Minneslista vid godkännande: mjölkprodukter

Här ger Livsmedelsverket en instruktion för hur kontrollen ska genomföras av verkets egen personal utifrån kraven i lagstiftningen.

Använd minneslistan nedan 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.

Fråga	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.

Fråga	Informationsöverföring i samband med platsbesök
2.1	Ge muntlig information i tillämpliga fall om befintlig lagstiftning: • 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 11 november 2026 Ansvarig grupp LMK_KLG