

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 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 av rå mjølk er ein barriere for å fjerne mikroorganismer som kan gi sjukdom.

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

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



Kombinasjonen mellom temperatur og tid er avgjerande 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 mikroorganismer, og å sikre at dei mikroorganismene som framleis kan vere i mjølka, ikkje kan vekse.

Ved upasteurisert produksjon manglar denne eine sterke barrieren som pasteurisering er. Ein må då tenkje at fleire andre barrierar 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 mjølkking, 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 bakteriar
 - låg pH ($\leq 4,5$) i sluttproduktet
- 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 trygt 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 fôr kvalitet
- 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 smitte-status, og etter besøk i husdyrhald i utlandet anbefaler vi å vente 72 timar før ein har kontakt med husdyrbesetning)
- å ha gode rutinar for bruk av smittesluse
- å ha reint mjølkerom og mjølkeutstyr, 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 mjølk tank og ha kontroll med at mjølka er kald

Skilje mellom ulike soner

Ved mælkeproduksjon 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 produksjonsrommet gjennom røyr. Dersom det ikkje lar seg gjere, må du finne andre løysingar, og du må lage rutinar for å hindre forureining. Til dømes skal du ikkje ta med spann eller bøtter frå fjøset direkte 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, må du ta omsyn til:

- På produkt av upasteurisert mjølk skal det stå: «Framstilt av rå mjølk» eller "Framstilt av upasteurisert mjølk. Ved servering eller sal over disk må du sørge for at forbrukaren får opplysning om dette, t.d. ved oppslag eller munnleg informasjon.
- 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.
- Ved ompakking av varer frå andre produsentar, må du merkje produktet slik at forbrukaren forstår at produktet ikkje er produsert i di verksemd.

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 døydd 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.