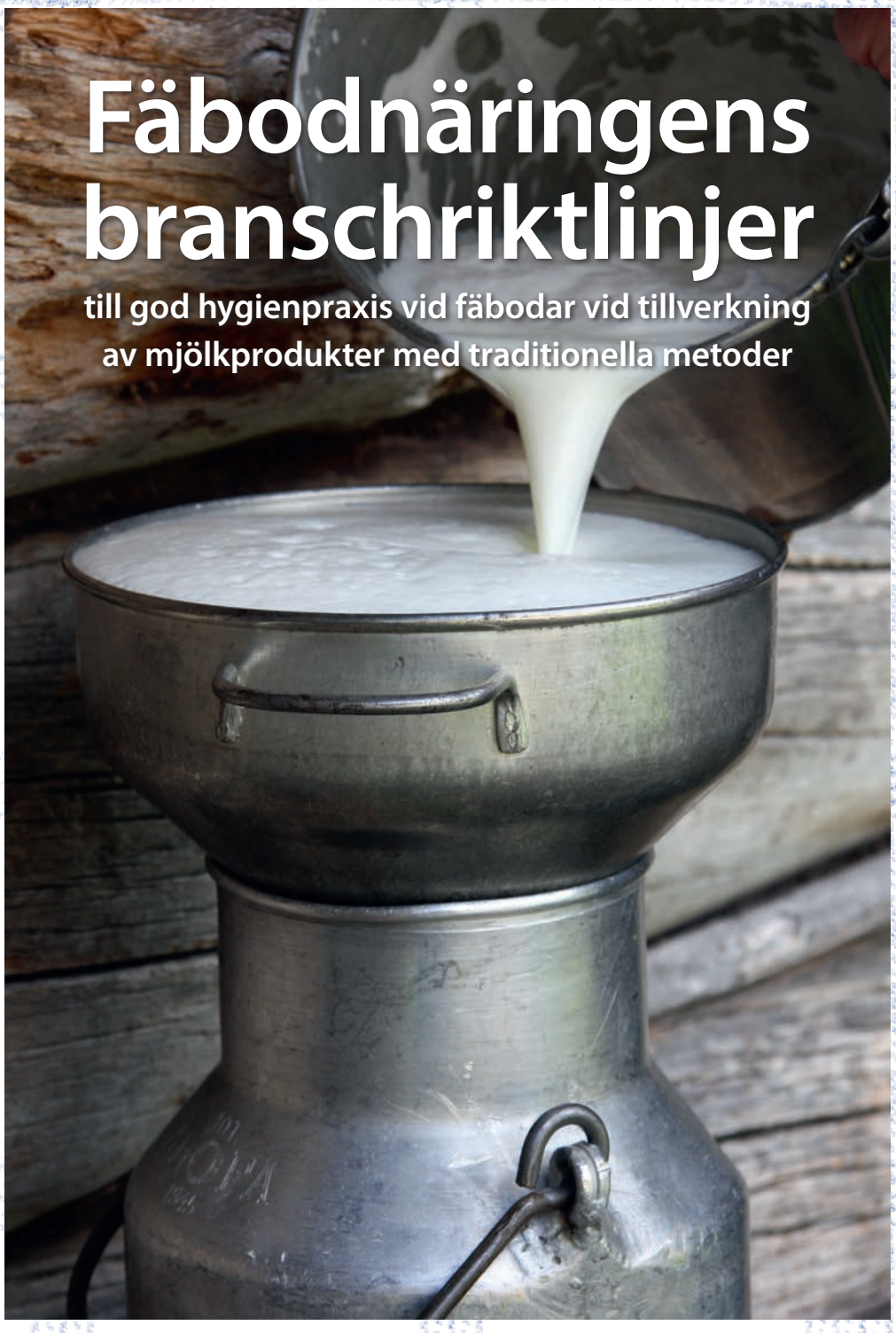
NOVEMBER 2024

UPPDATERING AV BRANSCHRIKTLINJER

Fäbodnäringens branschriktlinjer

till god hygienpraxis vid fäbodar vid tillverkning av mjölkprodukter med traditionella metoder



ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum för mathantverk

DALARNAS FÄBODBRUKARFÖRENING DFBF

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

LÄNSSTYRELSEN DALARNAS LÄN

Länsstyrelsen Jämtlands län

VATTEN- OCH DRICKSVATTENKVALITET

Sidan 25, första stycket, ÄNDRING I TEXT

Med dricksvatten menas vatten som är avsett eller kan förväntas att förtäras av människor. Det är bara sådant vatten som omfattas av dricksvattenföreskrifterna, inte vatten för städning, disk eller liknande och inte heller vatten som kommer i kontakt med livsmedel och som inte kommer att finnas kvar i livsmedlet. Även om vattnet inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna så behöver det uppfylla vissa hygienkrav. Kvalitetsrekommendationerna för detta vatten anges närmare på sidan Vattenförsörjning i Kontrollwiki, sök på Kontrollwiki/ Grundförutsättningar/Vattenförsörjning. Dricksvattenföreskrifterna omfattar förutom de mikrobiologiska kraven även kemiska och fysikaliska krav.

Sidan 25, tredje stycket, ÄNDRING I TEXT

Vid tvättning av smör och andra moment som innebär kontakt med livsmedlet och där vattnet kan förväntas finnas kvar vid konsumtionstillfället måste man använda vatten av dricksvattenkvalitet.
Att det förebyggande arbetet verkligen fungerar kan kontrolleras genom laboratorieanalyser av det dricksvatten som används i livsmedelshanteringen. En gång per säsong, ska undersökning av parametrar enligt provgrupp A utföras och en gång vart sjätte år ska undersökning av parametrar enligt provgrupp B (utvidgad) utföras. För mer information om vattenkvalitet, se Användning av vatten i »Branschriktlinjer Hantverksmässig tillverkning av mejeriprodukter, del 2 Grundförutsättningar«.

HAACP-PLANER

Sidan 31, första stycket, sista meningen

Se även »Branschriktlinjer Hantverksmässig tillverkning av mejeriprodukter, Del 1 Guide«.

MIKROBIOLOGISKA KRITERIER

Sidan 33 tabell 2, rad 2, kolumn 3 ÄNDRING I TEXT

Lämna in prov på ostmassa för analys av *E. coli* och stafylokocker samt svabbprov för *L. monocytogenes* en gång under första hälften av fäbodvistelsen, samt prov på *L. monocytogenes* då produkten är klar för försäljning.*
*Det finns möjlighet till nedsättning av antalet prover om fäboden kan styrka goda HACCP-baserade förhållanden i dialog med kontrollmyndigheten.

Sidan 35 ÄNDRING TEXT

Provtagning för analys av *L. monocytogenes*:
L. monocytogenes är i första hand en omgivningsbakterie som förorenar produkterna från lokaler och utrustning under tillverkning och lagring. För att försäkra sig om att bakterien inte finns i produktionslokalerna bör man i första hand analysera prov från omgivningen, så kallade svabbprov och prov från saltlaken (om sådan används). Förutom det krävs analys av säljklara produkter.[14]

Sidan 35 NY TEXT

Gör så här vid provtagning för *L. monocytogenes* i produkt:
1. Se punkt 1 sidan 34 angående bokning av transport.
2. Väg av en bit ost om 100 gram som är klar för försäljning. Välj i första hand ost där det är hög risk för tillväxt av *L. monocytogenes*, det vill säga mjuka och halvmjuka mögel- och kittostar. Lägg provet i dubbel plastpåse.
3. Följ punkt 6 sidan 35.

UTRUSTNING

Sidan 43, andra stycket

Se även »Branschriktlinjer Hantverksmässig tillverkning av mejeriprodukter, Del 2 Grundförutsättningar«.

MJÖLKENS MIKROBIOLOGI

Sidan 47, första stycket efter punktlistan

Se en utförligare beskrivning av dessa bakterier i »Branschriktlinjer Hantverksmässig tillverkning av mejeriprodukter, Del 1 Guide«.

Sidan 47, sista meningen

Fortsättningsvis diskas redskapen enligt »Rengöring av trä och träredskap« i »Branschriktlinjer Hantverksmässig tillverkning av mejeriprodukter, Del 2 Grundförutsättningar«.

DOKUMENTATION

Sidan 56, Ystningsprotokoll

Ystningsprotokollet kan föras i en ystbok/pärm eller så används ett förtryckt papper se »Branschriktlinjer Hantverksmässig tillverkning av mejeriprodukter, Del 1 Guide«.

BILAGA 1. LIVSMEDELSLAGSTIFTNINGEN MED MERA SOM BERÖRS I FÄBODNÄRINGENSBRANSCHRIKTLINJER VID TILLVERKNING AV MJÖLKPRODUKTER

Sidan 17, ÄNDRING

Livsmedelslagstiftning med mera som berörs i fäbodnäringens branschriktlinjer vid tillverkning av mjölkprodukter. Uppdaterad lista finns i bilaga nedan.

BILAGA 4. MJÖLKRÅVARAN, PRODUKTION OCH KONTROLL

Sidan 44, andra stycket, ÄNDRING I TEXT

Se LRF Mjölks »Branschriktlinjer för kontroll av obehandlad mjölk«.

BILAGA 6. RISKBEDÖMNING OCH KRITISKA STYRPUNKTER VID FRAMSTÄLLNING AV FÄBODPRODUKTER

Sidan 6, kolumn 3, rad 3, andra stycket, ÄNDRING I TEXT

Se LRF Mjölks »Branschriktlinjer för mjölkproduktion på gård« – ...

Sidan 9 Fäbodost, första stycket, ÄNDRING I TEXT

Se även arbetsschema för »Ost« i »Branschriktlinjer Hantverksmässig tillverkning av mejeriprodukter, Del 3 Arbetsschema produkter«.

Sidan 18 Fäbodsmör, första stycket, ÄNDRING I TEXT

Se även arbetsschema för »Smör« i »Branschriktlinjer Hantverksmässig tillverkning av mejeriprodukter, Del 3 Arbetsschema produkter«.

Sidan 20, Faroanalys och förebyggande åtgärder Fäbodsmör, första stycket, ÄNDRA I TEXT

I nedanstående tabell hänvisas till Fäbodnäringens branschriktlinjer; huvuddokument och bilagor samt till »Branschriktlinjer Hantverksmässig tillverkning av mejeriprodukter, Del 2 Grundförutsättningar« för en utförligare beskrivning av vissa punkter.

Sidan 22, kolumn 3, rad 4, sista meningen, ÄNDRA I TEXT

Se »Ingredienser och tillsatser« i »Branschriktlinjer Hantverksmässig tillverkning av mejeriprodukter, Del 2 Grundförutsättningar«.

Sidan 25, Meseprodukter (Mesost/messmör), första meningen, ÄNDRA I TEXT

Se även arbetsschema för »Meseprodukter« i »Branschriktlinjer Hantverksmässig tillverkning av mejeriprodukter, Del 3 Arbetsschema produkter«.

Sidan 27, Faroanalys och förebyggande åtgärder Meseprodukter, första stycket, ÄNDRA I TEXT
I nedanstående tabell hänvisas till Fäbodnäringens branschriktlinjer; huvuddokument och bilagor samt till »Branschriktlinjer Hantverksmässig tillverkning av mejeriprodukter, Del 2 Grundförutsättningar« för en utförligare beskrivning av vissa punkter.

Sidan 29, Färskost/Hälsinge färskost, första meningen, ÄNDRA I TEXT
Se även arbetsschema för »Ost« i »Branschriktlinjer Hantverksmässig tillverkning av mejeriprodukter, Del 3 Arbetsschema produkter«.

Sidan 38, Faroanalys och förebyggande åtgärder Rörost, första stycket, ÄNDRA I TEXT
I nedanstående tabell hänvisas till Fäbodnäringens branschriktlinjer; huvuddokument och bilagor samt till »Branschriktlinjer Hantverksmässig tillverkning av mejeriprodukter, Del 2 Grundförutsättningar« för en utförligare beskrivning av vissa punkter.

Sidan 40, kolumn 3, rad 1, andra stycket, ÄNDRA I TEXT
Se »Rengöring av trä, koppar och gjutjärn« i »Branschriktlinjer Hantverksmässig tillverkning av mejeriprodukter, Del 2 Grundförutsättningar«.

Sidan 43, Faroanalys och förebyggande åtgärder Småost, första stycket, ÄNDRA I TEXT
I nedanstående tabell hänvisas till Fäbodnäringens branschriktlinjer; huvuddokument och bilagor samt till »Branschriktlinjer Hantverksmässig tillverkning av mejeriprodukter, Del 2 Grundförutsättningar« för en utförligare beskrivning av vissa punkter.

Sidan 44, kolumn 3, rad 6, sista meningen, ÄNDRA I TEXT
Se »Ingredienser och tillsatser« i »Branschriktlinjer Hantverksmässig tillverkning av mejeriprodukter, Del 2 Grundförutsättningar«.

BILAGA LAGSTIFTNING

Alla dokument som finns listade här nedanför finns på Livsmedelsverkets webbplats. Ytterligare livsmedelslagstiftning som kan beröra branschens livsmedelsföretagare finns.

Basen i den svenska livsmedelslagstiftningen är:

- Livsmedelslagen (2006:804)
- Livsmedelsförordningen (2006:813)

Denna branschriktlinje omfattar följande lagstiftning:

- Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättandet av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfarande i frågor som gäller livsmedelssäkerhet.
- Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.
- Förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation till konsumenterna (Informationsförordningen).
- Förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.
- Förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel.
- Förordning (EU) nr 1308/2013 om upprättande av en gemensam marknadsordning för jordbruksprodukter.
- Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten (LIVSFS 2022:12).
- Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelsinformation (LIVSFS 2014:4).
- Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20) (traditionell lagring av ost).
- Livsmedelsverkets föreskrifter om registrering och godkännande (LIVSFS 2022:8).

Branschriktlinjen omfattar delvis eller inte alls följande lagstiftning men de har tagits med här eftersom de kan vara av intresse för branschen:

- Livsmedelsverkets föreskrifter om mjölk och ost (SLVFS 2003:39).

» Livsmedelsverkets föreskrifter om offentlig kontroll av livsmedel (LIVSFS 2005:21)

VÄGLEDNINGAR TILL LAGSTIFTNING

Livsmedelsverkets vägledningar och kontrollhandböcker finns i Kontrollwikin[1], Livsmedelsverkets informationsdatabas, till exempel:

» Kommissionens vägledning till EG-förordning 852/2004
» Kommissionens vägledning till EG-förordning 853/2004
» Kommissionens vägledning för tillämpning av HACCP-principerna och underlättande av införande av dessa principer i vissa företag
» Kommissionens vägledning till mikrobiologisk provtagning i offentlig kontroll
» Livsmedelsverkets vägledning om Kontroll av värmebehandlingsutrustning för mjölk och mjölkprodukter
» Kontrollwiki om verksamhetsstyrning
» Kontrollwiki om livsmedelssäkerhet och hygien
» Kontrollwiki om dricksvatten
» Kontrollwiki om information och märkning
» Kontrollwiki om HACCP och flexibiltet
» Kontrollwiki om spårbarhet.

Det finns ytterligare livsmedelslagstiftning som kan beröra branschens livsmedelsföretagare, men som inte är listade här.

ANNAT DOKUMENT

» Codex Alimentarius är dokument om allmänna principer för livsmedelshygien, inklusive HACCP.

1 Kontrollwiki är Livsmedelsverkets informationsdatabas för livsmedelskontrollen och för livsmedelsföretag. På sikt kommer alla Livsmedelsverkets vägledningar och kontrollhandböcker att föras över till det nya formatet.