

Kontrollplanering - Mjök

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

Denna plan gäller för mjökproduktanläggningar som är godkända enligt 853/2004.

Mjök – Kontrolleras varje år 2021-2023

Beskrivning, länkar och lagstiftning	Rapportering
<p>Grundförutsättningar/ temperaturkontroller</p> <p>Krav på temp vid mottagning:</p> <p>mottagningstemp/ nedkyllning för obehandlad mjök som tas emot</p> <p>(Vid ystning och under lagring kan temperaturen vara olika i de olika utrymmena). Kraven ovan gäller för obehandlad mjök).</p> <p>Förordning (EG) nr 853/2004 , bilaga III avsnitt IX, kap II, I Temperaturkrav p 1-2.</p> <p>Förordning (EG) nr 853/2004 Bilaga III avsnitt IX, kap I, II, B 3 Primärproduktionskrav/Transportkrav</p>	<p>J08 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier</p>
<p>HACCP – Mikrobiologiska kriterier (produktprover och omgivningsprover)</p> <p>Provtagning:</p> <ul style="list-style-type: none">• Livsmedelssäkerhetskriterier• Processhygienkriterier• Listeria m.a.p lokal och utrustning <p>Kontrollera:</p> <ul style="list-style-type: none">• Provtagning sker rätt i steg i processen• Rätt livsmedelskategori/ rätt parametrar/ rätt gränsvärden frekvens <p>Förordning (EG) nr 2073/2005 bilaga I, kap 1 och 2 (2.2) + art 5</p> <p>Branschriktlinje för hygienisk produktion av mjökprodukter (LRF)</p> <p>Branschriktlinjer ost - Guide till god hygienisk praxis vid hantverksmässig tillverkning av ost och andra mjökprodukter (Eldrimner - mathantverk)</p>	<p>K02 Mikrobiologiska kriterier av livsmedel</p>

Beskrivning, länkar och lagstiftning	Rapportering
<p>HACCP – faroanalys och kritiska styrpunkter</p> <p>Om pastörisering sker: Tid- och temperaturintervaller</p> <p>Förordning (EG) nr 853/2004 bilaga III Avsnitt IX, Kap II. II p 1</p> <p>Förordning (EG) nr 852/2004 art 5</p> <p>Se mer information i stödgrupp mjölks mapp: Vägledning för kontroll av värmebehandlingsutrustning för mjölk (Internt material Livsmedelsverket)</p>	<p>K01 Faroanalys och kritiska styrpunkter</p>
<p>HACCP – Faroanalys och kritiska styrpunkter</p> <p>Om inte pastörisering sker</p> <p>Förordning (EG) nr 852/2004 art. 5</p> <p>Eldrimners branschriktlinjer</p> <p>Se mer information i stödgrupp mjölks mapp: Dokument Säker ost av opastöriserad mjölk. (Internt material Livsmedelsverket)</p>	<p>K01 Faroanalys och kritiska styrpunkter</p>

Mjök - Kontrolleras år 2021

Beskrivning, länkar och lagstiftning	Rapportering
<p>Fri från - laktos</p> <p>På anläggningar som producerar laktosfria</p> <p>Kontroll av processen av fri från produkter</p> <p>Vilka kontroller utförs av företaget för att kontrollera att produkten uppfyller kraven för laktosfri</p> <p>Anmälan</p> <p>LIVSFS 2014:4 §14 (anmälan)</p> <p>Glutenfria, laktosfria och andra "fri från" - livsmedel</p>	<p>A11 Anmälan om fri från</p> <p>K01 Faroanalys och kritiska styrpunkter</p>
<p>Operativt mål 9 – Ingredienser /allmän livsmedelsinformation</p> <p>Aktuellt på anläggningar som har ingredienser som kvalificerar till mängdangivelse eller allergenmärkning</p> <p>Operativt mål 9 - Uppgifter om ingredienser</p>	<p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation</p>

Beskrivning, länkar och lagstiftning	Rapportering
<p>Operativt mål 12</p> <p>Isglass tillsats (ej mjölkprodukt, men kan finnas på mjölkproduktanläggningar)</p> <p>Operativt mål 12 - Tillsatser användning spårbarhet halt märkning</p>	<p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation</p> <p>H01 Allmänna bestämmelser om spårbarhet</p> <p>I01 Livsmedelstillsatser</p>
<p>Allmän livsmedelsinformation</p> <p>Märkning av obehandlad/ opastöriserade mjölkprodukter och termiserade produkter</p> <p>Vilseledande beskrivningar - Kontrollwiki (livsmedelsverket.se) avsnitt om obehandlad, opastöriserad och pastöriserad mjölk.</p> <p>Förordning (EG) nr 853/2004, bilaga II, avsnitt IX, kapitel IV</p> <p>Förordning (EG) nr 1169/2011 art. 7 mm</p>	<p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation</p>
<p>Skyddade beteckningar (GTS, SUB, SGB)</p> <p>Tillverkare av: GTS Hushållsost SGB Svecia</p> <p>Övriga anläggningar ex. mjölkproduktanläggning eller omförpackningsanläggningar</p> <p>Hanteras skyddade beteckningar görs det på rätt sätt</p> <p>Otillåtna anspelningar på skyddade beteckningar (ex. getfeta)</p> <p>Kontrollera i DOOR (specifik förordning för den produkten).</p> <p>Förordning (EG) nr 1169/2011</p>	<p>D01 Garanterad traditionell specialitet (GTS)</p> <p>D02 Skyddad ursprungsbeteckning (SUB) och Skyddad geografisk beteckning (SGB)</p>

Beskrivning, länkar och lagstiftning	Rapportering
<p>HACCP – faroanalys och kritiska styrpunkter</p> <p>Om pastörisering sker: Tid- och temperaturintervaller</p> <p>BLOCKKONTROLL – Maj (några stora och några små anläggningar)</p> <p>Förordning (EG) nr 853/2004 bilaga III Avsnitt IX, Kap II. II p 1 Förordning (EG) nr 852/2004 art 5</p> <p>Se mer information i stödgrupp mjölk mapp: Vägledning: Kontroll av värmebehandlingsutrustning för mjölk. (Internt material Livsmedelsverket)</p>	<p>K01 Faroanalys och kritiska styrpunkter</p>

Mjölk - Kontrolleras år 2022

Beskrivning, länkar och lagstiftning	Rapportering
<p>Handelsnormer</p> <p>Definition av termen mjölk och hur den får användas</p> <p>Förordning (EU) nr 1308/2013, del III punkt 1 i bilaga VII. I förordningen finns även de termer som reserverats för produkter från mjölk.</p>	<p>E03 Mjölk och mjölkprodukter</p>
<p>Varustandarder</p> <p>Fetthalt i förhållande till namn/ rätt namn (ex mellanmjölk, lättmjölk)</p> <p>Yoghurt får inte värmebehandlas efter syring</p> <p>Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:39) om mjölk och ost</p> <p>Förordning (EG) nr 1308/2013 – standardmjölk, mellanmjölk, skummjölk osv.</p>	<p>F03 Nationella varustandarder</p>

Beskrivning, länkar och lagstiftning	Rapportering
<p>Särskilda ingredienser och processhjälpmedel /Berikning</p> <p>Alla som berikar. Små måste ej berika, men får göra det. Om möjligt inventera 2021 i gruppen för att veta vilka det gäller.</p> <p>Berikningskrav</p> <p>Berikning gällande vitamin D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konsumtionsmjölk fetthalt som innehåller högst 3% • Fermenterade mjölkprodukter som innehåller högst 3% • Även vegetabiliska livsmedel (högst 3%) omfattas <p>och D-vitaminberikning:</p> <ul style="list-style-type: none"> • margarin- och matfetsblandningar <p>BLOCKKONTROLL - MAJ</p> <p>LIVSFS 2018:5</p>	<p>I04 Berikning</p>
<p>Allmän livsmedelsinformation</p> <p>Granskning av Koagulanter kopplat till märkning (ex vegetabiliskt löpe finns inte).</p> <p>Förordning (EG) nr 1169/2011</p> <p>(om ingrediensförteckning finns. Vissa mjölkprodukter behöver inte ha ingrediensförteckning se art 19)</p>	<p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation</p>
<p>Livsmedelsinformation mer information kommer 2022.</p> <p>Primär ingrediens</p> <p>Förordning (EU) 2018/775</p>	<p>Anges 2022</p>
<p>Grundförutsättningar, Hygien</p> <p>Tryckdifferenser i pastörer</p> <p>Förordning (EG) nr 852/2004 bilaga II, kap IX p3</p> <p>LRF branschriktlinje Hygienisk produktion av mjölkprodukter</p>	<p>J03 Hygien före, under och efter processen</p>

Mjök - Kontrolleras år 2023

Beskrivning, länkar och lagstiftning	Rapportering
<p>Mottagningskontroll</p> <p>Provtagning av den obehandlade mjölken (på gårdsnivå?):</p> <ul style="list-style-type: none"> • antal bakterier • celltal • antibiotika <p>Vilken aktör utför provtagning på den obehandlade hämtade mjölken?</p> <p>Vilka rutiner finns för detta hos mejeriet?</p> <p>Förordning (EG) nr 853/2004 bilaga III, avsnitt IX, kap I, III P 1-4</p>	<p>L06 Egenkontroller av obehandlad mjölk och råmjölk i samband med hämtning</p>
<p>HACCP-mikrobiologiska kriterier</p> <p>Används rätt analysmetod?</p> <p>Rätt förfaranden vid eget lab</p> <p>Förordning (EG) nr 2073/2005</p>	<p>K02 Mikrobiologiska kriterier för livsmedel</p>
<p>Hållbarhet – mikrobiologiska parametrar</p> <p>Hållbarhetstider på mjölkprodukter</p> <p>BLOCKKONTROLL – MAJ</p> <p>(några stora och små anläggningar)</p> <p>Länk läggs in 2022</p>	<p>Anges 2022</p>

Senast uppdaterad 8 juni 2021 Ansvarig grupp OK_KLG