Kriterier för mjölk och råmjölk - bakterier, celltal och antibiotika

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 provtagning av obehandlad mjölk och råmjölk (kolostrum), om kontroll av totalt antal bakterier, somatiskt celltal och restsubstanser av antibiotika. Om kraven inte uppfylls ska kontrollmyndigheten informeras och bristerna avhjälpas.

Om lagstiftningen

- Avsnitt IX, kapitel I, del III, punkterna 2, 3 a), 3 b) och 5 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. **(mikrobiologiska kriterier)**
- Avsnitt IX, kapitel I, del III, punkterna 2, 4 och 5 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. **(restsubstanser av antibiotika)**

Kontrollpunkt, mikrobiologiska kriterier

Mjölkens kvalitet kontrolleras regelbundet med avseende antal bakterier (alla djurslag) och somatiskt celltal (mjölkkor). Om provsvar visat att kriterierna i lagstiftningen inte uppfylls informeras länsstyrelsen då och gör producenten lämpliga åtgärder för att avhjälpa bristerna så att kraven uppfylls igen?

Mikrobiologiska kriterier för mjölk (vägledning till länsstyrelsernas mjölkchecklista punkt M12a)

Prover på mjölkens kvalitet tas regelbundet i enlighet med bestämmelserna i förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kapitel I, del III punkt 3 a och 3 b.

Bestämmelserna skiljer sig åt beroende för mjölkkor och andra djurslag, till exempel får eller get.

- Finns analysresultat från mejeriföretaget eller från egna provtagningar?
- Tas prover med rätt frekvens beroende på djurslag?
- Uppfylls kriterierna för antal bakterier (alla mjölkproducerande djurslag) och för somatiskt celltal (mjölkkor)?
- Om obehandlad mjölk från andra arter än kor ska användas för tillverkning av produkter som framställs av obehandlad mjölk genom en process som inte omfattar värmebehandling, ser då mjölkproducenten till att till att den obehandlade mjölken uppfyller de specifika kriterierna för antal bakterier som gäller för detta?
- Finns det rutiner för att informera länsstyrelsen om kriterierna inte uppfylls och genomförs åtgärder om de inte uppfylls?
- Innebär företagets rutiner för mjölkningshygien, personalhygien, rengöring av utrustning etc. att kriterierna kan uppfyllas?

Kommentar

Antal bakterier i mjölken är ett mått på mjölkningshygien, rengöring av utrustning och nedkylning av mjölken. Det är också ett mått på råvarans produkttekniska kvalitet. Antal bakterier mäts genom ett rullande geometriskt medelvärde under en tvåmånadersperiod med minst två prov i månaden.

Somatisk celltal är ett mått på juverhälsan hos en ko eller i besättningen. Celltal mäts genom ett rullande geometiskt medelvärde under en tremånadersperiod med minst ett prov i månaden.

Provtagningen kan utföras antingen av mejeriet som mjölken levereras till, av mjölkproducenten själv eller av en grupp av livsmedelsföretagare.

Om mjölkproducenten tar proverna själv ska det finns det en provtagningsplan som uppfyller planen kraven i lagstiftningen och proverska tas enligt planen.

Mjölkproducenten ta hänsyn till analysresultaten och genomför åtgärder för att avhjälpa bristerna om kriterierna för bakterier eller celltal inte uppfylls. Oavsett om det är producenten själv eller ett mejeriföretag som tar proverna ska också informera länsstyrelsen när kriterierna inte uppfylls. Det kan vara företagaren själv som informerar eller mejeriföretaget.

Enligt överenskommelse med medlemmarna i branschorganisationen LRF Mjölk rapporterar mejeriföretagen om mjölkleverantörer som överskridit gränsvärden för bakterier eller celltal. Rapporteringen sker månadsvis till berörd länsstyrelse och till Livsmedelsverket. För mer information se bilaga 3 i Branschriktlinjer för kontroll av obehandlad mjölk.

Branschriktlinjer för mjölken - Lantbrukarnas Riksförbund

Restsubstanser av antibiotika i mjölk (vägledning till länsstyrelsernas mjölkchecklista punkt M12b)

Mjölken kontrolleras och övervakas regelbundet med avseende på restsubstanser av antibiotika enligt bestämmelserna i förordning (EG) nr 853/2004 bilaga III, avsnitt IX, kapitel I, del III, punkterna 2, 4 och 5.

Om mjölken innehåller, eller kan antas innehålla antibiotika, över den tillåtna mängden för ett enskilt ämne eller den totala mängden restsubstanser av antibiotika överskrider det högsta tillåtna värdet har levererats för att användas som livsmedel,

- informeras länsstyrelsen?
- säkerställs att mjölken inte släpps ut på marknaden?
- gör producenten lämpliga åtgärder för att avhjälpa bristerna?

Kommentar

Provtagningen kan utföras antingen av mejeriet som mjölken levereras till, av mjölproducenten själv eller av en grupp av livsmedelsföretagare.

För mycket små producenter, som inte levererar till något större kontrakterat mejeri, anser Livsmedelsverket att det är tillräckligt att mjölkproducenten har rutiner som säkerställer att mjölk och råmjölk som sannolikt kan innehålla antibiotika inte levereras vidare som livsmedel. Någon provtagning behöver alltså inte göras.

Enligt överenskommelse med medlemmarna i branschorganisationen LRF Mjölk rapporterar mejeriföretagen om konstaterade positiva antibiotikaprov och vid misstanke om att mjölken innehåller antibiotika som leder till att mejeriet vidtar åtgärder. Informationen skickas till länsstyrelsen och till Livsmedelverket. För mer information, se bilaga 4 i Branschriktlinjer för kontroll av obehandlad mjölk.

Branschriktlinjer för mjölken - Lantbrukarnas Riksförbund

Kontroller som görs på grund av fynd av antibiotika i mjölken hanteras som händelsestyrda kontroller. Länsstyrelsen ansvar för kontrollen. Då utreds bland annat orsaken till överskridandet och att mjölkproducenten har gjort lämpliga och tillräckliga åtgärder för att avhjälpa det akuta problemet så att mjölk som innehåller eller kan innehålla antibiotika inte levereras.

En uppföljande kontrollen görs därefter för att säkerställa att företagaren har vidtagit lämpliga åtgärder för att avvikelsen inte uppstår igen. Rutinen för länsstyrelsernas kontrollen vid rapporterade fynd av antibiotika i mjölk finns här.

Kontroll av antibiotika i mjölk på gård

Senast uppdaterad 19 maj 2026 Ansvarig grupp ROR_LH