

Hygienisk intransport
Branschriktlinjer för hygienisk intransport av
obehandlad mjölk från gård

Version 2014-07-23

Innehåll

1	Inledning.....	3
1.1	Branschriktlinjernas syfte	3
1.2	Avgränsningar	3
1.3	Lagstiftning	4
1.4	Ansvar	4
1.5	Dokumentation	4
2	Personal	5
3	Kontroll av mjölken i samband med hämtning	5
4	Temperatur	5
5	Disk och rengöring av bilar	6
6	Provtagning.....	7
7	Underhåll.....	7
8	Dokumentation.....	7
9	Revidering och uppdatering av branschriktlinjer.....	8
10	Referenser.....	8

1 Inledning

1.1 Branschriktlinjernas syfte

I Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien anges att medlemsstaterna ska uppmuntra utarbetandet av nationella riktlinjer för god hygienpraxis och tillämpning av HACCP-principerna.

Livsmedelsföretagaren har alltid det fulla ansvaret för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls för den verksamhet som bedrivs.

Branschriktlinjerna ska tjäna som stöd för mjölkproducenter och mejeriföretag och underlätta uppfyllandet av den lagstiftning som anges i avsnitt 1.3.

Branschriktlinjerna beskriver de minimikrav som branschen kommit överens om och som uppfyller dels lagstiftningen, dels branschens egna krav.

Det är frivilligt att följa branschriktlinjerna men livsmedelslagstiftningen måste uppfyllas.

Branschriktlinjerna har utarbetats i samråd med Livsmedelsverket och bedömts av Livsmedelsverket. Dokument eller metoder som branschriktlinjerna hänvisar till ingår dock inte i Livsmedelsverkets bedömning.

Branschriktlinjer för hygienisk intransport av obehandlad mjölk från gård ska tjäna som stöd för mejeriföretagen och underlätta uppfyllandet av hygienkraven i nedanstående förordningar. De bör användas tillsammans med övriga delar av mejeriföretagens branschriktlinjer.

Mikrobiologisk, kemisk och fysikalisk kontaminering och tillväxt av mikroorganismer ska motverkas vid intransport av mjölk liksom i hela kedjan. Smittspridning från gård till gård via tankbilen ska motverkas. Provtagning av mjölken för analys ska genomföras på sådant sätt att rättvisande resultat säkerställs.

Branschriktlinjer för hygienisk intransport av obehandlad mjölk från gård syftar till att ge vägledning hur man förebygger faror under intransport av mjölkkråvara, d.v.s. hämtning på gården och transport från gård till mejeri.

1.2 Avgränsningar

Branschriktlinjerna avser intransport av mjölk från gård inklusive hämtning på gården. De är anpassade för medlemmar i branschorganisationen (LRF Mjölk). Beskrivningen avser hygien och säkerhet från och med utpumpning av mjölken från gårdstanken fram till dess att inpumpningen på mejeri ska påbörjas, d.v.s. inpumpningen på mejeriet inkluderas inte. Riktlinjerna beskriver inte uppbyggnaden av kvalitetssystem och ger inte en detaljerad beskrivning av dokumentationsrutiner, eftersom detta är företagsspecifikt och med fördel kan ingå i kvalitetssystemet. Däremot beskrivs minimikrav på vad som skall dokumenteras.

Branschriktlinjerna utesluter inte andra handlingssätt för att uppfylla kraven i förordningarna men det bör då kunna motiveras.

Branschriktlinjerna är inte juridiskt bindande och kan inte ersätta kännedom om kraven i förordningarna, som är gällande lagstiftning.

1.3 Lagstiftning

I referenser till lagstiftning anges i detta dokument nummer på grundversionen av respektive förordning/föreskrift.

Lagstiftningsprocessen är en ständigt pågående process. För aktuell lagstiftning hänvisas till Livsmedelsverkets hemsida, www.slv.se.

Länkar till aktuella versioner av såväl EU-lagstiftning som svensk lagstiftning inom livsmedelsområdet finns på: www.slv.se: [Lagstiftning](#) | [Gällande lagstiftning](#)

(EG) nr 178/2002 EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS
FÖRORDNING om allmänna principer och krav för
livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska
myndigheten för livsmedelssäkerhet och om
förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet

[LÄNK](#)

(EG) nr 852/2004 EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS
FÖRORDNING om livsmedelshygien

[LÄNK](#)

(EG) nr 853/2004 EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS
FÖRORDNING fastställande av särskilda
hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

[LÄNK](#)

LIVSFS 2005:20 Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien

[LÄNK](#)

1.4 Ansvar

Ansvarsförhållandena för rengöring av bilen och andra viktiga moment ska vara tydligt beskrivna.

Det är mjölkföretagarens (gårdens) ansvar att se till att lastningsplatsen på gården hålls ren och avskild från kornas passage in och ut ur stallet.

Det är mjölkföretagarens ansvar att den mjölk som finns i tanken då mjölkbilen kommer för att hämta mjölken uppfyller kraven för leverans.

Mejeriföretaget ansvarar för att rutiner, regler, instruktioner och avtal för hämtning och intransport upprättas, dokumenteras och tillämpas.

Åkeriet ansvarar för att chauffören följer mejeriföretagets regler för hämtning och intransport samt rapporterar eventuella avvikelser.

1.5 Dokumentation

En adekvat dokumentation är nödvändig bl.a. för att man vid systemrevision ska kunna bedöma om livsmedelssäkerheten är under kontroll. Följande allmänna krav ställs på dokumentation:

- Skriftliga arbetsbeskrivningar för alla rutiner som kan påverka livsmedelssäkerheten ska finnas lätt tillgängliga för personalen.
- Mätvärden och arbetsmoment ska journalföras i lämplig omfattning för att kunna bevaka förändringar, verifiera att rutiner följs och vid behov genomföra felsökning.
- Ett system för dokumentstyrning ska finnas.

- Praktiska rutiner för avvikelserapportering ska utarbetas. Rapportering av avvikelser ska underlättas och uppmuntras. Åtgärder som gjorts vid avvikelse ska dokumenteras.
- System för arkivering ska finnas. Arkiveringstid för olika typer av dokument och information ska fastställas.
- Om data lagras på elektroniska media ska krav på datasäkerhet uppfyllas:

Back-up rutiner ska finnas

Information ska kunna tas fram inom några timmar

Vid byte av datasystem måste säkerställas att äldre information kan tas fram

2 Personal

Åkeriet ansvarar för att tankbilschaufförer har tillräckliga kunskaper om:

EG 852/2004: Bil II, kap XII

- hygienpraxis, hygienrisker och smittrisker
- provtagning
- de regler och rutiner som gäller för intransport
- de hygienregler som gäller för tillträde till mejeriet

Mejeriföretaget ansvarar för att tankbilschaufförerna får utbildning.

Utbildningarna ska dokumenteras.

Tankbilschauffören ska iaktta en god personlig hygien med hänsyn till att han/hon hanterar livsmedel:

- bära lämpliga rena kläder
- tvätta händerna vid behov

Tankbilschauffören ska inte gå in i djurstallet.

Det ska finnas tillgängliga och uppdaterade skriftliga instruktioner för tankbilschaufförer. Dessa ska innefatta:

- rutiner för kontroll av mjölken
- temperaturkrav
- rutiner för diskning och rengöring
- rutiner för underhåll
- rutiner för provtagning
- åtgärder vid avvikelser

3 Kontroll av mjölken i samband med hämtning

Chauffören ska före inpumpning till tankbil/ekipage försäkra sig om att mjölken inte har avvikande utseende eller lukt enligt mejeriföretagets anvisningar. Chauffören ska kontrollera att mjölkens temperatur inte avviker i förhållande till mejeriföretagets hämtningsregler.

Det ska finnas beskrivet vilka åtgärder chauffören ska vidtaga vid avvikelser. Avvikelser och vidtagna åtgärder ska dokumenteras

4 Temperatur

Mjölkens temperatur i tanken ska kontrolleras och dokumenteras vid inpumpning i bilen.

Kylkedjan får inte brytas och mjölkens temperatur får vara högst +10°C vid ankomst till mejeriet. Om mjölk hämtas i nära anslutning till mjölkningen

EG 853/2004: Bil III, avsn IX, kap I, del IIB:3

innan den är helt kyld måste särskild hänsyn tas så att temperaturkraven uppfylls.

Det ska dokumenteras att mjölkens temperatur vid invägning på mejeri inte överstiger +10°C. Skriftliga rutiner ska finnas för detta inklusive för åtgärder och dokumentation vid avvikelse från temperaturkravet.

5 Disk och rengöring av bilar

Mjölkslangen ska hållas ren så att den inte utgör en risk för smittspridning mellan gårdar - t.ex. *E. coli* O157 (VTEC) och *Salmonella* - och kontaminering av mjölken. Det är mjölkföretagarens ansvar att underlaget utanför mjölkkrummet är rent så att slangen inte smutsas ner. Tillgång till vatten ska finnas så att mjölkslangen och anslutningsmunstycket kan spolas av vid behov.

EG 852/2004:
Bil II, kap IV

Det är mejeriföretagets ansvar att det finns möjlighet (tillräcklig diskkapacitet, passande anslutningar etc.) att diska bilen efter lossning på mejeriet.

Diskning och rengöring av tankbil inklusive slang ska genomföras enligt rutin som beskrivs av mejeriföretaget samt dokumenteras.

CIP-disk

Program för tankbilsdisk ska finnas beskrivet och innehålla:

- fastställda diskprogram (diskfaser, tid, temperatur, koncentration samt flöde)
- frekvenser för disk (hur ofta)
- kemikalieval
- verifiering (visuell inspektion av bilen efter disk samt t.ex. kontroll av sista sköljvatten)

Bil inklusive slang och släp ska diskas minst en gång per dygn. Reservbilar ska vara diskade i nära anslutning till att de tas i bruk.

Manuell inre rengöring

Instruktioner för manuell inre rengöring ska innefatta:

- tillvägagångssätt för rengöring
- frekvenser
- kemikalieval
- redskap
- verifiering (visuell inspektion)

Utvändig rengöring

Instruktioner för utväldig rengöring ska innefatta:

- frekvenser
- kemikalieval
- redskap
- verifiering (visuell inspektion)

Bil (inklusive slang) och släp ska tvättas utväldigt regelbundet och vid behov. Bil och släp bör vara rena innan de tas in i tankhallen. Utväldig rengöring bör inte göras inne i tankhallen. Utväldig rengöring ska inte ske samtidigt med lossning av mjölk.

6 Provtagning

I samband med hämtning av mjölken sker provtagning för analys av sammansättning och kvalitet (se branschriktlinjer för kontroll av den obehandlade mjölkens kvalitet).

Provtagningen ska utformas så att provet blir representativt och inte kontamineras.

Mjolkprov för analys ska transporteras och förvaras i obruten kylkedja vid +0° - +4°C. Att kylkedjan fungerar ska kontrolleras och dokumenteras.

Rutin för provtagning, transport av prov och kontroll av kylkedjan ska finnas beskriven.

7 Underhåll

Beskrivna rutiner för underhåll ska finnas.

Viktiga objekt är:

- bilens och släpets tank (kontroll av insidans ytor)
- disksnurror (funktion)
- slangar och packningar
- temperaturgivare (bör vara kalibrerade och ska regelbundet kontrolleras)

Slangar och packningar ska vara av livsmedelsgodkänt material och tåla de disktemperaturer som används.

För information om material godkända för kontakt med livsmedel, se Branschriktlinjer för hygienisk produktion av mjölkprodukter.

8 Dokumentation

Krav på dokumentation sammanfattas i tabellen nedan.

Dokumentationskrav	Se avsnitt
Ansvarsförhållanden	1.4 Ansvar
Utbildning av varje tankbilschaufför	2 Personal
Arbetsinstruktioner, inklusive	2 Personal
• kontroll av mjölken	3 Kontroll av mjölken i samband med hämtning
• temperaturkrav och temperaturkontroller	4 Temperatur
• diskning och rengöring	5 Disk och rengöring av bilar
• underhåll	7 Underhåll
• provtagning	6 Provtagning
• provtransport och kontroll av provtemperaturer	6 Provtagning
Program för CIP-disk.	5 Disk och rengöring av bilar
Rutiner om mjölken i tanken avviker avseende temperatur eller utseende/lukt	3 Kontroll av mjölken i samband med hämtning
Temperatur i tanken vid hämtning	3 Kontroll av mjölken i samband med hämtning, 4 Temperatur

Dokumentationskrav	Se avsnitt
Temperaturkontroll vid invägning	4 Temperatur
Vidtagna åtgärder vid avvikande temperatur eller utseende/lukt	3 Kontroll av mjölken i samband med hämtning, 4 Temperatur
Genomförda underhållsåtgärder	7 Underhåll

9 Revidering och uppdatering av branschriktlinjer

Branschriktlinjerna reviderades år 2014. Översyn görs årligen och revidering ska ske vid behov. Bevakning sker vid LRF Mjök och revideringen utförs i samarbete med en referensgrupp från mejeriföretagen. Reviderat dokument granskas av Livsmedelverket.

10 Referenser

Branschriktlinjer för hygienisk intransport av obehandlad mjök från gård bör användas tillsammans med övriga delar av mejeriföretagens branschriktlinjer. För ytterligare referenser hänvisas till dessa delar.

- Branschriktlinjer för hygienisk mjökproduktion
- Kontroll av mjölkens kvalitet. Branschriktlinjer för kontroll av obehandlad mjök
- Branschriktlinjer för hygienisk produktion av mjökprodukter