

Minneslista vid godkännande: mjölkprodukter

Styrande instruktion för Livsmedelsverket

Här finner du en minneslista att använda vid godkännandeprövning av livsmedelsanläggningar som ska godkännas med stöd av förordning (EG) nr 853/2004.

Frågeställningarna bygger på lagkrav ur förordning (EG) nr 853/2004 gällande mjölkprodukter och ska alltid användas tillsammans med

minneslistan för allmänna hygienkrav enligt förordning (EG) 852/2004 om livsmedelshygien.

| | |
|----------|---|
| 1 | Obehandlad mjölk |
| 1.1 | Finns utrustning för att snabbt kunna kyla mjölk och/eller råmjölk, när så är nödvändigt? Se avsnitt IX, kapitel II, I, punkt 1-2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. |
| 1.2 | Uppfyller utrustning för värmebehandling av obehandlad mjölk, råmjölk, mjölkprodukter eller råmjölksbaserade produkter kraven på tid och temperatur? Se avsnitt IX, kapitel II, II punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. |
| 1.3 | Finns utrustning som möjliggör omedelbar förslutning av förpackningar med flytande mjölkprodukter och råmjölksbaserade produkter och som förhindrar kontaminering? Se avsnitt IX, kapitel III i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. |
| 1.4 | Är förslutningssystemet så utformat att det klart framgår och lätt kan kontrolleras om förpackningen öppnats? Se avsnitt IX, kapitel III i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. |

| | |
|----------|---|
| 2 | Informationsöverföring i samband med platsbesök |
| 2.1 | Ge muntlig information i tillämpliga fall om befintlig lagstiftning: <ul style="list-style-type: none">• märkningskrav, se avsnitt IX, kapitel IV och V i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004• föreskrifter om livsmedelsinformation, se LIVSFS 2014:4• föreskrifter om mjölk och ost, se LIVSFS 2003:39• föreskrifter om livsmedelshygien, se LIVSFS 2005:20. |

Senast uppdaterad 17 maj 2019 Ansvarig grupp LK Processgrupp kontroll av livsmedelsföretagare