

**Tabell 3:** Provtagning för efterlevnad av processhygienkriterier för mjölk och mjölkprodukter samt rekommendationer för övrig provtagning.

Produktgrupp	Tidpunkt för provuttag	Mikroorganism/agens	Gränsvärde/ riktvärde (m)	Provtagnings- tillfällen/år
<b>Obehandlade produkter</b>				
Smör och grädde	Då produkten är klar för försäljning	<i>E. coli</i>	10 cfu/g	1–5
Mjuka ostar	Vid saltning av ost eller ett till två dygn efter tillverkning	<i>E. coli</i> * <i>Koagulaspositiva stafylokocker</i>	1 000 cfu/g* 10 000 cfu/g	2–10
Hårda, pressade ostar tillverkade av obehandlad mjölk	Vid saltning av ost eller ett till två dygn efter tillverkning	<i>E. coli</i> * <i>Koagulaspositiva stafylokocker</i>	1 000 cfu/g* 10 000 cfu/g	2–5
<b>Pastöriserade produkter</b>				
Konsumtionsmjölk, filmjölk, yoghurt, grädde, syrad grädde, glass och liknande produkter	Då produkten är klar för försäljning	<i>Enterobacteriaceae</i>	10 cfu/g	2–10
Mjuka ostar	Vid saltning av ost eller ett till två dygn efter tillverkning	<i>E. coli</i> <i>Koagulaspositiva stafylokocker</i>	100 cfu/g 100 cfu/g	1–5
Hårda, pressade ostar	Vid saltning av ost eller ett till två dygn efter tillverkning	<i>E. coli</i> <i>Koagulaspositiva stafylokocker</i>	100 cfu/g 100 cfu/g	1–5

\* Detta gränsvärde för *E. coli* är en rekommendation, då det inte finns något gränsvärde för *E. coli* i produkter på obehandlad mjölk i förordning (EG) nr 2073/2005.

Exempel: Ede Mejeri är ett stort hantverksmejeri som förädlar 500 000 kg mjölk/år (vilket motsvarar cirka 50 ton ost/år). De tillverkar mjuka ostar av obehandlad mjölk (vit- och blåmøgelost samt mjuk kittost) samt hårda pressade ostar av obehandlad mjölk. Genom att provta de mjuka ostarna med avseende på koagulaspositiva stafylokocker och *E. coli* tio tillfällen per år, fås en god uppfattning även om den hygieniska kvalitén på de hårda pressade ostarna där risken för oönskad tillväxt av bakterier är mindre. Om det inte finns några oönskade bakterier i de mjuka ostarna är sannolikheten att det finns oönskade bakterier i de hårdare ostarna liten. Antal provtagningsstillfällen per år för *E. coli* och koagulaspositiva stafylokocker på ost blir då totalt tio. Samma resonemang kan användas för pastöriserade mjuka och hårda ostar. I detta fall blir då provtagningsfrekvensen totalt fem gånger per år. I det fall de tillverkar både pastöriserade produkter och produkter på obehandlad mjölk blir det totala antalet prover för *E. coli* och koagulaspositiva stafylokocker 15 prover på ett år.

Ett mejeri med samma ostutbud förädlar 50 000–100 000 kg mjölk/år (vilket motsvarar 5–10 ton ost/år), här blir antalet prov i mitten av intervallet i ovanstående tabell. Ett mejeri som förädlar mindre än denna mängd kan tillämpa den lägsta provtagningsfrekvensen.