

Kylning av mjölken

På den här sidan hittar du vägledning till bestämmelserna om kylning av mjölk och råmjölk (kolostrum).

Om lagstiftningen

- Avsnitt IX, kapitel I, del II B, punkterna 2 och 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004

Omedelbart efter mjölkningen skall mjölken och råmjölken förvaras i ett rent utrymme som utformats och utrustats för att undvika kontaminering.

2a) Mjölken skall omedelbart kylas till högst 8°C om den samlas upp dagligen eller till högst 6°C om uppsamling inte sker dagligen. (grundvillkor)

2b) Råmjölken skall förvaras separat och omedelbart kylas till högst 8°C om den samlas upp dagligen eller till högst 6°C om uppsamling inte sker dagligen, eller frysas.

4. Livsmedelsföretagare behöver inte uppfylla temperaturkrav om mjölken uppfyller kriterier för mjölk och råmjölk:

Kriterier för mjölk och råmjölk - Kontrollwiki

och om mjölken bearbetas inom 2 timmar efter mjölkning (4a), eller en högre temperatur är erforderlig av tekniska skäl i samband med tillverkningen av vissa mjölkprodukter och den behöriga myndigheten godkänner (4b).

Kontrollpunkt

Kontrollera att mjölkens och råmjölkens temperatur säkerställs och att temperaturkraven för mjölk och råmjölk i lagstiftningen uppfylls.

Vägledning/instruktion (länsstyrelsernas mjölkchecklista punkt M9 och LMjölk 10 i Jordbruksverkets grundvillkorsinstruktion)

Kontrollera att temperaturkravet säkerställs genom att kontrollera mjöltkankstermometer och tankbilskvitton och rutiner för temperaturövervakning. Kontrollera att rutiner finns, att de följs och är ändamålsenliga.

- Hur ofta kontrolleras temperaturen i mjöltkanken?
- Hur sparar man tankbilskvitton?
- Hur övervakas temperaturen i mjöltkanken?
- Uppfylls temperaturkraven?

Vilka rutiner finns vid mjölkning och leverans av råmjölk? Hur säkerställs råmjölkens temperatur?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga och om de följs. Fråga efter rutiner vid strömavbrott eller höga sommartemperaturer. Det handlar om kontroll och omhändertagande av mjölk.

Observera att det finns ett undantag för nedkylningskravet. Undantaget är att för att slippa kravet på nedkylning måste i så fall mjölkproducenten antingen kunna visa att mjölken bearbetas inom 2 timmar från mjölkningen, till exempel i ett gårdsmejeri, eller att mjölken av tekniska skäl i samband med tillverkning av vissa mjölkprodukter inte bör kylas. Förfarandet ska vara godkänt av den behöriga myndigheten, det vill säga av Livsmedelsverket eller den kommunala kontrollmyndigheten beroende på vem som har kontrollansvaret för mjölkprodukthanläggningen. För att se mer om vilka krav som ställs på dokumentation av exempelvis mjöltkankstemperatur se:

Rapporter – dokumentation av kontroll av djur eller produkter - Kontrollwiki

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga och om de följs.

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