

# Statens livsmedelsverks författningssamling



ISSN 0346-119X

LIVSMEDELS  
Bibliotek

1998-12-7 L

## Statens livsmedelsverks kungörelse om ändring i kungörelse (SLV FS 1994:13) med föreskrifter och all- männa råd om hantering av mjölk och mjölkbaserade produkter;

SLV FS 1998:41

(H 140)

Utkom från trycket  
1998-12-15

beslutade den 4 december 1998.

Med stöd av 11, 15, 19, 25, 34, 45, 53 och 55 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)<sup>1</sup> beslutar Statens livsmedelsverk i fråga om verkets kungörelse (SLV FS 1994:13) med föreskrifter och allmänna råd om hantering av mjölk och mjölkbaserade produkter

*dels* att 2a §, 23 § och allmänna råden under rubriken Märkning skall upphöra att gälla,

*dels* att nuvarande 2b §, 3 §, 3a §, 4-22 §§ samt 24- 40 §§ skall betecknas 3-41 §§,

*dels* att 1 §, allmänna råden till 1 §, 2 §, allmänna råden till 2 §, allmänna råden till den nya 3 §, den nya 6 §, allmänna råden före den nya 13 §, den nya 13 §, allmänna råden efter den nya 13 §, den nya 18 §, den nya 27 §,

allmänna råden efter den nya 36 §, den nya 37 § samt bilagorna 1-4 skall ha följande lydelse,

*dels* att nya allmänna råd skall införas efter den nya 24 §.

Kungörelsen kommer till följd härav att ha följande lydelse från den dag den träder i kraft.

<sup>1</sup>Förordningen omtryckt 1990:310. Senaste ändring 15 § 1993:1376, 19 § 1997:202, 25 § 1993:1376 och 55 § 1998:133. Jfr rådets direktiv 92/46/EEG (EGT nr L 268, 14.9.1992, s. 1) Celex 392L0046, rådets direktiv 94/71/EG (EGT nr L 368, 31.12.1994, s. 33) Celex 394L0071, kommissionens beslut 91/180/EEG, (EGT nr L 93, 13.4.1991, s. 1) Celex 391D0180, kommissionens beslut 92/608/EEG, (EGT nr L 407, 31.12.1992, s. 29) Celex 392D0608 samt kommissionens beslut 95/165/EG, (EGT nr L 108, 13.5.1995, s. 84) Celex 395D0165.

## Inledning

Denna kungörelse innehåller regler om hantering av mjölk och mjölkbase-  
rade produkter. I kungörelsen finns föreskrifter om lokaler i anläggningar som  
utför ett eller flera av följande moment: tar emot obehandlad mjölk, behandlar  
mjölk, framställer konsumtionsmjölk eller framställer mjölkbase-  
rade produkter. Kungörelsen innehåller även regler om transport till och från nämnda an-  
läggningar.

Reglerna är av två slags föreskrifter i paragrafform, dels allmänna råd,  
skrivna med kursiverad stil. Föreskrifterna är bindande. I de allmänna råden  
finns bl.a. hänvisningar till föreskrifter i andra kungörelser och författningar.  
I övriga delar innehåller de allmänna råden rekommendationer om hur en före-  
skrift i kungörelsen bör tillämpas.

## Omfattning

1 § Denna kungörelse omfattar regler om hantering m.m. av mjölk eller  
mjölkbase-  
rade produkter från ko, får och get.

Kungörelsen gäller inte hantering av mjölk eller mjölkbase-  
rade produkter  
i detaljhandeln.

För småskalig verksamhet där mjölkbase-  
rade produkter hanteras gäller  
föreskrifterna i kungörelsen med de undantag som framgår av 1 § fjärde  
stycket och 9 § andra stycket.

För verksamhet där endast mindre mängder mjölk saluhålls direkt från  
mjölkproducent till konsument gäller 13 § första stycket denna kungörelse och  
för verksamhet där endast mindre mängder mjölkbase-  
rade produkter tillverkas  
och saluhålls direkt till konsument gäller 4, 13, 18, 24 och 27 §§ denna  
kungörelse.

### Allmänna råd

*För sådan verksamhet som omfattas av 1 § fjärde stycket gäller, liksom för  
all annan livsmedelshantering, allmänna regler i livsmedelslagen, livsme-  
delsförordningen och Livsmedelsverkets kungörelser om lokaler, hantering,  
tillsyn, personalhygien m.m.*

## Definitioner

2 § I denna kungörelse förstås med

1. **Obehandlad mjölk:** Mjölk som uppvärmts till högst +40°C.
2. **Konsumtionsmjölk:** Mjölk som är avsedd att saluhållas till konsument  
eller storhushåll.

### 3. Mjölkbaserad produkt:

- a) **Mjolkprodukt:** Produkt som framställts av enbart mjölk. Produkten får förutom mjölk innehålla ämnen som varit nödvändiga för framställningen om de inte ersätter någon mjölkbeståndsdel.
- b) **Sammansatt produkt:** Produkt som till väsentlig del består av mjölk eller mjölkprodukt. Produktens mjölkbeståndsdelar får inte ha ersatts av andra beståndsdelar.

4. **Termisering:** Uppvärmning av obehandlad mjölk i minst 15 sekunder vid en temperatur mellan +57°C och +68°C men så att mjölken fortfarande efter behandlingen visar positiv fosfatasreaktion.

### 5. Värmebehandling:

- a) **Lågpastörisering:** Värmebehandling som medför negativ reaktion på fosfatatest (minst 71,7°C i 15 sekunder eller kombination som ger motsvarande effekt ) och positiv reaktion på peroxidatest.
- b) **Högpastörisering:** Värmebehandling som medför negativ reaktion på fosfatatest och peroxidatest.
- c) **UHT-behandling (ultrahög temperaturbehandling):** Kontinuerlig värmebehandling under minst 1 sekund vid en temperatur av lägst +135°C.

d) **Annan värmebehandling:** Behandling med värme som omedelbart efter behandlingen medför negativ fosfatasreaktion.

6. **Småskalig anläggning:** anläggning som hanterar den mängd mjölkbaserade produkter som högst kan framställas av 2 000 000 liter mjölk per år eller förädlar motsvarande mjölmängd. Som undergrupper till denna typ av verksamhet anges dels hantering upp till högst 500 000 liter mjölk, dels hantering av mängder mellan 500 000 liter och upp till högst 2 000 000 liter mjölk.

### *Allmänna råd*

*Som exempel på mjölkbaserade produkter kan nämnas gräddes, filmjölk, ost, smör, mjölkpulver, kasein, kolostrum, yoghurt och mjölkglass.*

*En anläggning som hanterar ost kan tjäna som exempel på tillämpning av 2 § punkt 6 . För att tillverka ett kg ost åtgår ca 10 kg mjölk.*

*Anläggningen bör därför anses som småskalig om den hanterar högst 200 000 kg ost per år.*

**3 §** Bestämmelserna i denna kungörelse om anläggning som framställer mjölkbaserade produkter skall även avse anläggning som delar, skivar eller på annat sätt hanterar oförpackade mjölkbaserade produkter för vidareförsäljning i annat led.

### **Allmänna råd**

Exempel på anläggningar som avses i 3 § är s.k. bitningscentraler för ost.

## **Obehandlad mjölk**

### **Allmänna råd**

Regler om obehandlad mjölk på gård med mjölkproduktion finns i Jordbruksverkets föreskrifter (SJV FS 1994:33) om hygien och hälsa vid produktion av mjölk.

4 § Anläggning som behandlar mjölk eller framställer mjölk eller mjölk-baserade produkter får endast använda obehandlad mjölk som kommer från mjölkproduktionsanläggning som enligt Statens jordbruksverks föreskrifter (SJV FS 1994:33) om hygien och hälsa vid produktion av mjölk får leverera mjölk för humankonsumtion.

5 § Vatten får inte tillsättas obehandlad mjölk.

6 § Värden för mikroorganismer och celltal i obehandlad mjölk finns i *bilaga 1*, avsnitt 1 och 2.

Om ett värde i fråga om totalantal bakterier och celltal enligt *bilaga 1*, avsnitt 1 överskridits, beräknat på sätt som anges i bilagan, skall de förhållanden som föranlett överskridandet åtgärdas inom 3 månader efter det att överskridandet konstaterats. Om detta inte sker, får konsumtionsmjölk och mjölk-baserade produkter inte framställas av mjölk från den gård där värdena överskridits.

7 § 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.

### **Lokaler m.m.**

8 § Lokal-, utrustnings- och hygienkrav finns i *bilaga 2* och 3.

**9 §** Tillsynsmyndighet får godkänna lokal i anläggning som

- tar emot obehandlad mjölk,
  - behandlar obehandlad mjölk,
  - framställer konsumtionsmjölk eller mjölkbaserade produkter,
1. om lokalerna uppfyller de inrednings- och utrustningskrav som finns i denna kungörelse, samt
  2. om det kan antas att verksamheten kan bedrivas i enlighet med reglerna i livsmedelslagen (1971:511), regler som meddelats med stöd av lagen och i enlighet med denna kungörelse.

För småskalig anläggning som framställer mjölkbaserade produkter kan undantag från lokalkraven i denna kungörelse medges av Livsmedelsverket. I det fall tillsynen över verksamheten vid anläggningen utövas av en kommunal nämnd kan sådant undantag även medges av den kommunala nämnden.

Livsmedelsverket upprättar en förteckning över godkända anläggningar och tilldelar dem kontrollnummer.

### **Allmänna råd**

*Enligt 38 § livsmedelsförordningen skall småskaliga mjölk- och mjölkproduktanläggningar godkännas av en kommunal nämnd. Det bör observeras att möjligheten att ge undantag från lokalkraven endast gäller småskaliga mjölkproduktanläggningar, dvs. inte småskaliga anläggningar som framställer konsumtionsmjölk. Livsmedelsverket har tagit fram en vägledning beträffande vilka kriterier som bör tillämpas vid medgivande av undantag.*

## **Hantering**

**10 §** Konsumtionsmjölk får framställas endast av obehandlad eller termiserad mjölk. Högpastöriserad, UHT-behandlad eller steriliserad konsumtionsmjölk får dock framställas av lågpastöriserad mjölk.

**11 §** Mjölkbaserade produkter får framställas endast av

- obehandlad eller termiserad mjölk,
- flytande eller frusen mjölk som framställts av obehandlad, termiserad eller värmebehandlad mjölk. Den flytande eller frusna mjölkens sammansättning kan ha ändrats, dock endast genom att mjölkens naturliga beståndsdelar satts till eller tagits bort, eller
- andra mjölkbaserade produkter.

**12 §** Obehandlad mjölk skall filtreras eller renas i centrifug innan den används för framställning av konsumtionsmjölk eller mjölkbaserade produkter.

## Värmebehandling m.m.

### Allmänna råd

*Enligt 11 § livsmedelsförordningen (1971:807) skall mjölk eller mjölkprodukter som saluhålls som livsmedel eller används vid framställning eller beredning av livsmedel ha genomgått värmebehandling, såvida inte Livsmedelsverket medgivit undantag.*

**13 §** Mjölk som en mjölkproducent på sin gård överlåter till en konsument för enskilt bruk behöver inte värmebehandlas. Vad som nu sagts gäller dock endast om överlåtelsen inte sker i en omfattning eller på ett sätt som kan liknas vid butiksförsäljning.

Ost, smör, mesost, messmör, fermenterade mjölkprodukter och kolostrum som framställts vid verksamhet där endast mindre mängder mjölk och mjölkbaserade produkter hanteras, får saluhållas utan att mjölken eller mjölkprodukten har genomgått värmebehandling om nämnda produkter saluhålls direkt till konsument. Föreskrifterna i 27 § andra stycket om särskilda märkningskrav gäller produkter som avses i detta stycke.

### Allmänna råd

*Det bör framhållas att för de verksamheter som omfattas av 13 § gäller Statens Jordbruksverks föreskrifter (SJV FS 1994:33) om hygien och hälsa vid produktion av mjölk som används direkt eller vidareförädlas för human-konsumtion. Föreskrifterna reglerar bland annat veterinärkontroll och kontroll som skall ske vid mjölkning, till exempel användning av kontrollkärl (41 §).*

*För sådana verksamheter som avses i 13 § andra stycke gäller allmänna regler såsom reglerna om krav på godkännande av livsmedelslokal eller - i fråga om verksamhet på t ex levande traditionell fäbod - tillstånd enligt 16 § livsmedelsförordningen.*

**14 §** Mjölk eller mjölkprodukt som används vid framställning av en mjölk-baserad produkt behöver inte värmebehandlas före framställningen, om värme-behandling sker under denna.

**15 §** Mjölk eller mjölkprodukt som används för framställning av ost som avses att mognadslagras i minst 60 dagar, behöver inte värmebehandlas.

**16 §** Obehandlad mjölk för framställning av konsumtionsmjölk som inte värmebehandlas inom 4 timmar efter det att den tagits emot på anläggningen skall omedelbart kylas ned till +6°C eller lägre samt förvaras vid denna temperatur till dess den värmebehandlas.

**17 §** 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.

**18 §** Mjölk för framställning av konsumtionsmjölk eller mjölkbaserade produkter skall vara av god hygienisk kvalitet. Hygieniska värden för mjölk finns i *bilaga 1*. Om värdena vid upprepade tillfällen överskrids skall lämpliga åtgärder vidtas.

**19 §** Värmebehandling av mjölk och mjölkbaserade produkter som krävs enligt denna kungörelse skall ske med hjälp av värmebehandlingsutrustning som uppfyller de krav som anges i *bilaga 2*, avsnitt 4.

**20 §** Konsumtionsmjölk och mjölkbaserade produkter som saluhålls under uppgiften *UHT-behandlad*, skall i anslutning till UHT-behandlingen förpackas aseptiskt.

**21 §** Sterilisering av mjölk och mjölkbaserad produkt skall ske i hermetiskt tillsluten förpackning.

**22 §** Låg- och högpastöriserad konsumtionsmjölk skall så snart som möjligt efter värmebehandlingen kylas ned till högst +6°C.

**23 §** Konsumtionsmjölk 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 öppnad förpackning eller efter 7 dagars förvaring vid +55°C i öppnad förpackning.

**24 §** Innehållet av mikroorganismer i konsumtionsmjölk och mjölkbaserade produkter får inte överskrida de högsta tillåtna värden som anges i *bilaga 4*, avsnitt 1. Om värdena överskrids skall tillverkaren undersöka orsakerna till detta och vidtaga de åtgärder som krävs för att förhindra ett upprepande. Om

*Salmonella* spp, *Listeria monocytogenes*, toxiner eller enterotoxinbildande stammar av *Staphylococcus aureus* eller patogena stammar av *Escherichia coli* påträffas, får produkten inte saluhållas.

Riktlinjer för kontroll av produktionskvalitet finns i *bilaga 4*, avsnitt 2. Dessa riktlinjer är avsedda som underlag för tillverkaren vid den kontinuerliga kvalitetsuppföljningen.

### **Allmänna råd**

Av EG:s förordning 2597/97 framgår vilka kvalitetskrav, bl.a. krav på fryspunkt, som gäller för konsumtionsmjölk.

### **Förpackning**

#### **Allmänna råd**

Förpackning för konsumtionsmjölk och mjölkbaserade produkter skall uppfylla kraven i Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1993:18) med föreskrifter och allmänna råd om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

**25 §** 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.

**26 §** Endast behållare för flergångsbruk får återanvändas. Dessa skall vara rengjorda och desinficerade.

### **Märkning m.m.**

**27 §** Utöver föreskrifterna i Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1993:19) om märkning och presentation av livsmedel gäller följande särskilda märkningskrav.



Mjölkbaserad produkt som framställts av icke värmebehandlad mjölk och som inte genomgått värmebehandling under framställningen, skall märkas med uppgiften "Av opastöriserad mjölk". Vid saluhållande av oförpackad produkt skall denna upplysning tydligt framgå på annat sätt på försäljningsstället.

Konsumtionsmjölk och flytande mjölkbaserade produkter skall märkas med uppgift om den typ av värmebehandling som mjölken eller produkten genomgått, samt - i kod eller klartext - uppgift som gör det möjligt att identifiera när behandlingen skett.

**28 §** Transportbehållare för mjölk skall vara försedd med tydlig uppgift om att den är avsedd för transport av livsmedel.

**29 §** 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.

**30 §** 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, 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.

**31 §** Kontrollmärket får utformas som en bläckstämpel, ett brännmärke, en tryckt text, en etikett eller en bricka.

**32 §** Mjölk och mjölkbaserade produkter som transporteras i bulk skall åtföljas av ett transportdokument. Av dokumentet skall framgå vilken värmebehandling som produkten genomgått samt innehålla sådana uppgifter som anges i 30 §.

Transportdokumentet skall förvaras hos mottagaren av mjölken eller de mjölkbaserade produkterna i minst ett år.

## Lagring m.m.

**33 §** 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.

**34 §** Nedkylning av mjölk och mjölkbaserade produkter skall ske på sådant sätt att produkterna når önskad lagringstemperatur så snart som möjligt.

**35 §** Vid kylagring av mjölk och mjölkbaserade produkter skall temperaturen i lagerlokalen registreras.

**36 §** Insidan av transportbehållare för mjölk och flytande mjölkbaserade produkter skall vara tillverkade av korrosionsbeständigt och slätt material samt vara lätta att rengöra och desinficera. Innehållet skall kunna tappas ur helt och behållarens kranar skall vara lätta att ta av, plocka isär, rengöra och desinficera.

## Egentillsyn

### Allmänna råd

*Enligt 2 och 3 §§ Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1990:10) med föreskrifter och allmänna råd om livsmedelstillsyn m.m. (omtryckt SLV FS 1996:15) är den som yrkesmässigt bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras skyldig att utöva egentillsyn, att efter uppmaning från tillsynsmyndigheten inge kontrollprogram samt att följa fastställt kontrollprogram.*

*Tillsynsmyndigheten fastställer kontrollprogram för verksamheter som bedrivs i livsmedelslokal. I egenkontrollprogram kan tillsynsmyndigheten närmare besluta om företagens egentillsyn vad gäller exempelvis provtagningsfrekvenser samt provtagnings- och analysmetoder.*

*Egenkontrollprogram för anläggningar som behandlar mjölk eller framställer mjölk eller mjölkbaserade produkter bör bl.a. innehålla:*

- 1. uppgifter om krav vid kontroll av identifierade och redovisade kritiska kontrollpunkter,*
- 2. rutiner och metoder för att utföra nämnda kontroller samt*
- 3. uppgifter om provtagning och var prov undersöks.*

**37 §** Egenkontrollprogram för anläggning som behandlar mjölk eller framställer mjölk eller mjölkbaserade produkter skall omfatta kontroll av bl.a.

- a) den obehandlade mjölkens innehåll av mikroorganismer, mjölkens celltal i komjolk, rests substanser av främmande ämnen och att den obehandlade mjölken inte innehåller tillsatt vatten samt
- b) konsumtionsmjölkens och de mjölkbaserade produkternas innehåll av mikroorganismer och konsumtionsmjölkens fryspunkt.

**38 §** Den som ansvarar för verksamheten på anläggning som behandlar mjölk eller framställer mjölk eller mjölkbaserade produkter skall se till att personalen har tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien.

**39 §** Resultaten från egentillsynen skall dokumenteras och bevaras i minst 2 år. Uppgifter om pastöriseringstemperatur från registrerande termometrar skall bevaras i minst 6 månader.

## Offentlig tillsyn

### *Allmänna råd*

*I enlighet med 26 § livsmedelslagen (1971:511) har en tillsynsmyndighet rätt att få tillträde till områden, livsmedelslokaler och andra utrymmen och att där göra undersökningar och ta prover. En tillsynsmyndighet har rätt att på begäran få de upplysningar och handlingar som behövs för tillsynen.*

*Av livsmedelslagen följer också att tillsynsmyndigheten får meddela föreläggande eller förbud som uppenbart behövs för att lagen eller föreskrifter som meddelats med stöd av lagen skall efterlevas.*

*I Livsmedelsverkets kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om livsmedelstillsyn m.m. finns bestämmelser om hur den offentliga livsmedelstillsynen skall bedrivas. Av kungörelsen framgår bl.a. att offentlig livsmedelstillsyn skall bedrivas regelbundet och vid misstanke om överträdelser av livsmedelslagstiftningen.*

## Analysmetoder

**40 §** Analysmetoder anvisas i Kommissionens beslut 91/180/EEG av den 14 februari 1991 om fastställande av vissa metoder för analys och provning av obehandlad och värmebehandlad mjölk<sup>2</sup> och i Kommissionens beslut 92/608/EEG av den 14 november 1992 om fastställande av vissa metoder för analys och provning av obehandlad och värmebehandlad mjölk<sup>3</sup>. Även andra jämförbara metoder får användas.

### *Allmänna råd*

*Besluten 91/180/EEG och 92/608/EEG innehåller analysmetoder som berör obehandlad mjölk och värmebehandlad mjölk samt konsumtionsmjölk. Ett annat direktiv - 85/591/EEG om införande av provtagnings- och analysmetoder vid kontroll av livsmedel<sup>4</sup> - lämnar dock en möjlighet att använda andra beprövade och vetenskapligt vedertagna metoder, under förutsättning att handeln inte hindras. Om det uppstår skillnader vid tolkning av resultaten gäller de resultat som erhålls med metoder enligt besluten 91/180/EEG och 92/608/EEG.*

## Dispens

**41 §** Livsmedelsverket kan medge undantag (dispens) från föreskrifterna i denna kungörelse.

---

Denna kungörelse träder i kraft den 1 januari 1999.

BERTIL NORBELIE

Per Mattsson  
(Tillsynsenhet 2)

---

<sup>2</sup> EGT nr L 93, 13.4.1991, s. 1.

<sup>3</sup> EGT nr L 407, 31.12.1992, s. 29.

<sup>4</sup> EGT nr L 372, 31.12.1985, s. 50.

## Värden för mikroorganismer m.m.

### 1. Totalantal bakterier och celltal i obehandlad mjölk

Värdena i denna tabell avser mjölk omedelbart före transport från gården och före mottagning vid anläggning:

<i>Produkt</i>	<i>Totalantal bakterier vid +30°C<sup>5</sup> per ml</i>	<i>Celltal<sup>6</sup> per ml</i>
Obehandlad komjölk för framställning av konsumtionsmjölk och mjölkbaserade produkter	≤ 100 000	≤ 400 000
Obehandlad get- eller fårmjölk för framställning av konsumtionsmjölk eller mjölkbaserade produkter som värmebehandlas att tillämpas till utgången av januari 1999	≤ 3 000 000	
Obehandlad get- eller fårmjölk för framställning av konsumtionsmjölk eller mjölkbaserade produkter som värmebehandlas att tillämpas från och med februari 1999	≤ 1 500 000	

<sup>5</sup> Konstaterat som ett geometriskt medelvärde i en period av två månader med minst två prov per månad.

<sup>6</sup> Konstaterat som ett geometriskt medelvärde i en period på tre månader med minst ett prov per månad. Värdet för celltal per ml gäller ej mjölkprodukten kolostrum.

<i>Produkt</i>	<i>Totalantal bakterier vid +30°C<sup>7</sup> per ml</i>	<i>Celltal<sup>8</sup> per ml</i>
Obehandlad get- eller fårmjök för framställning av mjölkbaserade produkter som inte värmebehandlas att tillämpas till utgången av januari 1999	$\leq 1\ 000\ 000$	
Obehandlad get- eller fårmjök för framställning av mjölkbaserade produkter som inte värmebehandlas att tillämpas från och med februari 1999	$\leq 500\ 000$	

## 2. Staphylococcus aureus i obehandlad mjök

Värdena i denna tabell avser mjök omedelbart före transport från gården och före mottagning vid anläggning.

I tabellen används parametrarna  $n$ ,  $m$ ,  $M$  och  $c$  med följande betydelse.

$n$  = antal prov som skall analyseras.

$m$  = nedre gräns för antal bakterier per milliliter. Om alla prov har ett bakterietal som är lägre än eller lika med  $m$  ställs inga krav på åtgärder.

$M$  = övre gräns för antal bakterier per milliliter. Om något prov har ett bakterietal som är högre än eller lika med  $M$  skall åtgärder vidtas.

$c$  = antal prov i vilka bakterietalet ligger mellan  $m$  och  $M$ . Om flera prov än  $c$  ligger mellan  $m$  och  $M$  skall åtgärder vidtas.

<i>Produkt</i>	<i>Värden</i>
Ko-, get- eller fårmjök avsedd för framställning av mjölkbaserade produkter som inte värmebehandlas	$n = 5$ $m = 500$ $M = 2000$ $c = 2$

<sup>7</sup> Konstaterat som ett geometriskt medelvärde i en period av två månader med minst två prov per månad.

<sup>8</sup> Konstaterat som ett geometriskt medelvärde i en period på tre månader med minst ett 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

### 1. Allmänt

Lokaler i anläggning som omfattas av denna kungörelse skall vara utformade och utrustade så att avsedd verksamhet kan bedrivas på ett hygieniskt sätt. Därav följer att:

- a) Det skall finnas anordningar som möjliggör god hygienisk hantering och som skyddar oförpackade råvaror, mjölk och mjölkbaserade produkter under på- och avlastning.
- b) Lämpliga skyddsanordningar mot skadedjur skall finnas.
- c) Det skall finnas särskilda vattentäta behållare av hållbart material för förvaring av råvaror och produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel. Ledningar för bortförande av sådana råvaror och produkter skall ha en utformning och vara installerade så att förorening av andra råvaror och produkter förhindras.
- d) Avloppssystemet skall vara utformat så att hygienien i lokalerna inte äventyras.
- e) Anläggningen skall ha tillgång till vatten av dricksvattenkvalitet (A-krav). Vatten av annan kvalitet får i undantagsfall användas för framställning av vattenånga, brandbekämpning eller kylning av utrustning. Detta gäller under förutsättning att ledningar för sådant vatten är installerade så att vattnet inte kan användas för annat ändamål samt att det inte föreligger risk för att råvaror, mjölk och mjölkbaserade produkter förorenas. Ledningarna skall dessutom klart kunna särskiljas från ledningar för vatten med dricksvattenkvalitet.
- f) Det skall finnas tillräckligt antal omklädningsrum med släta, vattentäta och tvättbara väggar och golv. Omklädningsrummen skall vara utrustade med handfat och toalett. Vid handfaten skall det finnas tvällösning och anordning för torkning av händerna på ett hygieniskt sätt. Handfatens kranar får inte vara handmanövrerade. Toaletter får inte öppnas direkt mot produktionslokal.
- g) Om så erfordras skall det finnas lämpligt utrustade och låsbara utrymmen för tillsynsmyndighetens personal.
- h) Det skall finnas lämplig utrustning för rengöring och desinficering av dels utrustning och installationer, dels transportbehållare för mjölk eller flytande eller pulverformiga mjölkbaserade produkter.
- i) Rengörings-, desinfektionsmedel och liknande skall kunna förvaras i separat rum eller på annan säker plats.

- j) Det skall finnas utrymme för förvaring av städutrustning och underhålls material.
- k) Det skall finnas tillräckliga förvaringsutrymmen för förpackningar och förpackningsmaterial och möjlighet att förvara dem på ett hygieniskt sätt.
- l) Det skall finnas utrustning för kylning och kylagring av obehandlad mjölk, konsumtionsmjölk och flytande mjölkbaserade produkter.

## **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 tak skall vara hållbara och lätta att rengöra.
- c) Väggarna skall vara släta och täckta med ljust ytiskt.
- 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 tvållösning, 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.

## **3. Kyl- och frysrum för mjölk, mjölkbaserade produkter och råvaror**

Utöver vad som följer av avsnitt 1 gäller följande för kyl- och frysrum för mjölk, mjölkbaserade produkter och råvaror:

- a) Lokalerna skall vara tillräckligt stora.
- b) Golv i kylrum skall vara lätta att rengöra och desinficera och ha tillräcklig lutning mot golvavlopp.

- c) Golv i frysrum skall vara lätta att rengöra. Beläggningen skall vara vattentät och inte kunna ruttna.
- d) Väggar i frysrum som är byggda före den 1 juni 1994 får vara av trä.
- e) Kylanläggning skall ha tillräcklig kapacitet för lagring av råvaror, mjölk och mjölkbaserade produkter vid de temperaturer som föreskrivs i denna kungörelse.
- f) Kyllager skall vara försedda med korrekt kalibrerad apparatur för temperaturmätning.

#### 4. Värmebehandlingsutrustning

Utrustning för kontinuerlig värmebehandling av obehandlad eller termiserad mjölkkråvara 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 plattapparat har högre tryck än mediet på plattans andra sida.*



## **Allmänna hygiensbestämmelser 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 och produkter skall underhållas väl och vara rena. Detta gäller även för golv, innertak och väggar.

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 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.

#### *Transportbehållare*

4. Transportbehållare för obehandlad mjölk skall rengöras och vid behov desinficeras så snart som möjligt efter varje transport eller efter varje serie av sammanhängande transporter, dock minst en gång per arbetsdag.

Transportbehållare för pastöriserad mjölk skall rengöras och desinficeras omedelbart efter varje transport samt, om så erfordras, även före användning.

#### *Personal*

5. Personal som hanterar oskyddade och oförpackade produkter skall bära lämpliga och rena arbetskläder och huvudbonader. Huvudbonaderna skall omsluta håret fullständigt. Personalen som hanterar oskyddade och oförpackade produkter får inte samtidigt hantera förpackningsmaterial som avses att påfyllas i produktionslokalen.

6. Personal som är sysselsatt med beredning eller framställning skall tvätta och desinficera sina händer flera gånger under arbetsdagen och alltid när arbetet återupptas efter avbrott.

7. Skador på huden skall täckas med vattentätt förband.

8. Rökning och förtäring av livsmedel är förbjudet i berednings-, produktions-, förpacknings- och lagringslokaler.

9. Person som i anläggning som hanterar produkter som omfattas av denna kungörelse skall före anställningens början uppvisa ett nyanställningsintyg. Regler om nyanställningsundersökning och nyanställningsintyg finns i Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1996:36) med föreskrifter och allmänna råd om personalhygien.

### **Förpackning**

10. Förpackningsmaterial skall under transport till anläggning vara förpackat så att det skyddas mot skador.

11. Förvaring av förpackningsmaterial på anläggningen skall ske på ett hygieniskt sätt och avskilt från lokaler där det kan finnas ämnen som kan förorena materialet. Förpackningar får inte placeras direkt på golvet.

12. Resning av förpackningar får inte ske i produktionslokal om detta medför risk för förorening av livsmedel.

13. Om förpackning sker i produktionslokal skall förpackningsmaterial föras in i lokalen under hygieniska förhållanden och användas snarast möjligt. När livsmedlet är förpackat skall det snarast möjligt föras bort därifrån.

### **Övrigt**

14. Hygienen i anläggningen skall vara sådan att menlig påverkan mellan råvaror, mjölk och mjölkbaserade produkter förhindras. Om så erfordras för att förhindra påverkan skall våt och torr framställning ske i skilda utrymmen. För utrymmena skall finnas anpassade driftsinstruktioner.

15. Om så erfordras, för att förhindra att mjölk och mjölkbaserade produkter påverkas av ingredienser som inte värmebehandlats, skall mjölken och de mjölkbaserade produkterna förvaras åtskilt från dessa ingredienser. Framställningen skall dessutom ske i lämpliga lokaler.

16. I lokaler där förpackningsmaterial, råvaror, mjölk och mjölkbaserade produkter framställs eller lagras får djur inte finnas.

17. Skadedjur skall systematiskt bekämpas.

18. Bekämpningsmedel och liknande ämnen skall förvaras i låsbara utrymmen eller skåp. Dessa ämnen får endast användas på ett sådant sätt att råvaror, mjölk och mjölkbaserade produkter inte kan förorenas.

19. Behållare för rengörings-, desinfektionsmedel och liknande ämnen skall märkas med uppgift om ändamålet samt förses med bruksanvisning. Utrustning och redskap som kommit i kontakt med desinfektionsmedel och liknande ämnen skall efter användningen sköljas med vatten av dricksvattenkvalitet (A-krav).

## Mikroorganismer i färdig vara

Värdena i denna bilaga gäller, om inte annat angivits, vid leverans av färdig vara från anläggning där framställning sker.

I bilagan används parametrarna  $n$ ,  $m$ ,  $c$  och  $M$  med följande betydelse.

$n$  = antal prov som skall analyseras.

$m$  = nedre gräns för antal bakterier per gram eller per milliliter. Om alla prov har ett bakterietal som är lägre än eller lika med  $m$  ställs inga krav på åtgärder.

$M$  = övre gräns för antalet bakterier per gram eller per milliliter. Om något prov har ett bakterietal som är högre än eller lika med  $M$  skall åtgärder vidtas.

$c$  = antal prov i vilka bakterietalet ligger mellan  $m$  och  $M$ . Om flera prov än  $c$  ligger mellan  $m$  och  $M$  skall åtgärder vidtas.

### 1. Högsta tillåtna värden för mikroorganismer

#### 1.1 Värmebehandlad konsumtionsmjölk

<i>Produkt</i>	<i>Typ av mikroorganismer</i>	<i>Värden</i>
Låg- och hög-pastöriserad konsumtionsmjölk	<i>Salmonella, Listeria monocytogenes</i>	Får inte påvisas i 25 g $n = 5$
	Koliforma bakterier	$m = 0$ $M = 5$ $n = 5$ $c = 1$
	Totalantal bakterier vid +21°C (efter att mjölken belastats vid +6°C i 5 dagar)	$m = 50\ 000$ $M = 500\ 000$ $n = 5$ $c = 1$

<i>Produkt</i>	<i>Typ av mikroorganismer</i>	<i>Värden</i>
UHT-behandlad mjölk och steriliserad mjölk	Totalantal bakterier vid +30°C (efter att mjölken belastats vid +30°C i 15 dagar)	≤ 100
	Sensorisk kontroll (efter att mjölken belastats vid +30°C i 15 dagar)	Normal

## 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 <sup>9</sup> n = 5
b) Andra mjölk-baserade produkter <sup>10</sup>	<i>Listeria monocytogenes</i>	Får inte påvisas i 1 g n = 5
c) Mjölkpulver	<i>Salmonella spp</i>	Får inte påvisas i 25g <sup>9</sup> n = 10
d) Övriga mjölkbaseerade produkter	<i>Salmonella spp</i>	Får inte påvisas i 25g <sup>9</sup> n = 5

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

<sup>10</sup> Produkter som värmebehandlats efter förpackning behöver inte undersökas



<i>Produkt</i>	<i>Typ av mikroorganismer</i>	<i>Värden</i>
e) Mjölkbaseade produkter (i flytande form eller i form av gel) som genomgått UHT-behandling eller sterilisering och som är avsedda att förvaras i rumstemperatur	Totalantal bakterier vid +30°C (efter att produkten belastats vid +30°C i 15 dagar)	≤ 100
f) Mjölkbaseade produkter (i flytande form eller i form av gel) som genomgått UHT-behandling eller sterilisering och som är avsedda att förvaras i rumstemperatur.	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> <sup>11</sup>	m = 1000 M = 10 000 n = 5 c = 2
h) Mjuka ostar framställda av värmebehandlad mjölk	<i>Staphylococcus aureus</i> <sup>11</sup>	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2
i) Färskost, mjölkpulver och frysta mjölkbaseade produkter (inklusive glass)	<i>Staphylococcus aureus</i> <sup>11</sup>	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2

<sup>11</sup> Om något prov har bakterietal som är högre eller lika med M undersöks även förekomst av toxiner eller enterotoxinbildande stammar.

<i>Produkt</i>	<i>Typ av mikroorganism</i>	<i>Värden</i>
j) Ost framställd av obehandlad eller termiserad mjölk	<i>Escherichia coli</i> <sup>12</sup>	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
k) Mjuka ostar framställda av värmebehandlad mjölk	<i>Escherichia coli</i> <sup>12</sup>	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2

<sup>12</sup> Om något prov har bakterietal som är högre än lika med M undersöks även förekomst av patogena stammar.

## 2. Riktlinjer för kontroll av produktionskvalitet

<i>Produkt</i>	<i>Typ av mikroorganismer</i>	<i>Värden</i>
a) Flytande mjölkbaserade produkter	Koliforma bakterier vid +30°C	m = 0 M = 5 n = 5 c = 2
b) Smör av pastöriserad mjölk eller grädde	Koliforma bakterier vid +30°C	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
c) Mjuka ostar framställda av värmebehandlad mjölk	Koliforma bakterier vid +30°C	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
d) Pulver av mjölkbaserade produkter	Koliforma bakterier vid +30°C	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
e) Frysta mjölkbaserade produkter (inklusive glass)	Koliforma bakterier vid +30°C	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
f) Värmebehandlade icke fermenterade flytande mjölkbaserade produkter	Totalantal bakterier vid +21°C (efter att produkten belastats i 5 dagar vid +6°C)	m = 50 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
g) Frysta mjölkbaserade produkter (inklusive glass)	Totalantal bakterier vid +30°C	m = 100 000 M = 500 000 n = 5 c = 2

