

Udskriftsdato: tirsdag den 13. januar 2026

VEJ nr 10577 af 23/09/2015 (Historisk)

Vejledning om anvendelse af rå mælk og rå fløde i detailvirksomheder

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Miljø- og Fødevaremin.,
Fødevarestyrelsen, j.nr. 2015-28-33-00060

Senere ændringer til forskriften

VEJ nr 9260 af 24/03/2025

Vejledning om anvendelse af rå mælk og rå fløde i detailvirksomheder

1. Indledning

Forbuddet i hygiejnebekendtgørelsen¹, § 10, stk. 1, mod markedsføring af rå mælk og rå fløde til direkte konsum er ikke til hinder for levering af rå mælk og rå fløde til detailvirksomheder, som ønsker at sælge eller servere mælken eller fløden efter behørig varmebehandling.

2. Registrering af detailvirksomheder, som modtager rå mælk eller rå fløde

Det er tilladt detailvirksomheder at modtage rå mælk direkte fra primærbedriften såvel som fra et mejeri. Detailvirksomheden skal dog have aktiviteten håndtering af rå mælk registreret hos Fødevarestyrelsen, før aktiviteten påbegyndes, da anvendelsen af rå mælk anses for at være en væsentlig ændring af virksomhedens aktiviteter.

Virksomheden skal anmelde aktiviteten til registrering ved brug af blanketten ”Anmeldelse af fødevarevirksomhed m.m.”, se Fødevarestyrelsens hjemmeside:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Autorisation-registrering.aspx>

Fødevarekontrollenheden registrerer aktiviteten i styrelsens virksomhedsregister (KOR), enten ved tilde-
ling af branchen Mejeriprodukter: Detail-mejeri (47.29.00. D) eller, hvis denne håndtering ikke er virksomhedens hovedaktivitet, ved registrering af produktkategorien ”Mælk, rå”.

Det er kun detailvirksomheden, som skal have registreret aktiviteten. Mælkeproducenten eller mejeriet skal ikke registreres særskilt for at kunne levere til detailvirksomheder.

3. Kontrol af rå mælk for kimtal, celletal og rester af antibiotika

Den rå mælk skal undersøges for kimtal, celletal og antibiotika i henhold til bestemmelserne i bilag III, afsnit IX, kapitel I, del III, i hygiejneforordningen for animalske fødevarer² og hygiejnebekendtgørelsens kapitel 6.

Det er normalt mejeriet, som på producentens vegne står for den undersøgelse. Hvis den rå mælk, der leveres til detailvirksomheder, er omfattet af den repræsentative tankmælksprøve, som mejeriet udtager til undersøgelse, fx fordi mælken tages fra samme tank som den mælk, der fra besætningen leveres til mejeriet, eller hvis mælken leveres fra mejeriet til detailvirksomheden, er der ikke krav om, at der skal foretages yderligere undersøgelser af mælken for kimtal, celletal og antibiotika.

Hvis ikke mælken er omfattet af den tankmælksprøve, som mejeriet udtager og sørger for bliver undersøgt, har mælkeproducenten ansvaret for undersøgelsen. Producenten kan dog vælge at sørge for, at undersøgelsen bliver foretaget af eller på vegne af en anden fødevarevirksomhed, fx modtageren af den rå mælk, jf. bilag III, afsnit IX, kapitel I, del III, punkt 2, litra a-d, i hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

4. Transport af rå mælk fra primærbedrift eller mejeri til detailvirksomhed

Hvis primærproducenten eller en engrosvirksomhed transporterer den rå mælk fra primærproducenten til detailvirksomheden, gælder bestemmelsen i bilag III, afsnit IX, kapitel I, del II, B, punkt 3, i hygiejne-

forordningen for animalske fødevarer, dvs. temperaturen på den rå mælk må ikke overstige 10 °C ved ankomsten til detailvirksomheden.

Hvis detailvirksomheden selv henter mælken hos mælkeproducenten, eller hvis den rå mælk eller den rå fløde transporteres fra et mejeri til detailvirksomheden, er der ikke specifikke temperaturkrav. Transporten skal dog ske ved en temperatur, så mælken eller fløden ikke bliver farlig, jf. § 21 i hygiejnebekendtgørelsen.

5. Håndtering og varmebehandling af rå mælk og rå fløde i detailvirksomheder

Detailvirksomheden skal sikre, at den rå mælk og den rå fløde ved modtagelsen og ved opbevaringen ikke forveksles med pasteuriseret mælk eller fløde, så virksomheden kan leve op til de særlige krav til varmebehandling af rå mælk og fløde. Den rå mælk og den rå fløde skal fortsat opbevares ved en temperatur, så mælken og fløden ikke bliver farlig, jf. § 21 i hygiejnebekendtgørelsen.

Forbuddet i hygiejnebekendtgørelsens § 10, stk. 1, mod markedsføring af rå mælk og rå fløde til direkte konsum skal forstås sådan, at den rå mælk eller fløde ikke må indtages uden forudgående varmebehandling ved en kombination af tid og temperatur, der svarer til pasteurisering.

Varmebehandlingen kan ske som varmebehandling af den rå mælk eller den rå fløde for sig selv eller som varmebehandling af den ret, hvori den rå mælk eller den rå fløde indgår.

Varmebehandling af fødevarer i detailvirksomheder, herunder rå mælk og rå fløde, er omfattet af bestemmelserne i § 24 i hygiejnebekendtgørelsen. Dvs. den rå mælk eller den rå fløde eller retten med rå mælk eller rå fløde skal opvarmes til en temperatur på mindst 75 °C.

Detailvirksomheden kan anvende en anden form for varmebehandling, hvis virksomheden kan dokumentere, at den ikke indebærer nogen sundhedsfare, jf. § 24, stk. 2, nr. 2, i hygiejnebekendtgørelsen. Pasteurisering er en anden form for varmebehandling, som ikke indebærer sundhedsfare, hvis pasteuriseringen foretages af den rå mælk eller den rå fløde for sig selv, og hvis pasteuriseringen foregår som beskrevet i bilag III, afsnit IX, kapitel II, del II, punkt 1, litra a i hygiejneforordningen for animalske fødevarer. Hvis detailvirksomheden bruger den varmebehandlingsmetode til rå mælk eller rå fløde, skal virksomheden ikke fremlægge dokumentation for, at denne metode sikrer fødevaresikkerheden, men virksomheden skal have dokumentation for, at pasteuriseringen er forløbet korrekt.

Fødevarestyrelsen, den 23. september 2015

KARIN BRECK

/ Alice Sørensen

- ¹ Bekendtgørelse nr. 788 af 24. juli 2008 om fødevarehygiejne (med senere ændringer)
- ² Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer med senere ændringer