

Ytor och material vid mjölkproduktion

På den här sidan hittar du vägledning till bestämmelserna om ytor, utrustning och material som kommer i kontakt med mjölk.

Om lagstiftningen

- Avsnitt IX, kapitel I, del II A, punkt 3 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004

De ytor på den utrustning som är avsedd att komma i kontakt med mjölk och råmjölk (redskap, behållare, tankar osv. avsedda för mjölkning, uppsamling eller transport) skall vara lätta att rengöra och, om så krävs, desinficera samt hållas i gott skick. Detta kräver användning av släta, tvättbara och giffria material.

Kontrollpunkt

Ytor och material som kommer i kontakt med mjölk är släta, tvättbara och av giffria material och hålls i gott skick.

Vägledning/instruktion (länsstyrelsernas mjölkchecklista punkt M5 och LMjolk 6 i Jordbruksverkets grundvillkorsinstruktion)

Kontrollera att:

- utrustningen hålls i gott skick
- ytorna som kommer i kontakt med mjölken verkar släta och lätta att rengöra.
- gummi- och plastmaterial är godkända för kontakt med
- det finns rutiner för att hålla ytor och material i gott skick, att rutinerna följs och att de ändamålsenliga?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av gjorda iakttagelser och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner är tillräckliga och följs.

Kommentar

Fråga efter rutiner för underhåll och service finns för lokaler och utrustning till exempel spengummin, och särskilt beträffande mjölkkningsrobot och mjölk tank. Kontrollera om det finns tillfälliga lagningar, som förefaller ha blivit permanenta, och som kan påverka livsmedelssäkerheten.

Information om grundvillkoren och instruktion till kontrollen finns på Jordbruksverkets webbplats

Grundvillkor - Jordbruksverket.se

Kontroll inom jordbrukarstöd och grundvillkor - Jordbruksverket.se

Senast uppdaterad 26 februari 2026 Ansvarig grupp ROR_LH