



Examensarbete inom Lantmästarprogrammet 2005:58

SMÅSKALIG LIVSMEDELSFÖRÄDLING AV MJÖLK

SMALL-SCALE PROCESSING OF MILK

**Av; Olle Pallars
Examinator; Universitetsadjunkt Jan Larsson**

**Sveriges lantbruksuniversitet
Institutionen för Jordbrukets Biosystem och Teknologi
Alnarp 2005**

FÖRORD

Lantmästarprogrammet är en tvåårig högskoleutbildning vilket omfattar minst 80 p. En av de obligatoriska delarna i denna utbildning är att genomföra ett eget arbete som ska presenteras med en skriftlig rapport och ett seminarium. Arbetsinsatsen ska motsvara minst 5 veckors heltidsstudier (5 p).

Ett av lantmästarutbildningens starka kort är att man skall se möjligheter för utveckling av lantbruket. Svenskt jordbruk är i en sådan fas att förändring måste ske för att jordbruket skall kunna överleva. Att ha fler ben och stå på blir mer viktigt i framtiden. En sådan gren kan vara att vidareförädla mjölken på sin egen gård till mjölkbaserade produkter, som man själv eller med hjälp av detaljist kan sälja till konsument. Men för att få tillstånd för sådan verksamhet måste man följa en rad föreskrifter som livsmedelsverket och EU beslutat om.

I detta arbete har jag undersökt vilka åtaganden och krav man ställs inför, om man vill starta med livsmedelsförädling i liten skala. (Under 500 000 liter mjölk).

Mitt arbete har jag begränsat till att endast kontrollera de regler som råder för att få en livsmedelslokal godkänd för framställning av ostkaka eller liknande mjölkbaserad produkt. Jag har även försökt bilda mig en uppfattning över åt vilket håll konjunkturen styr i den småskaliga branschen. Under arbetets gång har jag sett en tydlig förändring i hur synen på småskaliga produkter och viljan att producera livsmedel förändrats de senaste fem åren. Detta har varit en mycket intressant studie och jag tror vi i framtiden får se en hel del fler närproducerade produkter i våra butiker.

Ett varmt tack riktas till Ronnie Sjölander på Ljusdals kommuns miljöenhet, Birgitta Sundin på Eldrimner och Gerd Jämthagen på JiLU utbildning som givit mig information och inspiration under arbetets gång.

Alnarp april 2005

Olle Pallars

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

FÖRORD	1
INNEHÅLLSFÖRTECKNING	2
SAMMANFATTNING	4
SUMMARY	5
INLEDNING	6
BAKGRUND	6
SYFTE	6
MÅL	6
AVGRÄNSNING	7
METOD	7
MEJERINÄRINGEN I SVERIGE	8
SVERIGES MEJERIHISTORIA	8
GÅRDSMEJERIER IDAG	9
Antalet gårdsmejerier i Sverige	9
Storleken	9
Fördelningen i Sverige	10
Varför eget gårdsmejeri?	10
Jämtland, en förebild	11
Avsättning av lokalproducerade produkter	11
KONSUMENTEN	12
OSTKAKA	12
LIVSMEDELSLOKALER	13
LIVSMEDELSLOKAL & MEJERI	13
Livsmedelslokal utan kontrollnummer	13
Livsmedelslokal med kontrollnummer	13
Skillnaden mellan livsmedelslokal och mejeri	14
TILLSTÅND & TILLSYN	14
Tillstånd	14
Tillsyn	14
PROVTAGNING & AVGIFTER	15
Egenkontroll	15
Vatten	15
Mjölkråvara	16
Färdig produkt	16
Renlighet	16
Avgifter	16
LAGAR & REGLER	17
LAGAR, FÖRORDNINGAR & FÖRESKRIFTER, VAD ÄR VAD?	17
SVERIGE	17
EU	17
NYA FÖRORDNINGAR 1 JANUARI 2006	18
Troligt undantag	18
FÖRESKRIFTER & ALLMÄNNA RÅD OM HANTERING AV MJÖLK & MJÖLKBASERADE PRODUKTER	18
Obehandlad mjölk	19
Märkning av varan	20
Lagring och kontroller	21

<i>Lokaler och utrustning med undantag för småskalig verksamhet</i>	22
<i>Utrymme för råvaror, produktion, förpackning och lagring</i>	24
<i>Kyl- och frysrum för mjölk, mjölkbaserade produkter och råvaror</i>	25
<i>Underhåll och rengöring av lokaler och utrustning m.m.</i>	25
LIVSMEDELSSÄKERHET	28
<i>Vem ansvarar för produkten</i>	28
<i>Spårbarhet</i>	28
KVALITETSPROGRAM	29
<i>Egenkontroll</i>	29
<i>Egenkontroll med HACCP</i>	30
LOKALENS UPPBYGGNAD	31
<i>Lokalens konstruktion</i>	31
<i>Hygienisk utformning</i>	32
<i>Förpackningsmaterial</i>	32
<i>Kylar och frysar</i>	32
<i>Rengöring</i>	33
INVENTARIER	33
FLER SAKER ATT TÄNKA PÅ	34
DISKUSSION & SLUTSATS	35
REFERENSER	37
SKRIFTLIGA	37
INTERNETADRESSER	38
MUNTliga	38

SAMMANFATTNING

Under dem senaste åren har Svenskt jordbruk haft tuffa tider med sänkta avräkningspriser och samtidigt ökade produktionskostnader. Detta har lett till dålig lönsamhet och framtidstro. Även mejerierna i Sverige har drabbats av stora rationaliseringar under åren. I början av 1900 talet fanns det närmare 1700 mejerier på den Svenska landsbygden. En massiv teknikutveckling skedde under 1900 talet med bl.a. lastbilstransporter av mjölkråvaran, mekanisering och datorisering av produktionen i fabriken. Detta har lett till att antalet mejerier sjunkit till att idag endast omfattas ca 46 anläggningar i hela Sverige. Dessa anläggningar ägs av 15 mejeriföretag men 7 av dem har den största delen av marknaden i Sverige.

Med denna utveckling av mejeriföretagen har även förtroendet och känslan för produkterna minskat. För konsumenten spelar det inte längre så stor roll av vem man köper sin mjölk eller ost eftersom detta blivit en bulkvara. Detta har skapat en möjlighet för den som på gården vill vidareförädla sina egna produkter på ett hantverksmässigt sätt. När kunden köper dessa produkter vet han eller hon var råvaran kommer ifrån och vem som har vidareförädlat den. Detta ger produkten ett högre värde för konsumenten och i slutändan en bättre inkomst för producenten. Att intresset för lokalproducerade produkter ökat de senaste åren visar den litteraturstudie jag gjort över dem som producerar småskaliga produkter i Sverige.

De senaste fyra åren har antalet småskaliga mejerier i landet ökat till det dubbla och är därmed över 80 till antalet. Dessa är fördelade på så gott som hela landet, dock med två undantag för Jämtlands- och Västra Götalands län, där ca 30 av de 80 mejerierna är placerade. Dessa mejerier i Sverige är de som innehar stadskontrollnummer för försäljning till detaljist och är då registrerade hos livsmedelsverket. Förutom de, 80 småskaliga mejerierna finns det en uppsjö med anläggningar som vidareförädlar produkter men som endast får sälja i egen gårdsbutik eller på marknader. Efterfrågan av småskaliga produkter verkar öka hos konsumenten för varje år.

För att få tillstånd att förädla en produkt krävs en godkänd livsmedelslokal som den lokala kommunens miljöenhet godkänner. Dessa lokaler skall följa de förordningar som livsmedelsverket tagit fram för att i möjligaste mån garantera en säker produkt till konsument. För produkter som endast säljs direkt till konsument av förädlaren kan förädlingslokalen godkännas efter förordningen, SLVFS 1996:6 plus 4, 13, 18, 24, 27 § i SLVFS 1994:13 omtryckt 1998:41.

Om försäljning skall ske med hjälp av en detaljist skall istället förordningen SLVFS 1994:13, omtryckt 1998:41, användas och en ansökan om ett stadskontrollnummer är nödvändigt. Dessa förordningar är endast gällande fram till 1 jan 2006 då nya EG förordningar träder i kraft. Detta kommer troligtvis inte påverka reglerna i så stor omfattning förutom att tänkandet ”*från jord till bord*” blir mer aktuellt. Egenkontrollerna med riskanalysen HACCP blir nu mer påtaglig med hårdare rutiner för förädlaren. För att inte missförstånd skall ske vid planeringen av livsmedelslokal bör den lokala miljöinspektören och rådgivare kontaktas på ett så tidigt stadium som möjligt. På livsmedelsverkets och LRFs hemsida finns mängder av information för dem som vill starta med vidareförädling av livsmedel.

SUMMARY

During the last year's Swedish agriculture have had difficult times, with decreasing prices and at the same time increasing production costs, which has led to bad profitability and faith in the future.

The dairies in Sweden have also had a rough time and there have been large rationalizations during the years. In the beginning of the 20th century there were almost 1700 dairies in the Swedish countryside. There has been a large technical development during the 20th century resulting in a decrease in dairies to only 46 in the whole country today. They are owned by 15 dairy companies, of which 7 large and dominate on the market and the rest are small-scale companies.

With this development the confidence and feeling for the dairy companies also has decreased. Today it doesn't matter for the customer from who they buy their milk products from because it has become a bulk commodity. This has created an opportunity for the farms that want to process their own products. When the customer buys these products he/she knows where the raw material comes from and who has processed it. This gives the product a higher value for the customers, which in the end gives a better income to the producer. The research I have done shows that the interest for locally produced, small-scale products has increased in Sweden during the last years.

During the last four years the number of small-scale dairies has increased to the double and today there are 80 spread over almost the whole county. There are two exceptions, Jämtlands- and Västra Götalands County where 30 of the 80 dairies are located. These 80 dairies are the ones that have permission to sell their products to retailers. Besides these companies there are many small dairies that just have permission to sell their products on the own farm or on markets. The demand for these products seems to increase for each year.

To get permission to process a product, you need to have a premises that are approved by the local environmental office. These premises shall follow the regulation that the National Food Administration have set up to guarantee a safe product to the consumers. For the products that are sold directly to the consumer, the producer can get the premises approved according to the regulations in SLVFS 1996:6 plus 4, 13, 18, 24, 27 § in SLVFS 1994:13, reprinted 1998:41.

If the selling should go through a retailer you should instead use the regulation SLVFS 1994:13, reprinted 1998:41, and you also have to apply for a control number. These regulations will only be valid until the 1st of January in 2006 when there will be new regulations from the EG. There will probably not be any significant change in the rules except that the concept "from soil to table" will be more important.

Because there should not be any misunderstandings in the planning of the premises, the local environmental inspectors and counsellors should be contacted as early in the process as possible. At The National Food Administration and LRFs websites you can find lots of information on food processing.

INLEDNING

BAKGRUND

Under ett antal år har svensk mjölkproduktion haft en tuff situation med stora förändringar som följd. Detta pga. att jordbruket i världen nu börjar blir mer intensivt och priserna pressas mot varandra eftersom alla i världen kan sälja på i stort sett samma marknad. Den största förändringen i svensk mjölkproduktion har vi förmodligen inte sett än. Vi är idag under 9500 mjölkproducenter i Sverige enligt organisationen *Svensk mjölk*, (2005) och detta kommer troligtvis att minska ännu mer de närmaste 5 åren. De flesta små mjölkgårdarna kommer troligtvis att slås ut av dem stora som är mer rationella och producerar stora mängder till låga kostnader. Men vad skall då de små och medelstora gårdarna göra, de som ändå vill jobba med att producera bra svenskt livsmedel?

Ett alternativ kan vara att vidareförädla hela eller delar av den mjölkråvara som produceras på gården till egna mejeriprodukter. Många har under 1990-talet prövat detta alternativ med lite varierat resultat. Flera av dem har tyvärr fått sluta med sin verksamhet pga. dålig lönsamhet, men kvar är de som har unika produkter som kan ge ett stort mervärde hos konsumenten som gärna betalar ett högt pris för detta.

SYFTE

Syftet med detta är att undersöka om det är möjligt att starta en ostkaksproduktion i liten skala. Dem som vill starta med en mjölkproduktsförädling skall här kunna få råd och tips om vilka bestämmelser som gäller för detta.

Om man har en produkt som skall framställas i lite större omfattning, behöver man en godkänd livsmedelslokal. Därför ska jag undersöka hur detta kök bör vara utformad så att förädlingen blir godkänd ur livsmedelssynpunkt. Min förhoppning är att fler skall bli inspirerade till att producera lokala produkter så konsumenterna i framtiden får fler varor att välja på i butiken.

MÅL

Målet med detta arbete är att ta reda på vilka lagar och regler som gäller om man vill bygga ett godkänt livsmedelskök för framställning av ostkaka. Även beskriva de krav som ställs på gårdsnivå för att man skall få producera livsmedel till försäljning hos detaljist och i gårdsbutik. Dem senaste examensarbetarna som skrivits i detta ämne har sett mycket negativa ut för Svensk vidareförädling, så jag vill ta reda på om någon förändring skett mot lite ljusare tider.

Jag vill även ta reda på om dagens småskaliga mejerier har avsättning för sina produkter och hur framtidstron är hos förädlarna.

Några av dem frågor som jag vill få besvarade;

- Finns det en marknad för lokala produkter?
- Har trenden vänt mot ljusare tider för förädlare?
- Kostnad för kontroller och analyser?
- Vilka krav ställs på en livsmedelslokal?
- Vilka hygieniska krav ställs på personal?
- Vilka godkänner och kontrollerar mitt kök?
- Finns det begagnad inredning att köpa?

AVGRÄNSNING

I detta examensarbete har jag avgränsat mig till att endast kontrollera vilka krav som ställs för att bygga en godkänd småskalig livsmedelslokal för mjölkprodukter i Sverige. (Lokal godkänd för max 500 000 liter mjölk per år)

Jag kommer inte att behandla eventuella lokala skillnader mellan kommuner i regelverket för livsmedelslokaler. Nationella regler från livsmedelsverket och EU kommer att användas som grund och sedan gällande lokala regler för Ljusdals kommun i Hälsingland. Eftersom det är ostkaksproduktion till detaljstförsäljning som jag är intresserad av kommer jag endast kontrollera regler och krav för denna produkt.

På grund av tidsbrist har jag ej medtagit något exempel på ritning av en sådan lokal. Jag har heller inte gjort någon egen marknadsundersökning, utan endast frågat några av dem som redan nu säljer produkter på marknaden om vad dem tror om framtidens avsättning och utveckling. Några ekonomiska beräkningar över investeringar och lönsamhet har heller inte tagits med i detta arbete.

METOD

Detta arbete är till största del en litteraturstudie på tidigare examensarbeten och av livsmedelsverkets föreskrifter. Några studiebesök har inte gjorts då ostkaksmejerier inte är så vanliga i Sverige. För att få svar på vad som krävs för att ett livsmedelskök ska bli godkänt så försäljning kan ske till konsument, har jag i första hand letat information i föreskrifter på livsmedelsverkets hemsida. Jag har även haft kontakt med den lokala miljöinspektör som arbetar i Ljusdals kommun. Av honom har jag fått aktuell information om vad han anser vara viktigast och vilka lokala bestämmelser han hänvisar till. Flera Internetsidor har används för att hitta information om ämnet som annars inte är så omskrivet i svensk litteratur. Genom kontakt med några redan etablerade småskaliga mejerier har jag försökt bilda mig en uppfattning om hur dem ser på framtiden.

MEJERINÄRINGEN I SVERIGE

SVERIGES MEJERIHISTORIA

Mjölken togs länge om hand endast på gårdar och fäbodan. Man kan säga att alla mejerier var små gårdsmejerier som producerade livsmedel till den närmaste familjen. Först på 1700-talet inrättades speciella lokaler för mjölkförädling på godsens, så kallade holländerier.

I mitten av 1800-talet kom mejerikunniga holsteinare till Sverige och satte fart på utvecklingen. Snart öppnades både uppköpsmejerier, som köpte mjölk från flera gårdar och andelsmejerier, som ägdes av bönderna själva (dagens ekonomiska föreningar). År 1900 fanns ca 1 700 mejerier i landet, som tog emot i genomsnitt 500 ton mjölk varje år. Pastörisering i slutna system och förbättrade lastbilstransporter banade vägen för den storskaliga drift vi har i dag. 1930 hade antalet mejerier sjunkit till 1 600, som tog emot i genomsnitt 1 350 ton mjölk om året.

Nedläggningarna påskyndades av 1937 års mejeristadga, som ställde så höga krav på hygien och renlighet att många små mejerier ställdes inför valet att lägga ner eller göra stora investeringar. Under 1940-talet tog utvecklingen ännu ett språng men nu med endast 1 030 mejerier i Sverige. Apparater och ledningar gjordes i rostfritt stål och kärlen kunde rengöras med desinfektionsmedel. På 1950-talet försvann de stora, tunga, bullriga mjölkkanorna för gott. De återstående 690 mejerierna fick sin mjölk via de stora nya tankbilar som samlade in mjölken från gårdarna varannan dag. Samma årtionde lanserade Tetra Pak sin världsberömda engångsförpackning för mjölk och grädde. Den underlättade hanteringen och utdelningen till affärerna. Förpackningar travade på varandra gjorde det enklare att sälja mjölk i snabbköp.

(Källa; Mjolkfrämjandet 2005).

Utvecklingen drevs nu på i allt snabbare takt mot större enheter med stor kapacitet och detta på de små mejeriernas bekostnad. 1970 fanns endast 50 mejeriföretag kvar i landet. Nu började transporter bli mer effektiva och mejerierna tog till sig den nya teknik som fanns tillgänglig för att bli mer rationell och fler mejerier lades ner, 1990 fanns det 20 stycken mejeriföretag kvar.

I dagens läge 2005 finns endast 43 produktionsplatser kvar, ägda av 15 företag som tillsammans 2004 vägde in 3 229 300 ton mjölk. Av dessa 15 företag är 7 stycken marknadsdominerade och finns fördelat över hela landet. Det finns alltså fortfarande ett mindre antal ”små mejerier” kvar, exempel på detta kan nämnas Wapnö i Halland som är helt privat ägt men klarar sig bra fast konkurrensen är hård av de stora aktörerna.

(Källa; Svensk mjölk 2005)

GÅRDSMEJERIER IDAG

Gårdsmejerierna har aldrig varit helt utdöda i Sverige men verksamheten har varit mycket låg pga. den intensiva marknadsutveckling som varit under 1900-talet. Men ute i Europa ser bilden helt annorlunda ut, där är gårdsmejerier en mycket vanlig syn på landsbygden. Någon siffra på hur många gårdsmejerier de finns i hela Europa har inte hittats, men bara i Frankrike ska det finnas 60 000 gårdsmejerier enligt *mejeritekniskt forum, (2005)*.

I Sverige har myndigheternas hårda regelverk och politiska krafter tillsammans med LRF drivit det svenska bondeföretagandet till att självutrota dem små gårdsmejerierna. Men när mejeriernas storlek under åren ökat och kopplingen mellan producent och konsument minskat har nu viljan till att handla från små lokala förädlare tagit fart igen.

Antalet gårdsmejerier i Sverige

Att få en klar siffra på hur många småskaliga gårdsmejerier det finns i Sverige är inte helt enkelt. Det kan verka underligt att inte ens vår övergripande kontrollmyndighet vet hur många som producerar livsmedel i egna lokaler. Men detta kan dels bero på att det inte är livsmedelsverket som kontrollerar dem småskaliga anläggningarna utan att detta sker av den lokala kommunen. En producent av livsmedel kan förädla sina produkter i en godkänd lokal och sälja dessa direkt till konsument utan att livsmedelsverket har vetskap om detta. Men om även försäljning till detaljist ska ske måste ett stadskontrollnummer utfärdas och dessa registreras hos livsmedelsverket. Efter en kontroll i *livsmedelsverket* lista (2005-04) över företag som innehar stadskontrollnummer, kom jag fram till att det för närvarande finnas ca 80 stycken småskaliga mejerier som kan sälja sina produkter till detaljist. Detta är en positiv utveckling av antalet förädlingsföretag sedan 2001 då dem samma endast var till hälften så många (*Bönner, O. 2002.*) Av de 80 som jag räknat till är minst 30 stycken av namnet att döma getfarmare som har mejeri och gårdsbutik.

Storleken

Dagens småskaliga mejerier är ofta mycket små med en årsproduktion under 5 000 kg per år. Man säljer ofta i egen gårdsbutik men även till lokala handlare i bygden. Det finns dock ett antal gårdsmejerier som är väl etablerade på marknaden. Ett exempel på detta är Skärvångens Bymejeri AB, som har tillverkat ost i närmare 16 år. Deras årsproduktion ligger idag på ca 100 ton och deras 20-tal ostar säljs till 80 % i Jämtland Resterande 20 % säljs till resterande Sverige och en del till den Tyska marknaden. (*Skärvångens bymejeri 2005*).

Tendenserna visar att fler mejerier börjar få luft under vingarna och att dem blir allt större säger *Jan Uppvall (2005)*, som den senaste tiden fått flera samtal från mjölkbönder med upp till 300 mjölkkor som vill starta eget mejeri. Jan är medlem i Svenska Gårdsmejeristerna som är en samling mejerister som gemensamt jobbar för att skapa ett kvalitetsbegrepp för kunden och en image som kan höja gårdsmejeristernas förtroende mot kund.

Fördelningen i Sverige

Fördelningen av kontrollmärkta mejerier i Sverige är ganska jämnt fördelat med ett par undantag för Jämtland och Västra Götalands län som har överlägset flest. Men observera att detta endast är anläggningar som innehar stadskontrollmärke. En stor del av den Svenska mejeriförädlingen innehar ej stadskontrollnummer och därför finns dessa inte med i sammanställningen Fig.1. (Källa; Livsmedelsverket, 2005-04)

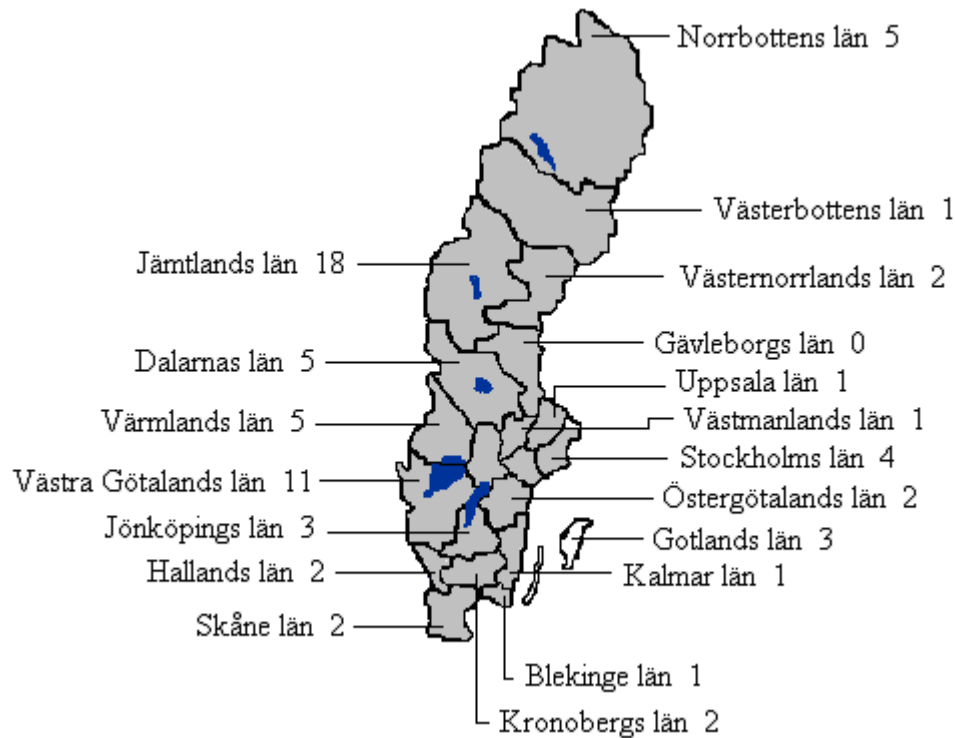


Fig. 1. Gårdsmejeriernas geografiska utbredning i Sverige. (Pallars, 2005)

Varför eget gårdsmejeri?

Anledningarna till att man vill starta med vidareförädling på gården kan vara många, ofta för att man tycker det känns naturligt säger Jan Uppvall, som tycker att det viktigaste är att intresset är brinnande för att man skall lyckas. Här nedan finns en sammanställning jag tagit del av. I den undersökningen tillfrågades bönder från Sverige och England vad de hade för motiv till att börja vidareförädla mjölk. (Johansson, N. 1998)

- Få ett mervärde av den producerade mjölken
- Utmaning att börja med något nytt
- Få en bättre lönsamhet på gården
- Skapa sysselsättning på gården
- Intresserade av gammalt hantverk
- Komma nära konsumenterna
- Miljövänligt med närproducerat

Jämtland, en förebild

Störst drivkraft har man i Jämtlands län där det sammanlagt finnas minst 35 gårdsmejerier. Där tillverkas mest ko- och getost, men några gör även exklusiv ost av älgmjölk. I Jämtland finns ett mycket starkt intresse av att på ett hantverksmässigt sätt förädla livsmedel, men även som konsument att köpa produkter från de lokala förädlarna. För att hjälpa företagare som vill starta en livsmedelsförädling har man i Jämtlands län två flyttbara mejerier som kan hyras upp till två år. Under den tiden kan förädlaren hitta en marknad för sina produkter och komma igång med verksamheten innan han eller hon bygger egna lokaler. Nästan alla som lånat de flyttbara mejerierna de senaste 15 åren har fortsatt verksamheten med egna lokaler. (*Sundin, B. Eldrimner*)

Jämtlands gårdsmejerier producerar ostar av mycket hög kvalitet. Nästan alla har en egen specialitet som gör just den osten unik. Utbildning är något som alltid betalar sig säger *Gerd Jämthagen (2005)* som jobbar för Jilu utbildningar i Jämtland. Flera av Jämtlands mejerier har åkt utomlands för att lära sig konsten att göra en krämig mjukost. Men även i Sverige finns utbildning som Jilu företagande och utbildning i Jämtland anordnar. Detta är det enda utbildningscentrumet som finns i landet just nu för småskalig ostframställning. Dit kommer därför deltagare från hela Norden för att lära sig konsten att ysta ost.



Fig. 2. Ost från Skärvångens Bymejeri i Jämtland. (www.bymejeri.com)

Avsättning av lokalproducerade produkter

Eftersom tiden för detta arbete inte räcker till för att göra en marknadsundersökning för lokalproducerade produkter, har jag istället kontaktat flera rådgivare och förädlare för att bilda mig en uppfattning om hur försäljningen sker och hur marknaden besvarar utbudet.

Enligt bl.a. *Birgitta Sundin (2005)* har avsättningen för lokalproducerade produkter ökat kraftigt de senaste åren. Produkterna är nu även mer accepterade bland konsumenterna. Att köpa speciella handtillverkade livsmedelsprodukter som känns lyxig ligger i tiden säger *Jan Uppvall (2005)*, som själv har gårdsmejeri och butik på gården.

Dem flesta förädlare uppger att utbudet är för litet mot efterfrågan som råder just nu. Flera besättningar med getter och kor kommer att utökas de närmaste åren för att möta marknaden, detta främst i Jämtlands län. Många påpekar dock att det är svårt och dyrbart att synas med sina produkter i handeln och det är ofta här skon klämmer. Enligt *Skärvångens Bymejeri* i Jämtland så är det bästa att ha en egen säljare som marknadsför och säljer produkterna på ett proffsigt sätt. Detta är dock en dyr marknadsföringsform men den betalar sig oftast om man satsar på att sälja i lite större kvantiteter. De säger även att det börjar bli svårt att komma in med nya produkter i de stora detaljistkedjorna, då allt nu måste gå via centrallager och i stora volymer. Lokalproducerade produkter ligger i tiden och många tror dock på en fortsatt stor efterfrågan.

KONSUMENTEN

Konsumenten har alltid haft en stark ställning när det gäller utbudet av varor i butiken, de är ju alltid dem i slutänden som skall köpa varan. Det har alltid funnits ett stort utbud av produkter från olika företag bredvid varandra i butikshyllorna i Sverige. Men med dagens samhälle där de stora mejerijättarna breder ut sig på en marknad med produkter som mer och mer känns som "vanliga dagligvaror", söker sig nu konsumenten istället till nya unika produkter som känns mer genuina. Dessa produkter som ofta betecknas som lyxprodukter vill konsumenterna ha pga. att dessa ofta är handgjorda och närproducerad enligt ekologiskt tänkande.

Konsumenten får även fler fördelar med att handla lokalt genom att man ofta får en färskare produkt som inte är massproducerad och utan konserveringsmedel. Köparen får dessutom direkt information av säljaren om produkten. (*Carlsson-Kanyama, A*) De är med detta som dagens små gårdsmejerier har sin möjlighet att fånga en del av jättarnas marknad.

OSTKAKA

Ostkaka är en mjölkprodukt gjord av ren sötmjök från ko. Den äts av gammal tradition både till lunch och som efterrätt. Ostkakan är lätt att tillverka och kräver inga speciella maskiner. Mjölken värms till 37 grader och med hjälp av tillsatt ostlöpe får man en utfällning och en sönderdelning av mjölkäggvitan i form av ostkorn. Detta ger sedan ostkakan dess speciella konsistens. Sedan silas vasslen bort och ostmassan gräddas under lång tid i ugn. I flera ostkaksrecept blandas även t.ex. ägg, grädde och sötmandel in i ostmassan. I Järvsö ostkaka ingår inget annat än mjölk, ostlöpe, lite vetemjöl och saffran på ytan för att få en fin och gul översida. Att tillverka ostkaka kräver alltså inte några stora och tekniskt krävande lokaler eftersom endast ett fåtal moment behöver göras. (*Källa; Pallars, M.*)

LIVSMEDELSLOKALER

LIVSMEDELSLOKAL & MEJERI

En livsmedelslokal kan vara restaurang, butik, industri, gatukök, kafé eller liknande. Som del i livsmedelslokal räknas alla utrymmen, i fastighet eller fordon, där livsmedel hanteras på ett yrkesmässigt sätt. Det kan handla om allt från kokning av sylt till osttillverkning. Enligt Livsmedelslagen får livsmedel inte hanteras yrkesmässigt i annan lokal än livsmedelslokal. Det är alltså inte tillåtet att använda sitt eget kök hemma om man vill förädla livsmedel till konsument. Alla lokaler och förädlingar lyder under livsmedelsförordningen SFS 1971:807, som ligger till grund för all verksamhet. Sedan tillkommer de föreskrifter som är speciellt anpassade för varje verksamhet.

Livsmedelslokal utan kontrollnummer

Det svenska systemet för livsmedelsförädling är i dagsläget relativt bra då det ger flera alternativ till dem som vill starta med livsmedelsförädling. I första hand måste man besluta om vart och hur slutprodukterna skall säljas.

Om man beslutar att försäljning endast skall ske i egen gårdsbutik eller liknade (direkt till konsument), behöver man ej ansöka om ett stadskontrollmärke. På detta sätt kan en liten enklare lokal godkännas av kommunens tillsynsmyndighet. Man lyder då under förordningen SLVFS 1996:6 och 4, 13, 18, 24, 27 § i SLVFS 1994:13, omtryckt 1998:41. Med denna lokal har man bl.a. inte samma egenkontrollskrav på sig som normalt ställs om man säljer produkten till grossist eller detaljist.

Ansökan skall lämnas in och godkännas av den lokala kommunen.

(Källa; Livsmedelsverket, 2005)

Livsmedelslokal med kontrollnummer

Om man istället även vill sälja sina produkter till en grossist eller detaljist, ställer myndigheterna lite högre krav. I första hand måste man få en livsmedelslokal godkänd av den lokala kommunen enligt förordningen SLVFS 1994:13, omarbetad 1998:41. Denna förordning är till sin helhet mycket lika den som är gällande för livsmedelslokaler utan kontrollnummer (se ovan), med undantag för egenkontroller och riskanalyser som här är än mer viktigt.

För att sälja sina förädlade produkter till grossist eller detaljist kräver myndigheterna att ett statskontrollmärke utfärdas till företagaren. Detta kontrollnummer måste finnas på alla mejeriprodukter som säljs hos en detaljist. Därigenom skall vem som helst enkelt kunna kontrollera att produkten är tillverkad i en godkänd anläggning.

(Källa; Livsmedelsverket, 2005)

Skillnaden mellan livsmedelslokal och mejeri

Definitionsmesigt är det ingen skillnad på ett mejeri och en livsmedelslokal. I en livsmedelslokal kan framställningen ske av flera olika produkter så som fisk, kött, ägg och mjölk, medan ett mejeri endast hanterar mjölk och mjölkprodukter. Ett livsmedelskök producerar i allmänhet direkt för konsument och styrs av lagstiftningen om lokaler, medan mejerier även faller under föreskrifterna för hantering av mjölk. (Ohlander, E-M. 2005)

TILLSTÅND & TILLSYN

Tillstånd

För att bedriva en verksamhet med livsmedelsförädling i en godkänd livsmedelslokal behövs ett tillstånd. I vissa fall krävs även ett s.k. stadskontrollnummer för att kunna sälja på marknaden. Tillstånd för lokalen söker man hos sin lokala myndighet, d.v.s. kommunens miljö- och hälsoskyddskontor. Kommunen beviljar även tillståndet och inspekterar verksamheten före start och senare även under produktionen.

Livsmedelslokalen får inte tas i bruk förrän den har kontrollerats och godkänts.

Om försäljning sker på annat sätt än direkt till konsument skall ansökan om stadskontrollmärke lämnas in till livsmedelsverket.

Om ägarbyte av lokalen sker måste detta anmälas till miljö- och hälsoskyddskontoret.

(Källa; Sjölander, R. 2005)

Tillsyn

På småskaliga mjölkanläggningar är det den lokala myndigheten, d.v.s. kommunen, som utövar tillsynen. Tillsynen är till för att kontrollera att gällande lagstiftning följs.

Inspektören kontrollerar bl.a. att livsmedlen hanteras på ett hygieniskt godtagbart sätt, samt att lokalerna rengörs och underhålls. Genomgång av egenkontrollprogrammet och riskanalysen HACCP ingår också i inspektörens kontrollista. För att underlätta för inspektörerna är det bra att ha alla papper till hands i en pärm och se till att egenkontrollen verkligen har dokumenterats. Tillsynen från kommunens kontrollanter skall ske minst en gång per år. Vid kontrollen kontrolleras hela verksamheten med provtagningar av råvara, färdig produkt och vatten för analys.

(Källa; Sjölander, R. 2005)

Läs mer på www.slv.se (SLVFS 1990:10)

PROVTAGNING & AVGIFTER

Egenkontroll

Provtagningarna som beskrivs nedan ingår i en såkallad egenkontroll som varje förädlare måste upprätthålla för sin verksamhet. Utöver detta tar den lokala miljöinspektören offentliga provtagningar på verksamheten. Inom egenkontrollen bekostar verksamhetsutövaren proverna själv, till skillnad från offentlig provtagning. Laboratorier som anlitas inom egenkontrollen behöver ej vara ackrediterade. Exempel på Ackrediterade lab. som analyserar livsmedel är dock bl.a. Alcontrol, AnalyCen, Analytica. (Källa; Sjölander, R. 2005)

Vatten

För livsmedelsverksamheter med egen vattentäkt bör provtagning utgöras av bakteriologisk analys och provtagningsfrekvensen på dricksvattnet bör vara minst 2 ggr för dem verksamheter som har öppet året runt. För dem som har säsonsöppet bör godkänt dricksvattenprov tas innan verksamheten öppnar samt ett under verksamhetsperioden. (Sjölander, R. 2005)

Vattenproverna som skall bakterieanalyseras bör vara labbet tillhanda inom 12 tim efter provtagning skett.

Nya föreskrifter om vattnets kvalitet har det senaste året utkommit och börjat gälla. Dessa föreskrifter utgivna av livsmedelsverket med namnet SLVFS 2001:30 är av samma krav som tidigare när det gäller kvalitén, men provtagningarna har utvidgats till att nu bli 4 stycken bakterieprover, som analyseras med 4-10 parametrar. Man skall utöver detta även en gång per år analysera vattnet kemiskt i ett såkallat utvidgat prov, där ett 50-tal parametrar skall vara godkända.

Om man tagit proverna i två år och värdena är konstanta och klart bättre än gränsvärdena kan tillsynsmyndigheten besluta om att minska antalet provtagningar, dock aldrig till mindre än hälften.

Den lokala tillsynsmyndigheten kan även ge undantag från dessa regler och därmed följa livsmedelsförordningen SFS 1971:807, 12 §. Undantag kan endast medges om vattnets kvalitet inte påverkar livsmedelshygienen och inte orsakar att livsmedlet förorenas eller blir ohälsosamt (enligt kommissionsbeslut 95/165).

(Källa; Livsmedelsverket, 2005)

Priser på vattenprover, inkl. flaskor och frakt:

Bakterieprov, 4 parametrar 270 kr, 10 parametrar 520 kr

Kemisk analys 5 500 kr

Priset för vattenproverna är hämtade från *Alcontrol AB (2005)*.

Mjölkråvara

Prov och analys på mjölkråvaran kan i princip tas genom leverantörsföreningen som används för mjölkleverans (t.ex. Arla). De parametrar som enligt livsmedelsverkets vägledning om mikrobiologisk bedömning av livsmedelsprov är totalantal; mikroorganismer, enterobacteriaceae, bacillus cereus. Ingen prisuppgift finns. (Sjölander, R. 2005)

Färdig produkt

Frekvensen för provtagning av färdig produkt bör variera efter omfattning av verksamhet. Ett prov per produkt och år kan ses som en miniminivå. Ostkaka som distribueras och saluhålls djupfrys (värmebehandlad i sin helhet) bör analyseras med avseende på totalantalet; enterobakterier, enterokocker, bacereus, stafylokocker, clostridium perfringens, mögel- och jästsvamp. (Sjölander, R. 2005)

Priset för ett bakterieprov är 400 kr hos *Alcontrol AB* (2005).

Renlighet

För att kontrollera sin egen lokal, kan kontroller med tryckplattor utföras som ett mått på god eller dålig rengöring. Dessa plattor är enkla att inkubera och läsa av, efter att man låtit dem stå i 35-40 gradigt värmeskåp i 2-5 dygn. Plattorna avläses sedan mot en mall som följer förpackningen

Tryckplattor saluhålls bl.a. av ett företag som heter *Diffchamb* (2005). En kartong med 10 tryckplattor kostar idag 295 kr.

Avgifter

Den kommunala kontrollmyndigheten som ansvarar för besiktning och kontroll av verksamheten får ta ut en årlig avgift för arbetet. Avgiften baseras på hur stor verksamheten är och av vilken art. I skriften SLVFS 1990:10, kan man i tabbeler utläsa hur stor den årliga avgiften blir för just sin verksamhet. Om man omsätter under 4 miljoner kronor om året och producerar mjölkprodukter, är denna kostnad inte betydande stor. Den som ansöker om ett godkännande av livsmedelslokal skall även betala en avgift som motsvarar den årliga tillsynsavgift när första besiktningen skett. (Källa; Livsmedelsverket, 2005)

Om man småskaligt producerar ostkaka i Ljusdals kommun kommer avgiften bli 1 750 Svenska kronor per år. Enligt Ronnie Sjölander på Ljusdals kommun får kommunen första året både ta ut en avgift för besiktningen plus en normal årsavgift, men detta brukar undvikas för att underlätta lite ekonomiskt för företagaren.

LAGAR & REGLER

LAGAR, FÖRORDNINGAR & FÖRESKRIFTER, VAD ÄR VAD?

SVERIGE

Svenska regler består av lagar, förordningar och föreskrifter beslutade av olika myndigheter. Det samlade begreppet för dessa olika sorters regler är författningar. **Lagar** beslutas av riksdagen, t.ex. livsmedelslagen, djurskyddslagen och miljöbalken. Den är ofta en "ramlag", som innehåller få detaljer och måste fyllas ut med utförligare regler.

Förordningar beslutas av regeringen och innehåller mer detaljerade regler. Livsmedelsförordningen ger t.ex. Livsmedelsverket rätt att få utfärda ytterligare föreskrifter på ett stort antal områden.

Föreskrifter beslutas av myndigheter (Livsmedelsverket, Jordbruksverket m.fl.) beroende på inom vilket område det gäller. Föreskrifterna är mer detaljerade än förordningarna. Livsmedelsverket publicerar alla nya regler som gäller livsmedelsproduktion och förädling.

Vägledningar och **allmänna råd** kan ses som rekommendationer om hur en föreskrift bör tillämpas. Allmänna råd utarbetas även de av de statliga verken.

Tillsynsmyndigheten, t.ex. miljö- och hälsoskyddskontor, utgår i sin verksamhet från allmänna råd och därför fungerar dessa ofta som en tolkning av föreskrifterna.

(Källa; Sörensen, M-A, 2004)

EU

Regler från den Europeiska unionen finns i förordningar, direktiv eller beslut.

Förordningar finns av två slag: de som beslutas av ministerrådet i EU och de som beslutas av kommissionen. Förordningarna gäller direkt i Sverige och behöver inte skrivas om till svensk lag.

Direktiv är anvisningar till medlemsstaterna att se till att den nationella lagstiftningen stämmer överens (är införlivande) med det som står i EG direktivet.

I Sveriges fall blir resultatet oftast föreskrifter beslutade av t.ex. livsmedelsverket.

Beslut är till alla delar bindande för dem som det är riktat till. För beslut krävs därför inte nationella genomförandebestämmelser. Ett beslut kan vara riktat till en eller alla medlemsstater, företag eller enskilda. Dessa regelverk uppdateras ständigt.

(Källa; Sörensen, M-A, 2004)

NYA FÖRORDNINGAR 1 JANUARI 2006

Från och med 1 januari, 2006 kommer förordningen om livsmedel att ändras för att anpassas och standardiseras med övriga Europa. Detta kommer att ge svenska gårdsmejerier nya fördelar men även säkerligen en del problem vid omställningen. En sak som är positivt med det nya förslaget är att även de småskaliga mejerierna i Sverige får exportera sina produkter och sälja dem över hela Europa. Detta har med de nuvarande svenska reglerna inte varit möjligt pga. de enklare regler och undantag småskaliga mejerier kunnat tillämpa. Nackdelen blir att det nuvarande småskaliga begreppet försvinner och därmed lyder alla under samma förordning. Detta gör att småskaliga mejerier måste anpassa sina lokaler och tillsynsprogram till liknande regler som de stora mejerierna har.

Troligt undantag

Troligt är ändå att undantag skall kunna ges till mindre företag med lokal försäljning i gårdsbutik eller lokal handel. Den stora skillnaden för små livsmedelsföretag kommer då att bli egenkontrollen som skärps och utvidgas, tillsammans med riskbedömningen HACCP. (*Hazard Analysis and Critical Control Points*)

De nya förordningarna införs 1 januari, 2006 med en inkörningsperiod på minst 18 månader, då alla företag får chans att anpassa sin verksamhet.

Hur de nya förordningarna skall tolkas och hur dessa kommer att påverka de småskaliga anläggningarna är inte helt klart ännu. På livsmedelsverket jobbar man just nu på en vägledning som ges ut under hösten 2005.

Alla de nya förordningarna finns att läsa på livsmedelsverkets hemsida under ”kommande lagstiftning” 852/2004, 853/2004, 854/2004. (www.slv.se)

FÖRESKRIFTER & ALLMÄNNA RÅD OM HANTERING AV MJÖLK & MJÖLKBASERADE PRODUKTER

Denna vägledning är tillsvidare gällande för livsmedelslokaler som vidareförädlar mjölk och mjölkprodukter från ko, get och får. Nedanstående vägledning gäller verksamheter som skall leverera produkter till detaljist eller liknande. Denna skrift är i original på 34 sidor, men i detta arbete har jag plockat ut de delar som rör livsmedelslokaler med tillverkning av mjölkprodukter. Med finns även dem undantag som småskaliga anläggningar kan tillämpa. (Under 500 000 liter mjölk per år)

Hela föreskriften med bilagor går att läsa i sin helhet på livsmedelsverkets hemsida, www.slv.se (*Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd om hantering av mjölk och mjölkbaserade produkter; (SLVFS 1994:13, omtryck 1998:41)*)

Kommentarer och förtydliganden som beskrivs i denna vägledning gäller enbart för småskaligt tillverkade mjölkbaserade produkter.

Kommentarer till föreskrifterna är skrivna i ram.

Övrig text är gällande paragrafer och *allmänna råd är skrivet i kursiv stil.*

Denna skrift är omarbetad och bör därför kontrolleras mot

SLVFS 1994:13, omskriven 1998:41. (www.slv.se)

Om du ej vill läsa bestämmelserna i detalj och paragrafform, kan du i stället läsa om lokalens uppbyggnad i avsnittet ” Lokalens uppbyggnad” Se sidan 31.

Obehandlad mjölk

Allmänna råd

Regler om obehandlad mjölk på gård med mjölkproduktion finns i Jordbruksverkets föreskrifter (SJV FS 1994:33) om hygien och hälsa vid produktion av mjölk.

Jordbruksverket ansvarar för den del av mjölkdirektivet (92/46 EEG) som handlar om föreskrifter för hygien, djurhälsa m.m. fram till dess att mjölken lämnar mjölktanken eller motsvarande (ladugårdsdörren). I Livsmedelsverkets krav på råvara ingår att mjölkproducenten följer Jordbruksverkets föreskrifter. Godkänt besiktningssprotokoll ska finnas hos mjölkproducenten och kännedom om detta bör finnas även hos tillverkare av mjölk- och mjölkbaserade produkter. Besiktning görs av distriktsveterinär (förordnad av Jordbruksverket) vartannat år eller oftare om veterinären bedömer att behov av tätare besiktning finns.

4 § Anläggning som behandlar mjölk eller framställer mjölk eller mjölkbaserade produkter får endast använda obehandlad mjölk som kommer från mjölkproduktionsanläggning som enligt Statens jordbruksverks föreskrifter (SJV FS 1994:33) om hygien och hälsa vid produktion av mjölk får leverera mjölk för humankonsumtion.

5 § Vatten får inte tillsättas obehandlad mjölk.

7 § Under transport från gård till anläggning som behandlar mjölk eller framställer mjölk eller mjölkbaserade produkter får obehandlad mjölk inte ha en temperatur som överstiger +10°C. Detta krav gäller inte om mjölken hämtas inom två timmar efter mjölkning.

Paragrafen ovan syftar framförallt på hämtning med vägtransport av mjölkråvara från mjölktanken vid mjölkproducenternas gårdar till tillverkande mjölk- och mjölkproduktionsanläggningar på annan ort.

12 § Obehandlad mjölk skall filtreras eller renas i centrifug innan den används för framställning av konsumtionsmjölk eller mjölkbaserade produkter.

14 § Mjölk eller mjölkprodukt som används vid framställning av en mjölkbaserad produkt behöver inte värmebehandlas före framställningen, om värmebehandling sker under denna.

Ostkaka kan till exempel tillverkas av ej värmebehandlad mjölk, då denna värmebehandlas under tillverkningen.

17 § Obehandlad mjölk för framställning av mjölkbaserade produkter skall termiseras, värmebehandlas eller användas för framställning

- snarast möjligt efter mottagandet på anläggningen om mjölken inte varit kyld
- inom 36 timmar efter mottagandet på anläggningen om mjölken förvaras vid en temperatur av högst +6°C
- inom 48 timmar efter mottagandet på anläggningen om mjölken förvaras vid en temperatur av högst +4°C

Tillsynsmyndigheten kan medge avvikelser från dessa krav.

18 § Mjölk för framställning av konsumtionsmjölk eller mjölkbaserade produkter skall vara av god hygienisk kvalitet. Hygieniska värden för mjölk finns i *bilaga 1*. Om värdena vid upprepade tillfällen överskrids skall lämpliga åtgärder vidtas.

Se i bilaga 1, förordning SLVFS 1994:13, omtryckt 1998:41. (www.slv.se)

Exempel på åtgärder vid överskridande av hygieniska värden för mjölk kan vara producentens översyn av djurhälsa, mjölkning (inkl. rengöring och avmjölkningsorgan), hantering av mjölk i kyltank och mjölkkanor.

Märkning av varan

29 § Märkning med kontrollmärke skall ske om bestämmelserna i denna kungörelse är uppfyllda. Kontrollmärke skall anges på förpackningen eller på produkten.

I fråga om små portionsförpackningar, som förpackas i en större förpackning räcker det om kontrollmärket anges på den större förpackningen. Märkning med kontrollmärke skall ske i anslutning till framställningen.

Ett syfte med kontrollmärket är att det för alla mjölk- och mjölkbaserade produkter på marknaden (i olika handelsled) ska gå att se om de kommer från en anläggning som uppfyller bestämmelserna i denna föreskrift. Det är enbart produkter som uppfyller kraven för mjölk eller mjölkbaserad produkt som ska ha kontrollmärke.

30 § Kontrollmärke skall ha en oval form med följande alternativa uppgifter.

1. Överst: Sveriges nationsbeteckning "SE" följt av anläggningens kontrollnummer samt nederst: bokstavskombinationen "EEG" eller
2. Överst: i versaler "SVERIGE", i mitten: anläggningens kontrollnummer samt nederst: bokstavskombinationen "EEG" eller
3. Överst: SVERIGE eller SE , i mitten: en hänvisning till var på förpackningen anläggningens kontrollnummer anges, nederst: bokstavskombinationen EEG.

Lagring och kontroller

34 § Nedkylning av mjölk och mjölkbaserade produkter skall ske på sådant sätt att produkterna når önskad lagringstemperatur så snart som möjligt.

35 § Vid kylagring av mjölk och mjölkbaserade produkter skall temperaturen i lagerlokalen registreras.

Egenkontrollprogram för anläggningar som behandlar mjölk eller framställer mjölk eller mjölkbaserade produkter bör bl.a. innehålla:

1. uppgifter om krav vid kontroll av identifierade och redovisade kritiska kontrollpunkter,
2. rutiner och metoder för att utföra nämnda kontroller samt
3. uppgifter om provtagning och var prov undersöks.

Ansvar för att sälja säkra livsmedel ligger hos dem som producerar eller hanterar livsmedlet (juridisk person, t.ex. bolag, fysisk person, t.ex. enskild firma). Det ska finnas ett fastställt egenkontrollprogram. Samtliga verksamheter som producerar mjölk- och mjölkbaserade produkter ska ha ett fungerande egenkontrollprogram med HACCP.

37 § Egenkontrollprogram för anläggning som behandlar mjölk eller framställer mjölk eller mjölkbaserade produkter skall omfatta kontroll av bl.a.

- a) den obehandlade mjölkens innehåll av mikroorganismer, mjölkens celltal i komjölk, rests substanser av främmande ämnen och att den obehandlade mjölken inte innehåller tillsatt vatten samt,
- b) konsumtionsmjölkens och de mjölkbaserade produkternas innehåll av mikroorganismer och konsumtionsmjölkens fryspunkt.

Det är producenternas ansvar att se till att kraven följs. Även småskaliga anläggningars egenkontrollprogram behöver omfatta denna kontroll.

Läs mer under rubriken Kvalitetsprogram.

38 § Den som ansvarar för verksamheten på anläggning som behandlar mjölk eller framställer mjölk eller mjölkbaserade produkter skall se till att personalen har tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien.

39 § Resultaten från egentillsynen skall dokumenteras och bevaras i minst 2 år.

40 § Livsmedelsverket kan medge undantag (dispens) från föreskrifterna i denna kungörelse.

Lokaler och utrustning med undantag för småskalig verksamhet

Allmänt

Lokaler i anläggning som omfattas av denna kungörelse skall vara utformade och utrustade så att avsedd verksamhet kan bedrivas på ett hygieniskt sätt.

Därav följer att;

a) Det skall finnas anordningar som möjliggör god hygienisk hantering och som skyddar oförpackade råvaror, mjölk och mjölkbaserade produkter under på- och avlastning.

Skärmtak, lastkajer och vädertätning runt portar är vanligt på stora anläggningar. Vid småskalig verksamhet kan andra lösningar accepteras. Risken för tillförsel av mikroorganismer från djurhållning ska särskilt uppmärksammas. Ingången till produktionslokalen ska vara hygieniskt utformad och vara skild ifrån djurhållningen. Det är lämpligt att produktionslokalen är försedd med någon form av förrum (sluss) där ombyte av kläder och skor sker. Ventilationens utformning och funktion är viktig samt att det finns förutsättningar att hålla rent utanför ingången till produktionslokalen. Risken för att frånluft från djurhållning, foderförråd, gödselstack etc. tas in som tilluft i produktionslokal måste minimeras, t.ex. genom öppna eller otäta dörrar och fönster.

b) Lämpliga skyddsanordningar mot skadedjur skall finnas.

Produktionslokalerna, inklusive dörrar och fönster, ska vara täta. Ventilation genom öppna fönster och dörrar kräver att det finns tätslutande insektsskydd.

c) Det skall finnas särskilda vattentäta behållare av hållbart material för förvaring av råvaror och produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel. Ledningar för bortförande av sådana råvaror och produkter skall ha en utformning och vara installerade så att förorening av andra råvaror och produkter förhindras.

Avsikten är att t.ex. råvaror och rengöringsmedel inte får förvaras så att de väts ner och på det sättet antingen själva påverkas eller att ämnen läcker ut. Spolvatten ska avledas så att det inte blir stående eller på annat sätt påverkar råvaror och produkter.

d) Avloppssystemet skall vara utformat så att hygien i lokalerna inte äventyras.

Golvbrunn ska finnas i produktionslokal, och den ska kunna rengöras. Tillräcklig lutning till golvbrunnen är viktigt då stillastående vatten ger bl.a. bakterietillväxt. I lager kan andra lösningar accepteras, förutsatt att lagrets hygieniska standard upprätthålls.

e) Anläggningen skall ha tillgång till vatten av dricksvattenkvalitet (A-krav). Vatten av annan kvalitet får i undantagsfall användas för framställning av vattenånga, brandbekämpning eller kylning av utrustning. Detta gäller under förutsättning att ledningar för sådant vatten är installerade så att vattnet inte kan användas för annat ändamål samt att det inte föreligger risk för att råvaror, mjölk och mjölkbaserade produkter förorenas. Ledningarna skall dessutom klart kunna särskiljas från ledningar för vatten med dricksvattenkvalitet.

De nya föreskrifterna SLVFS 2001:30 om dricksvatten ska tillämpas från den 25 december 2003.

Tillsynsmyndigheten (kommunal nämnd) kan medge undantag för dem minsta verksamheterna från lokalkraven avseende bl.a. vatten under förutsättning att undantaget inte påverkar hygien i verksamheten och produkternas säkerhet. Beviljas undantag från dricksvattenföreskriften ska vattnet alltid uppfylla kravet enligt 12 § livsmedelsförordningen (SFS 1971:807)

f) Det skall finnas tillräckligt antal omklädningsrum med släta, vattentäta och tvättbara väggar och golv. Omklädningsrummen skall vara utrustade med handfat och toalett. Vid handfaten skall det finnas tvällösning och anordning för torkning av händerna på ett hygieniskt sätt. Handfatens kranar får inte vara handmanövrerade. Toaletter får inte öppnas direkt mot produktionslokal.

Kravet på toalett i anslutning till tillverkningen kan undantas. Om det finns toalett ska föreskrifterna följas. Kläder ska kunna bytas och förvaras skilt från produktionslokal. Skyddskläder ska förvaras skilt från andra kläder mm. Kranar vid handfat får vara handmanövrerade men beröringsfria kranar för handtvätt rekommenderas av hygienskal.

h) Det skall finnas lämplig utrustning för rengöring och desinficering av dels utrustning och installationer, dels transportbehållare för mjölk eller flytande eller pulverformiga mjölkbaserade produkter.

i) Rengörings-, desinfektionsmedel och liknande skall kunna förvaras i separat rum eller på annan säker plats.

j) Det skall finnas utrymme för förvaring av städutrustning och underhållsmaterial.

k) Det skall finnas tillräckliga förvaringsutrymmen för förpackningar och förpackningsmaterial och möjlighet att förvara dem på ett hygieniskt sätt.

Förpackningsmaterial bör förvaras separat från produktionslokal. Anledningen till detta är att vattenhantering och fukt i produktionslokalen kan ge en god miljö för tillväxt av bland annat mögel vilket kan kontaminera både förpackningsmaterial och produkt. Hantering av transportemballage m.m. kan ge damm och mögelspridning.

Utrymme för råvaror, produktion, förpackning och lagring

Utöver vad som följer av avsnitt 1 gäller följande för utrymmen för råvaror, produktion, förpackning och lagring, dock inte kyl- och frysrum;

- a) Lokalerna skall vara tillräckligt stora så att arbetet kan utföras under goda hygieniska förhållanden. Lokalerna skall vara utformade så att produkterna inte menligt påverkas. Om så erfordras skall framställning av mjölk och mjölkbaserade produkter ske i utrymmen som är klart åtskilda från varandra. Förpackning skall ske i utrymmen, som är särskilt avsedda för ändamålet.

Detta innebär att man måste hålla isär ren och oren hantering. Till exempel ska ej värmebehandlat skiljas från värmebehandlat. Samma lokal kan användas, om inte annat är möjligt men arbetet ska då vara organiserat så att "smutsigt" och "rent" arbete inte sker samtidigt och att rengöring sker emellan. Förpackning och hantering av förpackningsmaterial medför viss risk för nedsmutsning men det bör kunna ske i samma lokal om tillverkning av hygieniskt känslig produkt inte sker samtidigt.

- b) Golv, väggar och tak skall vara hållbara och lätta att rengöra.

Ytskikten ska vara beständiga och lätt rengörbara så att risk för förekomst och tillväxt av skadliga mikroorganismer minimeras. För småskalig verksamhet kan trä accepteras för ytor som ej kommer i direkt kontakt med vatten. Då ska behovet av underhåll av dessa ytor följas upp löpande.

- c) Väggarna skall vara släta och täckta med ljust ytskikt.
d) Golven skall vara lätta att desinficera och ha tillräcklig lutning mot golvbrunn.

Stillastående vatten utgör en hygienrisk då detta gynnar mikrobiologisk tillväxt.

- e) Det skall finnas dörrar av hållbart material som är lätta att rengöra.
f) I lokalerna skall finnas tillräcklig ventilation och belysning.
g) Ånga och förångat vatten skall kunna avledas.
h) I produktionslokaler skall innertak vara lätta att rengöra.
i) Rengörings- och desinficeringsanordningar för att rengöra händer skall finnas i tillräckligt antal. Handfat skall ha rinnande kallt och varmt vatten i blandarkran alternativt förblandat vatten. Kranarna får inte vara handmanövrerade. Vid tvättställen skall det finnas tvållösning, desinfektionsmedel samt ändamålsenliga anordningar för torkning av händerna. Detta gäller dock inte för utrymmen för råvaror och lagring.

Det ska finnas lätt tillgängliga möjligheter att tvätta händerna. Kranar vid handfat får vara handmanövrerade men beröringsfria kranar för handtvätt rekommenderas av hygienskal.

j) Rengörings- och desinficeringsanordning för att rengöra utrustning och installationer skall finnas. Detta gäller dock inte för utrymmen för råvaror och lagring.

För småskalig anläggning innebär det att vanlig rengöringsutrustning ska finnas.

Kyl- och frysrum för mjölk, mjölkbaserade produkter och råvaror

Utöver vad som följer av avsnitt 1 gäller följande för kyl- och frysrum för mjölk, mjölkbaserade produkter och råvaror;

- a) Lokalerna skall vara tillräckligt stora.
- b) Golv i kylrum skall vara lätta att rengöra och desinficera och ha tillräcklig lutning mot golvavlopp.
- c) Golv i frysrum skall vara lätta att rengöra. Beläggningen skall vara vattentät och inte kunna ruttna.
- e) Kylanläggning skall ha tillräcklig kapacitet för lagring av råvaror, mjölk och mjölkbaserade produkter vid de temperaturer som föreskrivs i denna kungörelse.
- f) Kyllager skall vara försedda med korrekt kalibrerad apparatur för temperaturmätning.

Allmänt gäller att kyl och frys, även kylskåp och frysskåp/box, ska ha en sådan utformning att tillfredställande hygienisk standard kan upprätthållas. Temperaturen ska kontrolleras med tillförlitlig termometer.

Underhåll och rengöring av lokaler och utrustning m.m.

1. Utrustning och arbetsredskap som används vid hantering av råvaror och produkter skall underhållas väl och vara rena. Detta gäller även för golv, innertak och väggar.
2. Utrustning, behållare och installationer som under framställningen kommer i kontakt med konsumtionsmjölk, lättfördärliga mjölkbaserade produkter eller lättfördärliga råvaror skall rengöras och vid behov desinficeras enligt rutiner grundade på anläggningens analys av möjliga riskmoment i verksamheten.
3. Lokaler samt annan utrustning skall rengöras och desinficeras enligt rutiner grundade på anläggningens analys av möjliga riskmoment i verksamheten.

Transportbehållare

4. Transportbehållare för obehandlad mjölk skall rengöras och vid behov desinficeras så snart som möjligt efter varje transport eller efter varje serie av sammanhängande transporter, dock minst en gång per arbetsdag.

Överföringen av mjölk från mjölkkrum till produktionslokal är hygieniskt känslig. Det är viktigt att mikrobiologisk kontaminering inte uppstår på grund av smutsiga kärl, in- eller utvändigt, eller via luft. Ofta pumpas mjölken via ledning genom vägg från 'orent' till 'rent' utrymme.

Användning av täckta hinkar vid små verksamheter kräver mycket noggranna hygienrutiner.

Personal

5. Personal som hanterar oskyddade och oförpackade produkter skall bära lämpliga och rena arbetskläder och huvudbonader. Huvudbonaderna skall omsluta håret fullständigt. Personalen som hanterar oskyddade och oförpackade produkter får inte samtidigt hantera förpackningsmaterial som avses att påfyllas i produktionslokalen.

6. Personal som är sysselsatt med beredning eller framställning skall tvätta och desinficera sina händer flera gånger under arbetsdagen och alltid när arbetet återupptas efter avbrott.

7. Skador på huden skall täckas med vattentätt förband.

8. Rökning och förtäring av livsmedel är förbjudet i berednings-, produktions-, förpacknings- och lagringslokaler. Snusning är olämpligt.

9. Person som i anläggning som avses i denna kungörelse hanterat oskyddade och oförpackade produkter skall före anställningens början uppvisa ett nyanställningsintyg.

Ett läkarintyg krävs vid nyanställning som visar att de inte har någon sjukdom, smitta, sår eller annan skada som kan vara ett hinder mot att arbeta med livsmedelsframställning. Man skall även informera den anställde om de hygienregler som gäller för sin verksamhet. Läs mer på www.slv.se (SLV FS 1996:36) eller ABC för livsmedelstillsyn 1999:09, Personhygien

Förpackning

10. Förpackningsmaterial skall under transport till anläggning vara förpackat så att det skyddas mot skador.

11. Förvaring av förpackningsmaterial på anläggningen skall ske på ett hygieniskt sätt och avskilt från lokaler där det kan finnas ämnen som kan förorena materialet.

Förpackningar får inte placeras direkt på golvet.

12. Resning av förpackningar får inte ske i produktionslokal om detta medför risk för förorening av livsmedel.

För en begränsad verksamhet kan resning av förpackningar ske om detta inte sker samtidigt som tillverkning och om rengöring görs före tillverkning.

13. Om förpackning sker i produktionslokal skall förpackningsmaterial föras in i lokalen under hygieniska förhållanden och användas snarast möjligt. När livsmedlet är förpackat skall det snarast möjligt föras bort därifrån. se pkt 12

Övrigt

14. Hygien i anläggningen skall vara sådan att menlig påverkan mellan råvaror, mjölk och mjölkbaseprodukter förhindras. Om så erfordras för att förhindra påverkan skall våt och torr framställning ske i skilda utrymmen.

För utrymmena skall finnas anpassade driftsinstruktioner.

15. Om så erfordras, för att förhindra att mjölk och mjölkbaserade produkter påverkas av ingredienser som inte värmebehandlats, skall mjölken och de mjölkbaserade produkterna förvaras åtskilt från dessa ingredienser.

Framställningen skall dessutom ske i lämpliga lokaler.

16. I lokaler där förpackningsmaterial, råvaror, mjölk och mjölkbaserade produkter framställs eller lagras får djur inte finnas.

17. Skadedjur skall systematiskt bekämpas.

18. Bekämpningsmedel och liknande ämnen skall förvaras i låsbara utrymmen eller skåp. Dessa ämnen får endast användas på ett sådant sätt att råvaror, mjölk och mjölkbaserade produkter inte kan förorenas.

19. Behållare för rengörings-, desinfektionsmedel och liknande ämnen skall märkas med uppgift om ändamålet samt förses med bruksanvisning. Utrustning och redskap som kommit i kontakt med desinfektionsmedel och liknande ämnen skall efter användningen sköljas med vatten av dricksvattenkvalitet (A-krav).

(Källa; SLVFS 1994:13, omtryckt 1998:41) 2005.

LIVSMEDELSSÄKERHET

Lagstiftningen som styr livsmedelssäkerheten i Sverige är dels den nationella livsmedelslagen med föreskrifter och allmänna råd, dels den Europeiska förordningarna som vi i och med EU inträdet bundit oss till. Dessa lagar har legat som grund för att säkra tillverkningen av livsmedlen mot konsument.

Detta är för närvarande på gång att ändras efter att man i en ny EU-förordning (178/2002/EG) ändrat så att lagstiftningen om livsmedelssäkerhet inte bara gäller förädlingen, utan även delar av primärproduktionen. För att kunna garantera en hög livsmedelssäkerhet är det nödvändigt att betrakta hela livsmedelsproduktionskedjan som en sammanhängande enhet, allt ifrån primär- och foderproduktion till och med försäljning eller tillhandahållande av livsmedel till konsumenten.

Numera är synsättet – *Från jord till bord* – mycket vanligt. Det finns en insikt om att foder, djurhälsa, bekämpningsmedel m.m. är av väsentlig betydelse för den färdiga produkten. Därför har också EU satt igång ett omfattande lagstiftningsarbete om hygien i livsmedelsproduktion som inkluderar både råvaruproduktion och förädling. Lagstiftningen träder i kraft 1 januari, 2006. (Källa; Sörensen, M-A, 2004)

Vem ansvarar för produkten

Ansvaret för produkterna ligger hos den som producerar dem. Ansvaret är strikt, vilket betyder att den som serverat eller sålt varan inte ens behöver ha varit försumlig. Det finns en produktsäkerhetslag som bygger på detta synsätt och som syftar till att motverka skador. Dessutom finns det en produktansvarslag som ställer den till svars som säljer produkter med egenskaper som förorsakar skada.

Vem bär ansvaret då? Om jag tillverkar en ostkaka och säljer den till en butik, men köparen ser att varan är möjlig, då är det den som säljer produkten som är ansvarig. Men om det är fel på varan kan butiken kräva ersättning av mig som levererat en hälsovådlig vara.

Spårbarhet

Från 1 januari, 2005 måste man kunna spåra foder, livsmedelsproducerande djur och alla andra ämnen som kan tänkas ingå i ett livsmedel. Man måste kunna dokumentera vem man köpt sina produkter av och vem man säljer till, alltså ett steg bakåt i kedjan och ett steg framåt. (Källa; Sörensen, M-A, 2004)

KVALITETSPROGRAM

När man producerar och förädlar livsmedel i eget mejeri är kvalitetstänkande mycket viktigt. Har man dåliga råvaror eller hanterat dem på ett olämpligt sätt, riskerar man att kunderna inte blir nöjda eller i värsta fall att de blir sjuka. Samtliga anställda som man har i sitt företag måste känna till hygienriskerna i sin produktion.

Egenkontroll

I livsmedelslagen SLVFS 1990:10, 2 § står det att;

”Den som yrkesmässigt bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras är skyldig att utöva egentillsyn som är anpassad efter verksamhetens omfattning och art.”

Syftet med egentillsynen är att kontrollera sig själv och att förebygga risker för hälsofarliga produkter, men även att säkerställa sina produkter mot vad önskat är (t.ex. rätt märkning, vikt m.m.). Den ska bygga på att man tänkt igenom riskerna med verksamheten och hur dess risker förebyggs och kontrolleras. Det är företaget själv som utformar egenkontrollprogrammet anpassat till riskerna och omfattningen av verksamheten.

Man bör helst anlita hjälp av rådgivare från sin branschorganisation eller liknade för att gemensamt upprätta en egenkontroll som är skälig för just din verksamhet. När Miljöenheten (tillsynsmyndigheten) fastställt ett egenkontrollprogram är företaget skyldig att följa det.

Mer finns att läsa på Livsmedelsverkets hemsida, www.slv.se ABC för egentillsyn. Eller kontakta din lokala livsmedelsinspektör.

Exempel på några rubriker och dess innehåll i ett egenkontrollprogram:

- Vad tillverkas (beskrivning av produkten)
- Hur görs produkten (arbetsbeskrivning steg för steg)
- Hygieniska risker (Mikrobiologiskt, kemiskt och fysiskt)
- Förebyggande rutiner (Vilka arbetsrutiner finns)
- Råvarornas kvalitet (Analys av råvara, förvaringstemperatur, djurhållning)
- Vattenkvalitet (Vattenanalys, antal prov/år, egen täkt el kommunalt)
- Personal hygien (Rutiner, skyddskläder, kunskap om hygien)
- Tillverkning (Temperatur, dokumentation, tillverkningssätt)
- Färdig produkt (Lagring, kylning, provtagning)
- Rengöring (Rutiner vid rengöring, provtagning)
- Dokumentation (Loggbok, inköp av råvaror)
- Utbildning (Uppgifter om utbildning, kurser)
- Avvikelse (Plan och information om något blir fel)

(Egen sammanställning, 2005)

Egenkontroll med HACCP

Alla livsmedelsföretag av industriell karaktär små som stora, skall ha egenkontroll med HACCP. (Hazard Analysis of Critical Control Points), d.v.s. Riskanalys av kritiska kontrollpunkter. Det hela går ut på att förebygga, minska och helst eliminera de risker som kan finnas i en livsmedelsproduktion. Har du ett litet företag kan det vara svårt att uppfylla alla delar i ett HACCP program. Men det finns ingen standard mall som alla företag måste följa. Därför får den enskilda företagaren utveckla sitt eget program som passar just hans eller hennes verksamhet, principen är alltså att minska riskerna av att något skall bli fel.

Man måste själv undersöka vad man har för eventuella livsmedelshygieniska risker och var de kan uppstå, men även ha rutiner för att undvika och förebygga dessa. I de nya EU förordningar som införs 1 januari, 2006 kommer egenkontrollprogrammet att spela en stor roll. För Sveriges gårdsmejerier kommer detta troligtvis att bli en av de förändringar som man tvingas ta till sig.

HACCP består av fyra viktiga delar;

1. Analys av faror
2. Identifiering av kritiska styrpunkter
3. Kvalitetsbefrämjande åtgärder
4. Verifiering av åtgärdernas effektivitet

När du skall göra din riskanalys ta då gärna hjälp genom, utbildning, rådgivning eller fråga din lokala miljöinspektör om råd och tips.

Eftersom ingen HACCP är den andre lik kan man t.ex. gå tillväga på detta sätt;

- Upprätta en riskanalys och formulera eventuella problem (riskmoment) i din produktion
- Konstruera flödesschema för varje produktkategori
- Alla steg i processen skall vara med
- Identifiera och värdera den hälsorisk/fara som kan uppkomma
- Specificera på vilket sätt man kan förebygga eller styra varje hälsorisk/fara

Dessa moment utgör grundförutsättningarna för identifiering av riskmoment (HACCP);

- Inköp (håller råvaran rätt kvalitet)
- Mottagning (vad gör jag med råvaran när jag får hem den)
- Lagring (rätt förvaring, rätt temperatur)
- Beredning (rena ytor, rena verktyg)
- Tillagning (rena kärl för tillagning)
- Värmehållning (rätt temperatur)
- Återuppvärmning (rätt temperatur)
- Servering (rätt temperatur, rena fat, personlig hygien)

(Källa; Sörensen, M-A, 2004.)

LOKALENS UPPBYGGNAD

I detta avsnitt kommer livsmedelslokalens utformning beskrivas mer i vanlig text och inte i paragrafform. Avsnittet omfattar, lokalens konstruktion, hygienisk utformning, förpackning, rengöring, kylning och frysar.

Vid planering av en livsmedelslokal är det viktigt att tänka på vilken förädling man tänkt sig att göra och hur den skall utföras i lokalen. Man bör tänka igenom alla steg som skall utföras innan produkten är paketerad och lagrad i kyl eller frys. Dem olika momenten som utförs får ej korsa varandra så livsmedlet eller den färdiga produkten förorenas av smutsig vara. I förordningarna står det att;

”En livsmedelslokal får godkännas endast om lokalens konstruktion, utformning och inredning är sådan att en god livsmedelshygien kan upprätthållas med hänsyn till verksamhetens art och omfattning”

Ovanstående mening är mycket viktig att tänka på när planeringen av lokalen utförs. Man bör därför göra flera skisser med förslag på olika lösningar som sedan rådgivare eller kunnigt folk i branschen kan granska. Man kan även vända sig till miljö- och hälsoskyddskontoret med sina frågor och ritningar. Det är viktigt att man kontaktar sin lokala inspektör så tidigt i planeringen som möjligt för att undvika misstag, de är ändå denna person som i slutänden skall godkänna lokalen.

Det är alltid billigare att ändra i ritningen än att bygga om lokalen i efterhand! Mer om ritningar och godkännandeprövning kan läsas på www.slv.se ABC för livsmedelstillsyn 2000-10, Ritningsgranskning och godkännandeprövning av livsmedelslokaler.

Lokalens konstruktion

Man bör vara mycket noga vid planering av lokalens konstruktion, detta både vid nybyggnader och vid ombyggnad av befintlig lokal. Här kan kontrollanter enkelt hitta små fel och brister vid besiktningen av lokalen. När lokalen planeras och byggs skall konstruktion, utformning och inredning planeras så att bl.a. den skyddas mot;

- Ansamling av smuts
- Kontakt med giftiga material
- Spridande av damm och partiklar till livsmedel
- Bildande av kondens och mögel
- Angrepp av skadedjur och insekter

Korskontamination mellan livsmedel, utrustning, inventarier, vatten, luft och personal ska förhindras i möjligaste mån. Produktionsflödet skall även vara linjärt i lokalen och får därför aldrig gå bakåt i ledet. Smutsig och ren hantering skall hållas isär så mycket som möjligt för att förebygga hygieniska risker. Detta gäller i livsmedelslokalen men även i resterande utrymmen som används i produktionen, t ex får transportvägarna i lokalen inte innebära att avfall eller råvara korsar eller möter varandra.

Ingången till produktionslokalen skall vara hygieniskt utformad och vara skild från djurhållningen. Risker med frånluft från djurhållning, foderförråd och gödselstack, t.ex. genom öppna eller otäta dörrar och fönster, måste minimeras.

Djur får inte finnas i lokal godkänd för livsmedelshandling.

(Källa; Sörensen, M-A, 2004.)

Hygienisk utformning

Alla ytor i en livsmedelslokal skall vara släta, täta och lätt att hålla ren. De bör även vara tåliga mot fukt, stötar och nötning. Materialet bör därför bestå av rostfritt, kakel eller hård laminat. Vissa undantag kan ges till de minsta verksamheterna för t ex fönsterkarmar gjorda av trä.

Färgen på väggar och tak bör vara enfärgad och ljus, helst helt vita då den ljusa färgen gör det lätt att se om det blivit smutsigt.

Bänkar och skåp skall antingen sluta tätt mot golv eller vägg, eller vara byggda så att man lätt kommer åt att rengöra under och bakom inredningen. Minst 20 cm höga ben på bänkar och dylikt är att rekommendera för att underlätta vid städning. Golvbeläggningen bör dras upp mot väggen.

Innertak och installationer i tillverkningslokalen bör vara utformade så att inte kondens, smuts m.m. samlas på ytorna. Pelare, balkar, fönsterbrädor, rör eller andra horisontella ytor där smuts och damm kan samlas bör undvikas. Desamma gäller för vinklar, vrår och höjdskillnader som försvårar städning och renhållning i lokalen. Eluttag bör vara välplacerade och tillräckligt många så att onödiga sladdar kan undvikas då dessa försvårar städning och hygien. (Källa; Sörensen, M-A, 2004.)

Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterial bör förvaras i separata rena utrymmen och inte i produktionslokalen. Anledningen till detta är att vattenhantering och fukt i produktionslokalen kan ge en god miljö för icke önskade bakterier och svampar, som därigenom fördärvar produkten och förpackningen. Undantag kan dock medges för förvaring av förpackningsmaterial om inte tillverkning av hygieniskt känslig produkt sker samtidigt.

Kylar och frysar

Kyl och frys skall ha en sådan utformning att en tillfredsställande hygienisk standard kan hållas. Detta gäller både stora och små anläggningar. Om stora frysar används skall golven vara av hårda material som tål rengöring, trä godkänds i regel ej i kyl och frysrum. Temperaturen skall kontrolleras med tillförlitlig termometer, denna bör vara placerad så den lätt kan avläsas och på den höjd där övre lagringsgräns råder. Det skall alltid finnas utrustning för kylning och kylagring av obehandlad mjölk. Obehandlad mjölk som inte värmebehandlas inom 4 timmar efter ankomst till produktionsanläggning skall omedelbart kylas ned till +6°C samt förvaras vid denna temperatur. (Källa; Livsmedelsverket, 2005)

Rengöring

Endast vanlig rengöringsutrustning krävs för att rengöra utrustning och lokal. Det skall finnas utrymmen åtskilda från produktionslokalen där städutrustning och underhållsmaterial förvaras. Att hålla rent i lokalerna är en kvalitetsfråga, rengöring och städning måste alltid utföras så all utrustning och alla ytor är rena, torra och luktfria. De skall även vara så fria som möjligt från oönskade mikroorganismer.

Bakterier kräver näring, fukt och värme för att föröka sig, i smuts av t ex matrester kan bakterier växa till snabbt och mycket kraftigt. Damm som innehåller bakterier sprids lätt genom luften till ytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel.

Kontroll av rengöringen ingår även i programmet för egentillsyn. Det ska därför finnas fastställda rutiner för hur ofta varje utrymme ska rengöras, samt på vilket sätt.

Städtips

- Det handlar egentligen inte om att göra rent utan att hålla rent.
- Torrsopning eller dammtorkning med torr trasa är olämpligt i alla utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras. Dammet virvlar upp och sprids på maskiner etc.
- Det behövs separata uppsättningar av rengöringsmaterial för t ex toalettutrymmen och utrymmen där livsmedel hanteras.
- Sätt inte ihop rengjorda maskiner efter rengöring, utan låt delarna lufttorka till nästa användning. Bakterier kan annars växa till i fukten.

(Källa; Livsmedelsverket, 2005)

INVENTARIER

Ett problem vid en uppbyggnad av livsmedelskök är svårigheten att köpa inventarier. En småskalig anläggning som ligger i startgroparna för att starta en verksamhet är mycket belastad med kostnader första tiden.

Mejeriinventarier finns knappt att köpa hos Svenska leverantörer utan dessa importeras ofta från övriga Europa, där marknaden är betydligt större. En liten marknad finns dock av begagnade mejeriinventarier från några få företag i landet. Men man kan även köpa från andra småskaliga mejerier som upphört med sin verksamhet. En annan lösning som ofta kan vara att föredra är att kontrollera sitt närområde om något storkök skall byta ut sina inventarier, dessa är ofta i mycket bra skick. Även Svenska försvaret säljer nu ut överbliven köksutrustning efter nerläggningar runt om i landet. Dessa utrustningar kan ofta köpas till ett mycket bra pris.

FLER SAKER ATT TÄNKA PÅ

Innan man tar det slutliga beslutet att starta en verksamhet med livsmedelsförädling finns det en rad saker man bör kontrollera att man gjort och tänkt igenom, innan själva bygget kan dra igång. De mest framgångsrika verksamheterna börjar oftast i liten skala med billiga välplanerade lokaler, för att senare utöka successivt. (*Uppvall, J, 2005.*) Listan nedan kan göras mycket längre efter vilka förutsättningar man har på den specifika gården.

- En tydlig affärsplan med flera delmål är ett måste!
- Kontrollera närområdet om du kan få draghjälp mot liknande mål.
- Ta kontakt med din lokala miljöinspektör på kommunens miljö- och hälsoskyddskontor. Detta bör göras i så tidigt planeringsstadium som möjligt för att undvika misstag och för att skapa en god relation med inspektören.
- Praktisera gärna på ett mejeri några dagar och gå gärna en förädlingsutbildning.
- Använd rådgivare för att göra en marknadsundersökning så avsättning finns för dina produkter. Bidragsmedel för detta ändamål finns att söka hos jordbruksverket.
- Ta kontakt med detaljisterna som skall sälja dina produkter och kontrollera deras krav på leveranssäkerhet, förpackning m.m.
- Skall jag bygga i ny byggnad, eller finns det en befintlig lokal som kan användas.
- Bygg inte för små lokaler.
- Ta kontakt med en specialist som gör slutritningen och kontrollerar så inget har glömts bort. Det är lätt att man blir hemmablind!
- Sök efter inventarier som behövs för din verksamhet, nya maskiner är ofta mycket dyra och en viktig del vid starten är att hålla kostnaderna låga.
- Har du gjort bygganmälan. (Bygglov krävs vid nybyggnad).
- Kontrollera med kommunen om du behöver miljötillstånd för din verksamhet.
- Kontrollera vart ditt avloppsvatten och ditt avfall får ta vägen, fråga kommunen.
- Ta vattenprover så du säkert vet att ditt vatten är godkänt.
- Ta kontakt med kommun, länsstyrelsen och jordbruksverket för att hitta investeringsbidrag och liknande.
- Marknadsföringen av produkten är en av de viktigaste bitarna i försäljningen.

(Egen sammanställning efter samtal med förädlare och rådgivare, 2005)

DISKUSSION & SLUTSATS

Efter att ha gjort en litteraturstudie på det lilla material som finns tillgänglig om svenska småskaliga mejerier, samt talat med företagare och rådgivare som är i branschen, har jag försökt bilda mig en uppfattning över hur denna förädlingsform utvecklas i landet de senaste åren.

En sak jag förvånades över var hur snabbt antalet gårdsmejerier ökar till antalet i Sverige. Från att ha varit ca 40 gårdsmejerier, till att nu vara över 80 på mindre än fyra år. Detta är mycket positivt tycker jag, det verkar som om myndigheterna nu börjar få in ett system som gör det möjligt för gårdar att klara de föreskrifter som man tvingas följa. Även rådgivare ute i landet börjar bli varma i kläderna och kan bidra med nödvändig information till dem som vill starta egen förädling. Det skall bli intressant att se hur de nya EU förordningarna slår mot den småskaliga förädlingsindustrin.

Det jag också reflekterade över var att dessa små företag inte längre försöker konkurrera med de stora aktörerna på marknaden. Man har hittat en egen nisch och kunder som köper deras produkter för att dem är unika. Med organisationer så som Sveriges Gårdsmejerier försöker förädlarna tillsammans skapa en gemensam image och skapa en kvalitetsprofil mot konsumenten.

När jag talat med rådgivare och förädlare har jag märkt en mycket tydlig positiv framtidstro för småskaliga mejerier. För lokala livsmedelsförädlare är konjunkturen på tydlig uppgång då flera producenter har problem att leverera och möta den ökade efterfrågan som råder på marknaden. Stora lokala skillnader kan dock förekomma men det gäller att produkterna alltid är väl synliga för konsumenten.

Det som enligt många ofta sätter käpparna i hjulen när man vill starta med mejeriverksamhet, är det till synes krångliga regelsystem som måste följas. Detta uppfattar inte jag som det största problemet då en väl planerad lokal byggd efter de normer som föreskrifterna kräver inte nödvändigtvis måste bli så komplicerad. Men man måste söka informationen om hur lokalen skall se ut innan man bygger!

En god kontakt med kommunens miljöinspektör och inhämtande av information från honom eller henne är mycket värt i framtiden.

En stor hake kan enligt mig istället vara problemet med att på ett proffsigt sätt marknadsföra produkterna så man får ut dessa till konsumenten. Ett annat problem kan vara den höga kostnad man får första året när lokalen och inventarierna skall köpas och byggas. Man bör därför planera hela verksamheten mycket noga och söka de bidrag som ofta faktiskt går att få för dessa investeringar.

Som om inte investeringskostnaden vore nog, skall man även betala alla dessa prover som man är ålagd att ta varje år på bl.a. vattnet. En kostnad som efter de nya förordningarna kan hamna på över 8 000 kr per år! Helt otroligt att detta skall vara nödvändigt fast man inte säljer dricksvatten eller ens använder vatten i produkterna.

Det verkar vara stor skillnad mellan de olika kommunerna och dess inställning till småskaligheten. I Jämtlands län har en stor satsning skett med hjälp av bl.a. kommun, länsstyrelse och genom olika projekt så som Eldrimner. Detta har lett till att många småskaliga mejerier kunnat öppnas de senaste 15 åren. Man har där sett behovet av närproducerade produkter och vilka fördelar dessa drar med sig. Sysselsättningen ökar på landsbygden och turisterna upplever landskapet som mer levande.

Ett liknande stöd till företagare behövs för att man som enskilda företagare skall orka driva ett så stort projekt som det är att starta med livsmedelsförädling. I framtiden kan detta vara möjligt genom nya organisationer som nu byggs upp med erfarna rådgivare från fram för allt Jämtland.

Mitt arbete har varit mycket begränsat på grund av den tiden vi fått till förfogande. Lite synd tycker jag för detta arbete har varit mycket intressant och givande. Det skulle ha varit intressant att ha med ekonomiska beräkningar på investeringen och förslag på hur en planlösning kan se ut för ostkakstillverkning.

Slutsatserna av detta projekt är att det kan vara svårt att hitta rätt i djungeln av föreskrifter som ges ut av livsmedelsverket. Det är ofta så att de hänvisar vidare till någon annan föreskrift som är ännu svårare att hitta eller förstå. Att ringa till livsmedelsverket för inhämtande av information är heller inte alltid att rekommendera, utan bättre är att kontakta den lokala kommunen eller andra mejeriföretag med liknade verksamhet som den du vill ha.

Livsmedelsförädling ligger i alla fall rätt i tiden och förhoppningsvis kommer antalet småskaliga gårdsmejerier även i fortsättningen att öka. Konsumenterna efterfrågar allt mer de svenska produkterna som är hantverksmässigt tillverkade på ett mer personligt sätt. Med hjälp av EMVs standardiserade produkter kommer våra småskaligt förädlade produkter förhoppningsvis i framtiden synas ännu bättre i butiken!

REFERENSER

SKRIFTLIGA

Bönner, O. 2002. Gårdsmejerier i Sverige.

Sveriges Lantbruksuniversitet. Examensarbete nr 14. Alnarp

Carlsson-Kanyama, A, Lokala livsmedelsmarknader - en fallstudie, Centrum för miljöstrategisk forskning – fms

Johansson, N. 1998. Går det att få lönsamhet på ett gårdsmejeri?

Sveriges Lantbruksuniversitet. Examensarbete nr 42. Alnarp

Livsmedelsverket. 2005. Kylförvaring. ABC för livsmedelstillsyn 2000-10

Livsmedelsverket. 2005. Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd om hantering av mjölk och mjölkbaserade produkter; (SLVFS 1994:13, omtryck SLVFS 1998:41)

Livsmedelsverket. 2005. Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd om livsmedelstillsyn m.m.; SLVFS 1990:10

Livsmedelsverket. 2005. Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten; SLVFS 2001:30

Livsmedelsverket. 2005. Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd om livsmedelslokaler; SLVFS 1996:6

Livsmedelsverket. 2005. Rengöring av inredningar, utrustning och lokaler. ABC för livsmedelstillsyn 2000-10

Sörensen, M-A, 2004. Guide till småskalig livsmedelsproduktion - en inblick i lagstiftningen. LRF 2005

INTERNETADRESSER

Livsmedelsverket. www.slv.se 2005-04-22

Mejeritekniskt forum. www.mejeriteknisktforum.org 2005-04-04

Mjölkrämjandet. www.mjolkframjandet.se 2005-04-05

Skärvångens bymejeri AB. www.bymejeri.com 2005-04-17

Svensk mjölk. www.svenskmjolk.se 2005-04-06

MUNTLIGA

ALcontrol laboratories, April 2005

Diffchamb, Sverige. April 2005

Jämthagen, Gerd, JiLU Företagande och Utbildning, April 2005.

Persson, Leif, Skärvångens bymejeri AB, April 2005.

Ohlander, E-M. 2005. Livsmedelsverket, April 2005.

Pallars, Marianne, Pallars Lantbruk, April 2005.

Sjölander, Ronnie, Miljöinspektör Ljusdals kommun, April 2005

Sundin, Birgitta, Eldrimner, April 2005

Uppvall, Jan, Medlem i Svenska Gårdsmejeristerna, April 2005