



Underlag till paneldiskussionen ”Sälja obehandlad mjölk”

Særimner, Harpan, 9 oktober 2013 kl.10:30-12:00

Vad gäller i de nordiska länderna och hur ser det ut på andra håll i Europa.

Sälja obehandlad konsumtionsmjölk

Under Særimer kommer vi att diskutera försäljning av obehandlad mjölk ur europeisk, nordisk och svenskt perspektiv. Som grund inför denna paneldiskussion har information från de nordiska tillsynsmyndigheterna om obehandlad/opastöriserad mjölk samlats i detta dokument. Till detta dokument medföljer fyra bilagor, Bilaga 1 är ett pressmeddelande från Finlands Jord- och skogsbruksministeriet, Bilaga 2 är abstraktet från rapporten från finska Evira om identifiering av biologiska risker i opastöriserad mjölk. Bilaga 3 är ett pressmeddelande från Svenska Livmedelsverket. Den fjärde bilagan är ett utdrag om situationen i andra länder, än de nordiska, från rapporten Obehandlad mjölk – fördelar, möjligheter och en internationell jämförelse som gjordes till projektet Smaka på Åre.

SVERIGE

Livsmedelsverket (hämtat från hemsida 2013-06-14)

Opastöriserad mjölk

Är det farligt att dricka opastöriserad mjölk?

Det är stor risk att opastöriserad mjölk sprider olika bakteriesjukdomar. De är särskilt allvarliga för små barn och för dem som har nedsatt immunförsvar, gravida och äldre. Bakterier som kan finnas i mjölk är listeria, yersinia, campylobacter och ehec. Ehec är en ganska ”ny” bakterie som började spridas i Sverige på 90-talet, och som kan orsaka allvarliga njurskador hos små barn.

Har någon blivit sjuk i Sverige av att dricka opastöriserad mjölk? Trots att opastöriserad mjölk inte får säljas i affär har den orsakat sjukdomsutbrott under de senaste åren. Eftersom opastöriserad mjölk sällan serveras till större sällskap rör det sig oftast om mindre utbrott eller enstaka fall.

Campylobacter i mjölk har orsakat flera utbrott i Sverige, till exempel när skolklasser eller andra grupper har bjudits på opastöriserad mjölk. Några utbrott har haft färskost som orsak.

När det gäller ehec är det ofta barn som drabbats. Varje år startas ehec-utredningar på bondgårdar efter att framför allt barn i familjen har druckit opastöriserad mjölk.

Vilka symtom ger sjukdomen?

Vanliga symtom vid infektion med campylobacter är akuta magsmärtor och diarré. Följdsjukdomar, som ledinflammation, förekommer. Symtomen vid infektion med ehec varierar från mild diarré till magsmärtor och blodiga diarréer. Infektionen kan också leda till komplikationer i form av allvarlig njursjukdom (HUS), särskilt hos barn upp till fem års ålder och hos äldre. De som drabbas behöver ofta intensivvård och skadorna kan leda till behov av livslång dialys eller ha dödlig utgång.

Är det farligt att ge barn opastöriserad mjölk?

Ja, både barn och vuxna bör undvika att dricka opastöriserad mjölk, men små barn är känsligast. Opastöriserad mjölk kan innehålla flera olika typer av bakterier som kan ge allvarliga följdverkningar. Det gäller särskilt för barn upp till fem år, men barn är mer

mottagliga ända upp till tio års ålder. Det beror på att barns olika försvarssystem mot sjukdomsframkallande bakterier inte är fullt utvecklade.

Varför kan det finnas bakterier i mjölk?

Många djur bär på olika slags bakterier. Därför finns det alltid risk för att bakterier från exempelvis avföring och juverinflammationer hamnar i mjölken. Bakterier som listeria och yersinia kan föröka sig även vid låg temperatur och av bakterierna campylobacter och ehec räcker det med en mycket liten dos för att orsaka infektion. Ehec är en ganska ”ny” bakterie som började spridas i Sverige på 90-talet, och som kan orsaka allvarliga njurskador hos små barn.

Varför pastöriseras mjölk?

Mjölk pastöriseras för att döda bakterier som kan göra oss sjuka, till exempel campylobacter, ehec och listeria. Det finns en lag om att mjölk och grädde ska pastöriseras. När den kom 1937 var det huvudsakliga syftet att förhindra smittspridning av tuberkulos (TBC).

Hur går det till att pastörisera mjölk?

För att de sjukdomsframkallande bakterierna i mjölken ska dö krävs att mjölken upphettas till en viss temperatur under viss tid. Därefter kyls mjölken snabbt ned. Det finns tre metoder, lågpastörisering, högpastörisering och ultrahög pastörisering (UHT). Mjölk som lågpastöriseras värms till minst +72 grader C i 15 sekunder eller +63 grader C i 30 minuter.

Får man sälja opastöriserad mjölk?

Opastöriserad mjölk får inte säljas i butik, utan bara säljas eller skänkas bort i liten skala på bondgårdar direkt till konsument.

Vad händer med näringen i mjölken vid pastörisering?

Mjölk innehåller många olika näringsämnen, bland annat proteinerna kasein och vassle. De flesta näringsämnen påverkas mycket litet eller inte alls av pastörisering. Kasein påverkas inte av lågpastörisering, som är vanligast. Vassleproteinerna påverkas ytterst lite. Det finns studier som visa att ca 5 procent av vassleproteinerna förändras vid pastörisering. Vattenlösliga vitaminer, som B2 (riboflavin) och vitamin B12, kan påverkas genom att 1-10 procent av dem förstörs vid pastörisering. Kalcium är ett mineralämne i mjölk. Det påverkas inte av pastörisering. Fettsyrorna, främst mättat fett, påverkas inte av pastörisering. Laktos (mjölksocker) är en kolhydrat. Den påverkas inte av pastörisering.

Kan allergi förebyggas med opastöriserad mjölk?

Några studier har visat att barn som växer upp i bondgårdsmiljö, och bland annat får opastöriserad mjölk, har mindre risk för att utveckla allergi och astma än barn som växer upp i stadsmiljö. Studierna visar också att det är mycket annat i bondgårdsmiljön som skulle kunna minska risken för allergi. Det går inte att säga vilken "bondgårdsfaktor" som är mest avgörande, utan troligen är det ett samspel.

Kan allergi botas genom konsumtion av opastöriserad mjölk?

Det finns ingen forskning som visar att man kan bota allergi genom att dricka opastöriserad mjölk.

Kan opastöriserad mjölk bota laktosintolerans?

Nej. Det går inte att säga att personer med laktosintolerans, det vill säga som inte kan bryta ner mjölksocker, blir symtomfria om de dricker opastöriserad mjölk. Pastöriseringen gör

inte att det blir mer laktos i mjölken. Den påverkar inte heller vår förmåga att bilda enzymet laktas, som bryter ner mjölksockret.

<http://www.slv.se/sv/Fragor--svar/Fragor-och-svar/Drycker/Opastoriserad-mjolk/> (hämtat 2013-09-25 från slv.se Sidan uppdaterad 2013-09-05 av slv.se)

Opastoriserad mjölk regleras i Föreskrifter om livsmedelshygien, 2005:20

Mjölk17

36 § Mjölk eller grädde får släppas ut på marknaden för direkt konsumtion endast om minst de processkriterier för pastörisering eller annan behandling med motsvarande effekt är uppfyllda, som anges i Codex Alimentarius Recommended International Code of Hygiene Practice for Milk and Milk Products (CAC/RCP 57-2004).

37 § Med undantag från 36 § ska producenters direkta leveranser enligt artikel 1.2 c i förordning (EG) nr 852/2004 av små mängder

- mjölk inklusive kolostrum och grädde till konsumenter vid primärproducentens anläggning och
- kolostrum till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar kolostrum direkt till konsumenter uppfylla kraven i bilaga I till den förordningen.

Fäbodar18

37 a § Livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet på en fäbod med traditionella metoder får leverera små mängder mjölkprodukter från denna verksamhet direkt till konsument. Dessa leveranser behöver inte uppfylla kraven i bilaga II, kapitel I, punkterna 2b, 3 och 4 samt kapitel II i förordning (EG) nr 852/2004. Livsmedelsföretagaren ska dock

- genom dokumenterade särskilda rutiner visa hur syftet med de ovan angivna kraven i förordning (EG) nr 852/2004 tillgodoses, och
- visa att kraven i bilaga II, kapitel III i den förordningen är uppfyllda.

http://www.slv.se/upload/dokument/lagstiftning/2005-2006/2005_20_kons_nyare.pdf

Förslag till ändring av föreskriften som reglerar försäljning av opastoriserad mjölk (se Bilaga 3)

Den 6 september tillkännagav Livsmedelsverket sitt förslag på ändring i föreskriften om livsmedelshygien (2005:20). De föreslår att ta bort § 37 som beskriver undantaget, se ovan. Det innebär att all mjölk som släpps på marknaden måste vara pastöriserad. Den tidigare möjligheten att sälja "husbehovsmjölk" vid primärproducentens anläggning försvinner.

Såhär motiverar Livsmedelsverket sitt förslag till ändring:

Vetenskapligt underlag opastoriserad mjölk

Livsmedelsverket bedömer att hälsoriskerna med konsumtion av opastoriserad mjölk överväger den möjliga nyttan med avseende på minskad risk för utveckling av allergi.

Bedömningen grundas på att risken för att infekteras med bakterier är påtaglig och att barn är speciellt utsatta, vilket överväger en eventuell minskad risk för allergiutveckling genom konsumtion av opastoriserad mjölk före ett års ålder och under småbarnsåren. Pastörisering medför inte heller några påtagliga förluster av vitaminer.

De största hälsofarorna i opastöriserad mjölk i Sverige är *Campylobacter* och verotoxinproducerande *Escherichia coli* (EHEC/VTEC). Dessa bakterier kan orsaka magsjukdom med diarré, magsmärtor, illamående, kräkningar och feber. Följsjukdomar med allvarligare symptom som ledinflammation, kroniska magbesvär, njursjukdom och njursjukdom kan förekomma.

Svenska data över förekomsten av sjukdomsframkallande bakterier i opastöriserad mjölk är bristfälliga, men trots att opastöriserad mjölk i Sverige endast får överlåtas till konsumenter i liten skala direkt på mjölkgårdar har ett drygt 20-tal utbrott och fall med opastöriserad mjölk som trolig smittkälla rapporterats under perioden 1994-2011. I fem fall bland dessa finns uppgifter om att barn drabbats av HUS (njursjukdom) efter infektion med EHEC. Dessutom är det vanligt att opastöriserad mjölk anges som möjlig smittkälla vid utredningar av enstaka fall då barn som bor på bondgårdar drabbats av EHEC.

Detta kan jämföras med läget för pastöriserad mjölk där inga utbrott rapporterats under samma tidsperiod trots att konsumtionen i Sverige är i storleksordningen 90 - 100 liter per person och år. Risken för att konsumtion av opastöriserad mjölk ska medföra sjukdom bedöms därför som påtaglig. Barn är speciellt utsatta eftersom de löper större risk att insjukna än vuxna. Vid infektion av EHEC riskerar barn också i högre grad att drabbas av allvarliga symptom som kan leda till njurskador och i värsta fall dödsfall.

Det är oklart vad som orsakar utveckling av IgE-medierad allergi. Inom ramen för den så kallade hygienhypotesen bedrivs många epidemiologiska studier (observationsstudier) samt experimentella studier för att utröna vilken betydelse exponering för olika miljöer och mikroorganismer har för immunförvarets utmognad och framtida allergiutveckling.

Risken för att bli allergisk är lägre för de barn som växer upp i bondgårdsmiljö. Flera tvärsnittsstudier visar också att konsumtion av opastöriserad mjölk är förknippat med lägre förekomst av olika allergiska symptom. Eventuellt är det den tidiga exponeringen, före ett års ålder, som främst är förknippat med lägre förekomst av allergiska symptom. Det går dock inte att utesluta att andra faktorer i bondgårdsmiljön, än opastöriserad mjölk, svarar för dessa effekter.

Det finns i dagsläget inga behandlingsmetoder för att fullständigt bota födoämnesallergi. Det finns inget vetenskapligt underlag som visar att opastöriserad mjölk botar allergi. Kylförvarad opastöriserad mjölk innehåller inte lägre halter laktos än pastöriserad mjölk och kan därför inte rekommenderas istället för pastöriserad mjölk till personer med laktosintolerans. Opastöriserad mjölk kan inte bota primär eller sekundär laktosintolerans.

Det vetenskapliga underlaget för att bedöma effekten av pastörisering på vitamininnehållet i mjölk svagt, främst på grund av metodologiska brister i de studier som genomförts. Det underlag som finns tyder på att skillnaderna mellan vitaminkoncentrationer i opastöriserad och pastöriserad mjölk inte är av betydelse för näringsintaget i befolkningen.

<http://www.slv.se/sv/Fragor--svar/Fragor-och-svar/Drycker/Opastoriserad-mjolk/Vetenskapligt-underlag-opastoriserad-mjolk/> (hämtat från SLV.se 2013-06-14, sidan uppdaterad. 2012-11-05)

Hela underlaget ”Kvalitativ riskvurdering av mikroorganismer i opastöriserad Konsumtionsmjölk” finns här:

http://www.slv.se/upload/dokument/fragor_svar/Risker_mikroorganismer_opastoriserad_mjolk_2012.pdf

NORGE

Mattilsynet (hämtat från hemsida 2013-05-23)

Virksomheter som produserer mat av melk og melkeprodukt skal i være godkjent. Godkjenningen gir adgang til å omsette melkeproduktet i hele EU. Det finnes imidlertid unntak fra regelverket om godkjenning der produksjonen skjer under gitte betingelser. Virksomheten må da være registrert, og kan selge produktet sitt i begrenset omfang til sluttforbruker og i et begrenset område

Aktuelt regelverk

1. Næringsmiddelhygieneforskriften som implementerer forordning (EF) nr. 852/2004 om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforordningen) (FOR 2008-12-22 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene)

2. Animaliehygieneforskriften som implementerer forordning (EF) nr. 853/2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse (animaliehygieneforordningen) (FOR 2008-12-22 nr. 1624 om særlige hygieneregler for næringsmidler)

Definisjoner

Rå melk: melk som er produsert ved sekresjon av melkekjertlene til produksjonsdyr, og som ikke har vært oppvarmet til over 40 °C eller gjennomgått en behandling med tilsvarende virkning. Foredlede melkeprodukter: foredlede produkter som er framstilt ved foredling av rå melk eller ved videre foredling av slike foredlede produkter,

Regler i forbindelse med salg av rå melk:

All melk og fløte som omsettes til konsum, skal være varmebehandlet. Det vil si at det ikke er lov å omsette rå melk i Norge. Unntak fra kravet om varmebehandling er dersom det fra gård eller seter omsettes rå melk eller rå fløte direkte til forbruker for bruk i egen husholdning. Unntaket gjelder kun dersom omsetningen skjer tilfeldig og ikke har preg av butikksalg (animaliehygieneforskriften § 21).

Primærproduksjon:

Primærproduksjon på melkeområdet omfatter melking og lagring av melk på driftsenheten. Melkeprodusenten skal følge hygienekrav i både næringsmiddelhygieneforskriften og animaliehygieneforskriften. Foredling av rå melk på driftsenheten til for eksempel ost faller utenfor arbeidsoppgaver som omfattes av primærproduksjon. KSL er anerkjent nasjonal retningslinje for primærproduksjon av rå melk.

Lokal produksjon og salg av meieriprodukter:

En virksomhet kan registreres dersom råvarer foredles på driftsenheten (f. eks. foredling av rå melk til ost), forutsatt at de for øvrig følger kriteriene for detaljhandel. Dette gjelder ved produksjon og salg direkte fra gård og på lokale markeder til sluttforbruker og

produksjon og omsetning via lokal detaljist som selger direkte til sluttforbruker. Omsetning fra produsent maksimalt være av marginal, lokal og begrenset aktivitet. (Se animaliehygieneforskriften § 16 og 17).

Lokal aktivitet er begrenset til samme fylke, 10 mil eller naturlig salgsområde. Definisjon av marginal aktivitet er 300 kg pr uke (animaliehygieneforskriften §§ 16 og 17).

Registrerte melkevirksomheter skal være underlagt kravene i næringsmiddelhygieneforordningen og deler av animaliehygieneforordning, vedlegg III, avsnitt IX, kap. I del III og kap. II, III og IV (animaliehygieneforskriften § 18 og 19).

http://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/produksjon_av_mat/melk_og_meieriprodukter/registering_eller_godkjenning_av_meieri.5088

FINLAND

Evira (hämtat från hemsida 2013-05-23)

Enligt kommissionens förordning EG/853/2004 avses med obehandlad mjölk sådan mjölk, som producerats genom utsöndring från mjölkkörtlar hos husdjur och som inte har uppvärmts till mer än 40 °C eller behandlats på annat sätt med motsvarande verkan. Från obehandlad mjölk har ingenting tagits bort och i obehandlad mjölk har ingenting lagts till, den får endast kylas ned.

Benämningen obehandlad mjölk på mjölken är en direkt översättning av EU-förordningen. Betingsmjölk är den traditionella finländska benämningen på sådan obehandlad mjölk, som på mjölkproduktionsgårdar säljs direkt till konsumenten och hålls i dennas kärl.

Evira och Institutet för hälsa och välfärd (THL) rekommenderar att små barn, äldre personer, gravida kvinnor eller personer med en allvarlig primärsjukdom inte dricker obehandlad mjölk.

Vad är det för skillnad mellan betingsmjölken och mjölken i butiken?

Betingsmjölken är obehandlad mjölk i sin naturliga form som endast kylts ned. Den förpackade mjölken i butiken är så gott som undantagslöst pastöriserad och homogeniserad. Fettet i mjölken har delvis eller helt tagits bort och mjölkens fetthalt har med andra ord stabiliserats. D-vitaminhalten i mjölken har också återställts att motsvara den genomsnittliga D-vitaminnivån i obehandlad mjölk. Vid pastörisering upphettas mjölken till minst +72 °C i 15 sekunders tid.

Pastöriseringen dödar de flesta patogena mikrober. Metoden utvecklades för att få bukt med sjukdomar, särskilt tuberkulos, men den förbättrar samtidigt mjölkens hållbarhet. Med homogenisering spjälkas fettets uppbyggnad i mjölken så, att fettet inte längre stiger upp till ytan på mjölken.

Hur mycket betingsmjölk kan man sälja till konsumenter direkt från en gård?

Enligt gällande livsmedelslag kan en mjölkproduktionsgård sälja betingsmjölk direkt till konsumenten för dennas eget bruk högst 2500 liter per år. (Livsmedelslagen 23/2006, trädde i kraft 1.3.2006, 13 §, 2 mom., punkt 11)

Varför får man inte sälja betingsmjölk fritt så mycket man vill?

Lagstiftningen fungerar här som en riskhanteringsmetod och eftersom betingsmjölken innebär en del risker har försäljningen av sådan mjölk på gården direkt till konsumenter begränsats till en så pass liten mängd (2500 liter). Eviras riskvärderingsenhet utreder som bäst riskerna med finländsk obehandlad mjölk. Resultaten av denna utredning kan utnyttjas även i arbetet med att förnya lagstiftningen.

Obehandlad mjölk och råmjölk får hållas i konsumentens egna kärl i mjölkkrummet. Överlåtelsen av mjölken till konsumenten sker utanför mjölkkrummet. Råmjölk får också förpackas i detaljhandelsförpackningar. I mjölkkrummet får inte tillverkas några produkter. Såväl försäljning av obehandlad mjölk direkt till konsumenten som leverans av råmjölk till detaljhandeln är livsmedelslokalsverksamhet och om sådan skall åtminstone lämnas en anmälan till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten.

Evira rekommenderar att betingsmjölk köps på sådana gårdar, som fortlöpande och permanent levererat mjölk av s.k. E-klass. Den som köper betingsmjölk skall också helst be att få se de månatliga resultaten av den lagstadgade analysen av kvaliteten på mjölken som produceras på gården.

Vad menas med obehandlad mjölk av E-klass?

Obehandlad mjölk av E-klass är utomordentlig till sin kvalitet. Enligt lagstiftningen kan god obehandlad mjölk innehålla bakterier högst 100000 cfu/ml och somatiska celler högst 400000 st./ml. Obehandlad mjölk av E-klass är ändå ännu bättre mjölk, i vilken mängden bakterier är under 50000 cfu/ml och mängden somatiska celler under 250000 st./ml. Andelen obehandlad mjölk av E-klass av den finländska komjölken var år 2010 94,0 % (Källa: Förbundet för mjölkhygien, på finska). http://www.maitohygienialiitto.fi/laatu_E-luokan_os_03.html (cfu/ml innebär kolonibildande enheter per milliliter mjölk)

http://www.evira.fi/files/attachments/se/livsmedel/primarproduktion/tinkimaito_faq_se.pdf

DANMARK

Födevarestyrelsen (hämtat från hemsida 2013-06-24)

Håndtering og markedsføring af mælk

§ 10. Markedsføring af rå mælk og rå fløde til direkte konsum er forbudt.

Stk. 2. Undtaget fra stk. 1 er rå mælk, der markedsføres fra primærproducenter direkte til den endelige forbruger, jf. § 5.

Stk. 3. Køkkener på landbrugsskoler o.l., der har egen malkebesætning, og hvor personalet har et fagligt grundlag for malkning og håndtering af mælken i mælkerum og køkken, må anvende rå mælk af egen produktion på de betingelser, der fremgår af § 5 om markedsføring af rå mælk fra primærproducenter direkte til den endelige forbruger.

Varmebehandling af mælk og mælkebestanddele

§ 14. Rå mælk og mælkebestanddele, der indgår i fremstilling af konsummælk og andre mejeriprodukter, skal mindst være varmebehandlet ved en kombination af tid og temperatur, der svarer til pasteurisering i overensstemmelse med hygiejneforordningen for animalske fødevarer, jf. dog § 15. Stk. 2. Stk. 1 kan fraviges for rå mælk og

mælkebestanddele til fremstilling af blåskimmelmodnet ost, såfremt mælken eller mælkebestanddelene, der anvendes ved fremstillingen, er varmebehandlet ved mindst 57 °C i 15 minutter eller ved enhver anden kombination af tid og temperatur, der har en tilsvarende effekt.

Stk. 3. Stk. 1 kan fraviges for rå mælk og mælkebestanddele til fremstilling af andre oste på følgende betingelser:

- 1) osteoaglet skal have undergået en eftervarmebehandling ved mindst 50 °C i 30 minutter eller ved enhver anden kombination af tid og temperatur, der har en tilsvarende effekt,
- 2) osten skal være lagret i mere end 60 dage inden markedsføring til direkte konsum, og
- 3) den færdige ost skal indeholde mindre end 56 % vand i den fedtfri ostemasse.

§ 15. Fødevarestyrelsen kan dispensere fra kravet i § 14, stk. 1, såfremt virksomheden kan dokumentere, at forarbejdningen foregår under anvendelse af andre hygiejnemæssige foranstaltninger eller teknologier, der sikrer, at gældende hygiejnekriterier overholdes, og såfremt Fødevarestyrelsen vurderer, at disse foranstaltninger er hygiejnisk og sundhedsmæssigt forsvarlige.

<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=117375#Kap6>

Markedsføring af rå mælk

I Danmark er der forbud mod at markedsføre rå konsummælk og rå konsumfløde. Det er en national regel. Der er dog nogle undtagelser, fx ved stalddørssalg og for landbrugsskoler. Forbuddet er indført af hensyn til fødevarerikkerheden. Forbuddet gælder også rå konsummælk og rå konsumfløde fra andre lande end Danmark både indenfor og udenfor EU.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 10, stk. 8, litra a)
Hygiejnebekendtgørelsen, § 10, stk. 1

Hvis der er tale om stalddørssalg, er det tilladt at markedsføre rå konsummælk direkte fra den mælkeproducerende bedrift til den endelige forbruger. Af hensyn til fødevarerikkerheden er der opstillet en række supplerende krav til mælken og markedsføringen. Kravene omfatter bl.a. en tidsfrist for salg af den rå mælk på højst 24 timer efter udmalkning og et særligt mikrobiologisk kriterium for *E. coli*.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 10, stk. 2, Hygiejnebekendtgørelsen, § 5
Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 2, nr. 5

Køkkener i fx landbrugsskoler med egen malkebesætning kan også bruge rå mælk af egen produktion i køkkenet. Mælken skal opfylde de samme betingelser, som gælder for salg af rå mælk direkte til den endelige forbruger, dvs. stalddørssalg. Det er også en forudsætning, at personalet på landbrugsskolen har et fagligt grundlag for malkning og håndtering af mælken i mælkerum og køkken. Undtagelsen gælder ikke for børneinstitutioner med husdyr. Hygiejnebekendtgørelsen, § 10, stk. 3

Stalddørssalg af mælk

Stalddørssalg af mælk må foregå i et begrænset omfang, hvilket vurderes til at være højst 70 liter ugentligt. Salget er desuden underlagt en række betingelser. Mælken skal sælges som rå og ubehandlet (upasteuriseret og uhomogeniseret), og den skal tappes direkte i emballage, som forbrugeren har med. Der er endvidere i hygiejnebekendtgørelsen krav til besætningen og den mælk, der sælges ved stalddørssalg, herunder at besætningen er i niveau 1 ved Salmonella, at mælken straks efter udmalkning køles til højst 6 °C, at mælken

opfylder kriterierne for celletal, kimtal og antibiotikarester, og at mælken udleveres til forbrugeren senest 24 timer efter udmalkning.

ISLAND

Mast, Icelandic Food and veterinary authority

På Island är det inte tillåtet att sälja obehandlad/opastöriserad mjölk..

<http://www2.mast.is/> (den mesta informationen på isländska)

Hur skiljer sig de nordiska länderna sig åt i frågan om obehandlad mjölk till konsumtion?

I **Sverige** får man enligt gällande nationell lagstiftning sälja små mängder mjölk inklusive kolostrum och grädde till konsumenter vid primärproducentens anläggning. Frågor som har diskuterats är vad som räknas små mängder och hur en anläggning ska definieras. 2013-09-06 gick livsmedelsverket ut med ett förslag till regeländring som innebär att helt förbjuda försäljning av obehandlad mjölk.

I **Finland** kan en mjölkproduktionsgård sälja betingsmjölk (obehandlad mjölk) direkt till konsumenten för dennas eget bruk om högst 2500 liter per år. Mjölken får även säljas förpackad. Konsumenten rekommenderas att köpa mjölk från gårdar som levererar E-klass. Evira har tagit fram en rapport som underlag för hur man skulle kunna utveckla och utöka möjligheten att sälja betingsmjölk på ett livsmedelshygieniskt tillfredsställande sätt (se Bilaga 1 och 2).

Danmarks regelverk innefattar ett undantag från pastörisering där kök på lantbruksskolor, som har mjölk från egna djur och där personalen har kunskap om mjölkning och hantering av mjölk, får använda sig av den obehandlade mjölken från den egna produktionen. Gårdsförsäljning av mjölk får göras i begränsad omfattning, som anses vara högst 70 liter per vecka. Med försäljningen följer ett antal villkor. Mjölken ska säljas som rå och obehandlad (opastöriserad och icke-homogeniserad) och måste tömmas direkt i förpackningar som konsumenten har med. Enligt hygienförordningen rörande mjölk som säljs direkt på gården, ställs krav på att besättningen ska hålla nivå 1 vad gäller Salmonella, mjölken ska omedelbart efter mjölkningen kylas ned till 6 grader. Mjölken måste också uppfylla kriterierna för celltal, bakterier och antibiotika och mjölken ska levereras till konsumenten inom 24 timmar efter mjölkning.

I **Norge** finns undantag från kravet om värmebehandling som gäller försäljning av obehandlad mjölk eller obehandlad grädde från gård eller säter direkt till konsumenter för personligt bruk. Undantaget gäller för försäljningen som sker slumpmässigt och inte uppvisar tecken på butiksförsäljning.

På **Island** är det inte tillåtet att sälja obehandlad (opastöriserad) mjölk.

BILAGA 1 Pressmeddelade från Jord- och skogsbruksministeriet, Finland

I fortsättningen får gårdar sälja större mängder obehandlad mjölk utan kravet på godkännande av anläggning, Helsingfors 26.9.2012

Enligt det förslag till förordning som jord- och skogsbruksministeriet har under arbete just nu ska en primärproducent få sälja större kvantiteter obehandlad mjölk på gården än i dag utan att behöva ansöka om godkännande av anläggning. De gårdar som säljer över 2 500 kg obehandlad mjölk per år behöver i fortsättningen endast lämna en anmälan om en livsmedelslokal till livsmedelstillsynsmyndigheten. Anmälan krävs inte av gårdar som säljer små mängder, utan verksamheten betraktas som primärproduktion på samma sätt som i dag.

– Ett enklare system är ett svar på konsumenternas önskemål och ingår också i regeringens politik som har målet att öka andelen ekologiska och närproducerade livsmedel, konstaterade jord- och skogsbruksminister *Jari Koskinen* som tog emot en medborgaradress i Helsingfors.

Ministeriet har arbetat med beredning av ändringarna redan i två års tid. Livsmedelssäkerhetsverket Evira arbetade fram en kartläggning av riskerna i obehandlad mjölk, dvs. en så kallad riskprofil. Redan innan riskprofilen blev färdig ordnade ministeriet förhandlingar med experter och leverantörer av obehandlad mjölk.

Utifrån riskprofilen ska villkoren för försäljning av obehandlad mjölk harmoniseras. Förslaget till förordning innehåller vissa metoder för hantering av hälsoriskerna, bl.a. att följa upp hälsan hos boskapsdjuren, separera primärproduktionen och livsmedelslokalen från varandra, att förvara obehandlad mjölk tillräckligt svalt, bestämma en försäljningstid för mjölken samt att kräva skriftlig produktinformation som ges till konsumenten.

Anledningen till ändringarna är att direktförsäljning av obehandlad mjölk har åtminstone på vissa gårdar ökat och ligger nu över primärproduktionsgränsen på 2 500 kg per år. Eviras riskprofil tar hänsyn till de mikrobiologiska riskerna i obehandlad mjölk, t.ex. EHEC-bakterien som är farlig för människan.

Minister Koskinen framhäver att ändringarna är en önskad och positiv sak, men man ska ändå slå vakt om konsumenternas hälsa och säkerhet. De främsta biologiska riskerna, dvs. bakterier som orsakar sjukdomar och hotar livsmedelssäkerheten i obehandlad mjölk, är EHEC, kampylo, *Listeria monocytogene* och salmonella. Dessa bakterier kan vara allvarliga hot mot folkhälsan. Hälsorisken ökar också om obehandlad mjölk förvaras hemma i köket för länge vid för hög temperatur.

– Avsikten är att förslaget till förordning sänds för utlåtande i höst. Bestämmelserna får sin slutliga form utifrån utlåtandena. Även Europeiska kommissionen informeras om de nya bestämmelserna som kommissionen kan kommentera. De nya bestämmelserna träder i kraft år 2013, säger direktören för enheten för livsmedelssäkerhet *Veli-Mikko Niemi*.

Mer information från jord- och skogsbruksministeriet:

statssekreterare Risto Artjoki, tfn 0295 16 2254

direktören för enheten för livsmedelssäkerhet Veli-Mikko Niemi, tfn 0295 16 2479

veterinäröverinspektör Joanna Kurki, tfn 0295 16 2151

Ytterligare information om Eviras riskprofil över obehandlad mjölk:

<http://www.evira.fi/portal/se/evira/aktuellt/arkiv/?bid=3076>

BILAGA 2 Finska Livsmedelssäkerhetsverket Evira, Abstrakt från rapporten Identifiering av biologiska risker i opastöriserad mjölk – riskprofil (Utgivningsdatum augusti 2012)

Resumé: I denna utredning har man identifierat och beskrivit de biologiska risker med opastöriserad mjölk från finländska kor och getter som kan orsaka hälsoskador hos konsumenter, samt sätt att minska riskerna.

Konsumtionen av opastöriserad mjölk har hittills varit liten i Finland (cirka 1 procent av konsumtionen av mjölk och mjölkprodukter), men bland användarna finns också konsumenter som hör till riskgrupperna. Konsumentrisken ökas av långa förvaringstider och höga förvaringstemperaturer för opastöriserad mjölk som tillämpas i vissa hemkök.

Enligt utredningen är de viktigaste biologiska faktorerna som kan orsaka risker för livsmedels säkerheten hos opastöriserad mjölk i Finland EHEC-, Listeria monocytogenes-, salmonella- och campylobakterier. De kan orsaka allvarliga sjukdomar och följsjukdomar, och alla dessa har konstaterats hos produktionsdjur, människor och i ladugårdsmiljöer i Finland.

Det finländska livsmedelssäkerhetssystemet tar inte så mycket hänsyn till särdragen i produktionen och konsumtionen av opastöriserad mjölk, utan riskhanteringen grundar sig i stor utsträckning på god hygienpraxis och på förstörande av mikrober genom pastörisering. Därför skulle det vara motiverat att skapa ett nationellt system som förebygger eventuella risker och som är relaterat till försäljningsmängden av opastöriserad mjölk och verksamheten kring opastöriserad mjölk, samt öka kunskaperna i goda produktionssätt och säker användning hos företag och konsumenter som hanterar opastöriserad mjölk.

BILAGA 3 Pressmeddelande från Svenska livsmedelsverket 2013-09-06

Enklare och tydligare regler för småskalig livsmedelsförsäljning

Ur nyhetsarkivet 2013-09-06

Det ska vara enkelt att följa reglerna för småskalig livsmedelsförsäljning. Därför föreslår Livsmedelsverket nya regler där bland annat begrepp som ”små mängder” och ”lokal” detaljhandel definieras tydligare. Förslaget går nu på remiss.

De livsmedel som berörs av förslaget är bland annat olika sorters vilt, honung, musslor, ägg och mjölk som producenten själv säljer i små mängder direkt till konsumenter eller till lokala butiker och restauranger.

Förslaget innebär bland annat att musslor och ostron ska få säljas direkt till lokala butiker och restauranger. Det är inte möjligt i dag. Förslaget innehåller också tydligare regler för bland annat bryggförsäljning av nyfångad fisk och försäljning av vilt och kött av vilt i hela landet.

- Vi vill underlätta för den småskaliga livsmedelsproduktionen och få en likvärdig tillämpning i hela landet, utan att äventyra konsumentens säkerhet, säger Katarina Bäcklund Stålenheim, statsinspektör på Livsmedelsverket.

För försäljning av opastöriserad mjölk innebär remissförslaget en skärpning. Det ska inte längre vara tillåtet att sälja eller ge bort små mängder opastöriserad mjölk direkt till konsumenter.

Trots att det är få som dricker opastöriserad mjölk har den orsakat flera sjukdomsutbrott av bland annat campylobakter och ehec. I några fall har barn drabbats av njursjukdom.

- Bakterier från opastöriserad mjölk kan orsaka svåra sjukdomar och syftet med regelförändringen är att skydda konsumenterna, säger smittskyddsamordnare Mats Lindblad.

Remissen skickas nu till andra kontrollmyndigheter, företrädare för lantbruk och livsmedelsindustrin samt andra berörda.

Ytterligare upplysningar för journalister: Livsmedelsverkets pressjour 018-17 53 40

Underlag på SLV:s hemsida:

http://www.slv.se/upload/dokument/fragor_svar/Risker_mikroorganismer_opastoriserad_mjolk_2012.pdf

BILAGA 4 Ett utdrag från rapporten till Smaka på Åre. Obehandlad mjölk; fördelar möjligheter och en internationell jämförelse, Arbetsrapport 3.1, 2012-04-13, Urban Laurin

Situationen i andra länder från Rapporten till Smaka på Åre

Estland och Litauen

I Litauen är det mycket vanligt med mjölkautomater där kunderna kan köpa ekologisk och opastöriserad mjölk. De stoppar in pengar i automaten och fyller ett kärl de har med sig, alternativt kan de köpa ett kärl. Automaterna står ofta uppställda i köpcentra eller utanför. De fungerar som ett kylskåp med en temperatur på två till sex grader. Varje dag säter man in en mjölkbehållare med dagsfärs mjölk. Dessa automater sprids också i Estland, där Estniska Lantbrukarnas Centralorganisation ligger bakom satsningen.

Österrike

I Österrike är obehandlad mjölk och även obehandlad grädde populärt. Det finns mjölk inte bara från kor utan även från får och getter. Ett viktigt budskap från producenterna är att mjölken är både opastöriserad och ohomogeniserad. Lantbrukaren får sälja direkt till konsument men även till restauranger och bagerier etc. Lantbrukarna får också sälja till detaljhandeln. Det finns mejerier som är specialiserade på att hantera opastöriserad mjölk. Det är också vanligt att lantbrukarna har bo på lantgård eller även hotell med restaurang, och i flera fall är den egna obehandlade mjölken en av de faktorer som lockar gäster.

Även i Österrike är automater där kunderna köper opastöriserad mjölk populära, inte minst på bondemarknader. Denna mjölk är också populär på bl.a. hälsokostbutiker och de många stora livsmedelsaffärer som är specialiserade på ekologisk mat. Det måste finnas information på förpackningar, automater etc. att mjölken är obehandlad och bör kokas före konsumtion. Opastöriserad mjölk får inte serveras på skolor eller inom vården. Under år 2010 producerades 3 258 000 ton mjölk i Österrike varav 4.3% (140 000 ton) var opastöriserad mjölk.¹

På den österrikiska marknaden är de goda berättelserna runt den obehandlade mjölken mycket viktiga. Det är populärt med en gedigen information om allt från bondgården och familjen till djuren och deras mat. Särskilt viktigt för många konsumenter är att korna äter de naturliga grödorna och beteckningen ”silofrei” (silofrei) är av stor betydelse.

Frankrike

Statliga franska INRA är det största institutet för forskning om jordbruk inklusive livsmedel i Europa och en av de tre största i världen. På sin webb konstaterar INRA att det internationellt är vanligt med riskanalyser vad gäller obehandlad mjölk, men att det tyvärr är mindre vanligt med analyser av denna mjölks positiva effekter.

¹ www.statistik.at/web_en/statistics/agriculture_and_forestry/livestock_animal_production/milk/index.html

² www.gmundner-milch.at/fileadmin/milch/pdf/Service/Milchhygienerecht.pdf

Institutet menar att epidemiologiska studier har visat att konsumtion av opastöriserad mjölk ger skydd mot astma och allergi samt att det kan förbättra immunförsvaret eller begränsa mikroorganismer som lever i tarmsystemet och som är resistenta mot antibiotika. INRA konstaterar att det är obestridligt att fördelarna med obehandlad mjölk, inte minst ostar av sådan mjölk, är större än dess risker.³

I Frankrike finns 40 000 gårdsmejerier och de flesta gör ost på opastöriserad mjölk. Obehandlad mjölk ”lait cru” säljs vanligen i plastförpackningar och finns ofta i livsmedelshandeln. Den är också populär vid bondemarknader.

Många lantbrukare investerar mjölkautomater, och det går att få upp till 30% i investeringsbidrag för dessa. Det har dock varit en del problem med de franska automaterna. Ett har varit reningsfunktionen. Avsikten är att anläggningen automatiskt ska rengöras efter varje försäljning. Det har varit problem med den funktionen men den har åtgärdats.

Ett mer allvarligt problem har lönsamheten visat sig vara. Många har sålt betydligt mindre än väntat. Det är främst de som har sina automater vid stora köpcentra som lyckats. Slutsatserna från Frankrike är att det är betydligt svårare att få en lönsam försäljning än vad man först hade väntat. Det är nödvändigt att ha en klar affärsidé och kunskap om marknaden innan man satsar på denna försäljning.⁴

Slovenien

Mjölkautomaterna, Mlekomats, ökar snabbt i antal och står ofta i anslutning till shoppingcentra. Lantbruken Kmetija Mis och Kmetija Potokar har varit ledande i denna utveckling.

Irland

Irland förbjöd försäljning av opastöriserad mjölke mellan åren 1997 och 2006. Redan innan dess hade många kommuner förbjudit försäljning. År 2006 tilläts dock försäljningen igen, med skälet att man ville göra en anpassning till EU:s regelverk.

Den irländska myndigheten The Food Safety Authority of Ireland är mycket kritiska till beslutet och driver en kampanj om ett nytt förbud. Denna kampanj stöds av den ansvarige ministern, men har mötts av en intensiv konsumentkampanj, ”the Campaign for Raw Milk”.⁵ Kampanjen har fått stor uppmärksamhet och går ut på att tillåta obehandlad mjölk, men att skärpa kraven för den. I skrivandets stund är det oklart vilket beslut som regeringen kommer att ta.

³www.inra.fr/la_sciences_et_vous/apprendre_experimenter/questions_d_actu/2008/le_lait_dans_tous_ses_etats/qu_est_ce_que_le_lait_cru

⁴ Telefonintervju med Kerstin Jürss.

⁵ <http://rawmilkireland.com/>

Storbritannien

Skottland har förbud mot försäljning av opastöriserad sedan 1984 när man antog att opastöriserad mjölk förorsakade 12 dödsfall.

Vad gäller England, Wales och Nordirland har myndigheten Food Standards Agency förbjudit försäljning av opastöriserad mjölk tre gånger sedan 1984, senast år 1997. Man har drygt 100 registrerade producenter av obehandlad mjölk. Dessa producenter får sälja obehandlad mjölk direkt till konsumenter eller vid sina egna serveringar. Mjölken får också säljas vid bondemarknader och av speciella mjölkförsäljare (milk roundsmen).⁶

Däremot får den inte säljas i livsmedelshandeln. Det ställs bestämda krav på kornas hälsa och på hygien i anläggningen. Såväl anläggningar som djur och mjölk kontrolleras noga. Det måste också finnas en hälsovarning på förpackningen om att mjölken inte är pastöriserad och kan innehålla "harmful bacteria".⁷

I Wales får opastöriserad mjölk bara säljas hos lantbrukarna och det måste finnas en etikett med tydlig varning att "the Food Standards Agency strongly advises that raw milk should not be consumed by children, pregnant women, older people or those who are unwell or have chronic illness."

Det finns en mycket aktiv konsumentgrupp som kämpar för och informerar om obehandlad mjölk. De uppmanar till och med till bojkott av den mjölk som säljs i vanliga handeln.⁸ Mjölken är populär och det finns mjölkkännare som på privat väg klassificerar mjölkens kvalitet hos olika bönder.

Italien

Fram till år 2005 fick opastöriserad mjölk endast säljas på lantbruken till konsument. Men från och med 2005 är det tillåtet med mjölkautomater som lantbrukarna kan ställa upp på andra ställen, men bara i den egna regionen. Dessa automater ställs upp i anslutning till köpcentra och andra offentliga platser. De är också populära på de Slow Foodinspirerade anläggningar som heter Eataly.⁹

Det finns också automater som är monterade i bilar som lantbrukaren kan åka runt och sälja mjölk från, men även i detta fall endast i den egna regionen. Det har blivit oerhört populärt med dessa automater och i dag finns nära 1 500 sådana landet runt.¹⁰ Det är obligatoriskt att automaterna ska vara märkta med att mjölken är obehandlad.

Nederländerna

I Nederländerna köper allt fler lantbrukare in mjölkautomater.

⁶ www.findmeamilkman.net

⁷ www.nhs.uk/livewell/goodfood/pages/milk-dairy-foods.aspx

⁸ www.campaignforrealmilk.co.uk/

⁹ www.eataly.it

¹⁰ www.milkmaps.com

Polen

De polska mjölkautomaterna Mlekomat är inte bara populära i Polen utan exporteras även till länder som Italien, Tyskland, Schweiz, Tjeckien, USA och Indien.¹¹

Tyskland

Lantbrukare i Tyskland har rätt att sälja opastöriserad mjölk direkt till konsument vid sin gård, under beteckningen Tyskland har mjölkautomaten "Der Muhkuhmat" blivit populär.¹²

Det går också att sälja opastöriserad mjölk i handeln och den kallas för Vorzugsmilch. Det finns 80 gårdar som har licens för att producera denna mjölk. Det ställs mycket bestämda krav på dessa gårdar vad gäller djurhållning och hygien kontrollen är hård. Det finns inget annat livsmedel som kontrolleras så hårt i Tyskland, som man gör med denna obehandlade mjölk. Flera av dessa producenter ordnar regelbundet mjölkfestivaler som lockar många besökare. Producenterna är organiserade i BVDM, "Bundesverband der Vorzugsmilcherzeuger und Direktvermarkter von Milch und Milchprodukten" som har en webbsida med omfattande information.¹³

På förpackningar till opastöriserad mjölk måste det stå riskgrupper som barn, äldre, gravida kvinnor och personer med försvagat immunsystem som ska uppmanas att koka mjölken. Det är inte tillåtet att servera mjölken på restauranger och andra serveringar.

¹¹ www.mlekomat.org.pl

¹² www.muhkuhmat.de

¹³ www.milch-und-mehr.de