

# Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk





Enheten för livsmedelshygien

Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

## **Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk**

Enheten för livsmedelshygien

**Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk**

---

**INNEHÅLL**

<b>1. Inledning.....</b>	<b>4</b>
1.1 Lagstiftning och vägledningar.....	5
1.2 Definitioner.....	9
<b>2. Olika sätt att överlåta obehandlad mjölk.....</b>	<b>9</b>
Servering av obehandlad mjölk .....	10
Beställning av obehandlad mjölk och matningsverksamhet.....	10
<b>3. Informationen som ska ges om obehandlad mjölk och märkningarna på förpackningen till obehandlad mjölk och råmjölk.....</b>	<b>11</b>
<b>4. Blygsam försäljning av obehandlad mjölk som primärproduktion .....</b>	<b>14</b>
4.1 Kontroll av hygien på en mjölkproduktionsgård .....	14
4.2 Byggnadstekniska och funktionsmässiga krav .....	14
4.3 Beskrivning av egenkontrollen .....	15
4.4 Kvalitetskrav på obehandlad mjölk .....	16
<b>5. Produktion och försäljning av större mängder obehandlad mjölk.....</b>	<b>17</b>
5.1 Primärproduktionsställe.....	17
5.1.1 Byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på en mjölkproduktionsgård ....	18
5.1.2 Undersökningar av nötkreaturen och åtgärder till följd av undersökningsresultaten.....	19
5.1.3 Kvalitetskraven på obehandlad mjölk .....	21
Korrigerande åtgärder .....	22
5.1.4 Beskrivningen av egenkontrollen.....	22
5.2 En livsmedelslokal som säljer obehandlad mjölk på en mjölkproduktionsgård .....	22
5.2.1 Byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på en livsmedelslokal .....	22
5.2.2 Planen för egenkontroll .....	24
5.2.3 Mikrobiologiska krav på obehandlad mjölk och åtgärder som undersökningsresultaten förutsätter .....	25
<b>6. Anläggning som förpackar obehandlad mjölk.....</b>	<b>26</b>
6.1 Byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på en anläggning .....	27
6.2 Planen för egenkontroll .....	29
6.3 Provtagnings- och undersökningsplanen.....	30
<b>7. Råmjölk.....</b>	<b>31</b>
<b>8. Obehandlad mjölk från andra djur än kor och getter.....</b>	<b>33</b>
<b>9. Gemensamma krav på överlåtelse av obehandlad mjölk och råmjölk.....</b>	<b>33</b>

Enheten för livsmedelshygien

**Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk**

---

9.1 Anvisningar med tanke på avvikande situationer.....	33
9.2 Företagarens skyldigheter att anmäla patogenfynd .....	34
9.3 Återkallelse och spårbarhet.....	34
9.4 Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial .....	35
<b>10. Ändringar i jämförelse med den föregående versionen.....</b>	<b>36</b>
BILAGA 1. Överlåtelse och försäljning av obehandlad mjölk som sammandrag.....	37
BILAGA 2. Krav på undersökning av obehandlad komjölk: småskalig ( $\leq 2500$ kg/år) försäljning av obehandlad mjölk som primärproduktion .....	38
BILAGA 3. Krav på undersökning av obehandlad komjölk och avföring från korna: produktion, förpackning och försäljning av större ( $> 2500$ kg/år) mängder obehandlad mjölk .....	39
BILAGA 4: Krav på undersökning av obehandlad getmjölk .....	40

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

En myndighets verksamhet ska bygga på den befogenhet som föreskrivs i lag och lagen ska följas i myndighetens verksamhet. Myndighetens anvisningar är till sin rättsliga natur inte bindande för andra myndigheter eller företagare. I sista hand avgörs frågor som gäller tillämpandet av lagstiftningen av en domstol.

I Livsmedelssäkerhetsverket Eviras anvisning ingår såväl direkta citat ur lagstiftningen som tolkningar av hur lagstiftningen ska tillämpas. Tolkningarna som framförs i anvisningen är Eviras synpunkter på hur lagstiftningen borde tillämpas. Vid tillsyn över hur livsmedelsbestämmelserna tillämpas och följs tas det beaktande av riskerna, som nämns i § 6 a livsmedelslagen, i betraktande.

### 1. Inledning

Denna anvisning är avsedd för en sådan kommunal livsmedelstillsynsmyndighet, inom vilkens verksamhetsområde det finns:

- ett primärproduktionsställe som säljer obehandlad mjölk direkt till konsumenter;
- en anmäld livsmedelslokal som ligger på ett primärproduktionsställe och som säljer obehandlad mjölk;
- en anläggning som släpper ut icke-värmebehandlad mjölk på marknaden eller
- ett primärproduktionsställe som levererar obehandlad mjölk till en anläggning som släpper ut icke-värmebehandlad mjölk på marknaden.

Med jord- och skogsbruksministeriets förordning 699/2013 om livsmedelshygien vid produktion och överlåtelse av obehandlad mjölk (den s.k. förordningen om obehandlad mjölk), som trädde i kraft 1.1.2014, ges möjlighet att på en mjölkproduktionsgård sälja obehandlad mjölk från en anmäld livsmedelslokal i konsumentens eget kärl utan mängdbegränsning. I förordningen om obehandlad mjölk ingår bestämmelser om kraven som ställs på sådana säljare av obehandlad mjölk, bland annat om undersökningar av avföringen och den obehandlade mjölken. Det är möjligt att inleda försäljningen efter att verksamheten uppfyller kraven i förordningen om obehandlad mjölk.

De mikrobiologiska riskerna som obehandlad mjölk är förknippad med hanteras i första hand genom pastörisering av mjölken. Evira och Institutet för hälsa och välfärd (THL) rekommenderar att små barn, äldre personer, gravida kvinnor eller personer med en allvarlig primärsjukdom inte intar obehandlad mjölk som inte värmebehandlats. Evira rekommenderar att också andra än riskgrupperna intar obehandlad mjölk endast tillredd genom upphettning.

Förordningen om obehandlad mjölk nämner informeringen av konsumenten om riskerna som obehandlad mjölk är förknippad med och mikrobiologiska undersökningar av djuren och mjölken som huvudsakliga metoder att hantera riskerna med obehandlad mjölk.

I förordningen om obehandlad mjölk ingår bestämmelser om mikrobiologiska undersökningar av nötkreatur och obehandlad mjölk från kor och getter. För getbesättningar har inte getts några bestämmelser om undersökningar av besättningen. För annan obehandlad mjölk än mjölk från kor och getter har inte ställts något krav om att den obehandlade mjölken ska undersökas med tanke på sjukdomsalstrande bakterier. Företagaren ska ändå vara medveten om att det är möjligt att sjukdomsalstrande mikrober förekommer för alla sådana djurarters del som används för mjölkproduktion.

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

*Livsmedels- och foderföretagare på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skall i de företag de har ansvar för se till att livsmedel och foder uppfyller de krav i livsmedelslagstiftningen som är tillämpliga för deras verksamhet och skall kontrollera att dessa krav uppfylls ((EG) nr 178/2002, art. 17).*

Mjolkproducenten svarar för att den obehandlade mjölken han producerar och säljer är säker. Mjolkproducenten kan allt enligt övervägande vägra sälja obehandlad mjölk, om han misstänker att den kommer att användas av riskgrupper utan upphettning. En företagare som förpackar obehandlad mjölk svarar för att den obehandlade mjölken han förpackar är säker. Det är bra att framhäva dessa ansvar under tillsynsbesök. Tillsynsmyndigheten är skyldig att bistå med vägledning och öka företagarens medvetenhet om riskerna för sjukdomsalstrande bakterier som användning av obehandlad mjölk är förknippad med.

På Eviras webbplats finner du svar på frågor från konsumenterna om försäljningen av obehandlad mjölk och information om hälsoriskerna som användning av obehandlad mjölk är förknippad med:

[www.evira.fi](http://www.evira.fi) > Livsmedel > Primärproduktion > Livsmedel av animaliskt ursprung > Mjölk > Ofta frågat om obehandlad mjölk

[www.evira.fi](http://www.evira.fi) > Livsmedel > Primärproduktion > Livsmedel av animaliskt ursprung > Mjölk > Obehandlad mjölk och matförgiftningar

Kapitlen 1-3 och 9 i denna anvisning gäller alla företagare som säljer obehandlad mjölk. I kapitel 4 behandlas kraven som ställs på överlåtelse av obehandlad mjölk inom primärproduktionen, i kapitel 5 kraven på överlåtelse av obehandlad mjölk i en anmäld livsmedelslokal och i kapitel 6 kraven som ställs på förpackning av obehandlad mjölk i en anläggning. I kapitel 7 behandlas kraven som ställs på försäljning av råmjölk. I kapitel 8 berättas om kraven som ställs på obehandlad mjölk från andra djur än kor och getter. Direkta citat ur lagstiftningen har skrivits med kursiv och ramats in.

### 1.1 Lagstiftning och vägledningar

Europaparlamentets och rådets förordning **(EG) nr 178/2002** om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet, nedan **allmänna livsmedelsförordningen** <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:0024:SV:PDF>  
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32002R0178:SV:NOT>

**Vägledning för tillämpningen** av artiklarna 11, 12, 14, 17, 18, 19 och 20 i **förordning (EG) nr 178/2002** om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning.

[http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/docs/guidance\\_rev\\_8\\_sv.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/docs/guidance_rev_8_sv.pdf)

Europaparlamentets och rådets förordning **(EG) nr 882/2004** om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd, nedan **kontrollförordningen**

[http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:165:0001:0141:SV:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:165:0001:0141:SV:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:165:0001:0141:SV:PDF)

Enheten för livsmedelshygien

Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0882:SV:NOT>

Europaparlamentets och rådets förordning **(EG) nr 852/2004** om livsmedelshygien, nedan **allmänna förordningen om livsmedelshygien**

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20090420:SV:PDF>

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0852:SV:NOT>

**Europeiska kommissionens riktlinjer** för tillämpningen av vissa bestämmelser i förordning **(EG) nr 852/2004** om livsmedelshygien

[http://ec.europa.eu/food/safety/docs/biosafety\\_food-hygiene\\_legis\\_guidance\\_reg-2004-852\\_sv.pdf](http://ec.europa.eu/food/safety/docs/biosafety_food-hygiene_legis_guidance_reg-2004-852_sv.pdf)

Europaparlamentets och rådets förordning **(EG) nr 853/2004** om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, nedan **hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung**

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20141117&from=EN>

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0853:SV:NOT>

**Europeiska kommissionens riktlinjer** för tillämpningen av vissa bestämmelser i förordning **(EG) nr 853/2004** om hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

[http://ec.europa.eu/food/safety/docs/biosafety\\_food-hygiene\\_legis\\_guidance\\_reg-2004-853\\_sv.pdf](http://ec.europa.eu/food/safety/docs/biosafety_food-hygiene_legis_guidance_reg-2004-853_sv.pdf)

Europaparlamentets och rådets förordning **(EG) nr 854/2004** om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel, nedan **EU:s förordning om kontrollen av animaliska livsmedel**

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0854-20150101&from=EN>

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0854:SV:NOT>

Kommissionens förordning **(EG) nr 2073/2005** om mikrobiologiska kriterier för livsmedel, nedan **mikrobnormförordningen**

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02005R2073-20140601&qid=1458626409309&from=SV>

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/ALL/?uri=CELEX:32005R2073>

Livsmedelslag **23/2006** om säkra livsmedel och säker livsmedelshantering

<http://www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/2006/20060023>

Statsrådets förordning **420/2011** om livsmedelstillsyn, nedan **nationella tillsynsförordningen**

<http://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2011/20110420>

Jord- och skogsbruksministeriets förordning **1368/2011** om livsmedelshygien vid primärproduktion av livsmedel, nedan **förordningen om primärproduktion** (ändring 700/2013)

<http://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2011/20111368>

Jord- och skogsbruksministeriets förordning **699/2013** om livsmedelshygien vid produktion och överlåtelse av obehandlad mjölk, nedan **förordningen om obehandlad mjölk**



Enheten för livsmedelshygien

Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

<http://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2013/20130699>

Statsrådets förordning **1258/2011** om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten, nedan **förordningen om lågriskverksamheter**

<http://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2011/20111258>

Jord- och skogsbruksministeriets förordning **1367/2011** om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler, nedan **förordningen om livsmedelslokaler** (ändring 1119/2014)

<http://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2011/20111367>

Jord- och skogsbruksministeriets förordning **795/2014** om livsmedelshygienen i anläggningar, nedan **förordningen om anläggningar**

<http://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2014/20140795>

Statsrådets förordning **838/2013** om hälsoövervakning av djur och om bekämpning av djursjukdomar vid artificiell reproduktion av djur, nedan **förordningen om hälsoövervakning**

<http://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2013/20130838>

Jord- och skogsbruksministeriets förordning **1030/2013** om kontroll av salmonella hos nötkreatur och svin

<http://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2013/20131030>

Jord- och skogsbruksministeriets förordning **24/VLA/2006** om undersökning av nöt med avseende på EHEC i slakterier och på djurhållningsplatser, nedan **EHEC-förordningen**

<http://mmm.fi/documents/1410837/1818689/24EEO2006.pdf/2824c92b-6f2b-458b-97e6-ebd1eea33a91><http://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2014/20141454>

Handels- och industriministeriets förordning **1084/2004** om förpackningspåskrifter för livsmedel, nedan **förordningen om förpackningspåskrifter** / Europaparlamentets och rådets förordning **(EU) nr 1169/2011** om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, nedan **förordningen om livsmedelsinformation**

<http://www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/2004/20041084><http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32011R1169:SV:NOT>

Europaparlamentets och rådets förordning **(EG) nr 1924/2006** om näringspåståenden och hälso-påståenden om livsmedel, nedan **förordningen om påståenden**

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/ALL/?uri=CELEX:32006R1924&qid=1458628937319>

Europaparlamentets och rådets förordning **(EG) nr 1935/2004** om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och om upphävande av direktiven 80/590/EEG och 89/109/EEG

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/ALL/?uri=CELEX:32004R1935&qid=1458628705029>

Enheten för livsmedelshygien

Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

### **Eviras anvisningar:**

Mikrobiologiska krav för livsmedel, tillämpning av kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005, Eviras anvisning 10501/1

<https://www.evira.fi/sv/om-evira/publikationer/>

[Evira.fi > Om Evira > Publikationer > Livsmedel > Guider](#)

Mikrobiologisk provtagning och analys av livsmedel, Eviras anvisning 10502/1

<https://www.evira.fi/sv/om-evira/publikationer/>

[Evira.fi > Om Evira > Publikationer > Livsmedel > Guider](#)

Anvisning om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler, Eviras anvisning 16025/4

<https://www.evira.fi/sv/om-evira/blanketter-och-anvisningar/livsmedel/livsmedelslokaler/>

[Evira.fi > Om Evira > Blanketter och anvisningar > Livsmedel > Livsmedelslokaler](#)

Hur en anläggning godkänns, Eviras anvisning 16033/2

<https://www.evira.fi/sv/om-evira/blanketter-och-anvisningar/livsmedel/anlaggningar/>

[Evira.fi > Om Evira > Blanketter och anvisningar > Livsmedel > Anläggningar](#)

Riskbaserad tillsyn över en livsmedelslokal, Eviras anvisning 16044/1

<https://www.evira.fi/sv/om-evira/blanketter-och-anvisningar/livsmedel/livsmedelslokaler/>

[Evira.fi > Om Evira > Blanketter och anvisningar > Livsmedel > Livsmedelslokaler](#)

Protokoll över kontrollen av hygien på en mjölkproduktionsgård, anvisning och blankett

<https://www.evira.fi/sv/om-evira/blanketter-och-anvisningar/livsmedel/primarproduktion/>

[Evira.fi > Om Evira > Blanketter och anvisningar > Livsmedel > Primärproduktion](#)

Handbok om livsmedelsinformation för tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare, Eviras anvisning 17068/1

<https://www.evira.fi/sv/om-evira/publikationer/livsmedel/guider/>

[Evira.fi > Om Evira > Publikationer > Livsmedel > Guider](#)

Handbok om näringspåståenden och hälsopåståenden för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare, Eviras anvisning 17052/1

<https://www.evira.fi/sv/om-evira/publikationer/livsmedel/guider/>

[Evira.fi > Om Evirasta > Publikationer > Livsmedel > Guider](#)

Guide om användning av i livsmedelslagen avsedda administrativa tvångsmedel i livsmedelstillsynen. Eviras anvisning 100011/1

<https://www.evira.fi/sv/om-evira/publikationer/livsmedel/guider/>

[Evira.fi > Om Evira > Publikationer > Livsmedel > Guider](#)

## 1.2 Definitioner

**Primärproduktion av mjölk:** som primärproduktion av mjölk betraktas utöver hållningen och mjölkningen av djuren också åtgärder som hjälper till att förbereda och utföra mjölkningen och åtgärder som vidtas åt den obehandlade mjölken efter mjölkningen, såsom luftavskiljning, silning och kylning i avsikt att försätta mjölken i överlåtelseskick. Som primärproduktionsverksamhet betraktas också transport och lagring av mjölken på gården och utöver det också försäljning av blygsamma mängder obehandlad mjölk direkt till konsumenten på en mjölkproduktionsgård. Som blygsam mängd har i förordningen om lågriskverksamheter fastställts högst 2500 kg obehandlad mjölk och högst 2500 kg råmjölk per år. Frysning av blygsamma mängder råmjölk och leverans av fryst råmjölk till den lokala detaljhandeln i en mängd på högst 2500 kg per år är också primärproduktion. Inom ramen för dessa mängdgränser kan således högst 2500 kg + 2500 kg + 2500 kg obehandlad mjölk och råmjölk per år överlåtas från en gård. Mängdgränserna kan inte kombineras.

**Obehandlad mjölk** är sådan mjölk, som produceras genom utsöndring från mjölkkörtlar hos husdjur och som inte har uppvärmts till mer än 40 °C eller behandlats på annat sätt med motsvarande verkan (hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, bilaga 1). I denna anvisning avses med obehandlad mjölk sådan mjölk, som efter mjölkningen endast kylts ned till en temperatur på + 6 °C eller kallare och på gården där den producerats överlåts till konsumenten som obehandlad mjölk eller levereras till en anläggning för att överlåtas till konsumenten som icke-värmebehandlad mjölk. Om annan obehandlad mjölk än råmjölk ska användas benämningen *obehandlad mjölk*. Obehandlad mjölk kallas också betingsmjölk eller gårdsmjölk.

**Icke-värmebehandlad mjölk** är sådan mjölk, som inte har hettats upp till minst 72 °C under 15 sekunder eller behandlats på något annat sätt med motsvarande inverkan (förordningen om obehandlad mjölk 3 §). Mjölken kan ha behandlats på något annat sätt än på ett sätt som motsvarar pastörisering, till exempel så att fetthalten standardiserats eller grädden skummats bort. Om annan icke-värmebehandlad mjölk än obehandlad mjölk ska användas benämningen 'icke-värmebehandlad mjölk' (förordningen om obehandlad mjölk 4 §).

**Råmjölk** är den vätska som utsöndras från mjölkkörtlar hos mjölkproducerande djur under 3–5 dagar efter nedkomst, som är rik på antikroppar och mineralämnen och som föregår produktionen av obehandlad mjölk (hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, bilaga III, avsnitt IX).

**Konsument:** slutkonsument; den slutliga konsumenten av ett livsmedel som inte kommer att använda livsmedlet som en del i ett livsmedelsföretags verksamhet (allmänna livsmedelsförordningen art. 3).

**Överlåtelse:** försäljning eller servering av råmjölk, obehandlad mjölk och annan icke-värmebehandlad mjölk.

## 2. Olika sätt att överlåta obehandlad mjölk

Obehandlad mjölk får överlåtas på tre sätt:

- Som primärproduktion  
Försäljning av blygsamma mängder (högst 2500 kg/år) obehandlad mjölk direkt i konsumentens eget kärl är tillåtet på en mjölkproduktionsgård.
- I en anmäld livsmedelslokal

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

Försäljning av större mängder obehandlad mjölk direkt i konsumentens eget kärl och servering av sådan mjölk är tillåtet i en anmäld livsmedelslokal på en mjölkproduktionsgård

- Förpackad i en anläggning  
På ett detaljhandelsställe, såsom i en butik, en restaurang eller ett kafé kan säljas och serveras obehandlad mjölk som förpackats i en anläggning.

### Servering av obehandlad mjölk

Obehandlad mjölk får serveras på en mjölkproduktionsgård till exempel i anslutning till lantgårds-turism. I en anmäld livsmedelslokal som är belägen någon annanstans än på en mjölkproduktions-gård, såsom i en restaurang, får serveras obehandlad mjölk som en anläggning förpackat.

Obehandlad mjölk och annan icke-värmebehandlad mjölk bör inte serveras eller behandlas i en sådan livsmedelslokal, vars regelbundna huvudsakliga kundkrets består av sådana riskgrupper som avses i förordningen om obehandlad mjölk (barn, åldringar, gravida kvinnor och personer med en allvarlig primärsjukdom). Sådana livsmedelslokaler är till exempel daghem, lågstudier, ålder-domshem och vissa sjukhus och servicehem.

Kravet gäller inte råmjölk. Råmjölk används traditionellt för tillredning av sådana livsmedel, som undergår en sådan tillredningsprocess, som inbegriper en upphettningsbehandling som minst motsvarar pastörisering, såsom tillredning av kalvdans. Av den orsaken är hanteringen av råmjölk inte förknippad med lika stora risker som hanteringen av obehandlad mjölk eller annan icke-värmebehandlad mjölk som intas som sådan. I livsmedelslokalen ska ändå noggrant ses till att korskontamination från råmjölken till andra livsmedel förhindras.

### Beställning av obehandlad mjölk och matringsverksamhet

Obehandlad mjölk kan på olika sätt beställas i förväg. Förordningen om obehandlad mjölk medförde ändå ingen ändring i det att konsumenten fortsättningsvis själv ska avhämta den obehandlade mjölken antingen från gården där den producerats eller från en livsmedelslokal som säljer obe-handlad mjölk. Obehandlad mjölk som förpackats i en anläggning kan ändå levereras från anlägg-ningen eller detaljhandeln till konsumenten och köpas via matringar. Obehandlad mjölk som av-hämtas från en gård kan däremot inte säljas inom matringsverksamhet.

### Säljautomat

Det är möjligt att överlåta obehandlad mjölk till konsumenten från en säljautomat. Säljautomaten ska befinna sig antingen på gården där mjölken producerats eller i en livsmedelslokal i anslut-ning till gården. Säljautomaten kan placeras inomhus i en byggnad eller utomhus under skärm-tak eller fristående på gården. Obehandlad mjölk eller annan icke-värmebehandlad mjölk som säljs från en säljautomat som befinner sig någon annanstans än på gården där mjölken produ-cerats ska härstamma från en anläggning. Om det från en säljautomat säljs obehandlad mjölk som i en anläggning förpackats i en behållare, ställs än så länge inga begränsningar på auto-matens placering. Evira rekommenderar att automaten ändå inte placeras på sådana ställen, där den regelbundna kundkretsen huvudsakligen består av sådana riskgrupper, som avses i 4 § förordningen om obehandlad mjölk eller på sådana ställen, där den kan bli föremål för vandal-ism. Eftersom obehandlad mjölk är ett lättfördärligt livsmedel får lösviktsförsäljning av obe-handlad mjölk från en automat idkas endast under företagarens övervakning, på ett skyddat sätt och så, att tagningen av mjölken inte medför någon livsmedelshygienisk risk (förordningen om livsmedelslokaler, 12 §, Eviras anvisning 16025/4).

De tomma engångsförpackningsämnen som eventuellt erhålls ur en säljautomat likställs med konsumentens kärl som nämns i förordningen om obehandlad mjölk. Tvätten och annat underhåll

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

av säljautomaten ska ske i enlighet med tillverkarens anvisningar och inkluderas i producentens beskrivning av egenkontrollen eller i livsmedelslokalens plan för egenkontroll. För att en säker verksamhet ska kunna garanteras kan det också krävas att säljautomatens renhet följs upp. Informationen som ges till konsumenterna ska vara synlig och möjlig att ta med sig också vid köp från en automat.

### **Användning av obehandlad mjölk som ett eget produktionsdjur producerat**

Förordningen om obehandlad mjölk reglerar inte användningen av obehandlad mjölk i djurägarens privathushåll. Detta gäller lika väl ägaren till en mjölkgård som ägaren till ett enskilt mjölkproduktionsdjur. Ägaren till mjölkproduktionsdjuret kan vara en annan än den primärproduktionsföretagare som sköter det. I ett sådant fall kan man inte sälja vidare sådan mjölk som den egna kon producerat, eftersom säljaren måste vara en primärproducent. Ägaren till djuret måste låta registrera sig som djurhållare i sin egen hemkommun eller i den kommun där ladugården befinner sig och samtidigt uppge djurhållningsplatsens signum. Då ska ägaren till djuret och primärproduktionsföretagaren som sköter djuret överenskomma bland annat om arrangemangen som hänför sig till separatmjölkningen av mjölken från detta vissa djur. En kalkylmässig andel av mjölken i gårdstanken kan inte betraktas som denna djurägares andel. Om obehandlad mjölk ändå överläts till ägaren till djuret av den samfällda mjölken i tanken, ska primärproduktionsföretagaren lämna en anmälan om försäljningen av den obehandlade mjölken och följa bestämmelserna om försäljning av obehandlad mjölk. För skötseln av djuret, inkluderande vid behov bokföringen, svarar i första hand primärproduktionsföretagaren som sköter djuret och på honom inriktas också eventuella tillsynsåtgärder.

### **Direktförsäljningskvoter**

Det är inte nödvändigt att skaffa någon direktförsäljningskvot för försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk direkt till konsumenten, men producenten ska åtminstone lämna en anmälan till närings-, trafik- och miljöcentralen om mängden obehandlad mjölk som han säljer direkt till konsumenten. Anmälan lämnas på Landsbygdsverkets blankett 230. I ett område med nordligt stöd krävs en direktförsäljningskvot för att man ska kunna få mjölkproduktionsstöd. Storleken på direktförsäljningskvoten påverkar inte kraven i livsmedelslagstiftningen utan gränsen för primärproduktionsförsäljningen är 2500 kg oberoende av direktförsäljningskvoten. Mjölkkvoterna är ett system som kommer att slopas.

## **3. Informationen som ska ges om obehandlad mjölk och märkningarna på förpackningen till obehandlad mjölk och råmjölk**

Informationen som ska ges till konsumenten om obehandlad mjölk och annan icke-värmebehandlad mjölk regleras av hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (bilaga III, avsnitt IX, kapitel IV), förordningen om förpackningspåskrifter/förordningen om livsmedelsinformation och förordningen om obehandlad mjölk.

### **Information som ska ges om obehandlad mjölk**

Kravet om att livsmedelsinformation ska ges till konsumenten är en av de centralaste riskhanteeringsmetoderna som fastställts för försäljningen av obehandlad mjölk. Genom att ge information vill man skydda särskilt riskgrupperna. I alla tillsynsobjekt där obehandlad mjölk saluhålls ska i samband med inspektionen av livsmedelslokalen och mjölkproduktionsgården kontrolleras att konsumenten ges korrekt information på korrekt sätt (förordningen om obehandlad mjölk, 4 §).

En företagare som överläter obehandlad mjölk eller icke-värmebehandlad mjölk oförpackad till en konsument på ett annat ställe än för förtäring på ort och ställe ska i samband med överlättelsen skriftligen ge konsumenten följande information och informationen ska också hållas tydligt synlig för konsumenten på saluhållningsstället (gäller inte råmjölk):

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

1. produkten består av obehandlad mjölk eller icke-värmebehandlad mjölk
2. produkten kan innehålla sjukdomsalstrande mikrober
3. personer som hör till en riskgrupp ska inte avnjuta produkten utan värmebehandling
4. till riskgrupperna hör barn, åldringar, gravida kvinnor och personer med en allvarlig primärsjukdom
5. produktens transport- och förvaringstemperatur (högst + 6 °C)
6. sista förbrukningsdagen.

Det rekommenderas att personer med en allvarlig primärsjukdom diskuterar med sin vårdande läkare innan de intar obehandlad mjölk.

Ovan nämnda information ska också finnas på obehandlad mjölk och annan icke-värmebehandlad mjölk som förpackats i en detaljhandelsförpackning utöver de övriga märkningarna på förpackningen.

Evira rekommenderar att sista förbrukningsdagen i regel är två dygn efter överlåtelsen. En företagare kan ändå låta utföra hållbarhetsundersökningar av den obehandlade mjölken på gården och utgående från dem fastställa en längre hållbarhetstid. Obehandlad mjölk som förpackats i en anläggning ska hållbarhetsundersökas.

Om obehandlad mjölk eller annan icke-värmebehandlad mjölk serveras till en konsument för förtäring på ort och ställe, såsom på gården, ska informationen i punkterna 1 – 4 ovan hållas tydligt synlig för konsumenten på serveringsstället.

De obligatoriska märkningarna på förpackningarna till förpackade livsmedel ska göras på finska och svenska. På sådana produkter, som saluhålls enbart i enspråkiga kommuner, kan användas enspråkiga märkningar på dessa kommuners språk. I tvåspråkiga kommuner kan på förpackningen till råmjölk som förpackats på saluhållningsstället användas antingen finsk- eller svenskspråkiga märkningar.

I tabell 1 finns en sammanställning av märkningskraven på förpackad och oförpackad obehandlad mjölk och råmjölk.

### **Distansförsäljning**

Förordningen om livsmedelsinformation börjar tillämpas från och med 13.12.2014. Artikel 14 i förordningen reglerar distansförsäljning. Om icke-värmebehandlad mjölk erbjuds oförpackad till försäljning genom distanskommunikation, ska den obligatoriska livsmedelsinformationen, den information som avses i 4 § förordningen om obehandlad mjölk inbegripen, minsta hållbarhetstiden undantagen, finnas tillgänglig innan köpet avslutas. Den obligatoriska livsmedelsinformationen ska finnas på stödmaterialet för distansförsäljning eller tillhandahållas på andra lämpliga sätt, som tydligt identifieras av livsmedelsföretagaren. All obligatorisk information, minsta hållbarhetstiden och transport- och förvaringstemperaturen inbegripen, ska finnas tillgänglig när varan levereras. På distansförsäljning före 13.12.2014 tillämpas kapitel 3 i Eviras anvisning 17005/4 (Handbok om påskrifter på förpackningar för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare).

### **Närings- och hälsopåståenden om obehandlad mjölk och råmjölk**

Framförande av närings- eller hälsopåståenden i märkningarna på förpackningen till obehandlad mjölk/icke-värmebehandlad mjölk/råmjölk eller vid marknadsföring av sådan mjölk, såsom i reklam, förutsätter att kraven i förordningen om påståenden (EG) nr 1924/2006 uppfylls. Endast de näringspåståenden som framgår av bilagan till förordningen får användas, om livsmedlet innehåller tillräckligt av det näringsämne eller annat ämne som påståendet gäller. Endast sådana

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

hälsopåståenden, som godkänts i förväg, får användas. De godkända hälsopåståendena och villkoren för en användning av dem finner du i kommissionens register

<http://ec.europa.eu/nuhclaims/>.

Om påståenden framförs i märkningarna på förpackningen till mjölk eller vid marknadsföring av mjölk, ska förpackningen vara försedd med en näringsdeklaration. Om ett hälsopåstående framförs, ska märkningarna på förpackningen kompletteras med de extra märkningar, som ett framförande av hälsopåståendena förutsätter. Mer information om dem finner du i Eviras Handbok om näringspåståenden och hälsopåståenden (Eviras anvisning 17052/2).

**TABELL 1:** Krav på informationen som ska ges om förpackad och oförpackad obehandlad mjölk och annan icke-värmebehandlad mjölk jämte råmjölk.

Märkning / information som ska ges	Oförpackad obehandlad mjölk	Förpackad obehandlad mjölk	Oförpackad råmjölk	Förpackad fryst / djupfryst råmjölk
Identifieringsmärke		X		X*
Livsmedlets beteckning**	X	X	X	X
Sista förbrukningsdag / förbrukningstidpunkt	X	X		
Bäst före -datum				X
Förvaringstemperatur	X	X		X
Transporttemperatur	X	X		
Bruksanvisning (vid behov)				X
Varningsmärkningar***	X	X		
Tillverkarens, förpackarens eller säljarens namn och adress		X		X
Innehållsmängden		X		X
Ursprungslandet, om ett utelämnande kan vilseleda köparen	X	X	X	X
Extra märkningar på fryst eller djupfryst råmjölk****				X

\*om förpackad i en anläggning

\*\* som beteckning ska från fall till fall användas råmjölk, obehandlad mjölk och om annan icke-värmebehandlad mjölk "icke-värmebehandlad mjölk". Utöver det ska mjölkens ursprung (djurarten) anges i samband med beteckningen, om annan mjölk än komjölk använts (Rådets förordning (EG) nr 1234/2007, bilaga XII, art. 114), såsom obehandlad mjölk från get. (Rådets förordning (EG) nr 1234/2007 av den 22 oktober 2007 om upprättande av en gemensam organisation av jordbruksmarknaderna och om särskilda bestämmelser för vissa jordbruksprodukter (enda förordningen om de gemensamma organisationerna av marknaden))

\*\*\* varningsmärkningarna som krävs i 4 § förordningen om obehandlad mjölk

\*\*\*\* förpackningen till fryst eller djupfryst råmjölk ska vara försedd med påskriften 1) fryst / djupfryst 2) tiden som köparen kan förvara produkten, 3) en förvaringsanvisning, av vilken förvaringstemperaturen framgår och 4) en påskrift om att produkten inte får frysas på nytt efter upptining.

## 4. Blygsam försäljning av obehandlad mjölk som primärproduktion

En mjölkproduktionsgård lämnar en anmälan till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten om blygsam försäljning av obehandlad mjölk direkt till konsumenten i samband med anmälan om primärproduktion. Informationen kan antecknas i punkt 11 *Annat, vad* på Eviras blankett *Anmälan om primärproduktionsställe eller Anmälan om transport av primärprodukter*, (sökväg till webbsidan nedan). Producenten kan alternativt lämna en fritt formulerad skriftlig anmälan. Vid kontroll av hygien på en mjölkproduktionsgård antecknas information om försäljningen av obehandlad mjölk på kontrollprotokollet. Då objekts- och tillsynsinformationen inom primärproduktionen blir en del av det centraliserade riksomfattande livsmedelstillsynsdatasystemet (KUTI), antecknas informationen om försäljningen där.

Som primärproduktion får man från en gård sälja obehandlad mjölk direkt till konsumenten i en mängd på högst 2500 kg/år (förordningen om lågriskverksamheter 2 §).

Bilaga 1 till allmänna förordningen om livsmedelshygien, avsnitt IX kapitel I i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och förordningen om primärproduktion reglerar primärproduktionen av mjölk. I bilaga 3 till förordningen om primärproduktion ställs extra krav på överlåtelse av blygsamma mängder. På företagaren tillämpas bestämmelserna i förordningen om obehandlad mjölk endast i fråga om informationen som ska ges till konsumenten och kvalitetskraven på obehandlad mjölk.

Eviras blankett *Anmälan om primärproduktionsställe eller Anmälan om transport av primärprodukter*.

[www.evira.fi](http://www.evira.fi) > Om Evira > Blanketter och anvisningar > Livsmedel > Primärproduktion > Anmälan om primärproduktionsställe eller anmälan om transport av primärprodukter

På Eviras webbplats finner du svar på frågor från mjölkproducenterna om försäljning av obehandlad mjölk (på finska):

[www.evira.fi](http://www.evira.fi) > Elintarvikkeet > Alkutuotanto > Eläimistä saatavat elintarvikkeet > Maito > Usein kysytyä raakamaidosta maidontuottajalle

### 4.1 Kontroll av hygien på en mjölkproduktionsgård

På alla mjölkproduktionsgårdar ska göras en inspektion i regel tre gånger om året. Utgående från en utvärdering av riskfaktorerna kan inspektionsintervallen ökas. Vid utvärdering av riskfaktorerna ska man beakta bland annat gårdens tidigare kontrollhistoria, det använda vattnets källa, mjölkkningsmetoden och särskilt försäljningen av obehandlad mjölk till konsumenter. Evira rekommenderar att en kontroll av hygien på gården görs minst en gång om året på sådana mjölkgårdar, som säljer obehandlad mjölk direkt till konsumenter. Senare i detta kapitel (4.2 - 4.4) berättas vad man särskilt ska fästa uppmärksamhet vid under kontrollen av hygien på en sådan gård.

Blanketten Protokoll över kontrollen av hygien på en mjölkproduktionsgård med anvisningar (modelldokument nr 10127/1):

[www.evira.fi](http://www.evira.fi) > Om Evira > Blanketter och anvisningar > Livsmedel > Primärproduktion > Protokoll över kontrollen av hygien på en mjölkproduktionsgård

### 4.2 Byggnadstekniska och funktionsmässiga krav



Enheten för livsmedelshygien

**Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk**

---

*De lokaler, den utrustning och de redskap som används vid hantering och överlåtelse av primärprodukter ska placeras och skötas så att kontaminering av primärprodukterna förhindras. Det ska finnas tillgång till tillräckligt dricksvatten eller rent vatten för att upprätthålla hygien. (förordningen om primärproduktion, bilaga 3, 1 mom.)*

*Kunden måste ha tillträde till en eventuell försäljningslokal utan att gå genom djurhållningslokaler eller mjölkhanteringslokaler. Ett mjölkkrum får inte användas som försäljningslokal. (förordningen om primärproduktion, bilaga 3, kapitel 4, 3 mom.)*

Kunderna får inte komma in i mjölkkrummet och kundens kärl får inte förvaras där. Kunderna ska utträta sina ärenden utanför mjölkkrummet och djurhållningslokalerna eller i en separat försäljningslokal. Försäljningslokalen kan ligga utomhus eller i anslutning till kontoret i ladugården, om där finns en utgång så att kunderna inte behöver passera lokaler som hänför sig till mjölkproduktionen. Det är möjligt att förvara kundens kärl i försäljningslokalen eller i ett annat skyddat och rent utrymme, där det vid behov finns ett kylskåp för fyllda kärl.

Utportionering av den obehandlade mjölken i kundens kärl i mjölkkrummet får inte äventyra hygien hos den obehandlade mjölken som säljs eller mjölken i gårdstanken. Redskapen som används vid utportionering av mjölken, såsom skopor, kranar och slangar, ska hållas rena också mellan utportioneringarna av mjölken. För utportionering av den obehandlade mjölken ska finnas snygga arbetskläder. Händerna ska tvättas innan utportioneringen inleds och vid behov också under utportioneringens gång.

*Primärprodukterna ska förvaras i en med tanke på livsmedelssäkerheten lämplig temperatur och skyddas från kontaminering. Vid hantering, överlåtelse och leverans av primärprodukter ska man gå till väga så att kontaminering av primärprodukterna förhindras. (förordningen om primärproduktion, bilaga 3, 2 mom.)*

*Obehandlad mjölk får inte hanteras utöver nedkyllning och överföring till konsumentens kärl. Till detaljförsäljning får inte levereras annan obehandlad mjölk än råmjölk som frysts på primärproduktionsstället. (förordningen om primärproduktion, bilaga 3, kapitel 4, 1 och 2 mom.)*

Obehandlad mjölk ska omedelbart efter mjölkningen kylas ned till en temperatur på + 6 °C eller kallare och mjölken ska hållas i den temperaturen fram till dess att kunden kommer för att avhämta mjölken. Den obehandlade mjölken får ändå inte frysa. Den obehandlade mjölken kan utportioneras färdigt i kundens kärl och förvaras i kylskåp på något annat ställe än i mjölkkrummet eller djurhållningslokalerna. Evira rekommenderar att obehandlad mjölk överläts inom två dygn efter mjölkningen och att sista förbrukningsdagen är högst två dygn efter överlåtelsen.

Obehandlad mjölk får inte utportioneras i ett smutsigt kärl och kundens kärl får inte tvättas i mjölkkrummet eller i andra produktionslokaler. Om ett kärl som en kund kommit med tydligt är smutsigt, borde det inte alls föras in i mjölkkrummet utan då borde kunden ombes komma med ett rent kärl i stället för det smutsiga. På gården kan också finnas tomma engångskärl i reserv som kunderna kan köpa

### **4.3 Beskrivning av egenkontrollen**

En mjölkproducent ska utarbeta en skriftlig beskrivning av de viktigaste förfarandena som används på primärproduktionsstället för att uppfylla hygienkraven i artikel 4 i allmänna förordning-

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

en om livsmedelshygien och i del A punkt II i bilaga I till samma förordning (förordningen om primärproduktion 4 §). Hygienkraven gäller renhållningen av lokaler, anordningar och tankar, djurens renhet, vattnets kvalitet, personalens hälsotillstånd, bekämpningen av skadedjur, lagringen och hanteringen av avfall och farliga ämnen, bekämpningen av zoonoser, beaktandet av analysresultaten och korrekt användning av fodertillsatser och veterinärläkemedel.

Beskrivningen av egenkontrollen ska också omfatta försäljningen av obehandlad mjölk med tillhörande verksamheter, såsom utportioneringen av mjölken i kundens kärl och renhållningen av anordningarna och redskapen med vilka mjölken utportioneras i kundens kärl, dokumenteringen av mjölkens förvaringstider och temperaturer och hur man ser till att konsumenten tillhandahåller den information som ska tillhandahållas. I beskrivningen ska inkluderas en redogörelse för hur undersökningarna av mjölkens kvalitet och undersökningarna av antibiotikarester i mjölken ordnas. I kvalitetsundersökningarna ingår undersökningar av antalet bakterier och det somatiska celltalet. Om gården regelbundet överlåter en del av mjölken till ett andelslag eller mejeri som svarar för uppsamlingen av mjölken, utför andelslaget eller mejeriet undersökningarna av mjölkens kvalitet och undersökningarna av antibiotikaresterna i mjölken på det sätt som lagstiftningen kräver. Mjölken som undersöks ska representera den obehandlade mjölk, som säljs till konsumenten.

Företagaren kan använda sig av en av sektorn utarbetad och av Evira utvärderad vägledning för god praxis som antingen helt eller delvis kan ersätta beskrivningen av egenkontrollen. Vid utarbetande av beskrivningen kan företagaren ta kvalitetshandböcker som andelslagen eller mejerierna utarbetat för producenterna som hjälp.

Beskrivningen av egenkontrollen ska uppvisas för myndigheten under kontrollen av hygien på mjölkproduktionsgården

### 4.4 Kvalitetskrav på obehandlad mjölk

Det totala antalet bakterier i obehandlad mjölk från kor och getter som säljs direkt till konsumenten får vara högst 50 000 cfu/ml och det somatiska celltalet i obehandlad mjölk från kor högst 250 000/ml (förordningen om obehandlad mjölk 7 §). Gränserna för bakterietalet och celltalet är de samma som för mjölk av klass E, men vid utvärdering av resultaten används inte något geometriskt medelvärde. Varje mjölkprov ska uppfylla det ovan nämnda kravet.

Undersökningsfrekvensen är för bakterietalets del minst två prover per månad och för celltalets del minst ett prov per månad (hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, bilaga III, avsnitt IX kapitel III). Undersökningens resultat ska kunna granskas i samband med kontroller av hygien på en mjölkproduktionsgård och det är bra om inspektören granskar resultaten bakåt i tiden, såsom ett år bakåt i tiden.

*De krav på undersökningsfrekvens för obehandlad mjölk som föreskrivs i hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung tillämpas inte på ett sådant primärproduktionsställe som inte levererar mjölk till en anläggning. Då måste företagaren göra upp en plan för provtagning för att det somatiska celltalet, det totala antalet bakterier och rester av mikrobläkemedel i obehandlad mjölk ska bli regelbundet undersökt. (förordningen om primärproduktion, bilaga 3, kapitel 4)*

Också sådana gårdar, som inte levererar mjölk till en anläggning och vilkas mjölk sålunda inte nödvändigtvis undersöks från ett andelslags eller mejeris sida, utan som säljer den obehandlade mjölken direkt till konsumenter, ska för det somatiska celltalets och bakterietalets del iaktta minst

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

den ovan nämnda undersökningsfrekvensen (hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, bilaga III, avsnitt IX, kapitel I, del III).

### Korrigerande åtgärder

Om ett mjölkprov som ett andelslag eller mejeri undersökt eller producenten själv låtit undersöka inte uppfyller kraven i lagstiftningen för celltalets, bakterietalets eller antibiotikaresternas del, utreds orsaken till detta och på gården vidtas då korrigerande åtgärder. Försäljningen av mjölk ska avbrytas så länge som utredningar pågår.

Ett högt bakterietal i obehandlad mjölk är i allmänhet ett tecken på att nedkylningen misslyckats. En annan orsak kan vara att mjölkkningsanordningen eller gårdstanken inte tvättats ordentligt. Då ska kontrolleras att mjölken kyls ned tillräckligt snabbt efter mjölkningen och säkerställas att mjölkkningsredskapen och -anordningen rengörs tillräckligt och att tvättvattnen avlägsnas. Ett högt celltal är ett tecken på brister i kornas juverhälsa. Då ska de djur, vilkas mjölk fortlöpande uppvisar ett för högt celltal, identifieras och behandlas eller utmönstras. Celltalet och bakterietalet ska undersökas på nytt omedelbart efter de korrigerande åtgärderna i avsikt att säkerställa att resultaten följer kraven i lagstiftningen.

Att rester av antibiotika påträffas i mjölken är en grund för att avbryta försäljningen av obehandlad mjölk. Producenten ska reda ut orsaken till det positiva resultatet och vidta korrigerande åtgärder, såsom förbättra sättet att märka ut behandlade djur. Efter dessa åtgärder kan man återuppta försäljningen av obehandlad mjölk.

### Salmonella

Om det officiellt misstänks att en djursjukdom förekommer på en gård till exempel på grund av att foder som misstänks vara kontaminerat med salmonella levererats till gården eller på grund av att en person som stadigvarande bor på gården eller som deltar i skötselns av djuren på gården konstaterats ha salmonellasmitta, fattar regionförvaltningsverket ett sådant beslut, som avses i 23 § 1 momentet lagen om djursjukdomar, med vilket man förbjuder försäljning av mjölken till någon annan instans än en godkänd anläggning i mjölkbranschen för pastörisering (Jord- och skogsbruksministeriets förordning 1030/2013, 14 §).

### STEC

Om en gård misstänks vara förknippad med STEC-smitta hos människan eller om STEC-bakterien i provtagningen i slakteriet konstateras hos ett djur från gården, ska försäljningen av obehandlad mängd från gården avbrytas så länge som fortsatta undersökningar pågår. Om STEC-bakterien i fortsatta undersökningar konstateras på gården, får mjölk från besättningen överlåtas endast till en anläggning i mjölkbranschen för att användas i sådana produkter, vilkas tillverkningsprocess klarar av att förrinta STEC-bakterien (förordningen om obehandlad mjölk bilaga 2, kapitel 2). Om producenten vill fortsätta försäljningen av obehandlad mjölk han producerat på gården direkt till konsumenter, ska åtgärderna som nämnts i kapitel 5.1.2 vidtas på gården.

## 5. Produktion och försäljning av större mängder obehandlad mjölk

På en företagare, som överlåter mer än 2500 kg/år obehandlad mjölk han producerat direkt till konsumenten från en livsmedelslokal på en mjölkproduktionsgård, tillämpas förordningen om obehandlad mjölk.

### 5.1 Primärproduktionsställe

Om hur man lämnar en anmälan om ett primärproduktionsställe, om lagstiftningen som reglerar primärproduktion och om inspektionsfrekvensen på mjölkproduktionsgårdar har berättats i kapitel 4.

### 5.1.1 Byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på en mjölkproduktionsgård

Byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på mjölkproduktionsgårdar ställs i bilaga 1 till allmänna förordningen och livsmedelshygien och i förordningen om primärproduktion, särskilt i bilaga 1 och bilaga 2 kapitel 4 till denna. En primärproduktionsföretagare som producerar obehandlad mjölk för försäljning ska också följa de byggnadstekniska och funktionsmässiga kraven i bilaga 1 till förordningen om obehandlad mjölk.

Det är bra om mjölkproducenten noggrannare utvärderar välfärds- och hälsoläget i besättningen minst en gång om året. Producenten bör också dagligen följa upp djurens hälsa och vid behov vidta korrigerande åtgärder i avsikt att främja djurens hälsa och välfärd.

Nedan följer en genomgång av de funktionsmässiga kraven (de inramade texterna) som förordningen om obehandlad mjölk ställer på primärproduktionen och av god praxis vid mjölkproduktion. Det vore bra om alla, inte enbart mjölkproduktionsgårdar som säljer obehandlad mjölk, skulle iaktta denna praxis och det vore bra att under inspektionerna gå igenom saken för att se om den omsätts i praktiken. Syftet med praxisen är att förhindra att sjukdomsalstrare hamnar i mjölken via avföring eller på något annat sätt till följd av bristande hygien.

I produktionslokalerna ska finnas möjlighet till tvätt och vid behov också desinficering av händerna innan mjölkningen inleds och också under mjölkningens gång.

*Spridning av gödsel till djurens foder och dricksvatten samt till utfodringsbord och utfodringsanordningar samt mjölkkrummet och gårdens eventuella livsmedelslokaler ska förhindras så vitt som möjligt. (förordningen om obehandlad mjölk, bilaga 1, 1 mom.).*

Transportrutterna för djuren, fodret, avföringen och mjölken på mjölkproduktionsgården ska planeras omsorgsfullt. Transportrutterna för fodren och foderlagren ska hållas så åtskilda som möjligt från transportrutterna för avföringen och djuren. Fodren ska produceras, hanteras och lagras så, att avföring inte hamnar i fodret. Gödselstaden ska vara klart åtskild från foderlagret och transportrutterna för djuren. Transportrutten eller avhämtningsrutten (mjölkbil och förarna) för mjölken på gården borde inte korsa transportrutterna för avföringen eller djuren

*Foderlager och utfodringsanordningar ska skyddas mot skadedjur, såsom fåglar och gnagare. Skadedjur ska bekämpas regelbundet. (förordningen om obehandlad mjölk, bilaga 1, 2 mom.).*

I beskrivningen av egenkontrollen ska beskrivas hur man förhindrar kontamination orsakad av skadedjur (förordningen om primärproduktion, 4 §). Som skadedjur betraktas gnagare, fåglar och insekter. Ovanför djurens utfodrings- och dricksplatser får inte finnas platser där fåglar kan sätta sig. Allt enligt möjlighet skall förhindras att skadedjur och andra djur kommer in i foderlagren och de platser där maskiner som används vid hantering av fodren och utfodring av djuren förvaras

*Om det på produktionsanläggningen hålls andra djur än mjölkboskap, får det inte äventyra foder- och mjölkhygien. Inga djur får komma in i mjölkkrummet. (förordningen om obehandlad mjölk, bilaga 1, 2 mom.).*

Det är att rekommendera att andra husdjur, såsom svin eller fjäderfä, inte samtidigt hålls i ladugården där de mjölkproducerande djuren hålls. Hållning av katter i ladugården rekommenderas inte heller på grund av toxoplasmaparasiten som de bär på. Inga djur får släppas in i övriga lokaler där mjölk hanteras, såsom mjölkstationen eller lokalerna där mjölken förvaras och kyls ned.

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

*Djurens vattenkoppar och vattenhoar, utfodringsbord samt utfodrings- och foderhanteringsanordningar ska rengöras och vid behov desinficeras tillräckligt ofta samt varje gång det konstateras att de har kommit i kontakt med avföring. (förordningen om obehandlad mjölk, bilaga 1, 3 mom.).*

Renhållningspraxisen ska beskrivas i beskrivningen av egenkontrollen (förordningen om primärproduktion, 4 §).

*Djuren och särskilt deras juver och närliggande delar ska hållas så rena som möjligt. Djuren ska ha ett så rent och torrt liggunderlag som möjligt. (förordningen om obehandlad mjölk, bilaga 1, 4 mom.)*

Att djuren är rena och friska är de viktigaste faktorerna som påverkar säkerheten hos obehandlad mjölk. För gårdar som producerar obehandlad mjölk kan rekommenderas frivilliga hälsovårdsavtal.

*På en mjölkproduktionsenhet där man bedriver automatmjölkning ska företagaren vid sin egen kontroll se till att spenar och juver är rena. (förordningen om obehandlad mjölk, bilaga 1, 4 mom.)*

Säkerställandet av att spenar och juver är rena på gårdar med automatmjölkning regleras också av kapitel 4, stycke 4.4 punkt 3 i bilaga 2 till förordningen om primärproduktion.

*För personer som besöker en produktionsenhet ska det finnas lämpliga skyddskläder och skyddsskor och möjlighet att tvätta och vid behov desinficera händer, skodon och arbetsredskap. Onödiga besök på produktionsenheten ska undvikas. (förordningen om obehandlad mjölk, bilaga 1, 5 mom.)*

### **5.1.2 Undersökningar av nötkreaturen och åtgärder till följd av undersökningsresultaten**

Företagaren ska låta göra undersökningar av prover av avföringen från nötkreaturen med tanke på STEC O157-bakterier och salmonella. Företagaren som svarar för djurhållningsplatsen ska ta hand om provtagningen. Hur prover tas och levereras in till ett laboratorium för analys ska beskrivas i den provtagnings- och undersökningsplan som ingår i beskrivningen av egenkontrollen på gården. En remiss för insändning av prover till laboratoriet finner du på Eviras webbplats: [Evira.fi > Om Evira > Blanketter och anvisningar > Livsmedel > Livsmedelslokaler](#)

Resultaten av analyserna av avföringsproverna med tanke på salmonella och STEC-bakterier ska vara negativa innan försäljningen av obehandlad mjölk inleds. På de gårdar som levererat obehandlad mjölk till försäljning före 1.1.2014 ska tas avföringsprover senast mellan juli och november.

Dessa krav på undersökning av besättningen gäller inte gårdar med getter. För getternas del finns inte tillräckligt med forskningsbelägg som grund för kraven, men det är ändå bra om företagaren är medveten om att risker förekommer.

### **Salmonella**

Djurhållningsplatser som överlåter större mängder obehandlad mjölk ingår i den obligatoriska

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

hälsoövervakning, som avses i 8 § lagen om djursjukdomar och som genomförs i avsikt att övervaka salmonellainfektioner.

*En aktör som är ansvarig för en djurhållningsplats ska se till att den provtagning med tanke på salmonella som genomförs på djurhållningsplatsen uppfyller kraven på obligatorisk hälsoövervakning. På djurhållningsplatsen ska genomföras provtagning innan överlåtandet av obehandlad mjölk inleds och därefter minst en gång per år. Minst en provtagning per år ska genomföras mellan ingången av juli och utgången av november. (förordningen om kontroll av salmonella hos nötkreatur och svin, 9 §)*

### **STEC**

STEC-bakterien (shigatoxinproducerande *E. coli*, EHEC, VTEC) är en *E. coli*-bakterie, som hos människan förmår orsaka tarminfektioner som yppar sig som diarré .

*En företagare ska sända avföringsprov från nötkreatur för undersökning med avseende på bakterien STEC O157 innan verksamhet inleds och efter det minst en gång per år. (förordningen om obehandlad mjölk, 6 §).*

*Avföringsprov för undersökning med avseende på STEC-bakterie ska tas så att minst en provtagning per år infaller mellan den första juli och den sista november. (förordningen om obehandlad mjölk, bilaga 2).*

*Om någon annan STEC-bakterie har konstaterats i provet av obehandlad mjölk från enheten eller om det annars finns särskild orsak att misstänka att det bland nötkreaturen finns någon annan STEC-bakterie, ska avföringsproven dessutom undersökas med avseende på den misstänkta bakterien. (förordningen om obehandlad mjölk, 6 §)*

Man ska låta utföra undersökningarna i laboratorier som åtminstone är laboratorier som godkänts att utföra egenkontrollundersökningar. De godkända laboratorierna finner du på Eviras webbplats: [Evira.fi > Om Evira > Om oss > Verksamhet > Laboratieverksamhet > Laboratorier godkända av Evira](#)

I bilaga 2, punkt 3 till förordningen om kontroll av salmonella hos nötkreatur och svin har beskrivits hur prover tas av nötkreatur för analys med tanke på salmonella. Enligt förordningen om obehandlad mjölk kan ett prov som tagits för analys med tanke på salmonella också analyseras med tanke på STEC-bakterier, men då kan prover från högst tio djur slås ihop till ett samlingsprov

Analysintygen över avföringsundersökningarna ska förvaras på gården och vid behov uppvisas för myndigheten. Analysintygen ska förvaras i minst 5 år (förordningen om primärproduktion, 5 §, 3 mom.). Företagaren som svarar för djurhållningsplatsen ska lämna den kommunala veterinären information om den provtagning hos företagaren, som ingår i den obligatoriska hälsoövervakningen och om analysresultaten (förordningen om hälsoövervakning, 7 §).

Om hur positiva resultat anmäls berättas i kapitel 9.2

### **Korrigerade åtgärder**

Om salmonellasmitta konstateras hos ett nötkreatur på en djurhållningsplats eller det rör sig om en officiell misstanke om djursjukdom, fattar länsveterinären ett till företagaren riktat beslut om gården för att förhindra att sjukdomen sprider sig (s.k. spärrbestämmelser). Förbudet och förpliktelseerna i beslutet har räknats upp i 14 § förordningen om kontroll av salmonella hos nötkreatur och svin. För mjölkens del är det enligt beslutet förbjudet att föra bort mjölk och mjölkprodukter

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

ter från djurhållningsplatsen någon annanstans än till en anläggning i Finland som godkänts med stöd av livsmedelslagen eller förordningen om biprodukter för att pastöriseras eller upphettas på ett sätt som åtminstone motsvarar pastörisering och att på djurhållningsplatsen använda mjölk som inte har pastöriserats eller upphettats som livsmedel. (förordningen om kontroll av salmonella hos nötkreatur och svin, 14 §, 3 och 4 mom.)

Mjolkproducentens åtgärder för att utrota salmonellan och anmälan som ska lämnas om åtgärderna (den s.k. saneringsplanen) regleras av 17 § förordningen om kontroll av salmonella hos nötkreatur och svin. Då åtgärderna som beskrivits i saneringsplanen vidtagits och kraven i 18 § i förordningen uppfylls, häver länsveterinären besluten som fattats för att förhindra att sjukdomen sprider sig

Om en gård misstänks vara förknippad med STEC-smitta hos människan eller om STEC-bakterien i provtagningen i slakteriet konstateras hos ett djur från gården, ska försäljningen av obehandlad mängd från gården avbrytas så länge som fortsatta undersökningar pågår.

Om ett preliminärt positivt resultat (*E. coli* O157) konstateras i ett avföringsprov i undersökningar som förordningen om obehandlad mjölk förutsätter eller i andra undersökningar, ska företagaren avbryta försäljningen av obehandlad mjölk från gården. Om STEC-bakterien konstateras i avföringsprover efter typbestämningen, får mjölk som besätningen producerat överlåtas enbart till en anläggning i mjölkbranschen för användning i sådana produkter, vilkas tillverkningsprocess klarar av att förrinta STEC-bakterien (förordningen om obehandlad mjölk, bilaga 2, kapitel 2).

Pastörisering eller en upphettningsbehandling med minst motsvarande effekt räcker för att förrinta STEC-bakterien. Om man vill fortsätta leverera obehandlad mjölk för att överlåtas som sådan till konsumenten, ska producenten vidta tillräckligt effektiva åtgärder för att förhindra att smitta sprider sig till den obehandlade mjölken. Åtgärderna kan beskrivas till exempel i den STEC-riskhanteringsplan, som den kommunala veterinären utarbetar för gården. Producenten ska också med minst fyra på varandra följande negativa analysresultat påvisa att STEC-bakterien inte längre påträffas på gården. Proverna ska tas med cirka åtta månaders intervall, av vilka tre prover under tidsperioden juli-november. Tillsynsmyndigheten ska konstatera att åtgärderna är tillräckliga innan försäljningen eller leveransen av obehandlad mjölk inleds eller återupptas. Erfarenheten har visat att det är mycket svårt att bli kvitt STEC-bakterier som förekommer i besätningen.

På webbplatsen till Föreningen för bekämpning av djursjukdomar ETT r.f. ([www.ett.fi](http://www.ett.fi)) finner du allmänna hygienanvisningar för gårdar med nötkreatur

### 5.1.3 Kvalitetskraven på obehandlad mjölk

*Antalet bakterier i obehandlad mjölk från kreatur och, i obehandlad mjölk från nötkreatur, också det somatiska celltalet ska regelbundet undersökas. Antalet bakterier i obehandlad mjölk från kor och getter får vara högst 50 000 cfu/ml, somatiska celltalet i obehandlad mjölk från kor högst 250 000/ml. (förordningen om obehandlad mjölk, 7 § och bilaga 3)*

Vid utvärdering av resultaten räknas inte ut något geometriskt medelvärde. Varje mjölkprov ska uppfylla det ovan nämnda kravet på klass E. Undersökningsfrekvensen är för bakterietalets del minst två prover per månad och för somatiska celltalets (celltalets) del minst ett prov per månad (hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, bilaga III, avsnitt IX, del III). Om fler prover tas, tillämpas kraven på alla prover. Den behöriga myndigheten kan vid behov bestämma att prover tas oftare. Det kan vara skäl att öka provtagningsfrekvensen till exempel då mjölkkningsanordningen byts ut eller anordningens tvättrutiner ändras.

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

### Korrigerande åtgärder

Om ett mjölkprov som ett andelslag eller mejeri undersökt eller som producenten själv låtit undersöka inte uppfyller kravet i lagstiftningen för somatiska celltalets, bakterietalets eller antibiotikares-ternas del, utreds orsakerna till detta och på gården vidtas då korrigerande åtgärder. Om åtgärder-na berättas i kapitel 4.4.

#### 5.1.4 Beskrivningen av egenkontrollen

Företagaren ska inkludera det som nämnts i kapitel 4.3 i sin beskrivning av egenkontrollen, be-skrivningen av försäljningen av obehandlad mjölk undantagen. I beskrivningen ska också ingå en provtagnings- och undersökningsplan, i vilken man beskriver hur prover tas och levereras in för salmonella- och STEC-undersökningar av nötkreatur och undersökningar av bakterie- och celltalet i obehandlad mjölk (se kapitlen 5.1.2 och 5.1.3).

Beskrivningen av egenkontrollen ska uppvisas för myndigheten under kontrollen av hygien på en mjölkproduktionsgård

### 5.2 En livsmedelslokal som säljer obehandlad mjölk på en mjölkproduktionsgård

Producenten ska lämna en sådan anmälan om livsmedelslokal, som avses i 13 § 1 mom. livsme-delslagen. Anmälan ska lämnas till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten senast fyra veckor innan verksamheten inleds eller väsentligt ändras, såsom att obehandlad mjölk börjar säl-jas. Om förfarandet vid anmälan av livsmedelslokaler finns mer detaljerade bestämmelser i den nationella förordningen om livsmedelstillsyn. Den kommunala tillsynsmyndigheten som tar emot anmälan ska se till att den veterinär som står i tjänsteförhållande till kommunen och som utövar tillsyn över hygien på gården får veta om den anmälda livsmedelslokalen som befinner sig på gården. Tjänsteinnehavarna som utövar tillsyn över primärproduktionen och livsmedelslokalen ska samarbeta. Evira rekommenderar att det på sådana mjölkgårdar, som säljer obehandlad mjölk direkt till konsumenter, utförs en kontroll av hygien minst en gång om året. Livsmedelslokalen inspekteras i enlighet med tillsynsplanen.

På livsmedelslokaler som överlåter obehandlad mjölk tillämpas allmänna förordningen om livsme-delshygien bilaga II, förordningen om livsmedelslokaler och förordningen om obehandlad mjölk § 4, kapitel 3 och bilagorna 3 och 4.

Eviras "Anvisning om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler" (nr 16025/2) ger mer in-formation om hygienkraven på livsmedelslokaler. Anvisningen är avsedd för livsmedelstillsyns-myndigheterna i tillsynen över att bestämmelserna följs, men företagarna kan också utnyttja anvis-ningen i sin verksamhet. Då kraven i bestämmelserna tillämpas ska verksamhetens omfattning och karaktär och riskerna som hänför sig till verksamheten beaktas.

#### 5.2.1 Byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på en livsmedelslokal

*Obehandlad mjölk som ska överlåtas ska omedelbart efter mjölkningen kylas ned till en tempe-ratur av högst 6 °C. Mjölken ska fram till överlåtelsen förvaras i en kylanläggning i högst 6 °C. Det får gå högst två dygn mellan mjölkningen och överlåtelsen av obehandlad mjölk. Obehand-lad mjölk ska överlåtas till konsumenten utportionerad i konsumentens kärl. (förordningen om obehandlad mjölk, bilaga 4, kapitel 1)*

Obehandlad mjölk ska överlåtas till konsumenten inom två dygn efter mjölkningen. Evira rekom-menderar att sista förbrukningsdagen i regel är två dygn från överlåtelsen. En företagare kan ändå



Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

låta utföra hållbarhetsundersökningar av den obehandlade mjölken på gården och utgående från dem ge en längre hållbarhetstid. Undersökningarna ska göras av mjölk som förvarats i + 6 °C, även om företagaren anger en lägre temperatur som förvarings- och transporttemperatur. Den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten ska utvärdera om hållbarhetsundersökningarna är tillräckliga. Om hållbarhetsundersökningar har berättats i Eviras anvisning 10501/1 Mikrobiologiska krav för livsmedel, tillämpning av kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 (kapitel 3 Företagarens ansvar, kapitel 3.3 Fastställande av produktens försäljningstid).

I en anmäld livsmedelslokal kan obehandlad mjölk inte förpackas färdigt i engångskärl. Företagaren kan ändå separat sälja engångskärl, i vilka mjölken portioneras ut då konsumenten kommer för att köpa mjölk.

*Lokaler där obehandlad mjölk hanteras för överlåtelse och säljs, ska byggnadstekniskt och funktionsmässigt avskiljas från de lokaler som hör till primärproduktionen. Kundernas kärl ska inte förvaras i mjölkhanteringslokalen. Kunderna får inte släppas in i mjölkhanteringslokalen. (förordningen om obehandlad mjölk, bilaga 4, kapitel 2, mom. 1)*

Obehandlad mjölk kan hanteras för försäljning i en lokal som särskilt reserverats för hantering av mjölken. Ett lämpligt utrymme kan också ordnas i mjölkrummet eller hemma i köket om mjölken bara kan hanteras på ett hygieniskt sätt.

Om en lokal för hantering av obehandlad mjölk ordnas i mjölkrummet, ska mjölkrummet uppfylla kraven som ställs på en livsmedelslokal. Byggnadsteknisk avskiljning förutsätter att primärproduktionsverksamheterna flyttas bort från mjölkrummet. I ett mjölkrum som anmälts som en livsmedelslokal krävs noggrannare vinnläggning om renheten. I mjölkrummet får då inte till exempel tvättas spenkoppar eller andra mjölkkningsredskap och inte heller spendukar eller mjölkningsoveraller. Med funktionsmässig avskiljning avses också att skodon och arbetsklädseln byts då man kommer från ladugården till mjölkrummet.

Utportioneringen får inte äventyra hygien hos den obehandlade mjölken som säljs eller mjölken i gårdstanken. Utportioneringsredskapen, såsom slevar, kranar och slangar ska hållas rena också mellan utportioneringarna.

Om lokalen där obehandlad mjölk hanteras ligger hemma i köket, kan av verksamheten inspekteras endast planen för egenkontroll och bokföringen över egenkontrollen. I lokaler avsedda för boende kan utföras inspektion endast om man har befogat skäl att misstänka att brott mot livsmedelsbestämmelserna skett eller i avsikt att förhindra en allvarlig hälsofara. Om tillsynen över en livsmedelslokal som ligger i hemmet berättas mer detaljerat i Eviras anvisning om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler.

*En eventuell försäljningslokal ska i tillräcklig omfattning avskiljas från mjölkhanteringslokalen. Mjölkrummet får inte användas som försäljningslokal. Kunderna ska ha tillträde till försäljningslokalen utan att passera djurhållningslokaler eller mjölkrummet. Kundernas kärl får förvaras i försäljningslokalen. (förordningen om obehandlad mjölk, bilaga 4, kapitel 2, mom. 2)*

Kunderna ska utträta sina ärenden utanför mjölkrummet och djurhållningslokalerna eller i en separat försäljningslokal. Om en skild lokal reserverats för hantering av mjölken, kan försäljningslokalen avskiljas från den till exempel med hjälp av en butiksdisk. Om åter mjölkrummet används som hanteringslokal, ska en annan försäljningslokal ordnas, eftersom kunderna inte får komma in i mjölkrummet. Försäljningslokalen kan ligga utomhus eller i samband med ladugårdens kontor, om man kan gå ut från den utan att gå via lokaler som hänför sig till mjölkproduktionen.

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

Efter avkylning kan den obehandlade mjölken portioneras färdigt ut i kundens kärl. Konsumentens kärl får inte förvaras i mjölkrummet eller i lokaler avsedda för utportionering av mjölken. Kundens kärl kan förvaras i försäljningslokalen eller i en annan lokal, där det vid behov finns ett kylskåp för fyllda kärl.

*I lokaler där mjölk hanteras och säljs får kundernas kärl tas in endast när de är rena. Kundernas kärl får inte tvättas i livsmedelslokalen. (förordningen om obehandlad mjölk, bilaga 4, kapitel 2, mom. 3)*

Obehandlad mjölk får inte portioneras ut i ett smutsigt kärl. Om ett kärl som en kund kommit med tydligt är smutsigt, borde det inte alls tas emot utan då borde kunden ombes komma med ett rent kärl i stället för det smutsiga. Företagaren kan också ha tomma engångskärl i reserv som kunderna kan köpa.

### 5.2.2 Planen för egenkontroll

En anmäld livsmedelslokals plan för egenkontroll ska visas upp för tillsynsmyndigheten senast i samband med den första inspektionen. Planen för egenkontroll ska vara tillräcklig med tanke på verksamheten. Genom att idka egenkontroll vill man hantera de livsmedelshygieniska riskerna som hänför sig till verksamheten. Tillsynsmyndigheten utvärderar om egenkontrollen är tillräcklig, men godkänner inte planen för egenkontroll. Tillsynsmyndigheten är skyldig att ge anvisningar och har rätt att ge förelägganden i avsikt att säkerställa att egenkontrollen fungerar. På egenkontrollen ställs krav i 5 § i förordningen om livsmedelslokaler och rekommendationer i Eviras anvisning om livsmedelslokaler.

*I en företagares plan för egenkontroll ska det ingå en plan för provtagning och undersökning där provtagning och leverans av proven för de undersökningar som förutsätts i 10 § beskrivs (förordningen om obehandlad mjölk, 11 §).*

I planen för egenkontroll ska beskrivas hur prover tas också med tanke på till exempel ytrenhetsundersökningar utöver de prover som avses i förordningen om obehandlad mjölk. Livsmedelsföretagare som tillverkar ätfärdiga livsmedel som kan vara förknippade med en risk för *Listeria monocytogenes* ska ta *Listeria monocytogenes*-prover av hanteringsområdena och hanteringsutrustningen som en del av sitt provtagningsprogram (mikrobrukerieförordningen, art. 5).

I planen för egenkontroll i en livsmedelslokal som överlåter obehandlad mjölk ska utöver provtagningsplanen också följande beaktas: dokumenteringen av den överlåtna obehandlade mjölkens ålder och temperatur, hygienkompetensen och utredningen av personalens hälsotillstånd.

Företagaren kan använda sig av en av branschen producerad och av Evira utvärderad vägledning för god praxis, som kan ersätta planen för egenkontroll antingen helt eller till de delar som den motsvarar praxisen i livsmedelslokalen.

Kraven på provtagnings- och undersökningsplanen beskrivs i kapitlet 5.2.3 Mikrobiologiska krav på obehandlad mjölk och åtgärder som undersökningsresultaten förutsätter och kapitlet 5.1.3 Kvalitetskraven på obehandlad mjölk i denna anvisning.

### 5.2.3 Mikrobiologiska krav på obehandlad mjölk och åtgärder som undersökningsresultaten förutsätter

Företagaren ska låta undersöka obehandlad komjölk som han överlåter från en livsmedelslokal med tanke på listeria, STEC-bakterien och campylobacter och obehandlad getmjölk med tanke på listeria och salmonella. Proverna ska tas av mjölken i gårdstanken på mjölkproduktionsgården så, att provet representerar den obehandlade mjölken som överläts. Av mjölken i gårdstanken tas fem separata delprover. Delprovet har en volym på cirka 400 ml.

Om sista förbrukningsdagen som företagaren fastställt för obehandlad mjölk är färre än fem dygn efter mjölkningen, behöver företagaren inte nödvändigtvis låta undersöka den obehandlade mjölken med tanke på förekomst av listeria (mikrobrukerieförordningen, bilaga 1, kapitel 1, punkt 1.3).

Företagaren ska låta utföra undersökningarna i åtminstone ett laboratorium som godkänts för utförande av egenkontrollundersökningar. Mer information om laboratorierna finner du på Eviras webbplats. Anvisningar om sättet, på vilket proverna sänds in ger laboratoriet som tar emot dem. En remiss för insändning av prover till laboratoriet finner du på Eviras webbplats: [Evira.fi > Om Evira > Blanketter och anvisningar > Livsmedel > Livsmedelslokaler](#)

Provtagningsfrekvensen beror i regel på mängderna obehandlad mjölk som överläts. Provtagningsplanen utarbetas utgående från den sålda mängden året innan. Om den sålda mängden under det pågående året betydligt avviker från den, ska planen korrigeras.

Som provtagningsfrekvens för företagare som säljer 2500 - 5000 kg om året rekommenderar Evira ett prov per år, för företagare som säljer 5000 - 10 000 kg om året två prover per år, för företagare som säljer 10 000 - 20 000 kg om året tre prover per år och för företagare som säljer större mängder än så ett prov per varje påbörjat 10 000 kg om året. En livsmedelslokal som säljer 50 000 kg om året ska till exempel ta sex mjölkprover per år. Provtagningarna ska tidsmässigt fördelas jämnt över hela året. Provtagningskraven och rekommendationerna har sammanförts i bilagorna 2, 3 och 4.

Laboratoriet meddelar resultaten av egenkontrollundersökningarna till företagaren. Om listeria, salmonella, STEC-bakterier eller campylobacter konstateras i ett prov, ska företagaren informera den lokala livsmedelstillsynsmyndigheten om fynden. Med företagarens medgivande kan också laboratoriet informera tillsynsmyndigheten.

#### Korrigerande åtgärder

25 § i livsmedelslagen ålägger företagaren att så effektivt som möjligt förhindra att sjukdomar som smittar från djur till människor sprider sig via livsmedlen. Enligt allmänna livsmedelsförordningen får man inte släppa ut sådana livsmedel på marknaden, som inte är säkra. Ett livsmedel anses inte säkert, om det är skadligt för hälsan (artikel 14). Om sjukdomsalstrare påträffas i mjölken, måste försäljningen direkt till konsumenten avbrytas och korrigerande åtgärder vidtas.

Gener som krävs för att shigatoxin (Stx I och/eller Stx II) ska bildas och som konstaterats i en PCR-undersökning av ett prov av obehandlad mjölk i kombination med en O-gen som konstaterats i en serotypspecifik PCR-undersökning bildar ett preliminärt STEC-positivt resultat. Företagaren upphör med försäljningen av obehandlad mjölk utgående från ett preliminärt positivt resultat och vidtar andra korrigerande åtgärder, vid behov på tillsynsmyndighetens beslut.

Om STEC O26, O103, O111, O145 eller O157-bakterier konstateras i mjölken i gårdstanken, ska avföringsprover från besättningen undersökas för den konstaterade STEC-bakteriens del. Om STEC-bakterier konstateras i avföringsproverna, får mjölken som besättningen producerat överlä-

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

tas endast för användning i sådana produkter, vilkas tillverkningsprocess klarar av att förrinta STEC-bakterien (förordningen om obehandlad mjölk, bilaga 2, kapitel 2). Om producenten vill fortsätta sälja obehandlad mjölk han producerat från en livsmedelslokal direkt till konsumenten, ska åtgärderna som beskrivs i kapitel 5.1.2 vidtas på gården.

Listeria förekommer allmänt i ladugårdsmiljön, till vilken den oftast sprider sig med dåligt ensilage. Listerian förmår bilda biofilmer i mjölkkningsanordningen och gårdstanken. Om *Listeria monocytogenes*-bakterier konstateras i obehandlad mjölk, ska uppmärksamhet fästas vid tvätten av de ytor, som kommer i kontakt med mjölken. Provtagning av anordningen kan vara till nytta då man utreder källan till listeriakontaminationen. Djurens dryckeskärl och foderbord ska tvättas på ett effektivt sätt. Djurens renhet och en god mjölkkningshygien är något man noggrant måste vinnlägga sig om. Efter dessa åtgärder tas ett nytt prov. Försäljningen av obehandlad mjölk kan återupptas, om listeria inte konstaterats i två mjölkprover tagna med en veckas mellanrum.

Eftersom campylobacter allmänt förekommer i tarmkanalen hos mjölkboskap, är kontaminering av spenarna med avföring den viktigaste orsaken till att mjölken kontamineras. Om campylobacter konstateras i obehandlad mjölk, ska man säkerställa att spenarna rengörs omsorgsfullt före mjölkningen. Man ska noggrant se till att djuren också i övrigt är rena. Efter dessa åtgärder tas ett nytt prov. Försäljningen av obehandlad mjölk kan återupptas, om campylobacter inte konstaterats i två mjölkprover tagna med en veckas mellanrum.

Om salmonellabakterier konstateras i obehandlad getmjölk, rekommenderar Evira att företagaren tar avföringsprover på gården för undersökning med tanke på salmonella. För antalet provers del kan man tillämpa de antal prover som i förordningen om salmonellasmitta fastställts för nötkreatur. Om salmonellabakterier konstateras i avföringsproverna, rekommenderar Evira att produktionsgården saneras och att resultaten av saneringen säkerställs med hjälp av undersökningar av avförings- och miljöprover med tanke på salmonella. Salmonella som konstaterats hos getter har inte klassificerats som en sådan sjukdom, som enligt lagen om djursjukdomar ska bekämpas och sådana restriktioner som avses i lagen om djursjukdomar följer således inte på salmonellafynd. Försäljningen av obehandlad mjölk kan återupptas då saneringsåtgärderna vidtagits och salmonellabakterier inte konstaterats i två prover av den obehandlade mjölken tagna med en veckas mellanrum.

En god mjölkkningshygien spelar en avgörande roll då man vill förebygga att den obehandlade mjölken kontamineras. Den svaga punkten med automatiska mjölkkningsanordningar är rengöringen av spenarna innan spenkopparna fästs på spenarna. Rengöringen kan vara otillräcklig för någon spenes del eller så kan den bli helt ogjord. Om detta borde diskuteras med producenten under tillsynsbesöket. Företagaren har som uppgift att säkerställa att spenarna rengörs tillräckligt.

Det är skäl att beakta att patogener även trots grundliga bekämpningsåtgärder kan överleva i djuret, i miljön eller i anordningarna, varifrån de senare kan hamna i mjölken.

## 6. Anläggning som förpackar obehandlad mjölk

Livsmedelslagstiftningen förutsätter att livsmedelslokaler som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung före detaljhandeln dvs. anläggningar ska ansöka om ett sådant godkännande av tillsynsmyndigheten, som avses i livsmedelslagen (13 §, 2 mom.) innan verksamheten inleds eller betydande ändringar i verksamheten görs. En betydligt ändrad verksamhet kan inledas först efter att ändringen godkänts. Förpackning av obehandlad mjölk som ny verksamhet kräver ett godkännande av tillsynsmyndigheten.

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

I kapitel 6 behandlas kraven på en mjölkanläggning som förpackar obehandlad mjölk eller icke-värmebehandlad mjölk.

På anläggningar tillämpas de byggnadstekniska och funktionsmässiga krav som framgår av bilaga II till allmänna förordningen om livsmedelshygien. I avsnitt IX i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung ingår också de centrala kraven på produktion och hantering av obehandlad mjölk vid primärproduktion, vid transport och i anläggningar. I förordningen om anläggningar ingår också bestämmelser som reglerar verksamheten i anläggningar. En förutsättning för att en anläggning skakunna godkännas är att anläggningen uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen. Anläggningen inspekteras enligt en tillsynsplan.

Om förfarandet då livsmedelslokaler godkänns ingår mer detaljerade bestämmelser i den nationella förordningen om livsmedelstillsyn. Mer information om hur anläggningar godkänns och vilka krav som ställs på anläggningar finner du i Eviras anvisning nr 16033/3 Hur en anläggning godkänns.

Den obehandlade eller icke-värmebehandlade mjölken som en anläggning förpackar ska härstamma från en sådan mjölkproduktionsgård, som följer kraven som ställs på primärproduktion i förordningen om obehandlad mjölk (förordningen om obehandlad mjölk, kapitel 2). En mjölk-anläggning kan leverera sina produkter till handeln utan mängd- eller platsbegränsningar. I en mjölk-anläggning kan också säljas obehandlad mjölk i köparens kärl (förordningen om obehandlad mjölk, 13 §, 3 mom.). Kunden kan utöver en konsument också vara andra anläggningar och livsmedelslokaler, såsom en butik, en restaurang eller ett bageri.

### 6.1 Byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på en anläggning

#### Byggnadstekniska krav

*Vid en anläggning ska mjölkhanteringslokalerna byggnadstekniskt och funktionsmässigt avskiljas från de lokaler som hör till primärproduktionen (förordningen om obehandlad mjölk, 13 §).*

Om man i ett mjölkrum gör ett utrymme för hantering och förpackning av obehandlad mjölk, ska mjölkrummet uppfylla de krav som ställs på en anläggning. Det förutsätter att primärproduktionsverksamheterna flyttas bort från mjölkrummet och att man noggrannare vinnlägger sig om renheten. I ett mjölkrum som godkänts som en anläggning får man till exempel inte tvätta spenkoppar, mjölkkningsredskap, spendukar eller mjölkningsoveraller. Då man kommer till mjölkrummet från ladugården eller utomhus ifrån, ska man byta skodon och arbetskläder. Personalen som arbetar i anläggningen ska använda lämplig skyddsklädsel, lämplig huvudbonad och lämpliga skodon, som är avsedda enbart för arbetet i anläggningen.

I en mjölk-anläggning som enbart hanterar obehandlad mjölk krävs inte renhetsområden av olika nivåer. Med hantering av mjölk avses här nedkyllning av mjölken, utportionering av mjölken i kundens kärl och förpackning av mjölken.

En eventuell försäljningslokal ska tillräckligt åtskiljas från mjölkhanteringslokalen. Kunderna ska ha möjlighet att komma in i försäljningslokalen utan att gå via djurhållningslokalerna eller mjölkrummet. Det är tillåtet att förvara kundernas kärl i försäljningslokalen.

De byggnadstekniska och funktionsmässiga lösningarna ska visas upp för den lokala tillsynsutövaren, som inspekterar utrymmena i anläggningen och till slut godkänner konstruktionerna och verksamheten. Tillsynsutövaren lämnar en anmälan till Evira om beslutet om godkännande som han

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

fattat, varefter Evira ger ett godkännandenummer för identifieringsmärket. Därefter kan verksamheten inledas.

### Funktionsmässiga krav

Om en mjölkanläggning på en mjölkproduktionsgård ligger i närheten av ladugården eller i samma byggnad som den, behöver egenkontrollen av transporten av den obehandlade mjölken inte behandlas separat. Egenkontrollen av transporten kan beskrivas i planen för egenkontroll oberoende av om mjölken kommer från samma gård eller längre ifrån.

Varje parti obehandlad mjölk som mottagits i anläggningen ska kontrolleras. I mottagningskontrollen ska ingå undersökning med tanke på antibiotikarester, mätning av temperaturen och sensorisk bedömning.

Då en anläggning tar emot obehandlad mjölk från flera gårdar, ska den obehandlade eller icke-värmebehandlade mjölken förpackas så, att en enskild förpackning innehåller mjölk från endast en gård (förordningen om obehandlad mjölk, 13 §). Anordningarna och redskapen för utportionering ska rengöras mellan partierna obehandlad mjölk från olika gårdar.

På förpackningssättet ställs inga krav i lagstiftningen. Förpackningen kan ske manuellt, med porionerare eller maskinellt.

Avsnitt IX, kapitel III i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung säger att *förslutningssystemet skall vara utformat så att det klart framgår och lätt kan kontrolleras om förslutningen öppnats. Vid ändamålsenligheten hos utrustningen och förfarandet som anlitas vid förpackning av obehandlad mjölk och planen för rengöring och kontroll av renheten hos en eventuell förpackningsmaskin ska fästas uppmärksamhet.*

Det är bra att kontrollera rengöringsplanen, rengöringsförfarandet, tvättmedlen och dessas ändamålsenlighet under tillsynsbesöket. Det är också skäl att säkerställa att det i instruktionerna ingår hur en eventuell förpackningsmaskin enligt tillverkarens anvisningar tas isär för rengöring i ändamålsenligt tillräckligt små delar för de komponenters del som kommer i kontakt med mjölken. Otillräcklig isärtagning och rengöring av förpackningsmaskinen bidrar till uppkomsten av problem och skapar lätt gynnsamma förhållanden för listerian att rota sig i maskinens konstruktioner.

Om en anläggning säljer obehandlad eller icke-värmebehandlad mjölk direkt i kundens kärl, ska företagaren i samband med överlåtelsen av mjölken ge konsumenten den information som avses i 4 § 1 mom. förordningen om obehandlad mjölk och hålla den synlig på överlåtelseplatsen. Om den saken berättas mer i kapitel 2 i denna anvisning. Anvisningar som gäller konsumentens kärl finner du i kapitel 5.2.1.

Konsumentens kärl får inte förvaras i mjölkrummet eller i de lokaler i en anläggning där obehandlad mjölk hanteras. Det är möjligt att förvara kundens kärl i försäljningslokalen eller i en annan lokal i anläggningen, där det vid behov finns ett kylskåp för fyllda kärl. Kunderna ska handla mjölk utanför lokalen där obehandlad mjölk hanteras i anläggningen.

Myndighetens tillsynsskyldighet i fråga om undersökningarna av den obehandlade mjölkens kvalitet härstammar från förordningen om kontrollen av animaliska livsmedel (bilaga IV, kapitel II, stycke 1.), enligt vilken den behöriga myndigheten ska övervaka de kontroller (bakterietalet, celltalet och antibiotikatestet) som utförs i enlighet med avsnitt IX kapitel I del III i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. Dessa undersökningsresultat ska kontrolleras under tillsynsbesöken.

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

### 6.2 Planen för egenkontroll

Anläggningsföretagaren ska utarbeta en skriftlig plan för egenkontroll, följa den och föra bok över hur den omsätts i praktiken (livsmedelslagen, 20 §). Tillsynsmyndigheten kontrollerar och utvärderar planen och underrättar företagaren om saken, om brister förekommer i planen.

Den skriftliga planen för egenkontroll ska inbegripa tillräckliga förutsättningar för att hantera riskerna och säkerställa att produkterna i övrigt motsvarar bestämmelserna. Planen för egenkontroll visas upp i samband med ansökan om godkännande av anläggningen. Efter att ha utvärderat om planen för egenkontroll är tillräcklig kan tillsynsmyndigheten uppmana företagaren att komplettera, korrigera eller ändra den, om planen inte är tillräcklig för att förhindra, minska eller eliminera hälsorisker eller den inte i övrigt uppfyller kraven i lagstiftningen. Tillsynsmyndigheten är skyldig att ge anvisningar och har rätt att ge förelägganden i avsikt att säkerställa att egenkontrollen fungerar.

I anläggningens plan för egenkontroll ska vara färdigt planerat och beskrivet hur man går till väga i fall av en avvikelser. Syftet med egenkontrollen är att förebygga att missförhållanden uppkommer, att missförhållanden rättas till utan åtgärder från tillsynsmyndighetens sida och att förebygga att missförhållanden upprepas. Företagaren ska vidta de korrigerande åtgärder som nämnts i planen för egenkontroll i avsikt att eliminera eventuella missförhållanden. Mer om detta i kapitel 9.

Anläggningar som släpper ut obehandlad mjölk eller annan icke-värmebehandlad mjölk, såsom standardiserad mjölk eller grädde, på marknaden ska uppdatera sin plan för egenkontroll i fråga om anskaffningen av den obehandlade mjölken, de mikrobiologiska undersökningarna av mjölken och märkningarna på mjölken så att den motsvarar de nya kraven. Saken ska kontrolleras under tillsynsbesöket.

I planen för egenkontroll ska ingå en beskrivning av hur anläggningen som tar emot obehandlad mjölk säkerställer att kvaliteten på mjölken (bakterietalet, somatiska celltalet och resterna av antibiotika) som lämnar primärproduktionsstället uppfyller kraven i hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och förordningen om primärproduktion (förordningen om anläggningar, bilaga 3, punkt 2.10).

I mottagningskontrollen av obehandlad mjölk ska ingå det som nämnts i kapitel 12 punkt 1 i bilaga 2 till förordningen om anläggningar (rester av antibiotika, temperaturen och den sensoriska kvaliteten). I planen för egenkontroll ska också ingå en beskrivning av hur anläggningen säkerställer att den obehandlade eller icke-värmebehandlade mjölken man förpackar producerats i enlighet med kraven i kapitel 2 i förordningen om obehandlad mjölk. Noggrannare information om saken finner du i kapitel 5.1 i denna anvisning.

I planen för egenkontroll ska också ingå en beskrivning av hur rengöringsåtgärdernas effektivitet följs upp (plan för kontroll av renheten). Resultaten av dessa undersökningar ska kontrolleras under tillsynsbesöken.

Företagaren kan använda sig av en av branschen utarbetad och av Evira utvärderad vägledning för god praxis, som antingen helt eller i tillämpliga delar kan ersätta planen för egenkontroll. Om saken ska finnas ett omnämmande i beslutet om att godkänna anläggningen.

Företagaren håller sin plan för egenkontroll uppdaterad och utövar egenkontroll i enlighet med planen. Under inspektionsbesök säkerställer tillsynsmyndigheten att planen för egenkontroll följs.

### 6.3 Provtagnings- och undersökningsplanen

Till anläggningens plan för egenkontroll ska bifogas en provtagnings- och undersökningsplan och information om det laboratorium, i vilket proverna som tagits inom egenkontrollen undersöks. I samband med utvärderingen av planen för egenkontroll utvärderar tillsynsmyndigheten också om de föreslagna egenkontrollproverna och undersökningarna är tillräckliga.

Antalet bakterier i obehandlad mjölk från kor och getter som saluhålls som obehandlad eller icke-värmebehandlad mjölk och som tas emot i en anläggning får vara högst 50 000 cfu/ml och somatiska celltalet i obehandlad mjölk från kor högst 250 000/ml (förordningen om obehandlad mjölk, 7 §). Gränserna för bakterietalet och celltalet är de samma som för mjölk av klass E, men vid utvärdering av resultaten används inte något geometriskt medelvärde. Varje mjölkprov ska uppfylla kravet ovan. Undersökningsfrekvensen är för bakterietalets del minst två prover per månad och för celltalets del minst ett prov per månad (hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, bilaga III, avsnitt IX, kapitel III).

Varje parti obehandlad mjölk som tas emot i anläggningen ska kontrolleras. I mottagningskontrollen ska ingå en undersökning med tanke på rester av antibiotika, en mätning av temperaturen och en sensorisk bedömning.

En anläggning kan ta på sig att utföra sådana undersökningar, som i förordningen om obehandlad mjölk krävs av primärproduktion, om så separat överenskommit. Då ska också dessa undersökningar tas med i provtagnings- och undersökningsplanen. Av planen för egenkontroll ska ändå framgå vem som svarar för de undersökningar av avföringen, som avses i 6 § och de undersökningar av den obehandlade mjölken, som avses i 7 § i förordningen om obehandlad mjölk. Av planen för egenkontroll ska också framgå vad som överenskommit mellan anläggningen och primärproducenten, vem som svarar för genomförandet av provtagnings- och undersökningsplanen och kostnaderna.

Ett sammandrag av beskrivningarna och genomförandet av undersökningarna som ingår i provtagnings- och undersökningsplanen för den obehandlade mjölkens del framgår av bilaga 3 till denna anvisning. Avföringsproverna framgår åter av bilaga 3.

Obehandlad mjölk och annan icke-värmebehandlad mjölk från kor som släpps ut på marknaden från en anläggning ska undersökas med tanke på förekomst av listeria, STEC-bakterier och campylobacter och getmjölk med tanke på förekomst av listeria och salmonella. En remiss för insändning av prover till laboratoriet finner du på Eviras webbplats: [Evira.fi > Om Evira > Blanketter och anvisningar > Livsmedel > Anläggningar > Mjölk](#)

Om sista förbrukningsdagen som företagaren fastställt för obehandlad mjölk är färre än fem dygn efter mjölkningen, behöver företagaren inte nödvändigtvis låta undersöka den obehandlade mjölken med tanke på förekomst av listeria (mikrobrukerieförordningen, bilaga 1, kapitel 1, punkt 1.3).

Om en patogen påträffas i undersökningarna av den obehandlade mjölken i en anläggning, ska produkten omedelbart återkallas och åtgärderna som planerats med tanke på avvikande situationer vidtas. Då *Listeria monocytogenes*-bakterier påträffas i undersökningar av förpackad obehandlad mjölk, ska utredningar inledas i avsikt att spåra bakteriens ursprung.

Livsmedelsföretagare som tillverkar ätfärdiga livsmedel som kan vara förknippade med en risk för *Listeria monocytogenes* ska ta *Listeria monocytogenes*-prover av hanteringsområdena och hantegringsutrustningen som en del av sitt provtagningsprogram (mikrobrukerieförordningen, art. 5).



Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

I bilaga 3 finns ett sammandrag av undersökningarna som krävs.

Under inspektionsbesök ska fästas uppmärksamhet vid hur planen följs och vid resultaten av undersökningarna.

### **Anläggningen som förpackar obehandlad mjölk ligger i anslutning till en mjölkproduktionsgård**

Om en anläggning som förpackar obehandlad mjölk inte använder all mjölk från den egna gården och ett annat andelslag eller mejeri också avhämtar obehandlad mjölk från mjölkproduktionsgården och andelslaget eller mejeriet sörjer för ovan nämnda kvalitetsundersökningar (bakterietalet, celltalet och antibiotikaresterna) och levererar resultaten av undersökningarna till primärföretagaren, behöver en anläggning som ligger i anslutning till mjölkproduktionsgården inte längre se till att dessa undersökningar görs. Då räcker det att förfarandet beskrivits i anläggningens plan för egenkontroll och att undersökningsresultaten är i anläggningen eller tillgängliga för anläggningen.

Om all obehandlad mjölk som producerats på en mjölkproduktionsgård förpackas och framställs till produkter i en egen anläggning på gården, ska företagaren låta utföra kvalitetsundersökningarna (bakterietalet, celltalet och antibiotikaresterna) av den obehandlade mjölken.

Då anläggningen ligger på en mjölkproduktionsgård, kan man för antibiotikaresternas del i stället för den partispecifika undersökningen lämna undersökningarna utförda, om man utgående från läkemedelsbokföringen på gården inte har skäl att misstänka att mjölken innehåller antibiotikares-ter (förordningen om anläggningar, bilaga 2, kapitel 11, punkt 1).

Primärproduktionen och anläggningen behandlas som egna separata företagare, även om företagaren i de bägge är den samma och verksamheterna sker på en och samma gård.

### **Anläggningen som förpackar obehandlad mjölk ligger inte i anslutning till en mjölkproduktionsgård**

Om andelslaget eller mejeriet som samlar upp mjölken inte tar hand om kvalitetsundersökningarna av den obehandlade mjölken, ska anläggningen överenskomma med leverantören till den obehandlade mjölken om leveransen av resultaten av kvalitetsundersökningarna till anläggningen eller insändandet av kvalitetsundersökningsprover till ett laboratorium, mottagandet av resultaten och kostnaderna.

Om det inte är möjligt att kontrollera läkemedelsbokföringen på en mjölkproduktionsgård som levererar obehandlad mjölk, ska den mottagna obehandlade mjölken undersökas skilt för varje parti i enlighet med bilaga 3, punkt 2.10 i förordningen om anläggningar.

## **7. Råmjölk**

På produktionen av råmjölk tillämpas huvudsakligen samma krav som på all annan produktion av obehandlad mjölk. I fråga om överlåtelsen förekommer ändå några undantag.

Som primärproduktion får råmjölk på en gård säljas färsk eller fryst direkt till konsumenten i en mängd på högst 2500 kg per år. På en gård får råmjölk också frysas och levereras till detaljhandeln i en mängd på högst 2500 kg per år.

*Obehandlad mjölk får inte hanteras utöver nedkyllning och överföring till konsumentens kärl. Råmjölk får dock även förpackas och frysas. Till detaljförsäljning får inte levereras annan obehandlad mjölk än råmjölk som frysts på primärproduktionsstället. (förordningen om primärproduktion, bilaga 3, kapitel 4, punkterna 1 och 2)*

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

Förpackningarna till råmjölk ska vara försedda med påkallade märkningar. De framgår av tabell 1 i kapitel 2 i denna anvisning. Uppgifterna som krävs i 4 § i förordningen om obehandlad mjölk krävs ändå inte då råmjölk säljs oförpackad eller förpackad. Evira rekommenderar ändå att förpackningarna till fryst råmjölk som bruksanvisning förses med märkningen ”rekommenderas användas som upphettad”.

*Om råmjölk fryses på ett primärproduktionsställe, ska det göras så snart som möjligt efter mjölkningen och kylningen av mjölken. Fryst råmjölk ska fram till överlåtelse förvaras och transporteras i en temperatur av -12°C eller kallare. (förordningen om primärproduktion, bilaga 2, punkt 4.3)*

Frysning av små mängder kan göras i en vanlig frys avsedd för hemmabruk, men frysning av flera liter på en gång borde ske i en effektivare frys än en hemmafrys.

Försäljning av större mängder råmjölk i en livsmedelslokal på en mjölkproduktionsgård är tillåtet och mjölken får säljas färsk direkt till konsumenten utan begränsningar. Inom primärproduktionen eller i en anmäld livsmedelslokal får råmjölk frysas i en mängd på sammanlagt 5000 kg, om högst 2500 kg av den levereras till detaljhandeln och resten säljs på gården direkt till konsumenten. Om råmjölk fryses för leverans till detaljhandeln i en mängd som överskrider 2500 kg per år, ska för verksamheten ansökas om ett godkännande som en mjölkanläggning.

Då råmjölk levereras fryst till den lokala detaljhandeln, kan produkten säljas som sådan direkt till konsumenten i handeln eller framställd till produkter i restauranger eller storkök. Med lokal detaljförsäljning som nämnts i paragraf 3 i förordningen om lågriskverksamheter avses detaljhandel i hela Finland. En mjölkproduktionsgård kan inte leverera råmjölk till partihandeln.

Fryst råmjölk får säljas direkt på gården där den producerats eller via matringar, som distansförsäljning och levereras till detaljhandeln. Färsk (ofryst) råmjölk som avhämtas på gården får däremot inte säljas i matringsverksamhet. Färsk råmjölk får säljas endast på gården direkt i konsumentens eget kärl. Om livsmedelsinformationen som krävs vid distansförsäljning berättas i kapitel 2. Råmjölk som förpackats i en anläggning får levereras från anläggningen till detaljhandeln och livsmedelslokaler och säljas till konsumenter via matringar.

Om en företagare i sin livsmedelslokal säljer färsk råmjölk som producerats på hans gård i en mängd som överstiger 2500 kg per år och inte alls någon obehandlad mjölk, gäller för den mjölken av kraven i förordningen om obehandlad mjölk endast anmälan om livsmedelslokal och de byggnadstekniska och funktionsmässiga kraven på livsmedelslokalen. Gården behöver då inte låta utföra de undersökningar av nötboskapen eller mjölken som avses i förordningen om obehandlad mjölk. Kravet på informationen som ska ges om obehandlad mjölk gäller inte heller gårdar som enbart säljer råmjölk.

För råmjölk finns inga internationellt godkända gränsvärden för bakterietalet och celltalet och därför förekommer inga krav på kvalitetsundersökning av råmjölken. Råmjölk som sensoriskt konstaterats avvikande, såsom blodig eller gummiaktig råmjölk, får inte säljas till konsumenten. Snabbmetoderna för testning av antibiotikarester i mjölken är inte avsedda för testning av råmjölk, eftersom råmjölkens egenskaper kan inverka störande på resultatet. Om en ko behandlats med sinläggningspreparat eller annan antibiotika, ska karenstiderna som behandlingen medför omsorgsfullt beaktas.

## 8. Obehandlad mjölk från andra djur än kor och getter

Kraven som ställts på produktion, försäljning och överlåtelse av obehandlad mjölk gäller huvudsakligen också obehandlad mjölk från andra djur än kor och getter. Förordningen om obehandlad mjölk förutsätter inte undersökningar med tanke på patogena mikrober av mjölk från andra djurarter eller av avföring från andra djur än nötkreatur. Mikrobkriterieförordningen kräver att obehandlad mjölk undersöks med tanke på bakterien *Listeria monocytogenes* i sådana fall då saluhållningstiden överstiger fem dygn (mikrobkriterieförordningen, bilaga 1, kapitel 1, stycke 1.3).

I hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (bilaga III, avsnitt IX, del III) har fastställts ett gränsvärde för bakterietalet i obehandlad mjölk från andra djurarter. Bakterietalet ska undersökas två gånger per månad och det rullande medelvärdet får inte överstiga 500 000 cfu/ml. Kravet på cellhalten gäller endast komjölk. Rester av antibiotika får inte förekomma i mjölken från något som helst djur, om mjölken är avsedd för konsumtion.

## 9. Gemensamma krav på överlåtelse av obehandlad mjölk och råmjölk

### 9.1 Anvisningar med tanke på avvikande situationer

Enligt allmänna livsmedelsförordningen ska en livsmedelsföretagare omedelbart informera den behöriga myndigheten om saken, om han anser eller har skäl att anta att ett livsmedel som han släppt ut på marknaden kan vara skadligt för människors hälsa (artikel 19). Enligt 24 § livsmedelslagen ska en livsmedelsföretagare också omedelbart underrätta den behöriga tillsynsmyndigheten om betydande hälsofaror som uppdagats i egenkontrollen eller på annat sätt samt om åtgärder som vidtagits för att rätta till dessa missförhållanden. Om en livsmedelsföretagare får veta om en avvikelse som gäller ett livsmedel han producerat eller distribuerat, ska han omedelbart informera den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten om saken. Enligt 25 § livsmedelslagen ska en livsmedelsföretagare också så effektivt som möjligt under alla omständigheter förhindra livsmedelsburen spridning av zoonosalstrare till människor.

I planen för egenkontroll ska vara färdigt planerat och beskrivet hur man agerar i avvikande situationer. Företagaren ska då vidta de korrigerande åtgärder som nämnts i planen för egenkontroll. Avvikande situationer är bland annat: att salmonella eller STEC-bakterier konstaterats hos nötköskapen, att vattenkällan kontaminerats, att gränsvärdet i fråga om bakterietalet eller celltalet i den obehandlade mjölken överskridits, att antibiotikatestet gett ett positivt resultat, att en avvikelse förekommer i temperaturen eller den sensoriska kvaliteten på den obehandlade mjölken som anläggningen tagit emot eller att listeria, STEC-bakterier eller campylobacter eventuellt påträffats i mjölken. Som korrigerande åtgärd ska alltid först försäljningen av obehandlad mjölk avbrytas och vid behov produkterna återkallas och tillsynsmyndigheterna och kunderna informeras om hälsofaran. Fortsatta åtgärder kan till exempel vara intensifierade rengöringsåtgärder, sanering och provtagning med tanke på fortsatta undersökningar. Mer information om detta finner du i kapitlen 5.1.2 och 5.2.3 i denna anvisning.

Under inspektionsbesöken ska fästas uppmärksamhet vid handlingsplanen med tanke på avvikande situationer.

### Tillsynsåtgärder

Om livsmedelstillsynsmyndigheten upptäcker att en primärproduktionsföretagare eller livsmedelsföretagare inte följer lagstiftningen, ska myndigheten vidta nödvändiga åtgärder för att säkerställa att företagaren korrigerar situationen. Det räcker ofta med en uppmaning som ges på kontrollprotokollet. Vid behov ska tillsynsmyndigheten tillgripa sådana administrativa tvångsmedel, som avses

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

i livsmedelslagen. Livsmedelssäkerhetsverket Evira har publicerat en handbok om användning av i livsmedelslagen avsedda administrativa tvångsmedel i livsmedelstillsynen (Eviras anvisning 100011/2).

### 9.2 Företagarens skyldigheter att anmäla patogenfynd

Som förordningen om primärproduktion (6 §) säger ska en livsmedelsföretagare lämna en skriftlig eller elektronisk anmälan om saken till tillsynsmyndigheten, andelslaget som samlar upp eller mejeriet som tar emot obehandlad mjölk från gården och slakteriet eller det lilla slakteriet som tar emot djur från gården, om STEC-bakterier eller salmonella konstaterats i avföringen.

Om STEC-bakterier, salmonella, listeria eller campylobacter konstateras i obehandlad mjölk i egenkontrollundersökningarna i en livsmedelslokal eller anläggning, ska en anmälan om saken lämnas till tillsynsmyndigheten och till det andelslag eller mejeri, som samlar upp eller tar emot obehandlad mjölk från gården. Om salmonella konstateras i obehandlad mjölk, ska också lämnas en anmälan till slakteriet eller det lilla slakteriet som tar emot djur från gården. Anläggningen ska utreda om listerian som påträffats i mjölken härstammar från anläggningen eller produktionsgården.

Också om andra patogenfynd ska lämnas en anmälan till tillsynsmyndigheten.

Mer detaljerade anvisningar om anmälningsförfarandet i hälsofarosituationer som livsmedel orsakat finner du i Eviras anvisning 1028/1 Agerande i hälsofarosituationer som hänför sig till livsmedel ([www.evira.fi](http://www.evira.fi) > Om Evira > Blanketter och anvisningar > Livsmedel > Hälsofarosituationer).

### 9.3 Återkallelse och spårbarhet

I alla stadier av produktion, bearbetning och distribution ska ses till att det är möjligt att spåra foder och andra ämnen som används vid produktion vare sig de anskaffats från privatpersoner eller företag; vad som mottagits och när. (Spårning ett steg bakåt.). Då obehandlad mjölk säljs eller överläts till andra än konsumenter, ska man kunna påvisa spårningen framåt; livsmedlets beteckning, det levererade partiets mängd och partiidentifikation, leveranstidpunkten och mottagarens namn och adress. Som partiidentifikation ska användas en märkning, utgående från vilken man kan identifiera det parti, till vilket ett livsmedel hör. Partiet fastställs och identifikationen märks ut av den som producerar, tillverkar, förpackar eller saluhåller livsmedlet

Företagaren ska ha system och förfaranden, med vilka han vid behov kan ge ovan nämnda uppgifter till den behöriga myndigheten. Det är bra om uppgifterna snabbt är tillgängliga med tanke på en eventuell återkallelse. Enligt kraven i lagstiftningen är det nödvändigtvis inte nödvändigt att kunna spåra konsumenter, men Evira rekommenderar att företagare som säljer obehandlad mjölk direkt till konsumenter med köparnas medgivande för bok över köparna och dessas kontaktuppgifter.

Förpackad obehandlad mjölk som ska släppas ut på marknaden ska vara försedd med märkningar och identifikationsuppgifter som möjliggör en spårning av mjölken, såsom producentens eller marknadsförarens namn och kontaktuppgifter och produktens partiidentifikation. Som partiidentifikation kan också användas till exempel sista förbrukningsdagen, om märkningen i fråga representerar ett producerat parti.

Om en företagare upptäcker eller misstänker att den obehandlade mjölken som sålts eller överläts på gården inte uppfyller kraven på livsmedels säkerhet, ska han omedelbart vidta förfaranden

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

för att återkalla mjölken från marknaden och, om produkten är hälsovådlig eller otjänlig som människoföda, även från konsumenterna (allmänna livsmedelsförordningen, art. 14 och 19).

### **Återkallelse som ett primärproduktionsställe och en livsmedelslokal vidtar**

Konsumenterna som köpt av den obehandlade mjölken ska informeras snabbt, effektivt och exakt. För det ändamålet vore det bra att ha bokföring över privatpersonerna som köpt obehandlad mjölk och dessas kontaktuppgifter. Om sådan inte finns och konsumenterna sålunda inte direkt kan informeras om saken, ska de utan dröjsmål informeras om saken till exempel med hjälp av en annons i tidningen i det område där den obehandlade mjölken sålts. Det räcker nödvändigtvis inte med annonsering enbart på försäljningsstället.

### **Återkallelse som en anläggning vidtar**

Om det rör sig om obehandlad mjölk och råmjölk som förpackats i en anläggning, ska företagaren kontakta livsmedelstillsynen i sin egen kommun och vidta åtgärder i avsikt att minimera skadorna som konsumenterna medförs. Det sker så att företagaren omedelbart kontaktar återförsäljarna av den obehandlade mjölken för att få bort produkten från handeln och/eller med ett lokalt eller riksomfattande pressmeddelande. I pressmeddelandet ska ges tillräckligt specificerande uppgifter om den obehandlade mjölken som ska återkallas så att produkten kan identifieras och det ska också berättas om orsaken till återkallelsen. Samtidigt kan också ges anvisningar till konsumenterna om hur mjölken kan bortskaffas eller returneras och hur de eventuellt kan få gottgörelse.

Om återkallelsen ska i tillräckligt god tid lämnas en anmälan till såväl den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten som Evira ([takaisinvedot@evira.fi](mailto:takaisinvedot@evira.fi)). För det ändamålet finns en blankett på Eviras webbplats under [www.evira.fi](http://www.evira.fi) > Livsmedel > Tillverkning och försäljning > Återkallelser. Anmälan ska lämnas snabbt efter att behovet av återkallelse konstaterats så, att myndigheterna kan utvärdera om företagarens återkallelseåtgärder är tillräckliga och ge anvisningar, om det anses nödvändigt.

## **9.4 Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial**

Livsmedlens förpackningsmaterial och andra material och produkter som kommer i kontakt med livsmedel (såsom anordningar och redskap) kan utgöra en källa till kemisk kontamination. Företagaren ska skaffa en deklARATION om överensstämmelse från den som levererat produkterna för att kunna påvisa att produkterna är säkra och dugliga ((EG) 1935/2004). Tillsynsmyndigheten ska utöva tillsyn över att företagaren beaktat kontaktmaterialens säkerhet i sin egenkontroll och att företagaren försäkrat sig om att produkterna och materialen han använder är säkra och lämpliga för sitt ändamål (till exempel med hjälp av deklARATIONER om överensstämmelse). Saken behandlas mer detaljerat i Eviras anvisning (17018/2) "Anvisningar om tillsynen över material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel".

Enheten för livsmedelshygien

Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

---

## **10.       Ändringar i jämförelse med den föregående versionen**

I version 2 av anvisningen har gjorts små ändringar och kompletteringar på olika håll i anvisningen, tillsatts en förändrad tolkning av undersökningarna med tanke på bakterien *Listeria monocytogenes* då sista förbrukningsdagen är färre än fem dygn (sidorna 25 och 30) och beaktats ändringen av förordningen om livsmedelslokaler som trädde i kraft 1.1.2015 (sida 10).

Enheten för livsmedelshygien

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

**BILAGA 1. Överlåtelse och försäljning av obehandlad mjölk som sammandrag**

Primärproduktion ≤ 2500 kg/år.	Anmäld livsmedelslokal > 2500 kg/år.	Mjölkanläggning
<b>Råmjölk</b> - färsk eller fryst på gården direkt till konsumenten ≤ 2500 kg/år. - fryst och förpackad till detaljhandeln ≤ 2500 kg/år. - märkningar på förpackningen till fryst råmjölk - endast råmjölk från den egna gården	<b>Råmjölk</b> - färsk > 2500 kg/år i konsumentens kärl och/eller fryst och förpackad ≤ 2500 kg/år direkt till konsumenten - fryst och förpackad till detaljhandeln ≤ 2500 kg/år. - märkningarna på förpackningen till fryst råmjölk	- inga begränsningar i mängden eller saluhållningsområdet - råmjölk från den egna gården eller från en annan mjölkgård - får förpacka - försäljning också till konsumenten i dennes eget kärl - i en förpackning endast mjölk från en enda gård - inga leveransbegränsningar - plan för egenkontroll - separat hanteringslokal eller mjölkkrum = anläggning - godkännande som anläggning → identifikationsnummer - produktsäkerhetsmeddelande på saluhållningsstället (i en anläggning) till påseende och med - produktsäkerhetsinformation på förpackningen - märkningar på förpackningen - identifikationsmärke
<b>Obehandlad mjölk</b> - på gården direkt till konsumenten ≤ 2500 kg/år. - endast obehandlad mjölk från den egna gården - försäljning endast till konsumenten i dennes eget kärl - servering till konsumenten - säljautomat möjlig på gården - får inte förpacka - får inte transporteras till försäljning nån annanstans - beskrivning av egenkontrollen - produktsäkerhetsmeddelande till påseende på saluhållningsstället - produktsäkerhetsmeddelande med produkten och på en eventuell säljautomat	<b>Obehandlad mjölk</b> - direkt till konsumenten > 2500 kg/år. - endast obehandlad mjölk från egen primärproduktion - försäljning endast till konsumenten i dennes eget kärl - servering till konsumenten - säljautomat möjlig i en livsmedelslokal på gården - får inte förpacka - får inte transporteras till försäljning nån annanstans - plan för egenkontroll - separat hanteringslokal eller mjölkkrum och eventuell försäljningslokal = anmäld livsmedelslokal - produktsäkerhetsmeddelande till påseende på saluhållningsstället - produktsäkerhetsmeddelande med produkten och på en eventuell säljautomat	
<b>Tillsynsrekommendation och tillsyn</b>		
- kontroll av hygien på en mjölkproduktionsgård 1 x år.  - veterinär i tjänsteförhållande till kommunen	- kontroll av hygien på en mjölkproduktionsgård 1 x år.  - veterinär i tjänsteförhållande till kommunen  - inspektion av livsmedelslokalen enligt kommunens livsmedelstillsynsplanen minst 1 x år.  - hälsoinspektör, hygieniker eller veterinär i tjänsteförhållande till kommunen	- kontroll av hygien på en mjölkproduktionsgård 1 x år.  - veterinär i tjänsteförhållande till kommunen  - inspektion av anläggningen enligt kommunens livsmedelstillsynsplan 2-4 x år.  - hälsoinspektör, hygieniker eller veterinär i tjänsteförhållande till kommunen

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

**BILAGA 2. Krav på undersökning av obehandlad komjölk: småskalig ( $\leq 2500$  kg/år) försäljning av obehandlad mjölk som primärproduktion**

Prov	Undersökning	Undersökningsfrekvens	Ansvarig instans	Gränsvärde	Korrigerande åtgärder	Författningsreferens
Obehandlad komjölk	bakterietalet	2 ggr/mån	Mjölkproducenten*	50 000 cfu/ml	Försäljningen av obehandlad mjölk avbryts, korrigerande åtgärder vidtas	853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kapitel I, stycke III, punkt 3a förordningen om obehandlad mjölk, 7 §
Obehandlad komjölk	somatiska celltalet	1 g/mån		250 000/ml	Försäljningen av obehandlad mjölk avbryts, korrigerande åtgärder vidtas	
Obehandlad komjölk	antibiotikarester	läkemedelsbokföring och åtskiltjande av obehandlad mjölk från ett behandlat djur		överskrider inte gränsvärdet	Försäljningen av obehandlad mjölk avbryts, återkal-lelse/konsumenterna informeras	853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kapitel I, stycke III, punkt 4 2377/90, bilagor I och III 795/2014, bilaga 2, kapitel 12

\*Om en gård levererar obehandlad mjölk också till ett andelslag eller mejeri och andelslaget eller mejeriet utför ovan nämnda kvalitetsundersökningar och levererar resultaten till primärproduktionsföretagaren, behöver mjölkproducenten inte längre utföra dem.



## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

**BILAGA 3. Krav på undersökning av obehandlad komjolk och avföring från korna: produktion, förpackning och försäljning av större (> 2500 kg/år) mängder obehandlad mjölk**

Prov	Undersökning	Undersökningsfrekvens	Ansvarig instans	Gränsvärde	Korrigerande åtgärder	Författningsreferens
Nötkreatur, avföring	STEC O157	innan verksamheten inleds och därefter en gång per år (juli-november)	Mjolkproducenten	förekommer inte i 10 g	Försäljningen av obehandlad mjölk avbryts, effektiva åtgärder för att förhindra spridning, nöt- och mjöjöproverna ska vara rena minst 4 gånger med 2 mån mellanrum (3 ggr/juli-november), försäljningen återupptas med beslut från myndigheten	förordningen om obehandlad mjölk, 6 §
	Salmonella	innan verksamheten inleds och därefter en gång per år (juli-november)		förekommer inte i 25 g	Försäljningen av obehandlad mjölk avbryts, spårbestämnelser, åtgärder för att utrota sjukdomen på djurhållningsplatsen, sådana åtgärder och provtagningar, som avses i 18 §, har vidtagits.	JSMF 1030/2013, 14, 17, 18 §
Obehandlad komjolk	bakterietalet*	2 ggr/mån		50 000 cfu/ml	Försäljningen av obehandlad mjölk avbryts, korrigerande åtgärder vidtas	853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kapitel I, stycke III, punkt 3a
	somatiska celltalet*	1 g/mån		250 000/ml	Försäljningen av obehandlad mjölk avbryts, korrigerande åtgärder vidtas	förordningen om obehandlad mjölk 7 §
Obehandlad komjolk	antibiotikaraster*	partispecifikt/om inte leverans till en anläggning, läkemedelsbokföring och åtskillande av mjölken från ett behandlat djur	Mjolkproducenten/anläggningen	överstiger inte gränsvärdet	Försäljningen av obehandlad mjölk avbryts, återkal-lelse/konsumenterna informeras, försäljningen kan återupptas då orsaken till det positiva resultatet utretts och korrigerats	853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kapitel I, stycke III, punkt 4 2377/90, bilagorna I och III 795/2014, bilaga 2, kapitel 11
Obehandlad komjolk	temperatur och organoleptisk bedömning	partispecifikt då obehandlad mjölk tas emot	Anläggningen	≤ + 10 °C, lukten normal	Partiet bortskaffas	853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kapitel I, stycke II, 795/2014, bilaga 2, kapitel 11
Obehandlad komjolk	STEC-bakterier, under en övergångstid (år 2014) som alternativ till STEC-bakterier enterobacter	Rekommenderad provtagningsfrekvens: (1 prov = 5 delprover)	ETH / anläggningen	förekommer inte i 25 ml	Försäljningen av obehandlad mjölk avbryts, återkal-lelse/konsumenterna informeras. Om STEC O157 konstateras i den obehandlade mjölken, undersöks avföringsprover som förordningen säger. Om STEC O157 påträffas i avföringen, ska nöt- och mjöjöpro-verna vara rena minst 4 gånger med 2 mån mellanrum (3 ggr juli-november), innan försäljningen kan återupptas. Om någon annan STEC konstateras i mjölken, utförs avföringsundersökning med tanke på annan STEC.	förordningen om obehandlad mjölk, 10 § mikrobakterieförordningen
		o 2500-5000 kg: 1 prov/år o 5000-10 000 kg: 2 prover/år o 10 000-20 000 kg: 3 prover/år				
		o för den överstigande delen 1 prov/10 000 kg/år				
Obehandlad komjolk	campylobacter			förekommer inte i 25 ml	Försäljningen av obehandlad mjölk avbryts, återkal-lelse/konsumenterna informeras, försäljningen kan återupptas då 2 st. mjölkprover som understiger gränsvärdet	
		<i>Listeria monocytogenes</i>		förekommer inte i 25 ml	Försäljningen av obehandlad mjölk avbryts, återkal-lelse/konsumenterna informeras, försäljningen kan återupptas då 2 st. mjölkprover som understiger gränsvärdet	

\* Om en gård levererar obehandlad mjölk också till ett andelslag eller mejer och andelslaget eller mejeriet utför ovan nämnda kvalitetsundersökningar och levererar resultaten till primärproduktionsföretagaren, behövs mjölkproducenten inte längre utföra dem.

## Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk

**BILAGA 4: Krav på undersökning av obehandlad getmjölk**

Material	Mikroorganism	Undersökningsfrekvens	Ansvarig instans	Gränsvärde	Korrigerande åtgärder	Författningsreferens
Obehandlad getmjölk	bakterietalet*	över 2500 kg/år: 2 ggr/mån	Mjolkproducenten	50 000 cfu/ml	Försäljningen av obehandlad mjölk avbryts, korrigerande åtgärder vidtas	förfordningen om obehandlad mjölk 7 § 853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kapitel I, stycke III, punkt 3b
		under 2500 kg/år: enligt provtagningsplanen (rekommenderas 2 ggr/mån)				
Obehandlad getmjölk	antibiotikarester*	över 2500 kg/år partispicifikt/om inte leverans till en anläggning, enligt provtagningsplanen -> läkemedelsbokföring	Anläggningen	överstiger inte gränsvärdet	Försäljningen av obehandlad mjölk avbryts, återkallelse/konsumenterna informeras	853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kapitel I, stycke III, punkt 4 2377/90, bilagorna I och III 795/2014, bilaga 2, kapitel 11
		under 2500 kg/år: enligt provtagningsplanen - > läkemedelsbokföring				
Obehandlad getmjölk	temperatur och organoleptisk bedömning	partispicifikt då obehandlad mjölk tas emot	Anläggningen	≤ + 10 °C,	Partiet bortskaffas	853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kapitel I, stycke II, 795/2014, bilaga 2, kapitel 11
Obehandlad getmjölk	<i>Listeria monocytogenes</i>	Rekommenderad provtagningsfrekvens: o 2500-5000 kg: 1 prov/år o 5000-10 000 kg: 2 prover/år	ETH / anläggningen	förekommer inte i 25 ml	Försäljningen av obehandlad mjölk avbryts, återkallelse/konsumenterna informeras, korrigerande åtgärder vidtas, försäljningen kan återupptas då 2 st. mjölk-/mjöjoprover som understiger gränsvärdet	förfordningen om obehandlad mjölk 10 § mikrobkriterieförfordningen
		o 10 000-20 000 kg: 3 prover/år o för den överstigande delen 1 prov/10 000 kg				
Obehandlad getmjölk	<i>Salmonella</i>			förekommer inte i 25 ml	Försäljningen av obehandlad mjölk avbryts, återkallelse/konsumenterna informeras, tagning av avförsingsprover rekommenderas, försäljningen kan återupptas då salmonella inte konstaterats i två prover tagna med en veckas mellanrum.	

\* Om en gård levererar obehandlad mjölk också till ett andelslag eller mejeri och andelslaget eller mejeriet utför ovan nämnda kvalitetsundersökningar och levererar resultaten till primärproduktionsföretagaren, behöver mjölkproducenten inte längre utföra dem.



