

FAKTA OM

Lokalmat - mjølkeprodukt

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Mattilsynet

Det er store forskjellar mellom dei ulike verksemdene som har mjølk som råvare, frå rømmeproduksjon på seter til heilårsproduksjon av mjuk ost. Det er dei same krava for alle verksemdar, men det er ulikt kva som skal til for å oppfylle krava fordi risikoen er ulik. Det er du som skal kjenne til farane i din produksjon og vite kva du skal gjere for å sikre trygg mat.

Dei generelle reglane for god næringsmiddelhygiene vert ikkje omtala her. Nokre av dei særskilde utfordringane ved produksjon av mjølkeprodukt er omtala under.

Pasteurisert/upasteurisert produksjon

Pasteurisering er ein avgjerande barriere for å redusere talet på mikroorganismar i rå mjølk.

Du må ha styring med og dokumentasjon for at varmebehandlinga har vore

Dette arket må du lese i samanheng med dei andre faktaarka om lokalmat: oppstart av verksemd, krav i regelverket, registrering og godkjenning, skjematenesta, prøvetaking, og evt. drikkevatt frå eiga vasskjelde. På www.mattilsynet.no/lokalmat finn du arka med aktive lenker som viser deg vidare til regelverk og annan informasjon.



tilstrekkeleg. Det er kombinasjonen mellom temperatur og tid som er viktig for å oppnå tilstrekkeleg drap av bakteriar: 63 °C i 30 minutt gir same effekt som 72 °C i 15 sekund.

Etter pasteurisering er det viktig å hindre forureining med nye mikroorganismar og å sikre at dei mikroorganismane som framleis kan vere i mjølka, ikkje kan vekse.

Ved upasteurisert produksjon manglar denne eine sterke barrieren. Ein må då tenkje at det er fleire barrierar som til saman skal redusere risikoen. Eksempel på dette er:

- god dyrehelse
- god kvalitet på rå mjølk
- rask nedkjøling av rå mjølk dersom ho ikkje blir produsert direkte
- å bruke fersk mjølk direkte etter mjølkning, evt. samle få mål til kvar produksjon

- rask syring med tilpassa syrekultur
- høg ettervarming (faste ostar)
- lang modningstid for ost – over 60 dagar kan beskytte mot enkelte sjukdomsframkallande bakterier

Dette er nokre tiltak som kan redusere risikoen. Det er du som må bestemme kva for tiltak som i din produksjon, sikrar eit trygt produkt.

Kvalitet på rå mjølk

God kvalitet på mjølka er grunnleggjande for å få eit godt produkt, særskilt ved upasteurisert produksjon. Det er mange forhold som er viktige, og vi set her opp nokre punkt du må hugse på:

- å ha god fôrkvalitet
- å ha friske dyr og god oversikt over eventuelle smittsame sjukdommar i besetninga

- å førebyggje jurbetennelse og overvake jurhelsa, t.d. ved å bruke Schalmtest
- å ha god kontroll med medisinbruk og tider for å halde tilbake mjølka
- å passe på at personar som er i kontakt med dyra, er fri for smitte (ver særskilt merksam på personar med ukjend smittestatus, etter besøk i husdyrhald i utlandet anbefaler vi å vente i 72 timar før ein har kontakt med husdyrbesetning)
- å ha gode rutinar for bruk av smitte-sluse
- å ha reint mjølkerom og mjølke-utstyr, og leggje godt til rette for handvask
- å sørge for god hygiene ved mjølking (t.d. reine jur og dyr, reint utstyr og mjølkeområde, reine hender)
- å sørge for rask nedkjøling i mjølke-tank og ha kontroll med at mjølka er kald

Skilje mellom ulike soner

Ved mjølkeproduksjon er det viktig å skilje mellom reine og ureine område. Du må vite korleis du skal unngå forureining mellom dei ulike arbeidsoppgåvene i produksjonen din.

Transport av mjølk frå mjølkerom til produksjonsrom

Det er ei god hygienisk løysing å frakte mjølka inn i produksjons-



rommet gjennom røyr. Dersom det ikkje lar seg gjere må du finne andre løysingar, og du må lage rutinar for å hindre forureining. Det er ikkje tilrådd å ta spann eller bøtter frå fjøset inn i produksjonsrommet.

Saltlake

Eit særleg viktig punkt å ha styring med er saltlaken. Du må sikre riktig saltinnhald. Eit synleg lag av salt i botnen viser at laken er metta og omrøring av laken før og etter bruk sikrar jamn fordeling av saltet. Du må og ha gode rutinar for å halde laken rein.

Tilsetning av urter

Krydder og urter kan vere forureina av mikroorganismar. Ved bruk av urter og krydder som tilsetning i ost er det vanleg å varmebehandle dette på førehand. Alternativet er å bruke bestrålt krydder.

Merking

I tillegg til dei vanlege krava til merking skal du vite:

- På produkt av upasteurisert mjølk skal det stå: «Framstilt av rå mjølk».
- Dersom ein ikkje skal ete skorpa på osten, må dette stå i merkinga.
- Tilset du krydder og dette er bestrålt, skal dette stå i merkinga.

Prøvetaking

Generell omtale av prøvetaking finn du på eige ark, sjå Lokalmat - prøvetaking.

Ver merksam på kravet i mikrobiologiske kriterier for næringsmidler om å analysere for koagulasepositive stafylokokkar i fersk ostemasse, og krava i animaliehygieneforskrifta om analyse for kimtal og somatisk celletal i rå mjølk.

Ved upasteurisert produksjon er analysar for koagulasepositive stafylokokkar og *E.coli* i rå mjølk/ystemjølk svært aktuelle i tillegg til andre analysar. Koagulasepositive stafylokokkar, spesielt *Staphylococcus aureus*, er dei vanlegaste bakteriane som kan gi jurbetennelse. Ved skjult jurbetennelse kan bakteriane vere i mjølka sjølv om dyret ser friskt ut. Koagulasepositive stafylokokkar kan produsere toksin (giftstoff). Dersom toksin blir produsert i osten blir ikkje dette borte. Det vil vere i osten også etter at bakteriane har dødd ut og kan vere årsak til sjukdom.

E.coli er ein tarmbakterie som kan ureine mjølka viss hygienen ved mjølkinga ikkje er god nok. *E.coli* kan også vere årsak til jurbetennelse og vere i mjølka ved skjult jurbetennelse. Dei fleste *E.coli* er ufarlege, men nokon kan gje alvorleg sjukdom, som t.d. EHEC (hamburgarbakterien).