Personalhygien – mjölkproduktion

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

På den här sidan hittar du vägledning till bestämmelserna om personalhygien vid mjölkproduktion.

Om lagstiftningen

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

Personer som mjölkar och/eller hanterar obehandlad mjölk och råmjölk skall bära lämpliga, rena kläder.

Personer som mjölkar ska iaktta en god personlig renhet. I närheten av mjölkningsplatsen skall det finnas lämpliga anordningar så att personer som mjölkar och hanterar obehandlad mjölk och råmjölk kan tvätt händer och armar.

Kontrollpunkt

Personal som hanterar mjölken har lämpliga, rena kläder och det finns lämpliga handtvättmöjligheter i närheten där mjölken hanteras.

Vägledning (länsstyrelsernas mjölkchecklista punkt M11)

Kontrollera att det finns ändamålsenliga rutiner för personalhygien, att personalen har kännedom om och följer företagets regler.

Rutiner kan omfatta:

- regler för användning av skyddskläder,
- regler för handhygien,
- regler om sår på händerna, infektioner eller misstanke om
- Finns ändamålsenlig handtvättanordning i anslutning till mjölkningsplatsen och mjölkrum?
- Följs rutinerna för handtvätt?
- Minimerar eller förhindrar arbetssättet risken för att mjölken kontamineras?

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

Kommentar

Det ska finnas tillgång till rinnande vatten, tvål och hygienisk torkningsanordning, till exempel engångshanddukar. Vid handtvätt spelar vattentemperaturen ingen roll för minskningen av sjukdomsframkallande bakterier på händerna. Ljummet vatten är dock behagligare än kallt vatten och fett och smuts tvättas lättare bort.

Rutinerna kan vara skriftig eller muntliga beroende på verksamhetens omfattning, till exempel antal sysselsatta, avbytare och medarbetare med olika språkgrupper. Rutinerna kan vara hämtade från branschriktlinjer eller annat material som utarbetats av näringen.

Senast uppdaterad 26 februari 2026 Ansvarig grupp ROR_LH