Lokaler och utrustning vid mjölkproduktion

På den här sidan hittar du vägledning till bestämmelserna om lokaler och utrustning vid hantering, kylning och förvaring av mjölk.

Om lagstiftningen

- Avsnitt IX, kapitel I, del II A, punkterna 1 och 2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004

Mjölkningsutrustningen och de lokaler där mjölk och råmjölk förvaras, hanteras eller kyls skall vara så belägna och utformade att risken för att mjölken och råmjölken blir kontaminerad begränsas.

Lokalerna för förvaring av mjölk och råmjölk skall vara skyddade mot skadedjur, vara tillräckligt avskilda från de lokaler där djuren hålls och, om så krävs för att uppfylla kraven i del B, ha lämplig kylutrustning.

Kontrollpunkt

Mjölkningsutrustning och lokaler där mjölken hanteras, förvaras och kyls ska vara utformade så att risken för kontaminering av mjölken begränsas. Det finns lämplig kylutrustning och lokalerna är utformade så att mjölken kan kylas enligt bestämmelserna i lagstiftningen.

Vägledning/instruktion (länsstyrelsernas mjölkchecklista punkt M4 och LMjölk 5 i Jordbruksverkets grundvillkorsinstruktion)

Kontrollera att:

- mjölkningsutrustning och lokaler är utformade så att risken för att mjölken ska kontamineras är begränsad,
- det finns lämplig och tillräcklig
- vatten för rengöring av lokaler och utrustning kan rinna av på lämpligt sätt.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Titta på mjölkningsplatsen och utrymmen där mjölk hanteras och förvaras. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga och om de följs.

Lokalerna ska vara utformade och placerade så att lokaler och mjölkningsutrustning kan hållas rena och ger möjlighet till hygienisk mjölkning. Det ska finnas möjlighet till handtvätt med varmt och kallt vatten, flytande tvål och torkmöjlighet.

Lokaler för mjölkningsutrustning och mjölktank (mjölktanksrummet) får enbart användas till hantering av mjölkråvara och råmjölk och förvaring av mjölknings-redskap. Felaktig eller olämplig rengöring eller förvaring av mjölkrelaterad utrustning, städredskap, annan utrustning eller andra föremål som inte är kopplade till mjölkproduktionen kan vara en källa till kontamination.

Kylutrustningen ska vara dimensionerad så att mjölken kan kylas direkt efter mjölkning enligt kraven i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004, se sidan:

Kylning av mjölken - Kontrollwiki

Information om grundvillkoren och instruktion till kontrollen finns på Jordbruksverkets webbplats

Grundvillkor - Jordbruksverket.se

Kontroll inom jordbrukarstöd och grundvillkor - Jordbruksverket.se

Senast uppdaterad 4 juni 2026 Ansvarig grupp ROR_LH