

**Statens livsmedelsverks kungörelse  
om ändring i kungörelsen (SLV FS  
1994:13) med föreskrifter och allmänna  
råd om hantering av mjölk och mjölk-  
baserade produkter;**

SLV FS 1997:23

(H 140:3)

Utkom från trycket  
1997-06-23

beslutad den 13 juni 1997.

Med stöd av 11, 15, 19, 25, 34, 45, 53 och 55 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)<sup>1</sup> föreskriver Statens livsmedelsverk i fråga om verkets kungörelse (SLV FS 1994:13) med föreskrifter och allmänna råd om hantering av mjölk och mjölkbaserade produkter

*dels att 2a och 11 §§ skall ha följande lydelse,*

*dels att i kungörelsen skall införas en ny 2b § och allmänna råd efter paragrafen, samt allmänna råd efter 11 §, av följande lydelse.*

**2a §** Med *småskalig anläggning* avses anläggning som förädlar en mjölmängd på högst 2 000 000 liter per år eller som hanterar den mängd mjölk-baserade produkter som högst kan framställas av nämnda mjölmängd.

**2b §** Bestämmelserna i denna kungörelse om anläggning som framställer mjölkbaserade produkter skall även avse anläggning som delar, skivar eller på annat sätt hanterar oförpackade mjölkbaserade produkter för vidareförsäljning i annat led.

### **Allmänna råd**

*En anläggning som hanterar ost kan tjäna som exempel på tillämpning av 2a §. För att tillverka ett kg ost åtgår ca 10 kg mjölk. Anläggningen bör därför anses som småskalig om den hanterar högst 200 000 kg ost per år. Exempel på anläggningar som avses i 2b § är s.k. bitningscentraler för ost.*

<sup>1</sup>Förordningen omtryckt 1990:310, senaste ändring 1997:202.

**11 §** Mjök som en mjökproducent på sin gård överläter till en konsument för enskilt bruk behöver inte värmebehandlas. Vad som nu sagts gäller dock endast om överlåtelsen inte sker i en omfattning eller på ett sätt som kan liknas vid butiksförsäljning.

Mjökprodukter som tillverkats på småskalig anläggning för mjökbaserade produkter får till och med den 31 december 1998 saluhållas utan att ha genomgått värmebehandling, om följande krav är uppfyllda:

1. Produkterna skall överlätas direkt från producent till konsument.
2. Av tillsynsmyndigheten fastställt egenkontrollprogram för verksamheten skall finnas. Detta gäller även för verksamhet som inte bedrivs i livsmedelslokal.
3. Vid saluhållande av förpackad produkt skall förpackningen vara märkt med uppgift om att produkten är tillverkad av opastöriserad mjök. Vid saluhållande av oförpackad produkt skall denna upplysning tydligt framgå på annat sätt på säljstället.

#### **Allmänna råd**

*Det bör framhållas att för de verksamheter som omfattas av 11 § gäller Statens Jordbruksverks föreskrifter (SJV FS 1994:33) om hygien och hälsa vid produktion av mjök som används direkt eller vidareförädlas för human-konsumtion. Föreskrifterna reglerar bland annat veterinärkontroll och kontroll som skall ske vid mjölkning, till exempel användning av kontrollkärl (41 §).*

*För sådana småskaliga mjökproduktanläggningar som avses i paragrafens andra stycke gäller allmänna regler om krav på godkännande av livsmedelslokal eller - i fråga om verksamhet på t ex fäbodvall som inte är livsmedelslokal - tillstånd enligt 16 § livsmedelsförordningen.*

---

Denna kungörelse träder i kraft den 1 juli 1997.

ARNE KARDELL

Per Mattsson  
(Tillsynsenhet 2)