

Operativt mål 19 - Opastöriserad mjölk

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Nedan finner du stödmaterial till operativt mål 19 – opastöriserad mjölk. Stödet innehåller information och frågor som är bra att ställa vid kontroll av att målet är uppfyllt.

Om målet

Operativt mål 19 - Opastöriserad mjölk - NKP-webben

Rapportering av målet

Målet ska rapporteras enligt anvisningarna till myndighetsrapporteringen.

Myndighetsrapportering (välj det aktuella året i vänstermenyn)

Det innebär att rapportering av målet ska ske mot nedanstående rapporteringspunkter.

21.6 Råmjölk – små mängder

21.7 Opastöriserad mjölk – små mängder

20.6 Opastöriserad mjölk (mål 19)

Om opastöriserad mjölk

Opastöriserad mjölk benämns ofta "mer naturlig" och därför extra bra för hälsan. Men opastöriserad mjölk och råmjölk (kolostrum) kan innehålla bakterier som till exempel ehec och campylobacter. Bakterierna kan ge akuta magsmärtor, illamående, diarré, som kan vara blodblandad, kräkningar och feber. I vissa fall kan de orsaka svåra sjukdomar, som ledinflammation och njurskador. Barn och personer med nedsatt immunförsvar löper särskilt stor risk att bli allvarligt sjuka.

För att skydda konsumenterna finns särskilda nationella bestämmelser som reglerar hur mycket opastöriserad mjölk och råmjölk som får levereras direkt till konsumenter och vilka hygienkrav och andra krav som måste vara uppfyllda vid sådana leveranser. Till exempel krav på särskild registrering, information om risker med konsumtion av opastöriserad mjölk samt dokumentationskrav. Producenter som överläter små mängder opastöriserad mjölk direkt till konsumenter måste ha en särskild registrering hos länsstyrelsen för denna verksamhet, utöver registrering som livsmedelsföretag i primärproduktionen.

Opastöriserad mjölk - Livsmedelsverkets webbplats

Direkta leveranser av små mängder primärprodukter och visst slags kött

Vad ska kontrolleras

Kontrollen ska utföras hos primärproducenter som har mjölkproduktion som huvudsaklig eller sekundär produktionsinriktning (alla djurslag) samt vid primärproduktionsanläggningar som är särskilt registrerade för direktförsäljning av opastöriserad mjölk. Antalet anläggningar som ska kontrolleras bestäms inom ramen för den nationella kontrollplaneringen (NKP) för primärproduktion.

I samband med den planerade offentliga kontrollen av mjölkproducenter ska länsstyrelserna kartlägga aktörer som levererar små mängder råmjölk till slutkonsumenter och lokala detaljhandelsanläggningar, samt aktörer som levererar små mängder opastöriserad mjölk till slutkonsumenter.

Målet omfattar även kartläggning för att hitta mjölkproducenter som levererar opastöriserad mjölk direkt till slutkonsumenter utan att ha registrerat detta hos sin länsstyrelse.

Kontrollen innebär att kontrollera att aktörerna följer bestämmelserna om direkta leveranser av små mängder opastöriserad mjölk och råmjölk i LIVSFS 2005:20. Kontrollen omfattar även att vidta åtgärder vid bristande efterlevnad samt att vid behov fatta beslut om sanktionsavgift vid bristande efterlevnad av

Kontroll av företag som har registrerat direktförsäljning av opastöriserat mjölk

Leta reda på anläggningar i Primör som är registrerade för att sälja opastöriserad mjölk. Gör även en sökning på exempelvis sociala medier innan kontroll, vad skriver mjölkproducenten på eventuell webbplats, den lokala REKO-ringen eller övrig social media? Titta efter om mjölkproducenten har en mjölkbod? Vad säljer de i så fall i den?

Frågor som kan vara till hjälp

Dokumentationskrav

- Kontrollera dokumentationen av att den mängd som sålts eller skänkts bort inte överskridit 70 liter/vecka och att producenten för varje leverans direkt till konsument löpande dokumenterar datum och mängd levererad opastöriserad mjölk. Dokumentationen ska ske löpande.

Information till konsument

- Kontrollera att mjölkproducenten lämnar över skriftlig information om riskerna med opastöriserad mjölk och hur mjölken ska hanteras till konsumenterna vid försäljningen. (Gäller även om mjölken skänks bort).

Att mjölkproducenten inte har tappat upp mjölken i förväg

- Kontrollera att mjölken inte tappas upp i förväg. Opastöriserad mjölk får endast säljas på gården och ska tappas upp i en behållare i samband med överlåtelsen till konsumenten.
- Mjölken ska med andra ord tappas upp på plats, direkt från mjölktanken eller från en separat mjölktank eller en mjölkautomat till konsumentens kärl.

Kontroll av företag med direktförsäljning av råmjölk (kolostrum)

Råmjölk är den första mjölken efter att kon har kalvat och ska inte förväxlas med opastöriserad mjölk även om råmjölken också är opastöriserad. Råmjölken kan även överlåtas direkt till slutkonsument eller till detaljhandel, som säljer livsmedel direkt till slutkonsumenter. Råmjölken kan överlåtas som färsk eller som fryst. Att paketera och frysa råmjölk räknas som en primärprodukt eftersom det kommer så lite mängd åt gången och mjölken måste frysas för att inte förstöras.

Frågor som kan vara till hjälp

Dokumentation

- Dokumenterar producenten löpande mängden råmjölk som levererats direkt till konsumenter eller detaljhandel?

En mjölkproducent som har registrerat sin primärproduktion hos länsstyrelsen får överlåta sammantaget högst 2 500 liter råmjölk per år direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till slutkonsumenter, till exempel butiker och restauranger.

Leveranskrav

- Kontrollera att anläggningarna som råmjölken levereras till är detaljhandelsanläggningar ligger i producentens län eller i angränsande län. Titta till exempel i kundregister och dokumentationen för spårbarhet och kontrollera var anläggningen ligger.

Information till konsument eller detaljhandel

- Informerar mjölkproducenten konsumenterna och mottagande detaljhandeln om att råmjölken ska värmebehandlas före konsumtion?
- Anges "råmjölk" tydligt i märkningen när råmjölken säljs till detaljhandeln?

Producenten ska tydligt informera konsumenten eller detaljhandeln om att råmjölken ska värmebehandlas före konsumtion, antingen genom märkning eller på något annat sätt.

Kontroll av företag som inte har registrerat direktförsäljning av opastöriserad mjölk, men som borde ha registrerat det

Kartläggning under ordinarie kontroll av mjölkproducenter, som inte har särskild registrering för leverans av opastöriserad mjölk direkt till slutkonsumenter. Kontrollera och fråga.

Frågor som kan vara till hjälp

- Överlåter producenten opastöriserad mjölk? Leta efter indikationer under kontrollbesöket. Titta i leverantörsregister över vilka man levererar opastöriserad mjölk till.

Innan kontrollen, leta rätt på information om mjölkproducenten som ska kontrolleras. Skriver mjölkproducenten i till exempel sociala medier, på egen hemsida, på lokala REKO-ringen eller annat att hen säljer opastöriserad mjölk till konsumenter?

Vad ska ni göra om ni upptäcker bristande efterlevnad

Dokumentationskraven uppfylls inte

Enligt 39 e § livsmedelsförordningen ska en sanktionsavgift tas ut av den som brister när det gäller att uppfylla de krav på dokumentation som anges i 75 § och 81 § i LIVSFS 2005:20.

Att besluta om sanktionsavgifter

Primärproducenten är registrerad men inte direktleveransen av opastöriserad mjölk

- Förbjud direktleveransen av opastöriserad mjölk

Om ni hittar primärproducenter som säljer eller överlåter opastöriserad mjölk direkt till slutkonsumenter, fast de inte är registrerade för det, förbjud fortsatt överlåtelse till dess registrering har skett.

- Skriv ett föreläggande

Åtgärder vid bristande efterlevnad

- Gör en uppföljande kontroll och kontroller att bestämmelserna i 77-81 §§ i LIVSFS 2005:20 uppfylls.

Observera att bestämmelserna om sanktionsavgifter i 39 c § livsmedelsförordningen inte omfattar primärproducenters särskilda registrering av direkta leveranser av små mängder opastöriserad mjölk.

Mer stöd

Direkta leveranser av små mängder primärprodukter och visst slags kött

Försäljning av små mängder (livsmedelsverket.se)

Övrig information

Om ni inte redan har sett den, logga in på Utbildningsportalen och se föreläsningen om mjölk på Länsstyrelsedagarna. Observera att länsstyrelsedagarna inte syns som kurs om ni inte loggar in i Utbildningsportalen först.

Utbildningar för livsmedelsföretag och kontrollmyndigheter

Senast uppdaterad 11 januari 2023 Ansvarig grupp SV_SL

192.121.81.12