

Rengöring och desinfektion vid mjölkproduktion

På den här sidan hittar du vägledning till bestämmelserna om rengöring och desinfektion av utrustning, redskap och ytor i kontakt med mjölk.

Om lagstiftningen

- Avsnitt IX, kapitel I, del II A, punkt 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004

Efter användningen skall sådana ytor rengöras och, om så krävs, Efter varje transport, eller efter varje serie av transporter om det är mycket kort tid mellan lossning och påföljande lastning, men under alla omständigheter minst en gång om dagen, skall behållare och tankar som används för transport av mjölk och råmjölk rengöras och desinficeras på lämpligt sätt innan de används på nytt.

Kontrollpunkt

Rutinerna för rengöring av utrustning som kommer i kontakt med mjölk och råmjölk, inklusive mjölk från djur under behandling, är ändamålsenliga och rutinerna följs.

Vägledning/instruktion (länsstyrelsernas mjölkchecklista punkt M6 och LMjolk7 i Jordbruksverkets grundvillkorsinstruktion)

Kontrollera att:

- redskap, mjölkningsutrustning och mjöltkank ser rena ut,
- det finns diskrutiner för mjölkningsutrustning, mjöltkank och redskap som kommer i kontakt med mjölkkråvan. Rengöring och eventuell desinfektion ska ske regelbundet efter användning, dock minst en gång om dagen,
- all utrustning som mjölkningsorgan, slangar och behållare som använts för att mjölka djur som behandlats med karensbelagda läkemedel rengörs på ett ändamålsenligt sätt innan nästa friska djur mjölkas.

Ta även reda på vilken information robotleverantören givit när det gäller disk efter mjölkning av ett djur under karens, om detta är känt och följs av producenten/personalen.

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

Kommentar

Rutinerna kan, beroende på mjölkningssystem, omfatta larm, övervakning, särskilda diskrutiner efter mjölkning av ett djur under behandling eller karens, utvärdering, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras.

Exempel på vad som ska dokumenteras kan vara serviceavtal, kontroll av disktid, disktemperatur, flöde, vattenmängd, dosering av diskmedel, samt ansvarig. Rutinerna kan vara muntliga eller skriftliga. Kontrollera att alla berörda som är sysselsatta i verksamheten kan rutinerna.

Transport av den obehandlade mjölken omfattas normalt inte av primärproducentens ansvar om inte denne själv transporterar mjölken till mejeriföretag eller gårdsmejeri.

Rutiner som gäller allmän rengöring av mjölkproduktion se sidan:

Rengöring och desinfektion vid animalieproduktion - Kontrollwiki

Kommentar

Rutinerna kan, beroende på mjölkningssystem, omfatta åtgärdsgränser, övervakning, utvärdering, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras, till exempel serviceavtal, kontroll av disktid, disktemperatur, flöde, vattenmängd, dosering av diskmedel, samt ansvarig.

Senast uppdaterad 26 februari 2026 Ansvarig grupp ROR_LH