

Särskilda bestämmelser för mjölkproduktion

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

Ta del av de regler som styr offentlig kontroll av hygienkrav vid produktion av obehandlad mjölk och råmjölk. Med mjölk avses i detta avsnitt obehandlad mjölk (mjölkkråvara) och råmjölk (kolostrum) som är avsedda för livsmedelsändamål.

Introduktion

Branschriktlinjer eller andra kvalitetssäkringssystem som företagaren eventuellt tillämpar samt codexstandarder kan också utgöra ett stöd för kontrollmyndigheterna i granskningen och bedömningen av företagets rutiner och egen kontroll.

Branschriktlinjer - Livsmedelsverket

Bestämmelser i lagstiftningen: Avsnitt IX i bilaga III till förordning (EG) 853/2004. Några av bestämmelserna omfattas även av grundvillkoren dessa krav finns på respektive sida.

På Kontrollwiki reder vi ut vad som menas med direkta leveranser av små mängder primärprodukter, opastöriserad mjölk och råmjölk, frilevande vilt och kött av frilevande vilt och små mängder kött av fjäderfä och hardjur, vilka regler som gäller vid sådana leveranser, vem som berörs av reglerna och vilken myndighet som ansvarar för vad.

Direkta leveranser av små mängder primärprodukter och visst slags kött

Särskilda bestämmelser om producenters leveranser av små mängder råmjölk och opastöriserad mjölk direkt till konsument eller till detaljhandelsanläggning som levererar direkt till konsument finns även i 71–81 §§ i Livsmedelsverket föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

Särskilda krav för kontrollen av mjölk och råmjölk finns i förordning (EU) 2019/627.

Försäljning av opastöriserad mjölk till detaljhandelsanläggningar

En primärproducent får inte sälja opastöriserad konsumtionsmjölk, alltså opastöriserad mjölk som ska drickas som den är, till detaljhandeln. Däremot går det bra att sälja opastöriserad mjölk till en detaljhandel eller ett mejeri för att mjölken ska användas vidare i olika produkter som till exempel glass, yoghurt, ostar eller ostkaka.

Om det är detaljhandeln eller mejeriet som hämtar mjölken ska den mottagande anläggningen registrera sig för transport av opastöriserad mjölk. Den som köper in obehandlad mjölk direkt från primärproducenten ska registrera sig hos Jordbruksverket och rapportera inköpen dit.

Rapporteringskrav för mejerier - Jordbruksverket

Mer information om detaljhandelsanläggningar som köper in opastöriserad mjölk från primärproducenter.

Gränsen mellan primärproduktion och senare led

Provtagning av mjölken

Komjölken provtas för total antal bakterier och somatiska celltal medan mjölk från andra djurslag behöver provtas för total antal bakterier. Det är primärproducenten som ska se till att provtagning görs. Om mjölken levereras till ett mejeri som ta proverna och meddela primärproducenten resultatet. Dokumentationen av provtagningen måste alltid finnas hos primärproducenten. Om prover inte tas på mejeriet måste primärproducenten se till att analysera mjölken. För den som har en fäbod finns vissa undantag under tiden på fäboden se 37 a-b §§ LIVSFS 2005:20.

Fäbodnäringens branschriktlinjer till god hygienpraxis vid fäbodan vid tillverkning av mjölkprodukter med traditionella metoder

Senast uppdaterad 26 februari 2026 Ansvarig grupp ROR_LH

