalmius >

Tuotantotapaohjeet

**Vanha Maidon
laatukäsikirja** >

Valio Artturi >

Valio Kehitys >

Valio Laatu >

Valio Laboratorio >

Valio Lypsy >

Valio Luomu >

Valio Terveys >

Videokirjasto >

**Carbo@
ympäristölaskuri** >

Uudistava viljely >

Aurinkosähkö >

Kuuntelo

Hyvän valiolaisen maidontuotannon ohjeet

Hyvän valiolaisen maidontuotantotavan ohjeissa on kuvattu parhaat tiedossa olevat maidontuotantoon liittyvät toimintatavat. Tuotantotapaohjeiden avulla voidaan osoittaa Valion asiakkaille hyvät toimintatavat koko maidontuotantoketjussa.

Tuotantotapaohjeiden avulla valiolainen maitotilayrittäjä tietää hyväksyttävät ja riittävät maidontuotantoon liittyvät toimintatavat. Kaikille valiolaisille maitotilayrittäjille yhteiset tuotantotapaohjeet ovat siten valiolaisen maidontuotannon standardi.

Ohjeissa on kuvattu Valiotason pakolliset vaatimukset kirjaimella V sekä olennaisimmat lainsäädännön vaatimukset kirjaimella L. Tämän lisäksi ohjeissa on kuvattu myös suositeltavia, vapaaehtoisia toimintatapoja kirjaimella S.

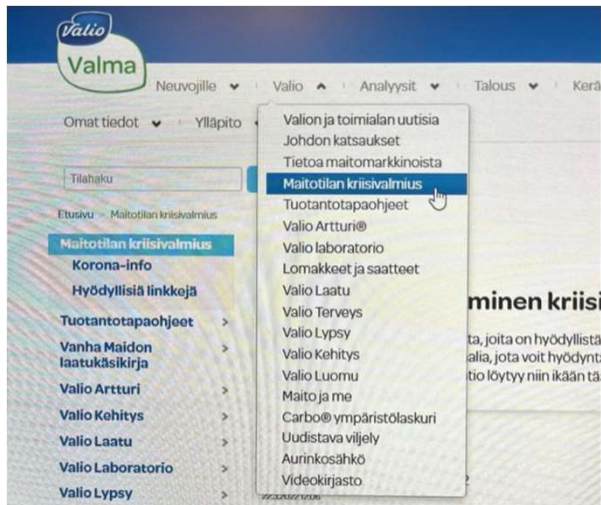
Nämä ohjeet tulevat kokonaisuudessaan voimaan v. 2018 alusta lähtien .

Tuotantotapaohjeita päivitetään jatkossa säännöllisesti. Ohjeiden päivittämisestä Valmaan vastaa Valio Alkutuotanto.

1. Maidon laatu
2. Terveys ja hyvinvointi
3. Ympäristö ja luonnonvarat
4. Turvallisuus, riskienhallinta ja muut ohjeet



VALMA – MAITOTILAN KRIISIVALMIUSOSIO KOOTUT OHJEET



Etusivu > Maitotilan kriisivalmius

Maitotilan kriisivalmius

Korona-info

Hyödyllisiä linkkejä

Tuotantotapaohjeet >

Vanha Maidon laatukäsikirja >

Valio Artturi >

Valio Kehitys >

Valio Laatu >

Valio Laboratorio >

Valio Lypsy >

Valio Terveys >

Videokirjasto >

Carbo@ ympäristölaskuri >

Uudistava viljely >

Aurinkosähkö >

Kuukausko

Tilan valmistautuminen kriisitilanteisiin

Alta löydät mm. tsekkilistan asioista, joita on hyödyllistä käydä läpi poikkeamatilanteiden varalta. Valmassa on myös paljon materiaalia, jota voit hyödyntää tilan ohjeita työstettäessä. Koronavirukseen liittyvä informaatio löytyy niin ikään täältä - linkki sivupalkissa.

Yleisiä ohjeita

Maatilan säteilysuojausopas 2022

22.3.2022 12:06

Maitotilan kriisivalmius - tarkista toimintaohjeet

24.2020 15:00

Raakamaidon laatuvaatimukset ja poikkeavat maidot

24.2020 14:30

Tilasäiliön tyhjentäminen poikkeustilanteissa

24.2020 14:21

Ohjeita lomittajalle

24.2020 14:15

Mikrobilääke- eli antibioottijäämien hallintaan liittyvät ohjeet

24.2020 14:00

Lypsylaitteiden huollon päivystystietoja ja koronatiedotteita

24.2.2021 11:30

Tavanomaisen lypsyn ohjeita

Asemalypsyn ohjepohjat (SOP)

22.8.2017 15:42

4. Lypsäminen parsi- ja lypsyasemanavetassa

7/1.2017 18:07

6. Maidon jääähdytys ja lämpötila - Perinteinen lypsy

7/1.2017 11:08

9. Pesut - Perinteinen lypsykone

7/1.2017 9:36

10. Pesut - Tilasäiliö

7/1.2017 9:28

15. Maidon mikrobilääkejäämien hallinta

24.2.2021 11:22

Automaattilypsyn ohjeita

Automaattilypsyn ohjepohjat (SOP)

22.8.2017 15:49

5. Lypsäminen lypsyrobotilla

7/1.2017 11:26

7. Maidon jääähdytys ja lämpötila - Robottilypsy

7/1.2017 10:32

8. Pesut - Lypsyrobotti

7/1.2017 9:46


10. Pesut - Tilasäiliö

7/1.2017 9:28

15. Maidon mikrobilääkejäämien hallinta

24.2.2021 11:22

ILMOITUKSET POIKKEAMASTA



Neuvojille Valio

Omat tiedot Ylläpito

- Käyttäjän tila-tilat
- Tilan tiedot
- Tilannekuva
- Ilmoitukset analyysituloksista
- Uudistavan viljelyn suunnitelma
- Vapaaehtoinen vastuullisuus
- Paperitulosten asetukset
- Hälytykset poikkeamista

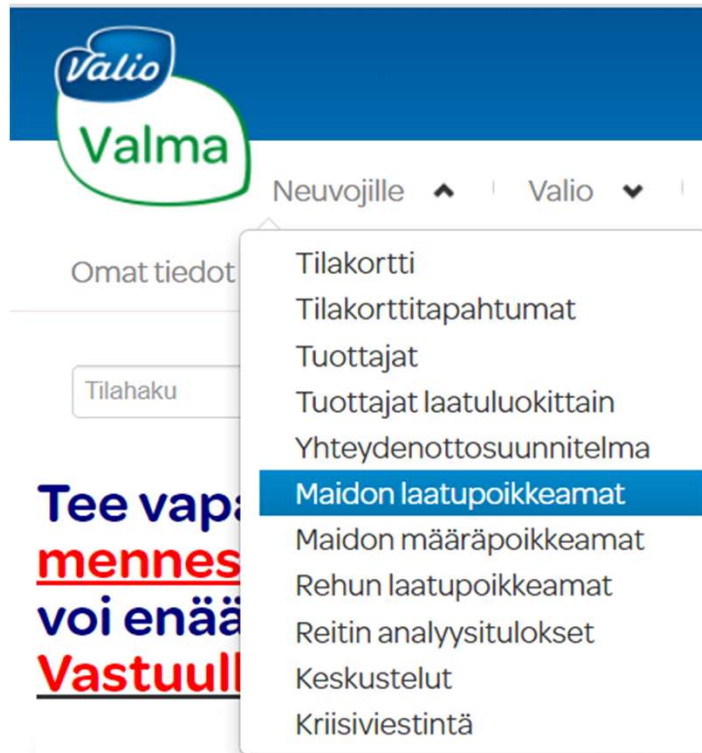
Hälytykset poikkeamista

	Arvo alle	Arvo yli	Matkapuh.	Sähköp.	Ei hälyt.
Solut 1000 kpl		200	>0	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bakteerit 1000 kpl		20	>0	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Rasva %	<input type="text"/>	<=3,7	<input type="text"/>	>=6	<input type="radio"/>
Valkuainen %	<input type="text"/>	<=3,2	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Estoaine			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Jäätymispiste	512		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Urea	15		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Happoluku		1,5	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
VHBI		3100	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Laatuluokan muutos			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Vanheneva vesinäyte			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Maitomäärä L	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Maitomäärämuutos %	<input type="text"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

- Näytteiden valmistuessa hälytys Valmaan, tekstiviesti- ja/tai sähköposti ilmoitus tuottajalle (rajat säädettävissä Valmassa)
- Neuvojat seuraavat tuloksia
- Neuvoja/tuottaja ottaa yhteyttä
- Palvelutuki (tuottajat, kuljettajat) arkisin
- Päivystys viikonloppuisin klo 14-16
- Maitoauto ja kuljettajien tekemät KAMU-raportit



ILMOITUKSET POIKKEAMISTA



- Seurataan omien alueiden tilat
 - Bakteerit >50
 - Solut >250
 - Urea <15
 - FFA >1,7
 - Jäätymispiste <512
- Määräpoikkeamat <300 l/haku



TILAN RAAKAMAIDON JALOSTUSKELPOISUUDEN ARVIOINTI

Maidontuottaja on vastuussa lähettämänsä maidon laadusta ja arvioi sitä lypsyn yhteydessä, myös tilasäiliössä olevan maidon laatua on tarkkailtava

- Poikkeavaa maitoa ei lypsetä tilasäiliöön
- Tilasäiliömaidossa olevasta poikkeamasta on ilmoitettava osuuskuntaan/kuljettajalle, jotta estetään kuorman pilaantuminen

Keräilykuljettaja arvioi tilasäiliössä olevan maidon laadun vastaanottohetkellä: lämpötila, ulkonäkö ja haju kertovat paljon (= maidon vastaanottotarkastus)

- Poikkeavaa maitoa ei oteta vastaan → kuljettaja tekee poikkeamaraportin (KAMU-poikkeama)
- Kuljettaja ottaa joka tilan maidosta joka keräilykerralla näytteenottolaitteella näytteen joka analysoidaan Seinäjoen Aluelaboratoriossa.



RAAKAMAITOPOIKKEAMAT

TOIMINTA POIKKEAMATILANTEISSA

- Raakamaitopoikkeamat jaetaan kahteen luokkaan:
 - **kriittiset poikkeamat**
 - aiheuttavat maitoerän hylkäämisen eli maito on ohjattava pois elintarvikekäytöstä joko hävitettäväksi (=> bioenergia) tai rehukäyttöön (=> nesterehuksi).
 - **muut poikkeamat**
- Useat raakamaitopoikkeamat todetaan jälkikäteen maitonäytteestä tehtyjen analyysien perusteella (esim. korkeat kokonaisbakteeri- ja itiömäärät).

RAAKAMAIDON/MAITOKUORMAT JALOSTUSKELPOISUUDEN ARVIOINTI

Maidosta tehdään aina **mikrobilääkejäämätetit (=antibioottitesti)** ennen purkua ja käyttöä

- **MilkSafe™ FAST CM1 3BTS** -pikatestillä voidaan todeta beetalaktaamit, keftiofuurit, sulfonamidit ja tetrasykliinit (käyttöön 2/2023):
 - kuljettaja tekee testin joka kuormasta ennen purkua
 - negatiivinen pikatestitulos antaa **maidon purkuluvan**
 - positiivinen testitulos, maito hävitetään
- **Delvotest SP NT -testillä** voidaan todeta myös muita lääkejäämiä (käyttöön 2012):
 - maidon vastaanotto/labra tekee joka kuormasta ennen käyttöä
 - negatiivinen testitulos antaa **maidon käyttöluvan**
 - positiivinen testitulos, maito hävitetään

Kaikista kuormista mitataan lämpötila vastaanottohetkellä

Aistinvarainen laatu arvioidaan Delvotestin teon yhteydessä tai siilomaidoista (tuoretuotetalot)

Maidon purun yhteydessä otettavasta näytteestä tehdään laatusuunnitelman mukaiset analyysit



POIKKEAMAN KRIITTISYYS ELI MAITOERÄN ARVIOINTI JA HYLKÄYSPÄÄTÖS TEHDÄÄN SEURAAVASTI:

Antibioottijäämiä sisältävä maito	Jos kuljetuserän antibioottijäämätesti (BetaStar S Combo tai Delvotest SP NT) osoittaa jäämiä (tulos +) maito toimitetaan bioenergialaitokselle.
Aistinvaraisesti heikkolaatuinen maito (= poikkeava hajuu/ maku tai ulkonäkö)	Kuljettajan pitää ilmoittaa maidon vastaanottoon, mikäli hän havaitsee, että kuormanäyte <i>tai yksittäinen tilanäyte</i> on ulkonäöltään poikkeava. Mikäli kuljetuserän aistinvaraisessa arvioinnissa maito saa arvion 1 tai 2, maito ohjataan rehukäyttöön <i>tai bioenergialaitokselle</i> . Jos kuormanäyte todetaan hajultaan/ maultaan tai ulkonäöltään poikkeavaksi, tarkastetaan tilanäytteet poikkeavan maidon lähettäneen tilan selvittämiseksi. Ulkonäöltään poikkeavista näytteistä otetaan aina valokuvat.
Lämmennyt maito	Mikäli lämmenneen maidon aistinvaraisessa arvioinnissa kuljetuserä saa arvion 1 tai 2, maito ohjataan rehukäyttöön <i>tai bioenergialaitokselle</i> .
Pesuaineveettä sisältävä maito	Jos tila <i>tai osuuskunnan neuvonta</i> ilmoittaa, että maidossa on pesuaineveettä, maito ohjataan <i>bioenergialaitokselle</i> .
Ternimaito	Jos tila ilmoittaa, että kuormassa on ternimaitoa, tehdään maitoerästä keittokoe käyttökelpoisuuden selvittämiseksi.
Muu todettu/ epäilty poikkeama	Maidon käyttökelpoisuus arvioidaan tapauskohtaisesti.

MilkSafe™ FAST CM1
3BTS

Esim. verinen
maito

TILAN RAAKAMAIDON LAATUSUUNNITELMA

OMINAISUUS	KESKIARVO/ TAVOITEARVO	OHJAUSRAJAT *)	SPESIFIKAATORAJAT	EI MYYNTIIN/ HYLKÄYSRAJAT	NÄYTTEENOTTO- SUUNNITELMA	TARKASTUS- MENETELMÄ
67 Haju/ulkonäkö	normaali	poikkeava	normaali	selvästi poikkeava	joka erä	Aistinvarainen arviointi
99 Lämpötila	≤ 4°C, ei saa olla jäätynyt	yli 6 °C < 1 °C	0 – 6 °C	6 °C, yli 3 h > 10 °C	joka erä	9900 Kalibroitu mittari
83 Estoaine- eli antibioottijäämät	negatiivinen	+	negatiivinen	+	näytteet joka erästä, analyysit 2 krt / v / tila (+ analyysit, jos kuormatulos on +)	8370 Delvotest SP NT
70 Bakteerien pesäkemäärä	< 15 000 pmy/ml	≥ 50 000 pmy/ml	≤ 100 000 pmy/ml **)	toistuvat ylitykset tai tilan maito pilaa kuorman laadun	joka erä	7013 Bactoscan
842 Somaattiset solut	< 150 000 kpl/ml	≥ 250 000 kpl/ml	≤ 400 000 kpl/ml **)	toistuvat ylitykset	joka erä	8420 Fossomatic
20 Rasvapitoisuus	4,4 %	< 3,7 % tai > 5,0 %	3,8 – 5,5 %	-	joka erä	2060 FTIR
10 Proteiinipitoisuus	3,6 %	< 3,2 % tai > 3,9 %	2,9 – 4,1 %	-	joka erä	1060 FTIR
615 Jäätymispisteen alenema	≤ -0,520 °C	> -0,512 °C	-0,512 – -0,560°C	vesilisäys	joka erä	6151 FTIR 6150 Valio K 150
253 Happoluku eli FFA	0 - 1 mmol/100 g rasvaa	> 1,7 mmol/ 100 g rasvaa	0 – 3 mmol/100 g rasvaa	tilan maito pilaa kuorman laadun	joka erä	2534 FTIR
7770 Mesofiliset aerobiset bakteeri-itiöt	< 10 pmy/ml	> 50 pmy/ml	< 200 pmy/ml	tilan maito pilaa kuorman laadun	tehdään tarvittaessa	7770 APHA 2001
76 Klostridit eli voihappobakteeri-itiöt	< 1000 mpn/l	≥ 3 500 mpn/l	< 5 400 mpn/l	tilan maito pilaa kuorman laadun	jos kuormatulos ≥ 3 500 mpn/l	7611 Valio M15

KUKA/MISSÄ

→ Keräilyauton kuljettaja

→ Maidon vastaanotto tai Aluelaboratorio

Alue-laboratorio



* Korjaaviin toimenpiteisiin ryhdytään, kun ohjausraja ylittyy/alittuu.

**) Lakisääteinen geometrinen keskiarvo (bakteerit 2 kk:n tulokset ja solut 3 kk:n tulokset) lasketaan kaikista edustavista näytetuloksista. Geometrisiä keskiarvoja käytetään myös maidon hinnoitteluperusteena.

RAAKAMAIIDON LAATUSUUNNITELMA, KULJETUSERÄT

Raakamaito (8060) / luomumaito (8061) / vapaan lehmän raakamaito (882) on käsittelemätöntä lehmänmaitoa. Siihen ei ole lisätty mitään, siitä ei ole poistettu mitään aineosaa eikä se ole lämpökäsiteltyä. Luomumaito on tuotettu luomutuotantoon hyväksytyillä tiloilla. Vapaan lehmän maito on tuotettu pihattonavetoissa. Laatusuunnitelman ylläpidosta vastaa Alkutuotannon kehityspäällikkö.

KULJETUSERÄT

Paljolti ajateltava- ja arvioitavuuksiltaan
to jaksolle

Ominaisuus	Tavoitearvo	Spesifikaatorajat	Näytteenottosuunnitelma	VIITE
83 Estoaine- eli antibioottijäämät	negatiivinen / -	negatiivinen / - positiivinen / + → hylkäys	BetaStar S Combo joka kuljetuserä ennen purkua; Delvotest SP NT joka kuljetuserä purkunäytteestä Ei tehdä siirtokuormista	8360 BetaStar S Combo 8370 Delvotest SP NT
67 Haju/ulkonäkö	5 pistettä	3 – 5 pistettä 1 – 2 → hylkäys	joka kuljetuserä ja siirtokuorma	6730 Haju ja maku
99 Lämpötila	4 °C	0 – 10°C	joka kuljetuserä ja siirtokuorma	9900 Lämpötila, kalibroitu mittari
70 Bakteerien pesäkemäärä	15 000 pmy/ml (15 x 1000 pmy/ml)	< 100 000 pmy/ml (< 100 x 1000 pmy/ml) Kiina: ≤ 2 000 000, jos raja ylittyy, maitoa ei saa käyttää Kiinan tuotteiden valmistukseen	joka kuljetuserä ja siirtokuorma	7013 Bactoscan
842 Somaattiset solut	150 000 kpl/ml (150 x 1000 kpl/ml)	≤ 400 000 kpl/ml (≤ 400 x 1000 kpl/ml)	joka kuljetuserä ja siirtokuorma	8420 Fossomatic
20 Rasvapitoisuus	4,4 %	3,8 – 5,5 %	joka kuljetuserä ja siirtokuorma	2060 FTIR
10 Proteiinipitoisuus	3,5 % (8060 ja 882) 3,3 % (8061)	2,9 – 4,1 % (8060 ja 882) 2,8 – 3,8 % (8061)	joka kuljetuserä ja siirtokuorma	1060 FTIR
615 Jäätymispisteen alenema	- 0,525 °C	- 0,512 – -0,560 °C	joka kuljetuserä ja siirtokuorma	6151 FTIR
253 Vapaat rasvahapot (FFA)	0,8 mmol/100 g rasvaa	≤ 1,7 mmol/ 100 g rasvaa	joka kuljetuserä ja siirtokuorma	2534 FTIR
98 Epänorm./poikkeavan maidon tunnistus	0 = OK	0 = OK 1 = Ei OK →selvitys	joka kuljetuserä ja siirtokuorma	9850 FTIR
76 Klostridi-itiöt (VHBI)	800 mpn/l	< 3 500 mpn/l	Joensuu 1 krt/kk: loka – huhtikuu Lapinlahti 1 krt/kk: syys – huhtikuu Haapavesi ja Äänekoski 1 krt/kk: marras-, tammi- ja maaliskuu	7611 IDF Bull 251/ISO 7218:2007 mod.

KUKA/MISSÄ

Keräilyauton kuljettaja/ maidon vastaanotto

Maidon vastaanotto

Alue-laboratorio



HAJU JA ULKONÄKÖ ELI AISTINVARAINEN LAATU

Verinen maito



- Maidon täytyy maistua/haista hyvältä ja raikkaalta
- Raakamaidossa olevat virrehajut ja –maut siirtyvät erityisen herkästi tuoretuotteisiin, joista kuluttaja myös havaitsee ne helposti
- Maito voi maistua esim. rehulle, navetalle tai eltaantuneelle
- Makuvirheitä syntyy, jos lehmien rehut ovat huonoja tai ruokinta on epätasapainossa
- Huono lypsyhygienia ja navetan tunkkainen ilma sekä lypsykoneen ja tilasäiliön viat voivat myös aiheuttaa ko. virheitä maitoon
- Maidon maku muuttuu myös loppulypsykaudella, joten maitoa ei saa lähettää meijeriin jos lehmän maitotuotos on alle 6 kg/vrk



TILASÄILIÖN LÄMPÖTILA KERÄILYHETKELLÄ

LÄMPÖTILAPOIKKEAMAT

- **Yli +10-asteinen tilasäiliömaito**
 - maitoerää ei oteta vastaan
 - maito toimitetaan bioenergialaitokseen → sanktio
- **+6-10 -asteinen tilasäiliömaito**
 - maidon säilytyslämpötila on +0-6°C
 - lypsyn juuri päätyttyä ennen keräilyä tilasäiliömaidon lämpötila saattaa olla +7-8°C (normaalisti)
 - alle +10,4°C maito voidaan ottaa vastaan, jos kuorman lämpötila ei nouse yli +6°C **(HUOM!)**
 - **yli +6°C yli 3 tuntia → ei keräillä**
 - jäätynyt ja sulanut maito → **ei keräillä**

*Tilan lisäsäiliöistä tai tonkista maito otetaan mukaan **vain, jos ko. maito on erikseen merkitty mukaan otettavaksi** (+ tehdään jokaiselle oma vastaanottotarkastus)*

Lämmenneen tai kokonaan jäädyttämättömän maitoerän jäädyttäminen uudelleen/myöhemmin ei enää pelasta tilasäiliömaidon bakteerilaatua, koska bakteereiden lisääntyminen alkaa jo +6C:ssa.



*Normaalista poikkeava lämpötila – keskustelu tilan kanssa mitä on tapahtunut? **Ellei tilan väkeä tavoiteta, maitoerä jätetään tilasäiliöön.***

MAIDON LAATU RAKENTUU MAITOTILALLA



OMAVALVONTA

- ohjeistus
- seuranta
- hälytykset
- kirjanpito
- dokumentointi

HYGIENIA

TOIMINTAYMPÄRISTÖ

- siisteys
- turvallisuus

ELÄINTEN TERVEYS JA HYVINVOINTI



YLEISIMMÄT KUORMAPOIKKEAMAT

Bakteerit

Lämmin maito (bakteerit)

Jäätymispiste

Antibiootti

FFA

VHBI

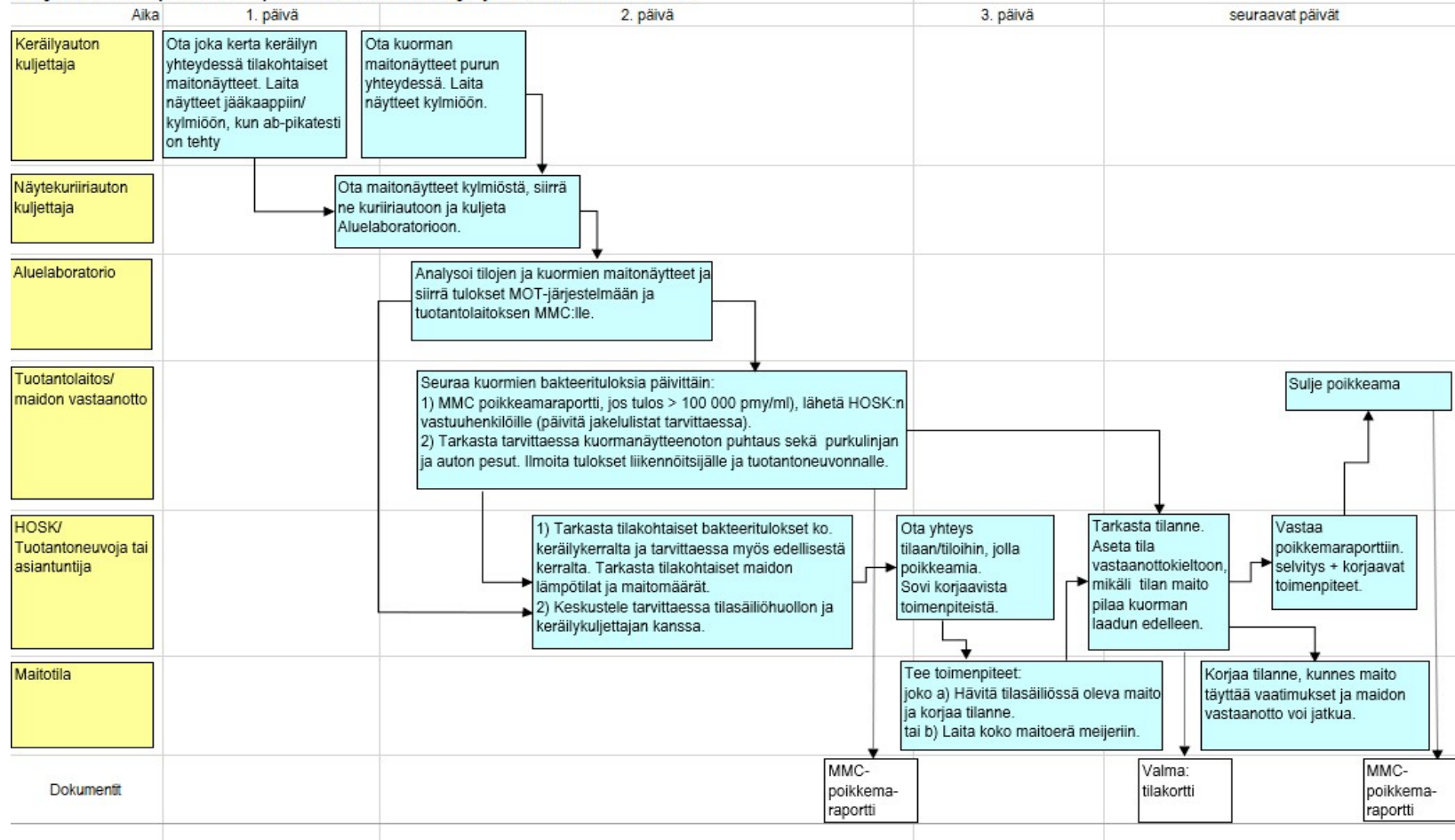


BAKTEERIEN PESÄKEMÄÄRÄ

- E-luokan vaatimuksen täyttävässä maidossa on bakteereita alle 50 000 kpl/ml (geom. ka)
 - tavoite on alle 15 000 kpl/ml
- Raakamaidon alhainen bakteerien määrä edistää maitotuotteiden säilyvyyttä ja takaa niiden hyvän laadun
- Bakterianalyysissä mitataan kokonaisbakteerilukua, pmy/ml = pesäkettä muodostavaa yksikköä millilitrassa
 - yhdessä yksikössä voi olla x-määrä bakteerisoluja
 - bakteerin tyyppi määrää miten maidossa olevat bakteerit käyttäytyvät
 - esim. psykrotrofinen bakteeri lisääntyy jo +6C:ssa ja aiheuttaa massiivisia vahinkoja
 - saattaa johtaa maitotuotteen takaisinvetoon

RAAKAMAIIDON BAKTEERIPOIKKEAMAT

Kuljetuserien (kuormien) bakteeriseuranta ja poikkeamien hallinta



PESUAINEJÄÄMÄT JA JÄÄTYMISPISTEEN ALENEMA

- Maito jäätyy noin $-0,520\text{ }^{\circ}\text{C}$:ssa ($520\text{ m}^{\circ}\text{C}$) eli noin puoli astetta nollan alapuolella
 - alhaisempi jäätymispiste johtuu maidon vesiosan sisältämistä kivennäisaineista, laktoosista ja valkuaisaineista
 - myös laktoosin hydrolyysi ja maidon happaneminen alentavat jäätymispistettä
- Raakamaidon poikkeava jäätymispisteen alenema kertoo yleensä, onko maitoon päässyt/lisätty jossakin vaiheessa vettä (→ maitoväärennös)
- Jos lukema lähenee nollaa, on maidossa ylimääräistä vettä. Sitä voi joutua maitoon esim. epäonnistuneiden pesujen seurauksena.
- Jäätymispiste voi muuttua myös väärän ruokinnan takia

Jäätymispistelukema, m°C

- 526
- 500
- 490
- 470

Lisätyn veden määrä %

0 %
5,0 %
7,0 %
10,6 %



RAAKAMAIDON JÄÄTYMISPISTEPOIKKEAMAT

- Kuorma <512
- Tila 500-512
- Tila <500

5 MAITOKUORMIEN POIKKEAVAT JÄÄTYMISPISTETULOKSET JA JATKOTOIMENPITEET

Jos kuorma-/reittinäytteen jäätymispistetulos on alle 512, tuotantolaitoksen maidon vastaanotosta lähetetään poikkeamaraportti osuuskunnan neuvontaan.

Neuvonta tarkastaa poikkeamakuorman tilakohtaiset analyysitulokset kyseiseltä keräilykerralta Valman "Reitin analyysitulokset" -valikosta. Neuvonta tarkastaa myös Kamu-raportoinnin liittyen maitoauton pesuihin, reitin keräilyjärjestykseen ja keräilyn poikkeamiin.

Mikäli kuormanäytteen jäätymispistepoikkeama johtuu tilan raakamaidosta, neuvonta selvittää poikkeaman syyt ottamalla yhteyttä tilaan.

Jos syytä poikkeamaan ei löydy maidontuotantotilojen analyysituloksista eikä keräilystä, selvittää tuotantolaitos kuorman purkamiseen sekä kuormanäytteeseen liittyvät tapahtumat maidon vastaanotossa.

RAAKAMAIDON JÄÄTYMISPISTEPOIKKEAMAT

5 TILASÄILIÖMAITOJEN POIKKEAVAT JÄÄTYMISPISTETULOKSET JA JATKOTOIMENPITEET

Neuvonta seuraa päivittäin tilakohtaisia jäätymispisteen analyysituloksia Valman ”Maidon laatupoikkeamat” -listauksesta.

Jos tilanäytteen/näytteiden poikkeavan tuloksen epäillään johtuvan näytteenottovirheestä (mm. maitoauton näytteenottolaitteen kondenssivesi, huuhteluvettä näytteenottolaitteessa), neuvonta selvittää syyt **kuljetuspäälliköiden**/liikennöitsijän kanssa.

5.1 TILAN RAAKAMAIDONÄYTTEEN JÄÄTYMISPISTE 500 - 512

- Neuvonta ottaa yhteyttä tilaan ja selvittää poikkeaman syyt.
- Tilanneselvityksen perusteella tehdään korjaavat toimenpiteet joko tilalla tai maitoauton näytteenotossa.
- **Neuvonta selvittää / sopii tilan kanssa, että tilan väki ottaa heti yhteyttä tilasäiliö- ja/tai lypsyjärjestelmän huoltoon, mikäli epäillään, että jäätymispisteen alenema on aiheutunut tankin/siilon/ lypsyjärjestelmän pesuista.**
- Tilan jäätymispistetuloksia seurataan, kunnes ne ovat taas normaaleja.
- Mikäli jäätymispistetulokset ovat edelleen jatkuvasti alle 512, tilan maidon vastaanotto keskeytetään. Keskeytys käsitellään tilanneselvityksen perusteella, ja siitä ilmoitetaan tilan valvontaviranomaiselle.

RAAKAMAIDON JÄÄTYMISPISTEPOIKKEAMAT

5.2 TILAN RAAKAMAITONÄYTTEEN JÄÄTYMISPISTE ALENEMA ALLE 500

- Neuvonta tarkastaa maidon pitoisuudet => jos myös ne selkeästi normaalia matalammat sekä tilalla on pesuautomaatit ja/tai paljon maidonkäsittelyvälineiden automatiikkaa, on syytä epäillä pesuaineviesien päätyneen tilasäiliömaidon joukkoon joko kokonaan tai osittain.
- **Neuvonta selvittää / sopii tilan kanssa, että tilan väki ottaa heti yhteyttä tilasäiliö- ja/tai lypsyjärjestelmän huoltoon, mikäli epäillään, että jäätympisteen alenema on aiheutunut tankin/siilon/ lypsyjärjestelmän pesuista.**
- Neuvonta on selvittää tilalla käytetyt pesu- ja desinfioimisaineet sekä niiden annostelun.
- Neuvonta ilmoittaa välittömästi em. epäilystä kyseisen maitoerän vastaanottaneeseen tuotantolaitokseen, jotta saadaan katkaistua ko. maitoerän eteneminen jalostusketjussa mahdollisimman nopeasti.
- Tuotantolaitos tekee neuvonnalta saamiensa tietojen perusteella päätöksen maitoerän tai siitä mahdollisesti jo valmistetun komponentin/tuotteen elintarvikekelpoisuudesta.
- Mikäli kyseinen maitoerä tai siitä jo valmistettu komponentti vedetään pois tuotannosta tai valmiille tuotteelle tehdään takaisin veto, tilaa sanktioidaan kuten kuormapoiikkeaman aiheuttaneesta antibioottivahingostakin.

RAAKAMAIDON ANTIBIOOTTIJÄÄMÄT: VASTAANOTON JA NEUVONNAN TOIMENPITEET

4 NÄYTTEENOTTO

Näytteenotosta vastaa keräilyauton kuljettaja.

5 TESTIN TEKO

Valioryhmässä käytetään antibioottijäämien testaamiseen kahta eri testiä, **MilkSafe® FAST CM 1 3BTS**-pikatestiä ja laajakirjoista Delvotest SP NT -testiä. **MilkSafe® FAST CM 1 3BTS**-pikatestiä käytetään maidon purkuluvan saamiseksi. Delvotest SP NT-testillä saadaan maidon käyttöluva ja sillä testataan myös antibioottijäämätestillä positiiviseksi todettuun kuorman kerättyjen tilojen tilasäiliömaidonäytteet.

Testit tehdään valmistajan teko-ohjeiden mukaisesti. Ohjeiden pitää olla nähtävillä jokaisen tuotantolaitoksen maidon vastaanotossa. Ohjeiden oheen on liitettävä puhelinnumero, johon kuljettaja voi ottaa yhteyttä, mikäli testien teossa tai tulkinnassa on ongelmia.

Kuljettaja tekee ottamistaan maidonäytteistä **MilkSafe® FAST CM 1 3BTS**-pikatestit maidon vastaanotossa ennen kuorman purkua.

Maidon vastaanotto/laboratorio tekee kaikista **MilkSafe® FAST CM 1 3BTS**-pikatestillä negatiivisiksi todetuista kuormista Delvotest SP NT -testit ennen maidon käyttöä.

Vastaanotto/laboratorio ei tutki **MilkSafe® FAST CM 1 3BTS**-pikatestillä positiivisiksi todettuja kuormanäytteitä Delvotest SP NT -testillä.

MilkSafe® FAST CM 1 3BTS
-pikatestiin
(beetalaktaamit,
keftiofuurit, sulfonamidit ja
tetrasykliinit)

RAAKAMAIDON ANTIBIOOTTIJÄÄMÄT: VASTAANOTON JA NEUVONNAN TOIMENPITEET

6 TESTIN TULOKSET JA TOIMENPITEET

1. Kuljettajan tekemän **MilkSafe® FAST CM 1 3BTS**-pikatestin tulos on negatiivinen
 - Kuljettaja purkaa maidon siiloon
 - Maidon vastaanotto / laboratorio tekee aina Delvotest SP NT -testit vastaavista kuormanäytteistä
 - Jos Delvotest SP NT -testin tulos negatiivinen, maito voidaan ottaa käyttöön.
 - Jos Delvotest SP NT -testin tulos on positiivinen, kaikki siilomaito, johon antibioottijäämiä sisältävä maito on sekoittunut, hylätään, eikä sitä käytetä elintarvikkeiden valmistukseen.
2. Kuljettajan tekemän **MilkSafe® FAST CM 1 3BTS**-pikatestin tulos on positiivinen
 - **Kuljettaja lukee saman testikasetin uudelleen. Jos tulos on negatiivinen, kuljettaja tekee yhden vahvistustestin. Jos se on negatiivinen, maito voidaan purkaa normaalisti.**
 - **Jos uudelleen luvun tulos on positiivinen, kuljettaja tekee samasta maitonäytteestä pikatestillä 2 vahvistustestiä. Jos uusintatellit ovat molemmat negatiivisia, maito voidaan purkaa normaalisti.**
 - **Jos jompikumpi uusintatestin tuloksista on positiivinen**, kuljettaja ottaa säiliökohtaiset näytteet kaikista auton säiliöistä (sekä vetoautosta eli nupista että perävaunusta) ja tekee näistä näytteistä pikatestit.
 - Maidon vastaanotto varmistaa testitulokset positiivi- ja negatiivi –maitokontrolleilla, positiivikontrollina käytetään **MilkSafe® FAST CM 1 3BTS** –pikatestin positiivikontrollimaitoa.
 - Kuljettaja purkaa positiiviseksi todetun säiliön/säiliöt erilleen tuotantolaitoksen osoittamaan poikkeavan maidon säilytyspaikkaan eikä maitoa käytetä elintarvikkeiden valmistukseen.
 - Negatiivisiksi todetut säiliöt voidaan purkaa normaalisti.
 - Maito voidaan purkaa normaalisti myös silloin, kun kaikki säiliökohtaiset tulokset ovat negatiivisia, vaikka koko kuorman yhdistelmänäyte olisi ollut positiivinen.
3. Positiiviseksi todetusta eli antibioottijäämiä sisältävästä maitoerästä pakastetaan 1 litran (tai vähemmän) näyte. Näytettä säilytetään pakastettuna 1 kk. Tuotantolaitos lähettää näytteen tarvittaessa tarkempaan antibioottijäämätutkimuksiin Ruokavirastoon. Lähettämisestä on sovittava aina osuuskunnan neuvonnan ja Valio Alkutuotannon kanssa.

RAAKAMAIDON ANTIBIOOTTIJÄÄMÄT: VASTAANOTON JA NEUVONNAN TOIMENPITEET

7.1 TUOTANTOLAITOKSEN MAIDON VASTAANOTTAJA/YHTEISKÄSITTELIJÄ/LABORATORIO

- Ilmoittaa poikkeamasta tuotannon/vastaanoton vastuuhenkilölle ja/tai tuotantolaitoksen omavalvontavastaavalle.
- Tekee poikkeavaan erään kerättyjen tilojen pikarinäytteistä Delvotest SP NT -testit (HUOM! Katso ohje Delvotest SP NT- estoainemäärittysten valvonta)
 - Jos reitin tilakohtaiset näytteet ovat jo lähteneet näytekuriirin mukaan, on ilmoitettava välittömästi Seinäjoen aluelaboratorioon, että näytteistä pitää tehdä Delvotest SP NT -testit.
 - Tuottajatieto saadaan KAMU-palvelimelta: Tuotantolaitos lukee näytepikarin koodin viivakoodiskannerilla kohtaan "Viivakoodinhaku".
 - HUOM! Kun testit valmistuvat, tilanäytteiden testiampulleista otetaan valokuvat.
 - Positiivisesta tilasäiliömaitonäytteestä tehdään pikatesti.
 - Positiivinen tilanäyte säilytetään vastaanotolla mahdollisia lisäselvityksiä varten.
- Ilmoittaa tapauksesta osuuskunnan tuotantoneuvontaan puhelimitse heti, kun tilakohtaiset Delvotest SP NT- tulokset ovat valmiit. Ilmoituksen voi jättää myös puhelimen vastaajaan, mikäli ketään ko. osuuskunnan neuvojaa ei saada kiinni.
 - Asiantuntijoiden/Tuotantoneuvojen puhelinnumerot löytyvät Valion intranetin puhelinluettelosta: "Hakusana" - kenttään kirjoitetaan "tuotantoneuvoja", haku listaa kaikki.
 - Yhteyshenkilöt on listattu myös tämän ohjeen lopussa
 - HUOM! On varmistettava, että ilmoitus menee oikeaan osuuskuntaan!

RAAKAMAIDON ANTIBIOOTTIJÄÄMÄT: VASTAANOTON JA NEUVONNAN TOIMENPITEET

7.2 TUOTANNON/VASTAANOTON VASTUUHENKILÖ TAI TUOTANTOLAITOKSEN OMAVALVONTAYHTEYSHENKILÖ

- Tekee ilmoituksen laitoksen valvonnasta vastaavalle viranomaiselle ja paikalliseen Aluehallintovirastoon (AVI) antibioottimaitoerästä sekä vahingon aiheuttaneesta tilasta, mikäli tila on tiedossa.
HUOM! Ilmoituksessa pitää olla pvm, tuottajan numero ja nimi, osoite ja kunta (osoitetiedot voi tarkistaa osuuskunnasta)
HUOM! AVI ilmoittaa tapauksen tilan valvovalle viranomaiselle.
- Ilmoitus lähetetään viranomaiselle tekstiviestinä tai sähköpostina paikallisesti sovitun käytännön mukaisesti.

Poikkeamaraportti lähetetään aina AVIN kirjaamo-osoitteeseen sekä vastuulliselle läänineläinlääkärille, jollei paikallisesti ole toisin sovittu.

Kun antibioottitapaus on loppuun käsitelty, valvovalle viranomaisella ja AVIIN lähetetään yhteenvetoraportti, jossa on kuvattu koko tapauksen käsittely toimenpiteineen. On suositeltavaa käyttää raportoinnissa yhteistä pohjaa "Ilmoitus antibioottilöydöksestä viranomaiselle", (mallipohja löytyy Factasta). Yhteenvetoraportti lähetetään myös osuuskuntaan ja Valion Alkutuotantoon laatuasioista vastaavalle kehityspäällikölle.

RAAKAMAIDON ANTIBIOOTTIJÄÄMÄT: VASTAANOTON JA NEUVONNAN TOIMENPITEET

- Ilmoittaa poikkeamasta kuljetuspäällikölle sekä lähettää poikkeamaraportin osuuskuntaan, Alkutuotantoon laatuasioista vastaavalle kehityspäällikölle ja sähköpostiositteeseen MARA (Mara@valio.fi).
- Tilanäytteitä, joista on tehty antibioottijäämätestit, ei toimiteta enää Aluelaboratorioon.
- Sopii maidon poiskuljetuksesta.

POIKKEAMARAPORTTI ON KIRJOITETTAVA MAHDOLLISIMMAN SELKEÄSTI JA ON VARMISTETTAVA, ETTÄ SIINÄ ON KATTAVAT TIEDOT JATKOTOIMENPITEITÄ VARTEN:

- Oikeat termit: nuppi, perävaunu, säiliö (S1, S2 jne...)
- Päivämäärä
- Osuuskunta ja reittinumero
- Mitä näytteitä on testattu ja millä menetelmällä (pikatesti vai Delvotest SP NT)
- Antibioottitestien tulokset, myös pikatestitulosten lukuarvot, sekä tiedot tehdyistä kontrolleista sekä pikatestilaitteen laitenumero, jolla ko. testit tehty
- Tilakohtaisten testien tulokset, myös uusinnat
- Tilan, jonka maito todettu positiiviseksi, tiedot: tuottajanumero ja nimi

RAAKAMAIDON ANTIBIOOTTIJÄÄMÄT: VASTAANOTON JA NEUVONNAN TOIMENPITEET

7.3 OSUUSKUNNAN ASiantuntija/TUOTANTONEUVOJA

- Ilmoittaa kuljettajalle, että kyseiseltä tilalta ei kerätä maitoa ennen kuin osuuskunnan neuvonta antaa luvan.
- Tekee tilaselvityksen ja sopii korjaavista toimenpiteistä tilan kanssa.
- Toimittaa tilalla tehdyn poikkeaselvityksen tuotantolaitokseen. Selvityksessä pitää olla seuraavat asiat:
 - Tilan ja tapahtuman tunniste
 - Tilan perustietoja: lypsykonetyyppi, navettatyyppi, tilan maitomäärä, käytetyt lääkkeet
 - Kuvaus tapahtumasta ja syystä, jos selvinnyt
 - Korjaavat toimenpiteet
- Ilmoittaa tuotantolaitoksessa todetusta positiivisesta testituloksesta Aluelaboratorioon: pvm, tuottajan numero ja nimi.
- Tallettaa yhteenvetoraportin Teams-kansioon (Alkutuotanto ja osuuskuntien neuvonta, Valio Laatu -palvelut).

7.4 ALUELABORATORIO

- Tekee tarvittaessa tilakohtaiset Delvotest SP NT -testit.
- Ilmoittaa laboratoriossa tehtyjen tilakohtaisten näytteiden positiivisista testituloksista osuuskunnan neuvontaan.
- Merkitsee tuotantolaitoksessa/laboratoriossa todetut positiiviset antibioottijäämätestien tuloksen tuottajan analyysitietoihin asiantuntijan/tuotantoneuvojan ilmoittamalle päivälle. Tulokset syötetään LATOon, josta ne siirtyvät edelleen MOTtiin ja Valmaan.

ANTIBIOOTTIKUORMAN ENNALTAEHKÄISY TILALLA

- Hyvä utareterveys
- Lehmien merkintä + kirjalliset ohjeet
- Lääkekirjanpito
- Varoaikojen noudatus
- Tankkimaidon testaus
 - Delvo tai uusi pikatesti Milksafe
- Tila ilmoittaa maidossa olevasta poikkeamasta osuuskuntaan ennen maidon keräilyä ja hävittää maitoerän tilalla = kerran vuodessa hyvitystä puolet maitoerän arvosta



Lehmien merkintä AUTE-menetelmällä

Merkintätapa: rasvallitu, sray, teippi, jalkamerkki tms

Merkintäsyy	Kirjainmerkki	Väri
Antibioottihoido	A	Punainen
Ummessa, umpeen menossa tai umpeutettu neljännes	U esim. UOE-ihomerkintä tai jalkamerkki oikeassa etujalassa = Ummessa Oikea Etuneljännes	Sininen
Ternimaito	T	Keltainen
Erilleen lypsettävä	E esim. EOE-ihomerkintä tai jalkamerkki oikeassa etujalassa = erilleen lypsettävä Oikea Etuneljännes	Vihreä

Valiolaisten hankintaosuuskuntien yhteinen suositus



ANTIBIOOTTITESTIT: LEHMÄ / TILASÄILIÖMAITO

Näyte	Milloin testataan	Testaaja	Menetelmä	Maito- määrä
Lehmä (koko utare)	Aina varoajan jälkeen	Maidontuottaja	Delvotest SP NT tai MilkSafe™ FAST CM1 3BTS -pikatesti	10 – 50 litraa
Tilasäiliömaito	Aina kun epäillään, että säiliöön päässyt ab-maitoa Suositus, että testataan aina, kun tilalla on lehmillä hoitoja tai varoaikoja meneillään	Maidontuottaja	Delvotest SP NT tai MilkSafe™ FAST CM1 3BTS -pikatesti	200 – 20 000 litraa
Tilasäiliömaito	Satunnaisotannalla 2 krt / vuosi	Aluelaboratorio	Delvotest SP NT	
Tilasäiliömaito	Jokaiselta reitin / osareitin tuottajalta positiivisen kuormatuloksen johdosta	Maidon vastaanotto/ laboratorio	Delvotest SP NT	

ANTIBIOOTTITESTIT: KERÄILYAUTOT JA SILOT

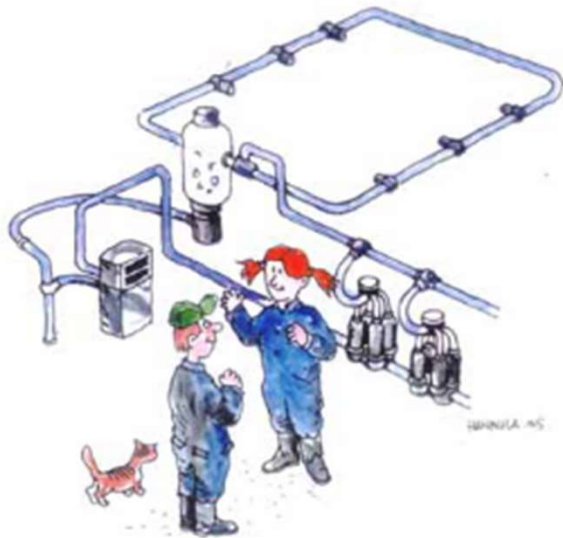
Näyte	Milloin testataan	Testaaja	Menetelmä	Maito- määrä
Keräilyauton säiliö / nuppi / peräkärri	Joka maitoerä testataan maidon vastaanotossa ennen purkua → saadaan <i>purkulupa</i>	Keräily- kuljettaja	MilkSafe™ FAST CM1 3BTS - pikatesti	4500 – 15 000 – 30 000 litraa
Keräilyauton nuppi / peräkärri	Jokainen vastaanotettu maitoerä testataan ennen käyttöä → saadaan <i>käyttölupa</i>	Maidon vastaan- ottaja	Delvotest SP NT	15 000 – 30 000 litraa
Raaka- maitosiilo	Ei testata → maito hylätään, jos puretun kuorman Delvotest SP NT on +	Maidon vastaan- ottaja		100 000- 200 000 litraa

FFA-POIKKEAMAT

- FFA-lyhenne tulee sanoista Free Fatty Acids (vapaa rasvahapot)
- Rasvahappoja vapautuu, kun maitorasvan triglyseridit hajoavat lipolyysin seurauksena = rasva eltaantuu, jolloin syntyy vapaita rasvahappoja ja glyserolia
- Osa rasvahapoista on erittäin pahan makuisia
- FFA-luku
 - on sitä isompi, mitä enemmän maidossa on vapaita rasvahappoja
 - kun on yli 1, maidossa alkaa tuntua eltaantunut maku
 - kun kasvaa, makuvirhe pahenee → eli mitä enemmän maidossa on vapaita rasvahappoja
sitä pahemmalta se maistuu
- virrehajut ja –maut siirtyvät erityisen herkästi tuoretuotteisiin, joista kuluttaja myös havaitsee ne helposti



FFA-POIKKEAMIEN ENNALTAEHKÄISY

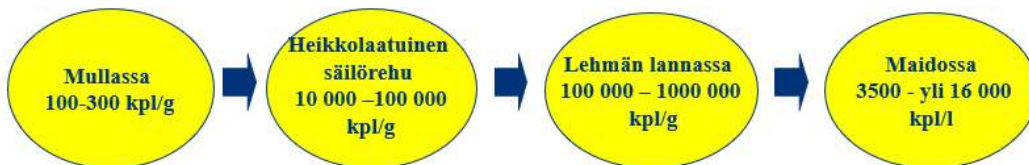
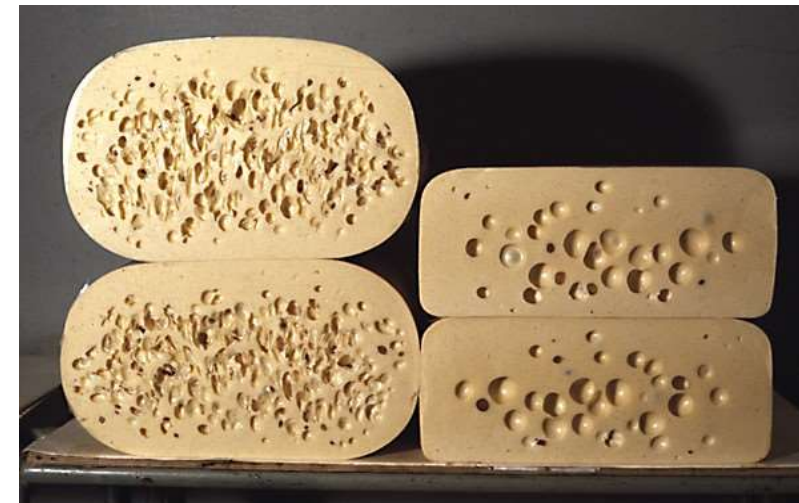


- Maidon muokkaus
 - Liiallinen sekoitus
 - Tankin mitoitus suhteessa tilan maitomäärään
- Lehmän lypsykauden vaihe
 - Umpeen menossa, alle 6 l/lypsykerta ei saa lypsätä tankkiin
- Lypsytekniikka
 - Liian lyhyet lypsyvälit
 - Tyhjälypsy
 - Ilmavuotoja
- Huonot rehut



VOIHAPPOBAKTEERI-ITIÖT (VHBI)

- Erityisesti juustonvalmistuksen kannalta on erittäin tärkeää, että maidossa on vähän voihappobakteeri-itiöitä
- Jos itiöitä on maidossa paljon, saattaa juuston käymisprosessi epäonnistua ja syntyy voihappokäyneitä juustoja
- Itiöt ovat voihappobakteerien säilyismuotoja, jotka läpäisevät maidon lämpökäsittelyn
- Juuston kypsymisen aikana itiöt aktivoituvat ja muuttuvat takaisin aktiivisiksi bakteereiksi sekä saavat aikaan voihappokäymisen
- Pahimmillaan juustot ovat täysin pilalla eivätkä sovellu edes sulatejuustojen raaka-aineiksi



Hyvän juustolamaidon
VHBI-määrä on alle
1000 kpl/l



OSUUSKUNTA MAITOSUOMI

- Palvelutuki – toimenkuvaa ei muissa osuuskunnissa
 - Palvelutuen sähköpostiin kaikki kuormapoikkeamat
 - Selvityksessä käytetään apuna aina
 - Valma – analyysitulokset
 - tilan asiantuntija
 - Lisäksi tarpeen mukaan
 - kuljetus ja kunnossapito
 - tilasäiliöhuolto
 - maidon vastaanoton henkilöstö
 - aluelaboratorio
 - Valio Alkutuotanto
 - Valio Lypsy-tiimi
 - Valio Artturi-tiimi
 - Raportit: Kamu (reittien yhteenveto), Maku (kuljetuseräsuunnitelma) ja BO tai PowerBI (kaikki kuorma-analyysit jokaisesta laitoksesta)
- Kuormapoikkeamiin vastaaminen, kirjaukset ja tallennus sovitun käytännön mukaisesti



TOIMINTATAVAT - KUORMAPOIKKEAMAT

1. Palvelutuki

- *palvelutuen tärkein tehtävä seurata aktiivisesti sähköpostia kuormapoikkeamien varalta sekä reagoitava niihin heti*
- vastaanottaa ja tallentaa kuormapoikkeamaraportit
- käy läpi tilojen analyysitulokset ko. poikkeamareitin osalta:
 - Valio-raportoinnista
 - Valmasta reitin analyysitulokset
 - KAMUn reittiyhteenvedosta huomioiden myös kuljettajien tekemät kamu-poikkeamat
 - selvittää muut mahdolliset tekijät (auton pesu, yms) mikäli reitillä on kattavasti analyysituloksia eikä tilasäiliömaidosta löydy poikkeamaa selittävää tekijää
- ilmoittaa kuormapoikkeamasta heti sähköpostitse koko tiimille jos poikkeaman aiheuttanut tila jo selvillä, myös sen litramäärän kera
- tarkistaa tilakorttikirjaukset Valmasta niiden tilojen osalta, joiden tilasäiliömaito on heikentänyt/on saattanut heikentää kuorman laatua
- kirjaa Valmaan kuormapoikkeaman aiheuttaneen tilan tilakorttiin kuormapoikkeaman ja päivämäärän (koskee pääasiassa ab-, bakteeri-, pesuvesi- ja verimaitokuormia, mutta myös muita mikäli kuorma menee hylkyyn)



TOIMINTATAVAT - KUORMAPOIKKEAMAT

1. Palvelutuki:

- tallentaa kuormapoiikkeamat

2. Asiantuntijat:

- seuraavat analyysituloksia päivittäin
- auttavat mahdollisimman pian tilaa ongelman selvityksessä
- kirjaavat tapahtumat Valmaan, tilan tilakorttiin
- tarkistaa tilan hälytysasetukset Valmasta (solut, bakt, jp, FFA) ja lisää ne mikäli niitä ei ole/muuttaa liian korkeat rajat matalammaksi

Mikäli tila on aiheuttanut kuormapoiikkeaman:

- tilan asiantuntija selvittää mahdollisimman pian poiikkeaman syyn ja kirjaa tapahtuman Valmaan tilan tilakorttiin
- lähettää tiedon sähköpostitse palvelutukeen

Mikäli vastaanotosta/labrasta soitetaan kenelle tahansa asiantuntijalle päivään ja klo-aikaan katsomatta hylkyyn menevästä kuormasta (mm. ab, pesuvesi, verimaito), kyseinen asiantuntija:

- ottaa kopin asiasta, ja informoi välittömästi omistajapalvelutiimiä
 - tilan asiantuntija tekee tilatilaselvityksen mahdollisimman pian ja lähettää siitä tiedon s-postina palvelutukeen ja omistajapalvelutiimille
 - tehtaat ilmoittavat ab-poiikkeamasta heitä valvovalle viranomaiselle ja paikalliseen AVI:in, josta ilmoitus lähtee tilan valvovalle viranomaiselle
 - seurantavastuu tilaongelman korjaantumisesta on tilan omalla asiantuntijalla

TOIMINTATAVAT - KUORMAPOIKKEAMAT

1. Palvelutuki

- ilmoittaa tarvittaessa analyysitulokseltaan kuorman laatuun vaikuttavan tilan tarvittaessa myös sekareiteillä olevan muun osuuskunnan tilasta ko. osuuskunnan asiantuntijoille mikäli poikkeaman aiheuttaja on heidän tila
- ilmoittaa poikkeamasta myös kuljetuspäällikölle (syy ei löydy tilalta)
- kun aiheuttaja(t) ja syy(t) on selvitetty, antaa selvityksen/vastineen poikkeamaan sen lähettäjälle sekä välittää tiedoksi tarvittaville tahoille poikkeamasta riippuen (kts. allaolevat laatikot)
- tallentaa lähetetyn vastauksen ja kirjaa poikkeaman yhteenvetotaulukkoon (kts. seuraava dia)

- **ab-kuormat/pesuvesi/muut hävikkikuormat**
 - Omistajapalvelu, kehityspäällikkö, laboratoriovastaavat Sjk Aluelabra (laatulk:n pudotus), tilitys/kirjanpito, kuljetuspäällikkö, liikennöitsijä
- **bakteerikuormat**
 - mikäli poikkeaman aiheuttanut tila selvillä: omistajapalvelu, liikennöitsijä, kuljetuspäällikkö
 - mille ei löydy selitystä tilatasolta: liikennöitsijä, kuljetuspäällikkö, omistajapalvelut
- **lämmin kuorma**
 - mikäli poikkeaman aiheuttanut tila selvillä: omistajapalvelut, liikennöitsijä, kuljetuspäällikkö
 - mille ei löydy selitystä tilatasolta: omistajapalvelut, liikennöitsijä, kuljetuspäällikkö

- **VHBI-kuorma**
 - kaikki poikkeamat: omistajapalvelut
- **muut kuormat**
 - mikäli poikkeaman aiheuttanut tila selvillä: omistajapalvelut, liikennöitsijä, tarvittaessa kuljetuspäällikkö
 - mille ei löydy selitystä tilatasolta: omistajapalvelut, liikennöitsijä, kuljetuspäällikkö

KIITOS

