

Del 3, Verksamhet

Här lär du dig t.ex. om följande:

- ▶ Vilken typ av ytor ska arbetsbord och arbetsplatser ha i lokalerna?
- ▶ Vilka material får användas i kärl, arbetsredskap och livsmedelsförpackningar?
- ▶ Hur sörjer du för vattensäkerheten?
- ▶ Vad ska du tänka på vid inköp av råvaror?
- ▶ Varför ska man veta varifrån råvarorna kommer och vart den tillverkade produkten levereras?
- ▶ Vilka uppgifter ska finnas på livsmedelsförpackningarna?
- ▶ Vad ska du tänka på vid livsmedelstransporter?

Rengöring och renhållning av ytor och redskap

Lokalernas, anordningarnas och redskapens ytmaterial ska vara giftfria och lätt att hålla rena. De ska vid behov, till exempel i lokaler för livsmedelshantering, tåla tvätt med vatten och mekanisk rengöring med till exempel en borste.

Material som inte är släta, vattenavstötande och hårda på ytan suger till sig smuts och lukter, och rengöringen av dessa lyckas inte i praktiken. Sådana material är inte lämpliga för tillrednings-, hanterings- eller förvaringsutrymmen för livsmedel, där det är särskilt viktigt med renhet.

Det är också svårt att rengöra en sliten och rostig yta. Därför är det bra att gynna hållbara, släta och rostfria material. Ytornas skick ska också kontrolleras och ytor som gått sönder ska repareras eller bytas ut till hela.

Användning av trä i mjölkhanteringslokaler

Undvik att använda trä som ytmaterial i mjölkhanteringslokaler. Trä tål inte riklig rengöring med vatten.

Användning av trä vid tillverkning av mjölkprodukter

Vid en mjölkkanläggning kan användningen av trä vara motiverad, till exempel i smörspatlar, ostformar, som mogningsunderlag för ostar eller i mogningsrummets hyllor, samt i mogningslådor eller containrar.

Vid till exempel produktion av mögel- eller kittostar kan en framgångsrik produktion förutsätta användning av en trähylla som kanske inte kan rengöras utan att störa den mikrobiella balans som behövs för att osten ska mogna.

Ostformar kan också ha något traditionellt mönster för ost från en viss region.

Förutsättningen för användning av träutrustning är vanligen deras material, samt kontinuerlig övervakning av skicket under användning. Alla träslag lämpar sig inte för ostformar eller som underlag. Lämpliga är asp och björk. Detsamma gäller osthyllornas material. Undvik att använda skärbrädor av trä som underlag för skivning av ostar.

Använd hellre plastunderlag, men kom ihåg att skärbrädor av plast ska bytas ut till nya eller underhållas genom slipning när det uppstår skårar i dem.

Ta inte heller in lastpallar av trä i de oskyddade mjölkhanteringslokalerna.

Rengöring av lokalerna

Rengör de lokaler som används för tillverkning av livsmedel, utrustning och redskap grundligt senast vid arbetsdagens eller arbetsperiodens slut.

Lokalerna ska också desinficeras vid behov. På samma sätt ska renheten säkerställas innan arbetet börjar.

Håll ytor och redskap som kommer i kontakt med livsmedel så rena som möjligt även under arbetsdagen.

Rengöringen av lokaler för hantering av livsmedel, anordningar och redskap ska alltid utföras så att den inte orsakar skada för livsmedel. Detta betyder t.ex. att rengöring inte utförs om det finns livsmedel i lokalen.

Om det finns tomma förvaringskärl för livsmedel i lokalerna ska de täckas ordentligt under rengöringen.

Använd endast rena redskap för städning

Städredskapen ska rengöras eller bytas ut så ofta att de inte är smutsiga.

Om detta inte sköts sprider städredskapen smuts, bakterier och virus från en yta till en annan.

Egna städredskap för lokaler där man tillreder eller hanterar livsmedel

Det bör finnas separata städ- och rengöringsredskap för tillrednings- och hanteringsutrymmena.

De får inte användas för andra utrymmen. På detta sätt förhindrar man att bakterier och virus som orsakar matförgiftning sprider sig via städredskapen.

Även toalettutrymmena ska ha egna städredskap.

Märk städredskapen

– och överväg engångsredskap

Märk städredskapen så att man kan se för

vilket ändamål och i vilka utrymmen de används.

På så sätt blandas inte redskapen för olika ytor och lokaler ihop med varandra.

Det är vanligt att till exempel använda städredskap i olika färger för olika ändamål.

Ta i beaktande även taket och andra konstruktioner ovanför och deras ytor

Oskyddade livsmedel och deras hanteringsytor kan bli utsatta för smuts, skadliga bakterier och virus genom många olika ställen och av många olika orsaker.

Smuts, bakterier och virus kan sprida sig till livsmedel till exempel via

- människors händer
- luften eller
- ytor på konstruktioner ovanför, såsom taket eller en hylla där målfärgen flagnar eller där det finns mögel.

Därför ska oskyddade livsmedel inte hanteras på en plats där ytorna ovanför är i dåligt skick.

En tillräckligt effektiv ventilation

Ventilationen i livsmedelslokalerna ska vara så bra att det inte samlas fukt i konstruktionerna som ger upphov till mögel. I tillverkningsutrymmet för ost bör man fästa uppmärksamhet vid ventilationen.

Mögel överförs lätt till livsmedel antingen direkt eller via hanteringsytorna.

Fukt som samlats i takkonstruktionerna kan, om det droppar ned, förorena livsmedel och hanteringsytor

En effektiv ventilation avlägsnar även värme, vilket är viktigt för kylanläggningarnas funktion.

Olika verksamheter kräver olika typer av ventilation.

Du kan fråga om detta hos byggnadstillsynen.

Avlägsnande av fukt

JI nedkylda lokaler kondenseras ofta vatten på kalla ytor och nedkylningsanordningar. Detta vatten kallas kondens- eller tätningsvatten.

Förhindra kondensvattnet från att droppa ner i livsmedlen, t.ex. med hjälp av kondensvattenbassänger och avloppsrör. Alternativt torka av ytorna så ofta att vattnet inte bildar droppar.

Förebygg och torka bort fukt som kan droppa ner i livsmedel som en följd av rengöringen av lokalerna.

Planering och underhåll av ventilationsanordningar

Ventilationssystemen ska planeras så att filtren och övriga delar som kräver rengöring eller underhåll är lättillgängliga.

Ventilationsanordningarna ska hållas rena och de ska underhållas regelbundet. Hela frånluftsventilationens rökkanaler ska inspekteras och rengöras regelbundet.

Förebygg dessa föroreningsrisker

1. Planera ventilationen så att det flödar in ren luft till de lokaler där livsmedel hanteras och därifrån vidare till smutsigare lokaler. Smutsiga lokaler är t.ex. mottagnings- och hanteringsrummet för obehandlad mjölk, förvaringsutrymmen för biprodukter eller avfall, lager eller personalutrymmen.
2. Planera även avloppssystemet så att avloppen inte utgör en risk för förorening av livsmedlen. Tvättvattnet från smutsiga områden får till exempel inte rinna till lokaler där livsmedel hanteras.

Tillträde för skadedjur måste förhindras

Skadedjur såsom råttor, möss, kackerlackor,flugor och silverfiskar för med sig smuts, bakterier och virus.

Det är viktigt att förhindra tillträde för skadedjur till lokaler där man hanterar livsmedel.

Smuts, bakterier och virus som skadedjuren för med sig kommer ofta utifrån eller via avloppen.

Om de hamnar i livsmedel kan de orsaka matförgiftning.

Material som lämpar sig för livsmedelsbruk

Alla material som kommer i kontakt med livsmedel ska lämpa sig för användning med livsmedel och det önskade användningsändamålet.

På så sätt säkerställs att materialen inte ger ifrån sig skadliga kemikalier till livsmedlen.

Inom branschen pratar vi om "kontaktmaterial".

Med dessa avses alla material som kommer i kontakt med livsmedel, såsom arbetsytor, kärl, redskap, anordningar och förpackningsmaterial.

Hur vet jag om materialet kan användas för livsmedelsbruk och det planerade användningsändamålet?

Du bör säkerställa att materialen lämpar sig för användning i kontakt med livsmedel och för avsett ändamål.

I första hand ska du be leverantören av materialet, anordningen eller redskapet om dokument som intygar att det fyller kraven. Sådana dokument är t.ex. intyg över lämplighet för livsmedelsbruk eller anmälan om kravuppfyllelse.

I handlingarna som påvisar överensstämmelsen med kraven ingår anvisningar om materialets och produktens användningsförhållanden.

Ovanstående dokument är vanligtvis inte längre tillgängliga när det gäller gamla anordningar, men deras lämplighet ska säkerställas på annat sätt.

Samla för gammal utrustnings och gamla ytors del så noggrann information som möjligt om typen av material, användningshistorien och utfört underhåll och om reparationsmaterialen som använts vid underhåll (såsom svetstråden). Till exempel när det gäller metalledar räcker det att man känner till vilken stålqualität det är fråga om och anordningens reparationshistoria.

Undvik att köpa sådan begagnad utrustning, vars material och/eller användningshistoria du inte känner till eller inte kan utreda.

På tillbehör, såsom skålar, spatlar, silar och slevar, räcker i regel märkningen bägare och gaffel, för att berätta att de lämpar sig för användning i kombination med livsmedel.

Sådana produkter, som på grund av sina egenskaper tydligt är avsedda att användas i kontakt med livsmedel, behöver ändå inte separat vara försedda med någon märkning om användning i kontakt med livsmedel eller med märkningen bägare och gaffel. Sådana produkter är till exempel knivar, gafflar och skedar



Bild 2. Bägare-gaffel-symbol

I småskalig verksamhet, där material och förnödenheter köps från partiaffär, räcker det att användningsändamålet för material eller tillbehör framgår av försäljningsbeteckningen, till exempel färskfolie, fryspåse eller osthyvel. Om användningsändamålet är oklart bör det säkerställas hos grossisten. Då räcker det till exempel med information som erhållits via e-post.

Vilka begränsningar har ännu utfärdats separat?

Materialets användning kan vara begränsat till exempel när det gäller livsmedlets temperatur, fetthalt, surhet eller användningstid.

Uppgifter om begränsningarna finns i dokument som påvisar kravuppfyllelse eller i tillbehörens förpackningspåskrifter.

Vad ska jag göra om användningsändamålet inte framgår av förpackningen eller bruksanvisningen?

Om användningsändamålet eller -omständigheterna är oklara ska saken alltid fastställas av leverantören av materialet, anordningen eller tillbehöret.

Då kan den tilläggsinformation som du har fått t.ex. per e-post vara tillräcklig.

I synnerhet fetthalt, hetta och surhet kan öka överföringen av skadliga kemikalier från material till livsmedel.

Därför är det viktigt att du använder material enligt anvisningarna och endast för de ändamål för vilka de har avsetts.

Förhindra att aluminium hamnar i livsmedel

Använd inte kärl av aluminium för förvaring av sura livsmedel såsom yoghurt.

Med kokkärl av aluminium får man inte använda arbetsredskap av stål eftersom stål kan lösgöra mjukare aluminium, som överförs till livsmedlet i kärlet.

Aluminiumfolie får inte användas för att skydda ett stålkärl, eftersom stål orsakar hål i aluminiumfolien och gör att aluminium överförs till livsmedlet.

En öppnad konservburk

När du har öppnat en konservburk av tennplåt, flytta över livsmedlen från den till ett annat kärl för förvaring.

Varför?

När man öppnar en konservburk kommer den i kontakt med syret i luften.

Då kan den ge ifrån sig tenn eller andra metaller till livsmedlet.

Använd inte heller buckliga konservburkar, eftersom deras inre ytbeläggning kan ha skadats i samband med att bucklan uppstått och den kan ge ifrån sig metaller till livsmedlet.

Skador på den inre beläggningen kan inte alltid upptäckas med blotta ögat, så även om en burk ser intakt ut kan den ändå vara osäker att använda.

Välj rätta engångshandskar

Engångshandskar som tillverkats av vinylplast lämpar sig inte alltid för hantering av feta livsmedel.

Till exempel lämpar sig inte vanliga vinylhandskar inte som universalhandskar i livsmedelsarbete.

Om det inte nämns på handskförpackningen med hurdana livsmedel de kan användas, säkerställ saken av handskarnas leverantör.

Vatten som används

Merparten av företag använder vatten från vattenledningsnätet i sin verksamhet, och kvalitetskontrollen av detta vatten utförs av vattenverket.

En anläggning inom mjölkbranschen ska dock också själv ta prover av vattnet och leverera prover till laboratoriet.

Livsmedelsverket har gett rekommendationer om antalet prov och analyser.

Om anläggningen använder vatten från en egen brunn eller någon annan egen vattenkälla eller installerar vattenfilter i kranarna ska fler prover tas.

Den kemiska kvaliteten på hushållsvatten ska också säkerställas regelbundet.

I fråga om kommunalt kranvatten kan det räcka att aktören begär information av vattenverket om resultatet av kemiska kvalitetsanalyser.

I fråga om en egen brunn ska vattnet regelbundet undersökas för att uppfylla kemiska kvalitetskrav.

Vattnets sensoriska egenskaper ska kontrolleras varje dag.

Till exempel onormal färg, grumlighet eller lukt kan vara ett tecken på kemisk förorening av vatten

Odrickbart vatten ska hållas åtskilt från hushållsvattennätet

Om anläggningen använder något annat än vatten från vattenledningsnätet, t.ex. för produktion av ånga eller nedkylning, ska detta vatten cirkulera i ett separat och märkt system.

Odrickbart vatten får inte vara kopplat till hushållsvattennätet, och det får inte flöda tillbaka till detta nät.

Upphandling av råvaror och mottagning av partier

Du ska förbereda dig på att övervaka ankommande partier med obehandlad mjölk med lagenliga mellanrum och andra råvarupartier med de intervaller som du har fastställt i egenkontrollen.

Det är bra att följa upp transporternas tillförlitlighet och punktlighet och i synnerhet partiernas temperaturer.

När varorna anländer ska du upprätthålla lagstadgade temperaturer för obehandlad mjölk.

Det är mycket förnuftigt att föra även andra kyl-/frysråvaror direkt till kylrummet. På så sätt bryts inte kylkedjan.

Kom ihåg att även försäkra dig om att transportens produkter och dokumentens uppgifter motsvarar varandra.

Införskaffning av obehandlad mjölk eller mjölkråvara

Den obehandlade mjölk du använder i din anläggning måste härstamma från friska djur och från en mjölkgård under myndighetstillsyn. Mjölkråvara ska för sin del härstamma från en anläggning i mjölkbranschen.

Du ska göra en mottagningsinspektion av obehandlad mjölk (se stycke 2).

I den kontrollerar du hur den obehandlade mjölken ser ut och hur den luktar (alt: gör en sensorisk bedömning), samt mäter temperaturen.

Det får inte finnas några avvikelser i utseende och lukt och transporttemperaturen får inte överstiga + 10 °C.

Om du av leverantören av obehandlad mjölk får resultaten från undersökningar av rester av antimikrobiella läkemedel för de mottagna partierna av obehandlad mjölk behöver du inte själv låta göra undersökningarna.

Om den obehandlade mjölken kommer från din egen gård eller från en mjölkgård i närområdet kan du låta testa om mjölk från djur som behandlats med antimikrobiella medel innehåller rester av antimikrobiella läkemedel.

Alternativt kan du kontrollera sagda boskaps läkemedelsbokföring och därigenom försäkra dig om att användningen av läkemedel och karenstider är under kontroll och att de medicinerade djurens mjölk förvarats åtskilt från annan mjölk.

Inte ens i detta fall behöver du själv låta undersöka rester av antimikrobiella läkemedel.

Inköp av mjölkråvara eller grädde

Mjölkråvara och gräddråvara som du använder på din anläggning måste härstamma från en annan mjölkanläggning.

När du mottar mjölkråvara och grädde, kontrollera deras temperatur.

Det är också värt att kontrollera utseende och lukt vid mottagning, såvida råvarorna inte anländer förpackade.

Obehandlad mjölk behöver inte kylas före hantering

- om mjölken bearbetas inom två timmar efter mjölkning
- om de tekniska aspekterna för tillverkning kräver mjölkningstemperatur och tillstånd beviljas för detta

Mjölk kan alltså förvaras i mjölkningstemperatur, om bearbetningen börjar omedelbart efter mjölkning eller inom 4 timmar efter ankomst till anläggningen. Temperaturen kan också vara högre, om den behöriga myndigheten tillåter högre temperatur på grund av tillverkningstekniska skäl för vissa mejeriprodukter.

När du använder råmjölk eller annan mjölkbaserad råvara såsom färdiga mjölkprodukter vid tillverkningen ska du ta hänsyn till att lättfördärliga mjölkbaserade produkter och lättfördärlig färsk mjölk och grädde ska förvaras i högst +6 °C. Andra lättfördärliga mjölkbaserade produkter vars tillverkning omfattar åtminstone pastörisering eller motsvarande behandling ska förvaras vid högst +8 °C.

Införskaffning av ekologiska råvaror

Om du säljer eller levererar ekologiska produkter till dina kunder omfattas du utöver den vanliga livsmedelstillsynen av den ekologiska tillsynen.

Mer information om den ekologiska tillsynen hittar du via de länkar som har samlats på vår webbplats.

Speciella eller okända livsmedel i Finland

Du kanske vill använda en produkt från växt- eller djurriket vars användning inte är känd i Finland.

Då ska du ta reda på innan produkten används om den före maj år 1997 har en betydande historia av användning som livsmedel på andra håll i EU-området.

Om produkten inte har använts som livsmedel kan användningen av den kräva ett tillstånd för ett nytt livsmedel.

Mer information hittar du via de länkar som har samlats på vår webbplats.

Du kan även kontakta kommunens livsmedelsinspektör.

Import av livsmedel

På import av flera olika livsmedel ställs särskilda krav.

Du ska ta reda på kraven innan du inleder importen.
Mer information hittar du via de länkar som har samlats på vår webbplats.

Spårbarhet

Livsmedel och dess råvaror samt material som kommer i kontakt med livsmedel måste kunna spåras. Spårbarhet innebär att du ska kunna bevisa varifrån råvaror och andra produktpartier anskaffats och vart de tillredda produkterna levererats. Dessutom bör du känna till anskaffnings- och leveranstidpunkterna.

Vid försäljning till andra än konsumenter, eller vid överlämnande av obehandlad mjölk måste man kunna hänvisa spårningen framåt. Ibland måste man snabbt och korrekt informera konsumenter som har köpt obehandlad mjölk.
För detta ändamål vore det bra att ha register med kontaktuppgifter över privatpersoner som har köpt obehandlad mjölk.

Som identifierare för partiet ska man använda en märkning som gör det möjligt att identifiera vilket parti livsmedlet tillhör.

Med en fungerande spårbarhet kan man effektivt begränsa ett problem som ansluter sig till livsmedelssäkerheten.
Till exempel en råvara som är av dålig kvalitet eller orsakar matförgiftning kan avlägsnas från upprepning, när det är känt varifrån den skaffats eller vart den levererats.
Ju bättre du kan kombinera uppgifterna för de råvaror du mottagit och de livsmedel som du levererat, desto bättre kan du begränsa både ekonomiska skador och hälsorisker under en eventuell problemsituation.

Ursprunget av obehandlad mjölk ska kunna påvisas

Om du även själv är mjölkproducent eller skaffar mjölken direkt från en annan mjölkproducent vet du varifrån den obehandlade mjölken härstammar.

Om du köper obehandlad mjölk från ett andelslag av mjölkproducenter eller ett annat mejeri räcker det att du utreder och försäkrar dig om att de har beredskap att spåra producenten av obehandlad mjölk.

Sammanläggningen och delningen av varje parti ska kunna spåras.
Du ska också föra bok över detta.

Du ska kunna bevisa den obehandlade mjölkens ursprung i respektive parti i alla skeden av hanteringen och produktionen av mjölken.

Du ska även alltid kunna påvisa ursprungslandet för mjölk och mjölkprodukter, mjölkbaserade fetter och oljor samt matfetter som innehåller mjölk. Detta betyder att informationen om det ursprungsland som har angetts i förpackningspåskriften kan kombineras partispecifikt med motsvarande handelsdokument.
Handelsdokument är till exempel remisser, sändlistor, fraktsedlar, kassakvitton (t.ex. i partihandel), fakturor och följesedlar.

Hantering av recept och sammansättning

På de produkter som tillverkas ska det finnas skriftliga recept som anger alla beståndsdelar och deras mängder i produkten.
Recepten och förpackningspåskriften ska motsvara varandra.
De ska motsvara varandra även när du ändrar råvarorna eller recepten.
Recepten ska hållas uppdaterade.

Följ kraven när du utarbetar recept

När du planerar recepten, ta i beaktande redan då kraven i livsmedelslagstiftningen när det gäller bland annat tillsatser, aromer, enzymer, salt, vitaminer, spårämnen och eventuella andra tillsatsämnen.
Genom att räkna ut från recepten och vid behov genom egenkontrollundersökningar säkerställer du att t.ex. den maximala

mängden tillsatser inte överskrids i dina produkter.

Använd endast de tillsatser och andra medel som förbättrar livsmedel (aromer och enzymer) som är tillåtna i dina produkter.

En del av dessa medel har begränsningar när det gäller användningen.

Du hittar ytterligare information på Livsmedelsverkets webbplats.

D-vitaminering av homogeniserad fettfri mjölk är obligatorisk enligt lagstiftningen.

Åtminstone 1µg/100 ml vitamin D3 skall tillsättas.

För att trygga att befolkningen får tillräckligt med D-vitamin rekommenderar Statens näringsdelegation att förutom till mjölk tillsätta D-vitamin även till andra flytande mjölkprodukter (surmjölk, fil och yoghurt).

Till dessa rekommenderas också att tillsätta 1 µg/100 ml av vitamin D3.

Använd D-vitamin och andra tillsatta vitamin- och spårämneskällor endast i föreningar som är tillåtna i lag.

Säkerställ att slutprodukten innehåller en märkning av produktens andel av jämförelsevärde för dagligt intag av vitaminer och/eller spårämnen.

Håll recepten och förpackningspåskrifterna uppdaterade

Du måste göra ändringar i receptet bland annat när lagstiftningen ändras eller om sammansättningen i din produkt ändras eller när din råvaruleverantör byts.

För att du ska kunna hålla recepten uppdaterade och korrekta är det viktigt, att du får korrekta och aktuella produktuppgifter, dvs. specifikationer från din råvaruleverantör.

När det sker ändringar i recepten, se till att informationen om ändringarna når alla skeden av livsmedlets hantering och märkning, dvs. hela livsmedelskedjan.

Kom ihåg alla dessa faser:

- anskaffning och förvaring av råvaror
- tillverkningsprocessen
- förpackningspåskrifter
- IT-system
- konsument- och kunduppgifter

Hantera produkternas tillverkningsprocess

Produkternas tillverkningsprocess hanterar du bland annat när

- du följer receptet
- du doserar råvarorna (t.ex. salt och tillsatser) rätt
- du förhindrar att produkterna kontamineras med allergener som inte hör hemma där
- du säkerställer att rätt produkt läggs i rätt förpackning

Dina måttkärl och dina vägningsanordningar kan vara manuella eller automatiska.

Se till att du använder dem rätt.

Hantering av livsmedelsinformation

Förpackningspåskrifterna ska alltid ange de uppgifter som lagstiftningen kräver när dina produkter levereras till konsumenter och storhushåll, till exempel en restaurang.

Du är ansvarig för livsmedelsinformationen när livsmedlet saluförs med ditt namn eller ditt firmanamn.

Förpackningen ska innehålla följande uppgifter:

- livsmedlets namn
- förteckning över beståndsdelar
- i förteckningen över beståndsdelar ska de ämnen som orsakar allergier eller intolerans markerad (du ser en förteckning över dessa på de följande sidorna)

- mängden beståndsdelar eller grupper av beståndsdelar när beståndsdelens framhåvs i förpackningspåskrifterna
- innehållsmängden i livsmedel
- bäst före-datum (till exempel frysvaror) eller sista förbrukningsdag och vid behov datumet för nedfrysningen
- särskilda förvaringsförhållanden och/eller användningsförhållanden
- aktörens namn eller firmanamn och adress
- ursprungsland eller härkomstplats vid behov
- bruksanvisning vid behov
- anteckning om näringsvärde
- partiidentifikation som specificerar livsmedel som hör till samma parti
- identifikationsmärke för livsmedel av animaliskt ursprung
- märkning om hög salthalt vid behov
- eventuella övriga märkningar som speciallagstiftningen kräver

Namnen på mjölk och mjölkprodukter är namn som anges i lagstiftningen och som ska användas endast för dessa.

Följaktligen får man i märkning, reklam eller exponering av andra produkter än mjölkprodukter inte användas någon form av påståenden, uttryck eller antydningar om att det skulle vara fråga om en mjölkprodukt.

Råmjölk säljs under namnet råmjölk.

Av mjölk som inte kommer från kor ska djurarten framgå, t.ex. får- eller getmjölk.

Märkningar som speciallagstiftningen kräver för mjölk och mjölkprodukter

- Ursprungslandet för den mjölk som används som ingrediens i mjölk eller mjölkprodukter. Detta gäller mjölk av alla mjölkproducerande djur (ko, får, get, buffel, åsna, häst).

- Kravet gäller produkter som tillverkats och färdigförpackats i Finland. Om livsmedlet är försett med det frivilliga Gott från Finland-märket behövs ingen information om mjölkens ursprungsland anmälas separat såsom regleras i lagstiftningen.
- Tilläggsmärkningarna som krävs för obehandlad och icke värmebehandlad mjölk är
 - obehandlad mjölk och icke värmebehandlad mjölk
 - produkten kan innehålla sjukdomsframkallande mikrober
 - personer i riskgrupper bör inte avnjuta icke värmebehandlade produkter
 - riskgruppen omfattar barn, åldringar, gravida kvinnor och personer med en allvarlig underliggande sjukdom
 - produktens transport- och lagringstemperatur (högst + 6 °C)
 - sista användningsdag

Om obehandlad mjölk och icke värmebehandlad mjölk överlämnas *oförpackad* till konsumenten på gården för att avnjutas annanstans än på plats måste man vid överlämnandet skriftligen överlämna ovan uppräknade uppgifter.

I fråga om produkter som tillverkats av obehandlad mjölk vars tillverkningsmetod inte omfattar värmebehandling, eller fysikalisk eller kemisk behandling, ska förpackningspåskriften ange: "tillverkad av obehandlad mjölk".

När du gör förpackningspåskrifterna, försäkra dig om att:

1. Den information som ges om livsmedlet är korrekt och tillräcklig. Den får inte vara vilseledande.
2. Påskrifterna är lättlästa, lätta att upptäcka samt tydliga. En liten x-bokstav ska vara minst 1,2 mm hög. Målet är att en person som har normal synförmåga ska kunna läsa påskrifterna smidigt utan problem

och utan hjälpmedel på samma sätt som en tidning eller en bok.

3. Alla påskrifter som krävs finns på förpackningen. Till exempel värmebehandling eller dess frånvaro uppenbaras lätt. Sådana är påskrifter i enlighet med EU-förordningen om livsmedelsinformation och vid behov de påskrifter som förutsätts av speciallagstiftningen.
4. Påskrifterna har gjorts i enlighet med kraven i lagstiftningen. Till exempel livsmedelstillsatser har angetts både med gruppnamnet och tillsatsens namn eller E-kod.
5. De obligatoriska förpackningspåskrifterna är på finska och svenska. Enspråkiga påskrifter är tillräckliga på livsmedel som säljs i enspråkiga kommuner.

Följande ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans ska anges på ett markerat sätt

- mjölk och mjölkprodukter
- spannmål som innehåller gluten, dvs. vete, korn, råg, havre och produkter som har framställts av dem
- skaldjur och skaldjursprodukter
- hönsägg och äggprodukter
- fisk och fiskprodukter
- jordnötter och jordnötsprodukter
- sojabönor och sojabönsprodukter
- nötter och nötprodukter
- selleri och selleriprodukter
- senap och senapsprodukter
- sesamfrön och sesamfröprodukter
- svaveldioxid och sulfid, om halten är över 10 mg/kg eller 10 mg/l
- lupiner och lupinprodukter
- blötdjur och blötdjursprodukter

Kontrollera också att förpackningspåskrifterna och övrig information som anges om livsmedlet motsvarar produkten:

- recepten/tillverkningen/den färdiga produkten är sinsemellan enhetliga
- livsmedlets namn har utformats rätt
- i förteckningen över beståndsdelar anges alla beståndsdelar som har använts
- sammansatta ingredienser har angetts rätt i förteckningen över beståndsdelar
- beståndsdelar som orsakar allergier och intolerans har angetts
- beståndsdelarna är i rätt ordning
- den mängd av en beståndsdel, t.ex. osthalten, som angetts är rätt
- saltet beräknas och fastställs via natrium (salt = natrium \times 2,5). I natriummängden beaktas då både det naturliga natriumet från beståndsdelarna och natriumet från matsaltet.
- tillsatta vitaminers och/eller spårämnenas mängd och andel av jämförelsevärde för dagligt intag anges i näringsvärdesdeklarationen
- livsmedlets ursprungsland har uppgett rätt användningen av
- påståenden som speciallagstiftningen kräver (t.ex. laktosfri, glutenfri, mjölkfri eller tillsatsfri) är korrekt angiven och berättigad
- värmebehandling nämns.

Tilläggsinformation om livsmedelsinformation

Du hittar exempel på förpackningspåskrifter för livsmedel på vår webbplats.

Du får mer information om hanteringen av livsmedelsinformation från Livsmedelsverkets Handbok om livsmedelsinformation.

Du kan studera hur du gör förpackningspåskrifter även genom vår webbkurs. Du hittar bägge på Livsmedelsverkets webbplats.

Anmälan om utsläppande av ett berikat livsmedel på marknaden

Om du tillför vitaminer och/eller spårämnen till ett livsmedel bör du göra en anmälan om produkten till Livsmedelsverket. Du hittar ytterligare information på Livsmedelsverkets webbplats.

Transport av livsmedel

Om du transporterar livsmedel till kunder, ska du se till att livsmedlens säkerhet inte försvagas under transporten.

Transportmedlen och -kärlen ska vara rena och de ska skydda livsmedlen från smuts, skadliga bakterier och virus samt skadliga ämnen.

Livsmedel ska också förvaras i säkra temperaturer under transporten. Livsmedel som kräver kylförvaring ska transporteras i kalla temperaturer och transport av livsmedel som ska transporteras heta ska ske så att livsmedlen inte svalnar.

Temperaturgränser för transport av mjölk och mjölkprodukter:

- Lättfördärliga mjölkbaserade produkter och lättfördärlig mjölk
- och grädde ska förvaras vid högst +6 °C.
- Andra lättfördärliga mjölkbaserade produkter vars tillverkning omfattar åtminstone pastörisering eller motsvarande ska förvaras vid högst +8 °C.

Kortvariga avvikelser från temperaturerna är tillåtna.

Om transporten varar längre än två timmar ska transportfordonet ha ett system för registrering av temperaturhantering.

Sammanfattning

När du ska grunda en anläggning, kom ihåg följande:

- ▶ Ytor och arbetsredskap ska vara tillverkade av rena, hela material som är lätta att rengöra.
- ▶ Försäkra dig om att material som är i kontakt med livsmedlen lämpar sig för ditt användningsändamål.
- ▶ Förhindra att skadedjur får tillträde till lokalerna.
- ▶ Olika lokaler ska ha egna rena städredskap.
- ▶ Följ med transporternas tillförlitlighet och temperaturer.
- ▶ Avbryt inte kylkedjan.
- ▶ Följ givna föreskrifter om upphandlingen av livsmedel.
- ▶ Håll också beståndsdelar som orsakar allergier och intoleranser åtskilda från varandra och från livsmedel som de inte är avsedda för.
- ▶ Försäkra dig om livsmedlens och råvarornas spårbarhet och dokument som anger dem.
- ▶ Ge kunden korrekt och tillräcklig information om livsmedlet.
- ▶ Om du transporterar livsmedel till kunden, håll rätt temperatur också under transporten.