

**Statens livsmedelsverks kungörelse
om ändring i kungörelsen (SLV FS
1994:13) med föreskrifter och allmänna
råd om hantering av mjölk och mjölk-
baserade produkter;**

SLV FS 1995:10
(H 140:1)
Utkom från trycket
1995-06-21

beslutad den 2 juni 1995.

Med stöd av 11, 15, 19, 25, 34, 37, 45, 53 och 55 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)¹ beslutar Statens livsmedelsverk att 5, 15, 21, 24, 28, 29 och 32 §§ och *bilagorna 1-4* till verkets kungörelse SLV FS 1994:13 med föreskrifter och allmänna råd om hantering av mjölk och mjölkbaserade produkter skall ha följande lydelse.

5 § Under transport från gård till anläggning som behandlar mjölk eller framställer mjölk eller mjölkbaserade produkter får obehandlad mjölk inte ha en temperatur som överstiger +10°C. Detta krav gäller inte om mjölken hämtas inom två timmar efter mjölkning.

15 § Obehandlad mjölk för framställning av mjölkbaserade produkter skall termiseras, värmebehandlas eller användas för framställning

- snarast möjligt efter mottagandet på anläggningen om mjölken inte varit kyld
- inom 36 timmar efter mottagandet på anläggningen om mjölken förvaras vid en temperatur av högst +6°C
- inom 48 timmar efter mottagandet på anläggningen om mjölken förvaras vid en temperatur av högst +4°C
- inom 72 timmar efter mottagandet på anläggningen ifråga om mjölk av får eller get.

Tillsynsmyndigheten kan medge avvikelser från dessa krav.

¹Förordningen omtryckt 1990:310. Jfr rådets direktiv 94/71/EEG (EGT nr L 368, s. 33).

21 § Konsumtionsmjölk² som saluhålles under uppgiften UHT-behandlad eller steriliserad skall ha sådan hållbarhet att ingen onormal förändring kan iakttas efter 15 dagars förvaring vid +30°C i öppen förpackning eller efter 7 dagars förvaring vid +55°C i öppen förpackning.

24 § Förpackning av konsumtionsmjölk och flytande mjölkbaserade produkter skall ske automatiskt och vid den anläggning där avslutande värmebehandling av produkten skett. Förpackningen skall vara utformad så att innehållet skyddas mot yttre skadlig påverkan och att det lätt kan konstateras om den öppnats. Krav på automatisk förpackning gäller inte för förpackningar och behållare på mer än fyra liter.

Tillsynsmyndigheten kan medge undantag från kravet på automatisk förpackning om anläggningen i begränsad omfattning framställer konsumtionsmjölk eller flytande mjölkbaserade produkter under förutsättning att de alternativa förpackningsmetoderna är likvärdiga från hygienisk synpunkt.

28 § Märkning med kontrollmärke skall ske om bestämmelserna i denna kungörelse är uppfyllda.

Kontrollmärke skall anges på förpackningen eller på produkten.

I fråga om små portionsförpackningar, som förpackas i en större förpackning räcker det om kontrollmärket anges på den större förpackningen.

Märkning med kontrollmärke skall ske i anslutning till framställningen.

29 § Kontrollmärke skall ha en oval form med följande alternativa uppgifter.

1. Överst: Sveriges nationsbeteckning "SE" följt av anläggningens kontrollnummer samt nederst: bokstavskombinationen "EEG" eller

2. Överst: i versaler "SVERIGE", i mitten: anläggningens kontrollnummer samt nederst: bokstavskombinationen "EEG" eller

3. Överst: SVERIGE eller SE, i mitten: en hänvisning till var på förpackningen anläggningens kontrollnummer anges samt nederst: bokstavskombinationen EEG.

I fråga om returflaskor av glas som har beständig märkning och som saknar etikett, halsring eller krage behöver kontrollmärket enligt 29 § endast innehålla uppgiften "SE" och anläggningens kontrollnummer.

32 § Pastöriserad konsumtionsmjölk och "konsumtionsgrädde" skall lagras och transporteras vid en temperatur som inte överstiger +6°C. Transport till butik får dock ske vid en temperatur som inte överstiger +8°C.

²Ändringen innebär att mjölkbaserade produkter utgått.

Denna kungörelse träder i kraft den 1 juli 1995 med undantag för reglerna om kontrollmärke i 28 och 29 §§ som träder i kraft den 1 januari 1996 och reglerna i *bilaga 1*, 1b som träder i kraft den 1 januari 1998 samt 1d som träder i kraft den 1 februari 1999.

ARNE KARDELL

Per Mattsson
(Tillsynsenhet 2)

VÄRDEN FÖR MIKROORGANISMER M.M.**I. Totalantal bakterier och celltal i obehandlad mjölk**

Värdena i tabellen a, b, c och d avser mjölk omedelbart före transport från gården:

a. Denna tabell tillämpas till utgången av januari 1997.

<i>Produkt</i>	<i>Totalantal bakterier vid +30°C³ per ml</i>	<i>Celltal⁴ per ml</i>
Obehandlad komjölk för framställning av konsumtionsmjölk, grädde, färskost, kulturmjölk (inklusive syrade produkter av grädde), samt mjölk- och grädd-desserter	≤ 100 000	≤ 400 000
Obehandlad komjölk för framställning av mjölkbaserade produkter som inte värmebehandlas	≤ 100 000	≤ 400 000
Obehandlad komjölk för framställning av övriga mjölkbaserade produkter	≤ 400 000	≤ 500 000

³Konstaterat som ett geometriskt medelvärde i en period på två månader med minst två prov per månad.

⁴Konstaterat som ett geometriskt medelvärde i en period på tre månader med minst ett prov per månad.

b. Denna tabell tillämpas från och med år 1998.

<i>Produkt</i>	<i>Totalantal bakterier vid +30°C⁵ per ml</i>	<i>Celltal⁶ per ml</i>
Obehandlad komjolk för framställning av konsumtionsmjolk och mjölkbaserade produkter	≤ 100 000	≤ 400 000

c. Denna tabell tillämpas till och med utgången av januari 1999.

<i>Produkt</i>	<i>Totalantal bakterier vid +30°C⁷ per ml</i>
Obehandlad get- eller fårmjolk för framställning av konsumtionsmjolk eller mjölkbaserade produkter som värmebehandlas	≤ 3000 000
Obehandlad get- eller fårmjolk för framställning av mjölkbaserade produkter som inte värmebehandlas	≤ 1 000 000

⁵Konstaterat som ett geometriskt medelvärde i en period på två månader med minst två prov per månad.

⁶Konstaterat som ett geometriskt medelvärde i en period på tre månader med minst ett prov per månad.

⁷Konstaterat som ett geometriskt medelvärde i en period på två månader med minst två prov per månad.

d. Denna tabell tillämpas från och med februari 1999.

<i>Produkt</i>	<i>Totalantal bakterier vid +30°C⁸ per ml</i>
Obehandlad get- eller fårmjök för framställning av konsumtionsmjök eller mjölkbase- rade produkter som värmebehandlas	$\leq 1\,500\,000$
Obehandlad get- eller fårmjök för framställning av mjölkbase- rade produkter som inte värme- behandlas	$\leq 500\,000$

⁸ Konstaterat som ett geometriskt medelvärde i en period på två månader med minst två prov per månad.

3. Totalantal bakterier i mjölk för framställning av konsumtionsmjölk eller mjölkbaserade produkter

Värdena i denna tabell avser bakterietal i mjölk, efter lagring på anläggningen

<i>Typ av Mjölk</i>	<i>Tidpunkt för prov</i>	<i>Totalantal bakterier vid +30°C per ml</i>
a) Obehandlad komjölk avsedd för framställning av termiserad mjölk eller av värmebehandlad konsumtionsmjölk och som behandlas senare än 36 timmar efter att den tagits emot på anläggningen.	Omedelbart före termisering eller värmebehandling	$\leq 300\ 000$
b) Termiserad mjölk avsedd för framställning av värmebehandlad mjölk.	Omedelbart före värmebehandling	$\leq 100\ 000$
c) Lågpastöriserad mjölk avsedd för framställning av högpastöriserad, UHT-behandlad eller steriliserad mjölk.	Omedelbart före avslutande värmebehandling	$\leq 100\ 000$

LOKALER OCH UTRUSTNING

2. Utrymme för råvaror, produktion, förpackning och lagring

Utöver vad som följer av avsnitt 1 gäller följande för utrymmen för råvaror, produktion, förpackning och lagring, dock inte kyl- och frysrum:

- a) Lokalerna skall vara tillräckligt stora så att arbetet kan utföras under goda hygieniska förhållanden. Lokalerna skall vara utformade så att produkterna inte menligt påverkas. Om så erfordras skall framställning av mjölk och mjölkbaserade produkter ske i utrymmen som är klart åtskilda från varandra. Förpackning skall ske i utrymmen, som är särskilt-avsedda för ändamålet.
 - b) Golv, väggar och dörrar skall vara hållbara och lätta att rengöra.
 - c) Väggarna skall vara släta och täckta med ljust ytskikt.
 - d) Golven skall vara lätta att desinficera och ha tillräcklig lutning mot golvbrunn.
 - e) Det skall finnas dörrar av hållbart material som är lätta att rengöra.
 - f) I lokalerna skall finnas tillräcklig ventilation och belysning.
 - g) Ånga och förångat vatten skall kunna avledas.
 - h) I produktionslokaler skall innertak vara lätta att rengöra.
 - i) Rengörings- och desinficeringsanordningar för att rengöra händer skall finnas i tillräckligt antal. Handfat skall ha rinnande kallt och varmt vatten i blandarkran alternativt förblandat vatten. Kranarna får inte vara handmanövrerade. Vid tvättställen skall det finnas tvällösning, desinfektionsmedel samt ändamålsenliga anordningar för torkning av händerna. Detta gäller dock inte för utrymmen för råvaror och lagring.
 - j) Rengörings- och desinficeringsanordning för att rengöra utrustning och installationer skall finnas. Detta gäller dock inte för utrymmen för råvaror och lagring.
-

4. Värmebehandlingsutrustning för kontinuerlig värmebehandling

Utrustning för kontinuerlig värmebehandling av mjölk skall vara försedd med följande.

- a) Automatisk temperaturreglering.
- b) Registrerande termometrar för pastöriseringstemperatur och den utgående pastöriserade varans temperatur. Möjlighet skall finnas att kontrollera pastöriseringstemperaturen med termometer.

- c) Automatiskt säkerhetssystem för att förhindra otillräcklig upphettning, inkluderande avverkningsreglering och returventil. Möjlighet skall finnas att kontinuerligt registrera returventilens läge.
- d) Säkerhetssystem som förhindrar blandning av pastöriserad eller steriliserad mjölk med otillräckligt upphettad mjölk. Säkerhetssystemets funktion skall registreras automatiskt eller dess funktion övervakas på annat sätt.

Även annan utrustning godtas om den säkerställer motsvarande resultat och ger likvärdiga garantier från hygienisk synpunkt.

Allmänna råd till punkt d)

Ett säkerhetssystem som kan godtas är att den pastöriserade varan under passage genom plattapparaten har högre tryck än mediet på plattans andra sida.

**ALLMÄNNA HYGIENBESTÄMMELSER FÖR LOKALER,
UTRUSTNING, PERSONAL M.M.****Underhåll och rengöring av lokaler och utrustning m.m.**

1. Utrustning och arbetsredskap som används vid hantering av råvaror, mjölk eller mjölkbaserade produkter skall underhållas väl och vara rena. Detta gäller även för golv, innertak och skiljeväggar.

2. Utrustning, behållare och installationer som under framställningen kommer i kontakt med konsumtionsmjölk, lättfördärliga mjölkbaserade produkter eller lättfördärliga råvaror skall rengöras och vid behov desinficeras enligt rutiner grundade på anläggningens analys av möjliga riskmoment i verksamheten.

3. Lokaler samt annan utrustning skall rengöras och desinficeras enligt rutiner grundade på anläggningens analys av möjliga riskmoment i verksamheten.

MIKROORGANISMER I FÄRDIG VARA

1.2 Mjölkbaseerade produkter

<i>Produkt</i>	<i>Typ av mikroorganismer</i>	<i>Värden</i>
a) Ost, med undantag för hårdost	<i>Listeria monocytogenes</i>	Får inte påvisas i 25 g ⁹ n = 5
b) Andra mjölkbaseerade produkter ¹⁰	<i>Listeria monocytogenes</i>	Får inte påvisas i 1 g n = 5
c) Mjölkpulver	<i>Salmonella spp</i>	Får inte påvisas i 1 g n = 10
d) Övriga mjölkbaseerade produkter	<i>Salmonella spp</i>	Får inte påvisas i 1 g n = 5
e) Mjölkbaseerade produkter (i flytande form eller i form av gel) som genomgått UHT-behandling eller sterilisering och som är avsedda att förvaras i rums-temperatur	Totalantal bakterier vid +30°C (efter att produkten belastats vid +30°C i 15 dagar)	≤100

⁹ Prov på 25 g skall bestå av 5 delprov på 5 g, uttagna från olika delar av samma produkt.

¹⁰ Produkter som värmebehandlats efter förpackning behöver inte undersökas.

<i>Produkt</i>	<i>Typ av mikroorganismer</i>	<i>Värden</i>
f) Mjölkbase- rade produkter (i flytande form eller i form av gel) som genomgått UHT-behandling eller sterilisering och som är avsedda att förvaras i rums- temperatur	Sensorisk kontroll (efter att produkten belastats vid +30°C i 15 dagar)	Normal
g) Ost framställd av obehandlad eller termiserad mjölk	<i>Staphylococcus aureus</i> ¹¹	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2
h) Mjuka ostar fram- ställda av värme- behandlad mjölk	<i>Staphylococcus aureus</i> ¹¹	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2
i) Färskost, mjölk- pulver och frysta mjölkbase- rade produkter (inklusive glass)	<i>Staphylococcus aureus</i> ¹¹	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
j) Ost framställd av obehandlad eller termiserad mjölk	<i>Escherichia coli</i> ¹²	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
k) Mjuka ostar fram- ställda av värmebe- handlad mjölk	<i>Escherichia coli</i> ¹²	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2

¹¹ Om M överskrids undersöks även förekomst av toxiner eller enterotoxinbildande stammar.

¹² Om M överskrids undersöks även förekomst av patogena stammar.