

Udskriftsdato: mandag den 12. januar 2026

VEJ nr 9260 af 24/03/2025 (Gældende)

Vejledning om hygiejnekontrol med rå mælk og colostrum (mælkehygiejnekontrolvejledningen)

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og
Fiskeri
Fødevarestyrelsen, j.nr. 2025-02341

Vejledning om hygiejnekontrol med rå mælk og colostrum

(mælkehygiejnekontrolvejledningen)

1. Indledning

1.1. Definitioner

1.2. Registrering eller autorisation

2. Kriterier for celletal og kimal

2.1. Celletal og kimal i rå komælk

2.2. Kimal i rå mælk fra får, geder m.v.

2.3. Kimal i colostrum

2.4. Generelt om kriterier for rå mælk og colostrum

2.5. Skærpet overvågning for levering af rå komælk

3. Veterinærenhedens kontrol i mælkeproducerende besætninger

3.1. Ordinær kontrol med produktion af rå mælk

3.1.1. Automatiske malkesystemer

3.1.2. Levering til eget gårdmejeri eller udenlandsk mejeri

3.2. Ordinær kontrol med produktion af colostrum

3.3. Kontrol med besætning, der har leveret mælk trods overskredne kriterier for celletal eller kimal

3.4. Kontrol med besætning, der har leveret mælk med restkoncentrationer af antibiotika

4. Fødevareenhedens kontrol af mælk

4.1. Ordinær kontrol med mejerier

4.2. Ordinær kontrol med gårdmejerier

4.3. Ordinær kontrol i kæder

4.4. Ordinær kontrol med handelsvirksomheder

4.5. Ordinær kontrol med detailvirksomheder

4.6. Ordinær kontrol med mælkeproducenters direkte levering af rå mælk til endelige forbrugere (stald-dørssalg)

5. Kommunikation mellem veterinærenhed og fødevareenhed

5.1. Besked fra veterinærenhed til fødevareenhed

5.2. Besked fra fødevareenhed til veterinærenhed

6. Ikrafttræden

Bilag 1. Lovgivning m.v.

Bilag 2. Beregning af geometrisk gennemsnit

Bilag 3. Tidsforløb ved overskridelse af kriterium

1. Indledning

Vejledningen beskriver den hygiejnekontrol, som Fødevarestyrelsens enheder udfører med rå mælk og colostrum:

- **Veterinærenhedens kontrol** med produktion af rå mælk eller colostrum i mælkeproducerende besætninger.
- **Fødevareenhedens kontrol** med virksomheder, der håndterer rå mælk eller colostrum. Kontrollen foretages på mejerier, herunder gårdmejerier og hovedkontorer, hos handelsvirksomheder, der indsamler rå mælk eller colostrum, i detailvirksomheder, herunder gårdbutikker o.l., der modtager rå mælk eller colostrum, samt mælkeproducenters levering af rå mælk direkte til endelige forbrugere (stalddørssalg).

Når der i vejledningen skrives mælk, menes generelt rå mælk og colostrum. I relevante tilfælde specificeres, at teksten handler om rå mælk eller colostrum.

Vejledningen beskriver ikke alle aspekter af kontrol i de omfattede typer af virksomheder, men kun den kontrol, som specifikt vedrører rå mælk og colostrum. F.eks. omhandler vejledningen ikke kontrol med dyrevelfærd i mælkeproducerende besætninger, generel hygiejne, vedligeholdelse osv. eller produktion af mejeriprodukter i mejerier – heller ikke oste fremstillet af rå mælk.

Se lovgivning:

Forordningen om offentlig kontrol (2019 /6259, artikel 18, stk.1, og stk. 8, litra f

Gennemførelsesforordningen om offentlig kontrol af animalske fødevarer (2019/627), artikel 49 og 50

Straffebestemmelser for overtrædelse af fødevarerforordningen (bek. 937/2021), § 2, nr. 3-6

Straffebestemmelser for overtrædelse af hygiejneforordninger (bek. 456/2019), § 1 eller 2

1.1. Definitioner

Primærproduktion: produktion, opdræt eller dyrkning af primærprodukter, herunder høst, malkning og husdyrproduktion før slagtning. Begrebet omfatter også jagt og fiskeri og høst af vilde produkter.

Mælkeproducerende besætning: en virksomhed, hvor der holdes et eller flere husdyr med henblik på produktion af mælk, der er bestemt til markedsføring som fødevarer.

Rå mælk: mælk, der er produceret ved sekretion fra husdyrs mælkekirtler, og som ikke er blevet opvarmet til over 40 °C eller behandlet på anden måde, som har en ligestillet virkning.

Colostrum: væske, der udskilles fra mælkeproducerende dyrs mælkekirtler i 3-5 dage efter fødsel, og som har et stort indhold af antistoffer og mineraler; colostrumproduktionen går forud for produktionen af rå mælk.

Det følger af ovenstående, at **primærproduktion er produktion af rå mælk og colostrum hos mælkeproducenten**. Opsamling i tank og køling af mælken i besætningen er også del af primærproduktionen. Indfrysning af colostrum eller af fåre- eller gedemælk m.v. i besætningen med henblik på opsamling af et parti af en passende størrelse betragtes også som del af primærproduktionen.

Mælkeproducenten (primærproducenten) kan foretage en filtrering af mælken, så længe det ikke ændrer mælken væsentligt. **Mikrofiltrering** af mælken anses for at medføre en væsentlig ændring af mælken og er således ikke en del af primærproduktionen.

Transporten af mælk fra besætningen til en modtager uden for besætningen er ikke en del af primærproduktionen, uanset om det er mælkeproducenten selv eller en udefrakommende vognmand, der transporterer mælken. Transportører skal være registreret hos Fødevarestyrelsen.

Mælkeproducentens direkte levering af rå mælk til endelige forbrugere og andet salg af mælk til endelige forbrugere, f.eks. via gårdbutik eller café eller via en automat, hvori mælken bliver pasteuriseret, eller mejerivirksomhed i besætningen er ikke en del af primærproduktionen. Levering direkte til endelige forbrugere, gårdbutik, café eller automat skal være registreret og mejerivirksomhed autoriseret hos Fødevarestyrelsen.

Se lovgivning:

Fødevareforordningen (178/2002), artikel 3, nr. 17

Hygiejneforordningen (852/2004), bilag I, del A, punkt 1

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer (853/2004), bilag I, punkt 4.1 og 4.2, og bilag III, afsnit IX, indledning, punkt 1

1.2. Registrering eller autorisation

Mælkeproducenter skal være registreret hos Fødevarestyrelsen, dels med den mælkeproducerende besætning i CHR, dels som primærproducent af animalske fødevarer og til fodring af dyrene via www.landbrugsindberetning.dk.

Mælkeproducenters direkte levering af rå mælk til endelige forbrugere, transport af mælk, detailsalg af mejeriprodukter og colostrumbaserede produkter, samt handelsvirksomhed uden opbevaring af mælk skal være registreret hos Fødevarestyrelsen som fødevarevirksomhed efter primærproduktionen. Mejerivirksomhed med henblik på afsætning til andre fødevarevirksomheder skal være autoriseret hos Fødevarestyrelsen som fødevarevirksomhed efter primærproduktionen. Anmeldelse til registrering og ansøgning om autorisation sker ved brug af den digitale anmeldelsesløsning (se link på forsiden af www.fvst.dk).

Se mere:

Autorisationsvejledningen (9164/2025), afsnit 24

Se lovgivning:

Hygiejneforordningen (852/2004), artikel 6

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer (853/2004), artikel 4, stk. 2

Foderhygiejneforordningen (183/2004), artikel 9 og 10

CHR-bekendtgørelsen (bek. 1159/2022), § 4, stk. 1

Autorisationsbekendtgørelsen (1223/2024), §§ 3, 6 og 7

Foderbekendtgørelsen (bek. 583/2024), § 15, stk. 1

2. Kriterier for celle tal eller kimal

2.1. Celletal og kimal i rå komælk

Der er kriterier for celletal og kimal i rå komælk.

Celletal må højst være 400.000 celler/ml beregnet som et glidende geometrisk gennemsnit over tre måneder med mindst én prøve pr. måned.

Kimal må højst være 100.000 kim/ml beregnet som et glidende geometrisk gennemsnit over to måneder med mindst to prøver pr. måned.

Bilag 2 viser, hvordan geometrisk gennemsnit beregnes.

Det er mælkeproducentens ansvar, at mælken overholder kriterierne. Hvis det glidende geometriske gennemsnit overskrides, skal mælkeproducenten via en blanket på virk.dk underrette Fødevarestyrelsen om overskridelsen, og mælkeproducenten skal iværksætte foranstaltninger til igen at opfylde kriterierne.

Se mere:

Indberet overskridelse af kriterier for celletal og kimal i rå mælk på virk.dk

Se lovgivning:

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer (853/2004), bilag III, afsnit IX, kapitel I, del III, punkt 3, litra a, nr. i

Hygiejnebekendtgørelsen (bek. 535/2024), § 15, stk. 1

2.2. Kimal i rå mælk fra får, geder m.v.

For andre arter end kvæg er der et kriterium for kimal. Der er ikke et kriterium for celletal.

Kimallet må højst være 1.500.000 kim/ml beregnet som et glidende geometrisk gennemsnit over to måneder med mindst to prøver pr. måned.

Hvis mælken skal anvendes til fremstilling af mejeriprodukter uden at gennemgå en proces med virkning svarende til pasteurisering, må kimallet højst være 500.000 kim/ml beregnet som et glidende geometrisk gennemsnit over to måneder med mindst to prøver pr. måned.

Bilag 2 viser, hvordan geometrisk gennemsnit beregnes.

Det er mælkeproducentens ansvar, at mælken overholder kriteriet. Hvis det glidende geometriske gennemsnit overskrides, skal mælkeproducenten via en blanket på virk.dk underrette Fødevarestyrelsen om overskridelsen, og mælkeproducenten skal iværksætte foranstaltninger til igen at opfylde kriteriet.

Se mere:

[Indberet overskridelse af kriterie for kimal i rå mælk /virk.dk](#)

Se lovgivning:

[Hygiejneforordningen for animalske fødevarer \(853/2004\), bilag III, afsnit IX, kapitel I, del III, punkt 3, litra a, nr. ii, og litra b](#)

[Hygiejnebekendtgørelsen \(bek. 535/2024\), § 15, stk. 1](#)

2.3. Kimal i colostrum

Der er et kriterium for kimal i colostrum. Der er ikke et kriterium for celletal.

For colostrum fra kvæg må kimaltallet i den enkelte prøve ikke overstige 100.000 kim/ml, og for colostrum fra andre dyrearter må kimaltallet i den enkelte prøve ikke overstige 1.500.000 kim/ml. Colostrum skal undersøges for kimal ved hver leverance.

Det er mælkeproducentens ansvar, at colostrum overholder kriteriet. Hvis kriteriet overskrides, skal mælkeproducenten iværksætte foranstaltninger til igen at opfylde kriteriet. Mælkeproducenten må fortsætte med at levere colostrum i højst tre måneder efter første gang, kriteriet er overskredet, medmindre kriteriet i mellemtiden igen overholdes. Der er ikke krav om, at mælkeproducenten skal sørge for, at Fødevarestyrelsen bliver underrettet om overskridelse af kriteriet.

Se lovgivning:

[Hygiejneforordningen for animalske fødevarer \(853/2004\), bilag III, afsnit IX, kapitel I, del III, punkt 1, litra b](#)

[Hygiejnebekendtgørelsen \(bek. 535/2024\), § 14, stk. 1](#)

2.4. Generelt om kriterier for rå mælk og colostrum

Når det glidende geometriske gennemsnit for celletal eller kimal i rå komælk eller det glidende geometriske gennemsnit for kimal i rå mælk fra får, geder m.v. fra en mælkeproducent er overskredet, skal mælkeproducenten sørge for, at Fødevarestyrelsen orienteres.

Der er ikke krav om, at Fødevarestyrelsen skal orienteres ved overskridelse af kriteriet for kimal i colostrum.

Det er altid mælkeproducentens ansvar at få udtaget og undersøgt prøver, samt at der bliver givet besked til Fødevarestyrelsen ved overskridelse af kriterier.

Når en mælkeproducent leverer til et dansk mejeri, er det som hovedregel mejeriet, der sørger for at få udtaget og undersøgt prøver af mælken, beregne det glidende geometriske gennemsnit og give besked til Fødevarestyrelsen. Nogle handelsvirksomheder påtager sig tilsvarende ansvar. Det er under alle omstændigheder mælkeproducentens ansvar, at Fødevarestyrelsen bliver underrettet.

Hvis mælkeproducenten leverer direkte til udenlandsk mejeri, kan mælkeproducenten have aftale med det udenlandske mejeri om, at mejeriet udtager og undersøger prøver. Det er mælkeproducentens ansvar, at Fødevarestyrelsen bliver orienteret om overskridelse af kriterier. Mælkeproducenten skal sikre sig, at Fødevarestyrelsen bliver orienteret straks ved første overskridelse af det glidende geometriske gennemsnit for henholdsvis kintal og celletal. Mælkeproducenten skal behandles på en måde, som svarer til behandlingen af andre danske mælkeproducenter.

Når et eller flere af kriterierne for rå mælk eller colostrum er overskredet, skal mælkeproducenten iværksætte tiltag for igen at få mælken til at overholde kriterierne.

Senest tre måneder efter første overskridelse af det glidende geometriske gennemsnit for celletal eller kintal i rå mælk henholdsvis kriteriet for kintal i colostrum skal mælkeproducenten stoppe levering af mælk, hvis ikke kriterierne igen overholdes.

For rå komælk kan mælkeproducenten dog vælge at starte på en periode med skærpet overvågning på højst 60 dage. Der skal udtages mindst én prøve for hver uge, og resultatet af undersøgelsen af den enkelte prøve skal vise et indhold på højst 400.000 celler/ml og højst 100.000 kim/ml. Ved afslutningen af perioden med skærpet overvågning skal det glidende geometriske gennemsnit baseret på resultaterne af de ordinære prøver igen overholde kriterierne, og ellers skal mælkeproducenten stoppe med at levere rå mælk. Det glidende geometriske gennemsnit beregnes ud fra prøver udtaget med den ordinære frekvens, der blev anvendt før overskridelsen af kriteriet. De ugentlige prøver kan ikke alle indgå i beregningen, medmindre der også før overskridelsen blev udtaget og undersøgt mindst én prøve for hver uge.

Hvis en mælkeproducent leverer til en udenlandsk virksomhed, der ønsker at modtage mælken i perioden med skærpet overvågning, er det mælkeproducenten, der har ansvar for at underrette Fødevarestyrelsen om analyseresultater, der fører til afbrydelse eller genoptagelse af leveringen af rå mælk.

Mælkeproducenten må ikke levere rå mælk direkte til detailvirksomheder, før kriterierne beregnet som geometrisk gennemsnit igen er opfyldt.

Mælkeproducenten må ikke levere rå mælk direkte til endelige forbrugere, før kriterierne beregnet som geometrisk gennemsnit igen er opfyldt.

Mælkeproducenten må ikke markedsføre colostrum, hvis ikke kriteriet igen er opfyldt senest tre måneder efter den første overskridelse.

Som udgangspunkt skal virksomhederne anvende ISO-metoder til undersøgelse for kintal og celletal. Der kan dog anvendes alternative metoder, hvis de er valideret i forhold til ISO-metoderne. Den ansvarlige

for undersøgelsen skal kunne dokumentere, hvilken metode der anvendes. Det vil som regel fremgå af laboratorieresultatet:

- Kimtal: EN/ISO 4833 til kimtal ved 30 °C
- Celletal: ISO 13366-1 til somatisk celletal

Se lovgivning:

Hygiejneforordningen (852/2004), artikel 4, stk. 1, jf. bilag I, del A, punkt 2-4, punkt 6-8 og punkt 10

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer (853/2004), artikel 3, stk. 1, jf. bilag III, afsnit IX, kapitel I, og artikel 10, stk. 8, litra b

Hygiejnebekendtgørelsen (bek. 535/2024), §§ 15-17

2.5. Skærpet overvågning for levering af rå komælk

Hvis det glidende geometriske gennemsnit for celletal eller kimtal er overskredet, skal mælkeproducenten som udgangspunkt stoppe med at levere rå komælk senest tre måneder efter første gang, det glidende geometriske gennemsnit overskrider et af kriterierne.

Der er dog mulighed for at levere rå komælk ud over de tre måneder i en periode på op til 60 dage under skærpet overvågning. Det forudsætter, at mælkeproducenten giver Fødevarestyrelsen besked herom via en blanket på virk.dk. De 60 dage regnes fra 3 måneders dagen fra 1. overskridelse af det glidende geometriske gennemsnit, uanset hvornår markedsføringen under skærpet overvågning begynder.

Perioden med skærpet overvågning kan påbegyndes på to måder:

- Mindst én repræsentativ enkeltprøve har dokumenteret, at den rå komælk i mælkeproducentens tank højst indeholder 400.000 celler/ml henholdsvis 100.000 kim/ml, afhængig af, hvilket kriterium der er overskredet. Der må ikke afhentes mælk fra mælkeproducenten, før resultatet foreligger.
- Hvis den rå komælk rutinemæssigt, også i perioden før overskridelsen af et kriterium blev konstateret, undersøges for celletal og kimtal ved hver afhentning, kan mælken afhentes og en repræsentativ prøve udtages fra den afhentede mælk. Den rå komælk må højst indeholde 400.000 celler/ml henholdsvis 100.000 kim/ml, afhængig af, hvilket kriterium der er overskredet.

I perioden med skærpet overvågning skal der udtages og analyseres repræsentative stikprøver af den rå komælk mindst én gang for hver uge. Alle disse prøver skal vise, at mælken højst indeholder 400.000 celler/ml henholdsvis 100.000 kim/ml, afhængig af hvilket kriterium, der er overskredet.

Når den rå komælk i perioden med skærpet overvågning leveres til en virksomhed uden for Danmark, skal mælkeproducenten sikre, at der udtages og analyseres repræsentative stikprøver fra den rå komælk mindst én gang for hver uge. Samtlige prøver skal vise, at mælken højst indeholder 400.000 celler/ml henholdsvis 100.000 kim/ml, afhængig af hvilket kriterium, der er overskredet. Hvis det ikke er tilfældet, skal mælkeproducenten ophøre med markedsføring. Perioden med skærpet overvågning kan genoptages efter den relevante af de to måder nævnt ovenfor.

Hvis det glidende geometriske gennemsnit ikke overholder kriteriet efter de 60 dage, skal mælkeproducenten stoppe med at levere mælk, indtil mælken igen overholder kriterierne. Det glidende geometriske

gennemsnit beregnes ud fra prøver udtaget med den ordinære frekvens, der blev anvendt før overskridelsen af kriteriet.

Se mere:

Indberet overskridelse af kriterier for celletal og kimal i rå mælk/ virk.dk

Se lovgivning:

Gennemførelsesforordningen om offentlig kontrol af animalske fødevarer (2019/627), artikel 50, stk. 2

Hygiejnebekendtgørelsen (bek. 535/2024), §§ 15-17

3. Veterinærenhedens kontrol med mælkeproducerende besætninger

Veterinærenhedens kontrol i mælkeproducerende besætninger udføres for at verificere, at den ansvarlige for besætningen overholder lovgivningen.

Opgavefordelingen ifølge kontrolforordningen er, at kontrol af dyrenes sundhedsstatus, brug af forbudte eller ikke tilladte farmakologisk virksomme stoffer og restkoncentrationer skal udføres af embedsdyrlæger. Kontrol med hygiejne m.v., herunder rutiner for overholdelse af kriterier for celletal og kimal, kan udføres af teknikere.

Fødevarerlovgivningen indeholder en række bestemmelser for den ansvarlige for besætningen:

- Besætningen skal som udgangspunkt være officielt fri for brucellose og tuberkulose. Dyrene skal have en almen god sundhedstilstand og må ikke vise tegn på sygdom, der kan forurene mælken.
- Dyrene må ikke være givet forbudte stoffer.
- Restkoncentrationer af medicin, pesticider eller andre forurenende stoffer i mælken må ikke overstige de tilladte grænseværdier.
- Kriterierne for celletal og kimal skal være overholdt, eller de nødvendige foranstaltninger for at komme til at overholde kriterierne skal være iværksat.
- De generelle hygiejnebestemmelser i hygiejneforordningen skal være overholdt, herunder at der anvendes drikkevand eller rent vand, hvor det er nødvendigt for at undgå kontaminering, og at personalet har god personlig hygiejne.
- De supplerende hygiejnebestemmelser i hygiejneforordningen for animalske fødevarer for lokaler og udstyr, malkningen og personlig hygiejne for personalet, skal være overholdt.
- Mælkeproducenten skal sikre, at der er sporbarhed på produkter, som går ind og ud af besætningen, f.eks. foder, mælk.

Da der er tale om primærproduktion, er der ikke krav om skriftlig egenkontrol. Mælkeproducenten må gerne følge en branchekode, men det er ikke et krav i lovgivningen, og der kan derfor ikke sanktioneres for overtrædelse af en branchekode. Der vil dog typisk være tale om overtrædelse af en faglig regel eller af egenkontrolbestemmelser, og det kan sanktioneres.

Det er fødevareenheden, der fører kontrol med mælkeproducenters direkte levering af rå mælk til endelige forbrugere ("stalddørssalg") og evt. detailsalg (f.eks. gårdbutik eller café i besætningen) eller mejerivirksomhed (gårdmejeri). Hvis den ansvarlige for besætningen stiller spørgsmål til den tilsynsførende fra veterinærenheden om disse aktiviteter, bør der som udgangspunkt henvises til Kundecenteret.

I de følgende afsnit beskrives de forhold, som mælkekontrollen med besætningerne bør fokusere på.

Se lovgivning:

Hygiejneforordningen (852/2004), artikel 4, stk. 1, jf. bilag I, del A, punkt 2-4, punkt 6-8 og punkt 10

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer (853/2004), artikel 3, stk. 1, jf. bilag III, afsnit IX, kapitel I

Gennemførelsesforordningen om offentlig kontrol af animalske fødevarer (2019/627), artikel 49-50

Hygiejnebekendtgørelsen (bek. 535/2024), §§ 15-17

Fødevareforordningen (178/2002), kapitel II, afdeling 4, artikel 18

3.1. Ordinær kontrol med produktion af rå mælk

Kontrollen med mælkeproduktion udføres i de fleste tilfælde samtidig med kontrol med andre områder. Hvis ikke der er særlig anledning til det, skal disse områder derfor ikke undersøges nærmere som led i hygiejnekontrollen med mælkeproduktionen.

Mælkekontrollen bør fokusere på følgende forhold, uanset malkemetode (håndmalkning, malkemaskine eller automatisk malkeanlæg), og disse forhold skal indgå i hver ordinær kontrol:

- Kontrollen skal afklare, om mælkeproducenten er klar over sit ansvar i forhold til kriterierne for den rå mælk. Den tilsynsførende skal derfor ikke på forhånd søge oplysninger om status for kriterier (celletal og kimtal) i rå mælk fra besætningen. Spørg om mælkeproducentens kendskab til status for kriterier for celletal og kimtal i rå komælk, henholdsvis kimtal i rå mælk fra andre dyrearter. Holder mælkeproducenten øje med, at mælken holder sig inden for grænserne?

Hvis mælkeproducenten ikke kender sit geometriske gennemsnit, vejledes om, at det er mælkeproducentens ansvar at kende niveauet. Samtidig orienteres om reglerne om forbud mod levering af mælk og i givet fald om muligheden for at levere rå komælk i en periode med skærpet overvågning.

Er Fødevarestyrelsen underrettet ved overskridelse af kriterier for celletal, kimtal og antibiotika? Har producenten taget skridt til at afhjælpe problemerne og blev et leveringsforbud respekteret, således at der ikke dagen efter forbuddets ophør blev leveret usædvanligt store mængder mælk? Hvis reglerne er overtrådt, anvendes de sædvanlige sanktionsprincipper.

- Mælkeproducentens rutiner for at undgå forurening af mælken, herunder:
 - Rengøring af yver før malkning. Hvis yveret for eksempel rengøres ved brug af klude, bør der anvendes ren klud til hvert dyr. Hvis der er anledning til det, kan der spørges til anvendelse af pattedrypningsmidler og pattespray eller andre midler til desinfektion af pletter før og efter malkning, herunder om der anvendes godkendte midler.
 - Kontrol af mælk fra det enkelte dyr. Udseende af mælk fra hvert enkelt dyr skal kontrolleres, medmindre der anvendes andre metoder med tilsvarende effekt, f.eks. CMT-test eller ledningsevne-måling (automatiske malkeanlæg).
 - Rengøring af malkeanlæg, rengøring af tank og udlæsningsstuds. Anvendes der godkendte desinfektionsmidler til desinfektion af malkeanlæg, tank og udlæsningsstuds.

- At mælkeproducentens rutiner sikrer, at malkeanlægget er tilstrækkeligt rengjort og vel vedligeholdt og at mælkeopbevaringsrum eller rum med tilslutning til udendørs mæketank er ryddelige, rene og vel vedligeholdt.
- Mælkeproducentens rutiner for nedkøling af mælken, herunder om mælkeproducenten evt. kan fremvise temperaturforløb for nedkøling af mælken. Mælk skal øjeblikkelig nedkøles til højst 8 °C, hvis den afhentes dagligt, eller til højst 6 °C, hvis der ikke finder daglig afhentning sted. Ved afhentning fremgår temperaturen af mælken af vejeseddel fra transportøren. Bemærk, at temperaturen kan være højere, hvis malkningen er afsluttet kort før afhentning, men kølingsprocessen skal være startet øjeblikkeligt.

Hvis der foreligger rapporter fra eksterne konsulenter, der har gennemgået mælkeproducentens staldanlæg, malkeanlæg, hygiejne ved malkning og andre rutiner i forbindelse med mælkeproduktionen, kan rapporterne indgå som oplysningsgrundlag.

Hvis den tilsynsførende vurderer, at der er konkret anledning til det, kan den tilsynsførende kontrollere andre relevante forhold:

- At mælkeproducenten opretholder en høj grad af personlig hygiejne under malkning. Spørg ind til rutiner (eksempelvis skal hænder og arme vaskes umiddelbart inden arbejdet påbegyndes og så tit under arbejdet, som nødvendigt). Den, der malker, skal bære rent tøj, der er egnet til formålet. I malkestald, mælkeopbevaringsrum eller i lokaler i umiddelbar tilknytning hertil skal der være en opsat håndvask eller andet, der giver mulighed for, at personer, der malker eller håndterer mælk, kan vaske hænder og arme.
- Det kan være relevant at spørge ind til vandforsyning til brug ved personlig hygiejne og rengøring af malkeanlæg og andet udstyr. Vand til vask af malkeanlæg skal være rent vand eller drikkevand. Hvis man vil bruge rent vand, skal man sikre sig, at vandet har den rette kvalitet. F.eks. hvis der bruges vand fra egen boring. Oftest vil den mikrobiologiske kvalitet af vandet skulle svare til drikkevand.

Hvis mælkeproducenten har direkte levering af rå mælk til endelige forbrugere (stalddørssalg) så spørg, om denne aktivitet er registreret. Hvis aktiviteten ikke er registreret, skal sagen henvises til relevant fødevarermyndighed.

DIKO-tekster – søgeord:

Hygiejne:

- Mælkebesætninger - Kriterier for mælk og colostrum
- Mælkebesætninger - Overskridelse af kriterier for mælk og colostrum
- Mælkebesætninger - Rutiner - Rengøring af yver
- Mælkebesætninger - Rutiner – Formalkning
- Mælkebesætninger - Rutiner - Rengøring af malkeanlæg mv.
- Mælkebesætninger - Kontrol - Rengøring af malkeanlæg, lokaler mv.
- Mælkebesætninger - Rutiner - Køling af mælk og colostrum
- Mælkebesætninger - Personlig hygiejne
- Mælkebesætninger - Vandforsyning

Se mere:

Tjeklister til ordinær kontrol: Små drøvtyggere og kvæg

Vand til primærproduktion/FVST.dk

Se lovgivning:

Hygiejneforordningen (852/2004), artikel 4, stk. 1, jf. bilag I, del A, punkt 2-4, punkt 6-8 og punkt 10

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer (853/2004), artikel 3, stk. 1, jf. bilag III, afsnit IX, kapitel I

Hygiejnebekendtgørelsen (bek. 535/2024), §§ 15-17

3.1.1. Automatiske malkesystemer

Når en mælkeproducent anvender automatiske malkesystemer, bliver mælken fra det enkelte dyr ikke undersøgt for afvigende organoleptiske eller fysisk-kemiske egenskaber af en malkende person. I stedet er der indbygget et system i malkeanlægget, som foretager en undersøgelse af den rå mælk. Mælkeproducenten skal sørge for, at dette system giver resultater, der giver samme sikkerhed, som hvis en malkende person undersøgte mælken. Mælkeproducenten kan sikre, at malkeanlægget til enhver tid opfylder kravene i den seneste udgave af ISO-standarden om automatiske malkesystemer, eller mælkeproducenten kan have supplerende egenkontrolprocedurer, der sikrer lignende resultater.

Veterinærenhedens kontrol med automatiske malkesystemer skal ske på samme måde som ved anden malkning, dvs. spørg ind til rutiner som beskrevet i afsnit 3.1 om Ordinær kontrol med produktion af rå mælk.

Hvis den tilsynsførende vurderer, at der er konkret anledning til det, kan den tilsynsførende kontrollere andre relevante forhold:

- At mælkeproducenten kan fremvise dokumentation for, at systemet overholder ISO-standarden. Normalt vil det fremgå af materiale fra producenten af det automatiske malkesystem, hvilke krav det opfylder. Alternativt skal mælkeproducenten beskrive de supplerende procedurer, som er iværksat, så det sikres, at kun rå mælk uden afvigelser opsamles i tanken til konsummælk eller colostrum bestemt til konsum.

DIKO-tekster – søgeord:

Hygiejne:

- Mælkebesætninger - Automatiske malkesystemer

Se lovgivning:

Hygiejneforordningen (852/2004), artikel 4, stk. 1, jf. bilag I, del A, punkt 2-4, punkt 6-8 og punkt 10

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer (853/2004), artikel 3, stk. 1, jf. bilag III, afsnit IX, kapitel I

Hygiejnebekendtgørelsen (bek. 535/2024), § 10 og §§ 15-17

3.1.2. Levering til eget gårdmejeri eller udenlandsk mejeri

Veterinærenheden skal udføre kontrol i besætninger, der leverer mælk til eget mejeri (gårdmejeri) på samme måde som ved anden mælkeproduktion, dvs. spørg ind til rutiner som beskrevet i afsnit 3.1 om Ordinær kontrol med produktion af rå mælk. Det kan dog være relevant at have særlig fokus på udtagning af prøver og undersøgelse for celletal, kimtal og restkoncentrationer samt i givet fald på leveringsstop.

Veterinærenheden skal udføre kontrol i besætninger, der leverer mælk direkte til udenlandske mejerier på samme måde som ved anden mælkeproduktion, dvs. spørg ind til rutiner som beskrevet i afsnit 3.1 om Ordinær kontrol med produktion af rå mælk. Det kan dog være relevant at have særlig fokus på udtagning af prøver og undersøgelse for celletal, kimtal og restkoncentrationer. Hvordan er opgavefordeling – er der en aftale med det udenlandske mejeri om udtagning af prøver og information om resultater? Hvordan sikrer mælkeproducenten, at Fødevarestyrelsen bliver orienteret, hvis et kriterium overskrides?

Se mere:

Tjeklister til ordinær kontrol: Små drøvtyggere og kvæg

Se lovgivning:

Hygiejneforordningen (852/2004), artikel 4, stk. 1, jf. bilag I, del A, punkt 2-4, punkt 6-8 og punkt 10

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer (853/2004), artikel 3, stk. 1, jf. bilag III, afsnit IX, kapitel I

Hygiejnebekendtgørelsen (bek. 535/2004), §§ 15-17

3.2. Ordinær kontrol med produktion af colostrum

Veterinærenheden skal udføre kontrol med produktion af colostrum på samme måde som beskrevet i afsnit 3.1 om Ordinær kontrol med produktion af rå mælk. Bemærk dog, at der ikke er kriterier for celletal i colostrum, men udelukkende kriterier for kimtal.

Hvis der leveres colostrum fra besætningen, vil det ofte være med dage eller ugers mellemrum, så mælkeproducenten vælger at indfryse colostrum, til der er samlet et parti af passende størrelse.

Kontrollen med produktion af colostrum bør fokusere på følgende forhold, og disse forhold skal indgå i hver ordinær kontrol:

- Spørg om mælkeproducentens kendskab til status for kriteriet for kimtal i colostrum. Holder mælkeproducenten øje med, at kimtallet holder sig inden for grænsen?

Hvis mælkeproducenten ikke holder øje, vejledes om, at det er mælkeproducentens ansvar. Samtidig vejledes om stop for levering af colostrum.

- Mælkeproducentens rutiner for kimtalsundersøgelser. Prøver skal udtages af colostrum før indfrysning for at kunne være repræsentative, idet indfrysning vil nedsætte antallet af bakterier og dermed give et fortegnet billede.
- Mælkeproducentens rutiner for nedkøling og eventuel indfrysning af colostrum. Nedkøling og eventuel indfrysning bør ske straks og i ikke for store portioner.

DIKO-tekster – søgeord:

Se afsnit 3.1

Se mere:

Tjeklister til ordinær kontrol: Små drøvtyggere og kvæg

Se lovgivning:

Hygiejneforordningen (852/2004), artikel 4, stk. 1, jf. bilag I, punkt 2-4, punkt 6-8 og punkt 10

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer (853/2004), artikel 3, stk. 1, jf. bilag III, afsnit IX, kapitel I

Hygiejnebekendtgørelsen (bek. 535/2024), § 14

3.3. Kontrol med besætning, der har leveret mælk trods overskredne kriterier for celletal eller kimal

Problemet opdages af fødevareenheden ved kontrol på mejeriet ved kontrol af indvejsninger fra producenter, som ikke må levere pga. overskridelser af det geometriske gennemsnit. Fødevareenheden sender nødvendig dokumentation til veterinærenheden. Veterinærenheden foretager administrativt en høring af mælkeproducenten – med besked om forventet administrativt bødeforlæg/politianmeldelse og, hvis der stadig leveres ulovligt, påbud om at ophøre. Veterinærenheden vurderer høringssvar og sender i givet fald administrativt bødeforlæg/politianmeldelse og hvis relevant indskærpelse.

Veterinærenheden foretager opfølgende kontrol administrativt ved at indkalde dokumentation for celletal/kimal fra mælkeproducenten.

Det er altid mælkeproducentens ansvar ikke at levere rå mælk eller colostrum i perioden, hvor den ikke må leveres. Derfor skal mælkeproducenten selv indhente oplysninger om resultater af undersøgelser, hvis mejeriet osv. ikke automatisk giver besked. Det vil ikke være en acceptabel forklaring fra mælkeproducenten, at mejeriet ikke har sendt besked.

DIKO-tekster – søgeord:

Se afsnit 3.1

Se lovgivning:

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer (853/2004), artikel 3, stk. 1, jf. bilag III, afsnit IX, kapitel I, del III, punkt 3 og 5

Hygiejnebekendtgørelsen (bek. 535/2024), §§ 14-17

3.4. Kontrol med besætning, der har leveret mælk med restkoncentrationer af antibiotika

Når det konstateres, at den rå mælk fra en mælkeproducent indeholder restkoncentrationer af antibiotika over grænseværdien, skal mælkeproducenten orientere Fødevarestyrelsen. Mælkeproducenten skal have iværksat de nødvendige foranstaltninger til at undgå rester af antibiotika i mælken.

Veterinærenheden skal foretage kontrol i overensstemmelse med instruks Medicin og Omsætning:

Retningslinjer for sanktionering/veterinærområdet

Se lovgivning:

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer (853/2004), artikel 3, stk. 1, jf. bilag III, afsnit IX, kapitel I, del III, punkt 4 og 5

Hygiejnebekendtgørelsen (bek. 535/2024), § 14, stk. 5

4. Fødevareenhedens kontrol af mælk

Fødevareenheden fører kontrol med fødevarevirksomheder, der modtager mælk fra mælkeproducenter, dvs. handelsvirksomheder, mejerier, inkl. gårdmejerier, og detailvirksomheder, inkl. et detailudsalg (f.eks. automat med pasteurisering, gårdbutik eller café) i besætningen, samt med levering af rå mælk fra mælkeproducenter direkte til endelige forbrugere (stalddørssalg).

Det er veterinærenheden, der fører kontrol med mælkehygiejne i den mælkeproducerende besætning, inkl. mælkeproducentens procedurer for at holde øje med celletal og kimtal, jf. beskrivelsen i afsnit 3.

4.1. Ordinær kontrol med mejerier

Der er en række bestemmelser om mælk, som modtages og håndteres på mejerier. Denne vejledning omhandler kun kontrol med modtagelsen af den rå mælk eller colostrum og håndteringen, indtil en eventuel varmebehandling eller anden forarbejdning påbegyndes.

Der er temperaturkrav for mælk, der er modtaget fra mælkeproducenten. Ved modtagelsen må temperaturen af mælk ikke overstige 10 °C. Hvis mælken forarbejdes senest to timer efter malkningen, gælder dette krav dog ikke. Det samme er tilfældet, hvis virksomheden af teknologiske årsager til fremstilling af bestemte mejeriprodukter har brug for en højere modtagetemperatur. Dette kan tillades og angives i autorisationen.

Efter modtagelsen skal rå mælk eller colostrum hurtigt nedkøles til højst 6 °C, og frosset rå mælk eller frosset colostrum skal holdes frosset, indtil virksomheden starter behandlingen. Hvis virksomheden modtager rå mælk eller colostrum, som er kølet til højst 10 °C, eller frosset rå mælk eller colostrum, gælder disse krav dog ikke, hvis mælken forarbejdes straks efter malkning eller senest fire timer efter modtagelse i virksomheden, eller hvis virksomheden har fået tilladelse fra Fødevarestyrelsen til at opbevare mælken ved en højere temperatur.

Hvis mejeriet vælger at varmebehandle komælk, er der særlige bestemmelser om kimtal ud over kriterierne for rå komælk. Virksomheden skal i sin HACCP-baserede egenkontrol beskrive, hvor lang tid der må gå, før mælken bliver varmebehandlet som led i fremstilling af mejeriprodukter, eller før allerede varmebehandlet mælk bliver taget i brug til fremstilling af mejeriprodukter. Hvis den fastsatte tid bliver overskredet, må der højst kunne påvises 300.000 kim/ml ved 30 °C i rå komælk, og højst 100.000 kim/ml ved 30 °C i varmebehandlet komælk.

Kontrollen på mejerier bør fokusere på følgende forhold, og disse forhold skal indgå i den ordinære kontrol mindst én gang hvert år:

- Virksomhedens kontrol med celletal og kimtal i den modtagne mælk. Opfylder mælk fra den enkelte mælkeproducent kriterierne for celletal og kimtal? Hvordan er proceduren for at orientere Fødevarestyrelsen, hvis kriterierne overskrides? Den tilsynsførende skal gennemgå en stikprøve af virksomhedens optegnelser over resultater. Hvis der på den kontrolforberedende rapport er oplysninger om, at en mælkeproducent, der leverer til virksomheden, har overskredet et kriterium for den rå mælk siden den tilsynsførende sidst har gennemgået en stikprøve i virksomheden, skal leverancer fra denne mælkeproducent indgå i stikprøven.

Der kan være behov for, at den tilsynsførende underretter en anden fødevareenhed om enkeltresultater over grænseværdien observeret under stikprøvekontrollen, så det kan indgå i den anden fødevareenheds stikprøvekontrol med celletal og kimtal i modtaget mælk. Nogle mælkeproducenter leverer til forskellige modtagere. F.eks. kan en mælkeproducent have eget gårdmejeri, hvortil vedkommende leverer mælk, og så af og til levere til et andet mejeri. Dette andet mejeri kender derfor ikke nødvendigvis det relevante glidende geometriske gennemsnit for mælkeproducentens mælk.

- Er der stoppet for levering, når det glidende geometriske gennemsnit ikke opfylder kriterierne efter 3 måneder fra 1. overskridelse? Hvilke procedurer har mejeriet til at sikre, at der udtages de nødvendige prøver og der stoppes for modtagelse af mælk ved overskridelse under skærpet overvågning samt når perioden for skærpet overvågning er udløbet?
- Virksomhedens kontrol med restkoncentrationer af antibiotika i den modtagne mælk. Opfylder mælk fra den enkelte mælkeproducent kriterierne for rester af antibiotika i mælken? Den tilsynsførende skal gennemgå en stikprøve af virksomhedens optegnelser over resultater. Hvis der er oplysninger om, at en mælkeproducent, der leverer til virksomheden, har leveret rå mælk med påviste restkoncentrationer siden den tilsynsførende sidst har gennemgået en stikprøve i virksomheden, skal leverancer fra denne mælkeproducent indgå i stikprøven.
- Virksomhedens kontrol med mælkens temperatur ved modtagelse. Er mælken tilstrækkeligt kølet? Den tilsynsførende skal gennemgå en stikprøve af virksomhedens temperaturregistreringer.
- Virksomhedens procedurer for nedkøling af mælken, henholdsvis opbevaring af colostrum på frost. Har virksomheden de nødvendige procedurer? Den tilsynsførende skal gennemgå en stikprøve af virksomhedens temperaturregistreringer.

Som udgangspunkt skal virksomhederne anvende ISO metoder til undersøgelse for kimtal og celletal. Der kan dog anvendes alternative metoder, hvis de er valideret i forhold til ISO-metoderne. Den ansvarlige for undersøgelsen skal kunne dokumentere, hvilken metode der anvendes. Det vil som regel fremgå af laboratorieresultatet:

- Kimtal: EN/ISO 4833 til kimtal ved 30 °C
- Celletal: ISO 13366-1 til somatisk celletal

DIKO-tekster – søgeord:

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

- Mejerier – Kriterier for rå mælk
- Mejerier - Kimtalskrav for rå og varmebehandlet komælk
- Mejerier - Tid/temperatur mælk

Se lovgivning:

Gennemførelsesforordningen for visse fødevarer (2074/2005), artikel 6a

Gennemførelsesforordningen om offentlig kontrol af animalske fødevarer (2019/627), artikel 50

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer (853/2004), artikel 3, stk. 1, jf. bilag III, afsnit IX, kapitel I, del II, B, punkt 3 og 4, del III, punkt 3 og 4, kapitel II, del I og del III

Hygiejnebekendtgørelsen (bek. 535/2024) § 14-17

4.2. Ordinær kontrol med gårdmejerier

Bestemmelserne beskrevet i afsnit 4.1 om Ordinær kontrol med mejerier gælder også for gårdmejerier.

Mulighederne for at overskride temperaturen på 10 °C ved modtagelsen og 6 °C efter modtagelsen er formentlig særligt relevante for gårdmejerier.

På gårdmejerier vil det ofte være den samme person, der optræder som ejer af både besætningen og mejeriet. Mejeriets ansvar for overvågning af leverandørmælken adskiller sig ikke fra, hvad der er gældende for andre besætninger og virksomheder. Man skal dog være opmærksom på, at ejeren i praksis ofte selv vil stå for udtagning og undersøgelse af prøver fra mælken, og selv skal stoppe sin egen levering af mælk til eget mejeri i tilfælde af overskridelse af kriterierne. Mejeriet kan også modtage mælk andre steder fra.

Kontrollen bør som udgangspunkt have fokus på de samme forhold som i andre mejerier, dog med et par ekstra spørgsmål:

- Virksomhedens kontrol med celletal og kimtal i den modtagne mælk. Er kriterierne for celletal eller kimtal overholdt? Hvordan er proceduren for at orientere Fødevarestyrelsen, hvis kriterierne overskrides? Den tilsynsførende skal gennemgå en stikprøve af virksomhedens optegnelser over resultater. Hvis der på den kontrolforberedende rapport er oplysninger om, at en mælkeproducent, der leverer til virksomheden, har overskredet et kriterium for den rå mælk siden den tilsynsførende sidst har gennemgået en stikprøve i virksomheden, skal leverancer fra denne mælkeproducent indgå i stikprøven.
- Virksomhedens kontrol med restkoncentrationer af antibiotika i den modtagne mælk. Er kriterierne for rester af antibiotika i mælken overholdt? Hvordan er proceduren for at orientere Fødevarestyrelsen, hvis der er rester over grænseværdien? Den tilsynsførende skal gennemgå en stikprøve af virksomhedens optegnelser over resultater. Hvis der er oplysninger om, at en mælkeproducent, der leverer til virksomheden, har leveret rå mælk med restkoncentrationer siden den tilsynsførende sidst har gennemgået en stikprøve i virksomheden, skal leverancer fra denne mælkeproducent indgå i stikprøven.
- Virksomhedens kontrol med mælkens temperatur ved modtagelse. Er mælken tilstrækkeligt kølet? Er der styr på tidsforløbet, hvis mælken håndteres ved en højere temperatur? Den tilsynsførende skal gennemgå en stikprøve af virksomhedens temperaturregistreringer.
- Virksomhedens procedurer for nedkøling af mælken, henholdsvis opbevaring af colostrum på frost. Har virksomheden de nødvendige procedurer, herunder styr på tidsforløbet, hvis mælken håndteres ved højere temperatur? Den tilsynsførende skal gennemgå en stikprøve af virksomhedens temperaturregistreringer.

DIKO-tekster – søgeord:

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

- Mejerier – Kriterier for rå mælk
- Mejerier - Kimtalskrav for rå og varmebehandlet komælk
- Mejerier - Tid/temperatur mælk

Se lovgivning:

Gennemførelsesforordningen for visse fødevarer (2074/2005), artikel 6a

Gennemførelsesforordningen om offentlig kontrol af animalske fødevarer (2019/627), artikel 50

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer (853/2004), artikel 3, stk. 1, jf. bilag III, afsnit IX, kapitel I, del II, B, punkt 3 og 4, del III, punkt 3 og 4, kapitel II, del I og del III

4.3. Ordinær kontrol i kæder

En række virksomheder kan have et fælles kontor, som f.eks. holder øje med celletal og kimalt eller restkoncentrationer af antibiotika i mælk fra mælkeproducenter. I sådanne tilfælde kan kontrollen med celletal og kimalt henholdsvis restkoncentrationer af antibiotika i mælk fra mælkeproducenterne udføres på det fælles kontor. Dette gælder uanset, om det fælles kontor er omfattet af den formelle ordning med kædekontrol.

Kontrollen skal tilpasses de aktiviteter, som varetages af det fælles kontor. Det kan f.eks. være følgende forhold:

- Virksomhedens kontrol med celletal og kimalt i den mælk, der modtages i de tilknyttede virksomheder. Den tilsynsførende skal gennemgå en stikprøve af virksomhedens optegnelser over resultater. Hvis der på den kontrolforberedende rapport er oplysninger om, at en mælkeproducent, der leverer til virksomheden, har overskredet et kriterium for den rå mælk siden den tilsynsførende sidst har gennemgået en stikprøve i virksomheden, skal leverancer fra denne mælkeproducent indgå i stikprøven.
- Virksomhedens kontrol med restkoncentrationer af antibiotika i den mælk, der modtages i de tilknyttede virksomheder. Den tilsynsførende skal gennemgå en stikprøve af virksomhedens optegnelser over resultater. Hvis der er oplysninger om, at en mælkeproducent, der leverer til virksomheden, har leveret rå mælk med restkoncentrationer siden den tilsynsførende sidst har gennemgået en stikprøve i virksomheden, skal leverancer fra denne mælkeproducent indgå i stikprøven.
- Virksomhedens procedure for orientering af Fødevestyrelsen ved overskridelse af kriterier. Den tilsynsførende skal sammenholde resultaterne af virksomhedens kontrol med celletal og kimalt samt restkoncentrationer med orienteringer af Fødevestyrelsen.

Kontrollen i de virksomheder, der er omfattet af aktiviteterne i det fælles kontor, skal tilpasses denne situation. Dvs. kontrollen i den enkelte virksomhed skal fokusere på de emner, der ikke allerede er kontrolleret i det fælles kontor. Den enkelte virksomhed skal redegøre for, hvad virksomheden selv står for.

DIKO-tekster – søgeord:

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

- Mejerier – Kriterier for rå mælk

Se lovgivning:

Gennemførelsesforordningen for visse fødevarer (2074/2005), artikel 6a

Gennemførelsesforordningen om offentlig kontrol af animalske fødevarer (2019/627), artikel 50, jf. bilag III

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer 853/2004), artikel 3, stk. 1, jf. bilag III, afsnit IX, kapitel I, del II, B, punkt 3 og 4, del III, punkt 3 og 4, kapitel II, del I og del III

4.4. Ordinær kontrol med handelsvirksomheder

Der er en række bestemmelser om mælk, som modtages og håndteres i virksomheder efter primærproduktionen. Denne vejledning omhandler kun kontrol med modtagelsen og transport og eventuel oplagring af den rå mælk eller colostrum.

Der er temperaturkrav for mælk, der er modtaget fra mælkeproducenten. Mælkeproducenten skal køle mælken til højst 8 °C, når mælken afhentes dagligt, eller 6 °C, hvis den afhentes sjældnere. Kølekæden må ikke brydes under transporten, så mælkens temperatur må ikke overstige 10 °C ved ankomsten til bestemmelsesvirksomheden. Handelsvirksomheden skal sørge for, at mælkens temperatur som udgangspunkt ikke på noget tidspunkt overstiger 10 °C.

Hvis mælken forarbejdes senest to timer efter malkningen, eller virksomheden har fået en tilladelse fra Fødevarestyrelsen til at modtage mælk med en højere temperatur, må mælken være varmere end 10 °C. Disse undtagelser er kun relevante for handelsvirksomheden, hvis mælken leveres til et mejeri, som kan leve op til betingelserne for undtagelserne.

Bestemmelser om nedkøling af mælk til 6 °C hurtigt efter modtagelse gælder ikke for handelsvirksomheder, men kun for mejerier (forarbejdningsvirksomheder).

Bestemmelser om kriterier for mælken gælder også for mælk, som forhandles via handelsvirksomheder. Nogle handelsvirksomheder har aftale med mælkeproducenten om, at det er handelsvirksomheden, der sørger for udtagning og undersøgelse af prøver.

Nogle handelsvirksomheder leverer mælken til udenlandske mejerier. Det ændrer ikke på, at temperaturbestemmelserne skal overholdes. Men det kan betyde, at handelsvirksomheden ikke har påtaget sig at sørge for udtagning og undersøgelse af prøver.

Mælkekontrollen skal tilpasses de aktiviteter, som virksomheden har. Hvis virksomheden har påtaget sig opgaven med at udtage prøver og få disse undersøgt for celletal, kimtal og restkoncentrationer af antibiotika, bør kontrollen fokusere på følgende forhold, og disse forhold skal indgå i den ordinære kontrol mindst én gang hvert år eller ved hver ordinær kontrol, hvis virksomheden ikke kontrolleres hvert år:

- Virksomhedens kontrol med celletal og kimtal i den modtagne mælk. Opfylder mælk fra den enkelte mælkeproducent kriterierne for celletal og kimtal? Hvordan er proceduren for at orientere Fødevarestyrelsen, hvis kriterierne overskrides? Den tilsynsførende skal gennemgå en stikprøve af virksomhedens optegnelser over resultater. Hvis den tilsynsførende har oplysninger om, at en mælkeproducent, der leverer til virksomheden, har overskredet et kriterium for den rå mælk siden den tilsynsførende

sidst har gennemgået en stikprøve i virksomheden, skal leverancer fra denne mælkeproducent indgå i stikprøven.

Der kan være behov for, at den tilsynsførende underretter en anden fødevareenhed om enkeltresultater over grænseværdien observeret under stikprøvekontrollen, så det kan indgå i den anden fødevareenheds stikprøvekontrol med celletal og kimaltal i modtaget mælk. Nogle mælkeproducenter leverer til forskellige modtagere. F.eks. kan en mælkeproducent have eget gårdmejeri, hvortil vedkommende leverer mælk, og så af og til levere til et andet mejeri. Dette andet mejeri kender derfor ikke nødvendigvis det relevante glidende geometriske gennemsnit for mælkeproducentens mælk.

- Virksomhedens kontrol med restkoncentrationer af antibiotika i den modtagne mælk. Opfylder mælk fra den enkelte mælkeproducent kriterierne for rester af antibiotika i mælken? Den tilsynsførende skal gennemgå en stikprøve af virksomhedens optegnelser over resultater. Hvis der er oplysninger om, at en mælkeproducent, der leverer til virksomheden, har leveret rå mælk med påviste restkoncentrationer siden den tilsynsførende sidst har gennemgået en stikprøve i virksomheden, skal leverancer fra denne mælkeproducent indgå i stikprøven.

Uanset om virksomheden har påtaget sig opgaven med at udtage prøver og få disse undersøgt, bør følgende forhold også indgå i den ordinære kontrol mindst én gang hvert år eller ved hver ordinær kontrol, hvis virksomheden ikke kontrolleres hvert år:

- Virksomhedens kontrol med mælkens temperatur ved modtagelse. Er mælken tilstrækkeligt kølet? Den tilsynsførende skal gennemgå en stikprøve af virksomhedens temperaturregistreringer.

Som udgangspunkt skal virksomhederne anvende ISO-metoder til undersøgelse for kimaltal og celletal. Der kan dog anvendes alternative metoder, hvis de er valideret i forhold til ISO-metoderne. Den ansvarlige for undersøgelsen skal kunne dokumentere, hvilken metode der anvendes. Det vil som regel fremgå af laboratorieresultatet:

- Kimaltal: EN/ISO 4833 til kimaltal ved 30 °C
- Celletal: ISO 13366-1 til somatisk celletal

DIKO-tekster – søgeord:

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

- Mejerier – Kriterier for rå mælk
- Mejerier - Tid/temperatur mælk

Se lovgivning:

Gennemførelsesforordningen for visse fødevarer (2074/2005), artikel 6a

Gennemførelsesforordningen om offentlig kontrol af animalske fødevarer (2019/627), artikel 50, jf. bilag III

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer (853/2004), artikel 3, stk. 1, jf. bilag III, afsnit IX, kapitel I, del II, B, punkt 3 og 4, del III, punkt 3 og 4, kapitel II, del I og del III

4.5. Ordinær kontrol med detailvirksomheder

I Danmark er der et generelt forbud mod at markedsføre rå konsummælk og rå konsumfløde til endelige forbrugere. Det er en national regel. Der er enkelte undtagelser, idet primærproducenten må levere 70 liter rå mælk pr. uge direkte til endelige forbrugere, og køkkener på landbrugsskoler o.l. må anvende og servere rå mælk til personale og elever.

Detailvirksomheder, f.eks. butikker eller restauranter, der modtager rå mælk direkte fra mælkeproducenter, skal sikre, at den rå mælk og den rå fløde ved modtagelsen og ved opbevaringen ikke kan forveksles med pasteuriseret mælk eller fløde.

Detailvirksomheden skal varmebehandle den rå mælk, den rå fløde eller den ret, hvori den rå mælk eller den rå fløde skal indgå, til mindst 75 °C eller på en måde, så den rå mælk eller rå fløde er behandlet svarende til pasteurisering. Virksomheden kan dog anvende en anden kombination af tid og temperatur, hvis virksomheden kan dokumentere, at denne behandling betyder, at fødevaren ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Mælkekontrollen bør fokusere på følgende forhold:

- Virksomhedens procedurer for at holde den rå mælk adskilt fra anden mælk.
- Virksomhedens procedurer for varmebehandling af mælken før servering. Hvis virksomheden ikke opvarmer til 75 °C eller har et anlæg til pasteurisering, skal den tilsynsførende kontrollere virksomhedens risikoanalyse for sikkerheden i varmebehandlingen. Hvis denne kontrol er foretaget ved et tidligere kontrolbesøg, skal den ikke gentages, medmindre der er konkret anledning til det. Den tilsynsførende skal gennemgå en stikprøve af virksomhedens optegnelser over relevante temperaturer ved behandlingen af den rå mælk.

Detailvirksomheden skal registrere aktiviteten via den digitale registreringsblanket.

Fødevareenheden skal sikre korrekt registrering af aktiviteten i KOR.

DIKO-tekster – søgeord:

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

- Mejerier – Kriterier for rå mælk
- Mejerier - Tid/temperatur mælk

Se mere i:

[Hygiejnevejledningen \(10099/2023\), afsnit 56.12](#)

[Autorisationsvejledningen \(9164/2025\), afsnit 24](#)

foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/blanketter/sider/Autorisation-registrering

Se lovgivning:

[Hygiejneforordningen for animalske fødevarer \(853/2004\), artikel 3, stk. 1, jf. bilag III, afsnit IX, kapitel II, del II, punkt 1, litra a](#)

[Autorisationsbekendtgørelsen \(bek. 1223/2024\), § 10, stk. 3, nr. 1, og § 39](#)

4.6. Ordinær kontrol med mælkeproducenters direkte levering af rå mælk til endelige forbrugere (stalddørssalg)

En mælkeproducent må levere op til 70 liter rå mælk pr. uge direkte til endelige forbrugere. Der må ikke leveres colostrum direkte til endelige forbrugere.

Når det drejer sig om rå komælk, skal besætningen være indplaceret i Salmonella Dublin-niveau 1.

Uanset dyreart skal den rå mælk udleveres til forbrugeren senest 24 timer efter udmalkning, og den rå mælk skal være nedkølet til 6 °C straks efter udmalkning. Den rå mælk skal overholde de sædvanlige kriterier for celletal og kimal, når det drejer sig om rå komælk, og kimal, når det drejer sig om rå mælk fra andre dyrearter, samt for rester af antibiotika uanset dyreart.

Hvis den rå mælk tages fra den tank, hvorfra der leveres til mejeri eller handelsvirksomhed, skal der ikke udtages og undersøges yderligere prøver til kontrol af celletal, kimal og antibiotikarester.

Uanset dyreart skal der udtages og undersøges prøver mindst én gang pr. måned for E. coli. Resultatet er utilfredsstillende, hvis der påvises mere end 10 kim/g mælk. Som udgangspunkt skal mælkeproducenten stoppe levering af rå mælk til endelige forbrugere, hvis der er et resultat for E. coli på mere end 10 kim/g mælk. Dog kan leveringen fortsætte, hvis indholdet af E. coli ikke overstiger 100 kim/g, og de foregående seks undersøgelser ikke overstiger 10 kim/g. Mælkeproducenten skal inden en uge efter modtagelsen af det utilfredsstillende resultat sikre, at der udtages og undersøges en ny prøve for E. coli.

Den rå mælk kan eventuelt leveres fra en automat, som holder den rå mælk kølet, og hvor forbrugeren selv trækker mælken. Denne salgsform anses også for at være direkte levering fra mælkeproducenten til endelige forbrugere.

Hvis automaten behandler mælken svarende til pasteurisering, er der ikke længere tale om direkte levering af rå mælk. Så er der tale om detailhandel, når aftagere af mælken er endelige forbrugere. I denne sammenhæng gælder de særlige betingelser for direkte levering af rå mælk fra mælkeproducenten til endelige forbrugere ikke. Denne detailhandel skal kontrolleres som beskrevet i afsnit 4.5 om Ordinær kontrol med detailvirksomheder.

Mælkekontrollen med mælkeproducentens direkte levering af rå mælk til endelige forbrugere bør fokusere på følgende forhold, og disse forhold skal indgå i hver ordinær kontrol:

- Besætningens indplacering i Salmonella Dublin-niveau 1, når det drejer sig om rå komælk.
- Mælkeproducentens procedurer for nedkøling af mælken og overholdelse af tidsgrænse for den direkte levering.
- Mælkeproducentens kontrol med E. coli i mælken. Den tilsynsførende skal gennemgå en stikprøve af resultater af laboratorieundersøgelser.
- Mælkeproducentens dokumentation for, at der højst leveres 70 liter rå mælk pr. uge ved direkte levering. Den tilsynsførende skal gennemgå en stikprøve af virksomhedens optegnelser over leverede mængder.

- Mælkeproducentens procedurer for at undlade direkte levering af rå mælk til endelige forbrugere i perioder med overskredne kriterier.

Mælkeproducenten skal registrere aktiviteten via den digitale registreringsblanket.

Fødevareenheden skal sikre korrekt registrering af aktiviteten i KOR.

DIKO-tekster – søgeord:

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

- Primærproducentens direkte salg af rå komælk - Salmonella Dublin-niveau
- Primærproducentens direkte salg af rå mælk – Markedsføring
- Primærproducentens direkte salg af rå mælk - Mikrobiologiske kriterier
- Primærproducentens direkte salg af rå mælk - Mængdebegrænsning
- Primærproducentens direkte salg af rå mælk - Procedurer for leveringsstop

Godkendelser mv.:

- Primærproducentens direkte salg af rå mælk – Registrering

Se lovgivning:

Autorisationsbekendtgørelsen (bek. 1223/2024), § 6, stk. 2, nr. 3, og stk. 3

Hygiejnbekendtgørelsen (bek. 535/2024), § 4

Kvægbekendtgørelsen, (bek. 1493/2022), § 11

5. Kommunikation mellem veterinærenhed og fødevareenhed

Det er væsentligt for den effektive kontrol, at kontrolenhederne giver hinanden besked om relevante kontrolfund.

5.1. Besked fra veterinærenhed til fødevareenhed

Hvis en veterinærenhed ved kontrol i besætninger opdager, at en besætning skulle være stoppet med at levere mælk til konsum, f.eks. fordi kriterierne for celletal eller kimal eller grænseværdien for rester af antibiotika er overskredet, skal veterinærenheden orientere fødevareenheder.

Fødevareenheden skal ved kontrol på mejeriet (evt. blot ved næste kontrol), se på mejeriets procedurer for kontrollen med kriterierne for celletal eller kimal eller procedurer for kontrollen med rester af antibiotika. Gennemgang af sagen på mejeriet skal afklare, om der er fejl eller mangler i mejeriets egenkontrol.

Lovgivning:

Gennemførelsesforordningen om offentlig kontrol af animalske fødevarer (2019/627), artikel 50, stk. 2

Hygiejnbekendtgørelsen (bek. 535/2024), § 13-15

5.2. Besked fra fødevareenhed til veterinærenhed

Hvis en fødevareenhed ved kontrol i mejeri, inkl. hovedkontor, eller hos handelsvirksomhed eller detailvirksomhed finder, at en besætning skulle være stoppet med at levere mælk, f.eks. fordi kriterierne for celletal eller kimtal er overskredet, skal fødevareenheden underrette den relevante veterinærenhed.

Veterinærenheden skal foretage administrativ kontrol i besætningen, jf. afsnit 3.3 om Kontrol med besætning, der har leveret mælk trods overskredne kriterier for celletal eller kimtal.

Se lovgivning:

Gennemførelsesforordningen om offentlig kontrol af animalske fødevarer (2019/627), artikel 50, stk. 2

Hygiejnebekendtgørelsen (bek. 535/2024), § 13-15

6. Ikrafttræden

Vejledningen anvendes fra 1. april 2025.

Samtidig ophæves:

- Vejledning nr. 9048 af 23. december 2005 om mælkekontrol
- Vejledning nr. 10577 af 23. september 2015 om anvendelse af rå mælk og rå fløde i detailvirksomheder

Fødevarestyrelsen, den 24. marts 2025

CHARLOTTE KØLLN

Lovgivning m.v.

Fødevareforordningen

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevaresikkerhed

Foderhygiejneforordningen

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 183/2005 af 12. januar 2005 om krav til foderstofhygiejne

Hygiejneforordningen

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer

Forordningen om offentlig kontrol

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625 af 15. marts 2017 om offentlig kontrol og andre officielle aktiviteter med henblik på at sikre anvendelsen af fødevare og foderlovgivningen og reglerne for dyresundhed og dyrevelfærd, plantesundhed og plantebeskyttelsesmidler, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001, (EF) nr. 396/2005, (EF) nr. 1069/2009, (EF) nr. 1107/2009, (EU) nr. 1151/2012, (EU) nr. 652/2014, (EU) 2016/429 og (EU) 2016/2031, Rådets forordning (EF) nr. 1/2005 og (EF) nr. 1099/2009 samt Rådets direktiv 98/58/EF, 1999/74/EF, 2007/43/EF, 2008/119/EF og 2008/120/EF og om ophævelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004, Rådets direktiv 89/608/EØF, 89/662/EØF, 90/425/EØF, 91/496/EØF, 96/23/EF, 96/93/EF og 97/78/EF og Rådets afgørelse 92/438/EØF (forordningen om offentlig kontrol)

Gennemførelsesforordningen om offentlig kontrol af animalske fødevarer

Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/627 af 15. marts 2019 om ensartede praktiske ordninger for gennemførelse af offentlig kontrol af animalske produkter til konsum, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625, og om ændring af Kommissionens forordning (EF) nr. 2074/2005 for så vidt angår offentlig kontrol

Gennemførelsesforordningen for visse fødevarer

Kommissionens forordning (EF) nr. 2074/2005 af 5. december 2005 om gennemførelsesbestemmelser vedrørende visse produkter i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 og vedrørende offentlig kontrol i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004, om fravigelse fra Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 og om ændring af forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004

Straffebestemmelser for overtrædelse af fødevareforordningen

Bekendtgørelse nr. 937 af 18. maj 2021 om straffebestemmelser for overtrædelse af fødevareforordningen, gennemførelsesforordningen for animalske fødevarer og gennemførelsesforordningen om sporbarhedskrav for spirer og frø beregnet til produktion af spirer

Straffebestemmelser for overtrædelse af hygiejneforordninger

Bekendtgørelse nr. 456 af 24. april 2019 om straffebestemmelser for overtrædelse af visse forordninger om fødevarehygiejne

CHR-bekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 1159 af 8. august 2022 om registrering i CHR og om identifikation af kvæg, svin, får, geder, heste, hjorte eller kameler

Kvægbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 1493 af 6. december 2022 om salmonella hos kvæg og visse andre husdyr

Foderbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 583 af 30. maj 2024 om foder og fodervirksomheder, og om straffebestemmelser for overtrædelse af relaterede EU-retsakter

Hygiejnebekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 535 af 28. maj 2024 om fødevarehygiejne

Autorisationsbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 1223 af 25. november 2024 om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.

Hygiejnevejledningen

Vejledning nr. 10099 af 20. december 2023 om fødevarehygiejne (Hygiejnevejledningen)

Autorisationsvejledningen

Vejledning nr. 9195 af 16. marts 2023 om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.

◇

Bilag 2.

Beregning af geometrisk gennemsnit

Der er kriterier for celletal og kintal for rå komælk. For rå mælk fra andre dyrearter, herunder geder og får, samt for colostrum er der kriterier for kintal.

For komælk beregnes kriteriet for celletal som et glidende geometrisk gennemsnit i en periode på tre måneder med mindst én prøve pr. måned.

For komælk og mælk fra andre arter beregnes kriteriet for kintal som et glidende geometrisk gennemsnit i en periode på to måneder med mindst to prøver pr. måned.

For colostrum beregnes kriteriet for kintal ved hver leverance.

Som eksempel vises her beregning i Excel af geometrisk gennemsnit for celletal i en periode på tre måneder:

	A	B	C	D	E	F	G	H
1	Dato	Analyseresultat for celletal	Log ₁₀	ln		Geometrisk gennemsnit		
2	01-05-2020	246.000	5,390935107	12,41308681		Formel:		
3	05-05-2020	268.000	5,428134794	12,49874226				
4	09-05-2020	209.000	5,320146286	12,25008953		$G = \sqrt[n]{a \times b \times c \times \dots \times n}$		
5	13-05-2020	279.000	5,445604203	12,53896706				
6	17-05-2020	332.000	5,521138084	12,71289025		Beregning med indbygget formel		
7	21-05-2020	378.000	5,5774918	12,84264947				
8	25-05-2020	476.000	5,677606953	13,07317313		=GEOMIDDEL(VÆRDI(B2:B24))		346.889
9	29-05-2020	384.000	5,584331224	12,85839783				
10	02-06-2020	454.000	5,657055853	13,02585248				
11	06-06-2020	325.000	5,511883361	12,69158046		Beregning med logaritmer (log ₁₀)		
12	10-06-2020	386.000	5,586587305	12,86359265		$G = \frac{\log a + \log b + \log c + \dots + \log n}{n}$		
13	14-06-2020	372.000	5,57054294	12,82664913				
14	18-06-2020	442.000	5,645422269	12,99906516				
15	22-06-2020	430.000	5,633468456	12,97154049		n		23
16	26-06-2020	570.000	5,755874856	13,25339164		Sum af log	=C25	127,4243873
17	30-06-2020	163.000	5,212187604	12,00150548		Division	=H16/H15	5,540190754
18	04-07-2020	446.000	5,649334859	13,00807423		10 ^{Division}	=10^H17	346.889
19	08-07-2020	275.000	5,439332694	12,52452638			=POTENS(10;H17)	346.889
20	12-07-2020	333.000	5,522444234	12,71589777				
21	16-07-2020	460.000	5,662757832	13,03898177		Beregning med naturlig logaritme (ln)		
22	20-07-2020	419.000	5,622214023	12,9456262		$G = \frac{\ln a + \ln b + \ln c + \dots + \ln n}{n}$		
23	24-07-2020	278.000	5,444044796	12,53537639				
24	28-07-2020	368.000	5,565847819	12,81583822				
25		Sum	127,4243873	293,4054948		n		23
26						Sum af ln	=D25	293,4054948
27						Division	=H26/H25	12,75676064
28						e ^{Division}	=EKSP(H27)	346.889

◇

Bilag 3.

Tidsforløb ved overskridelse af kriterium

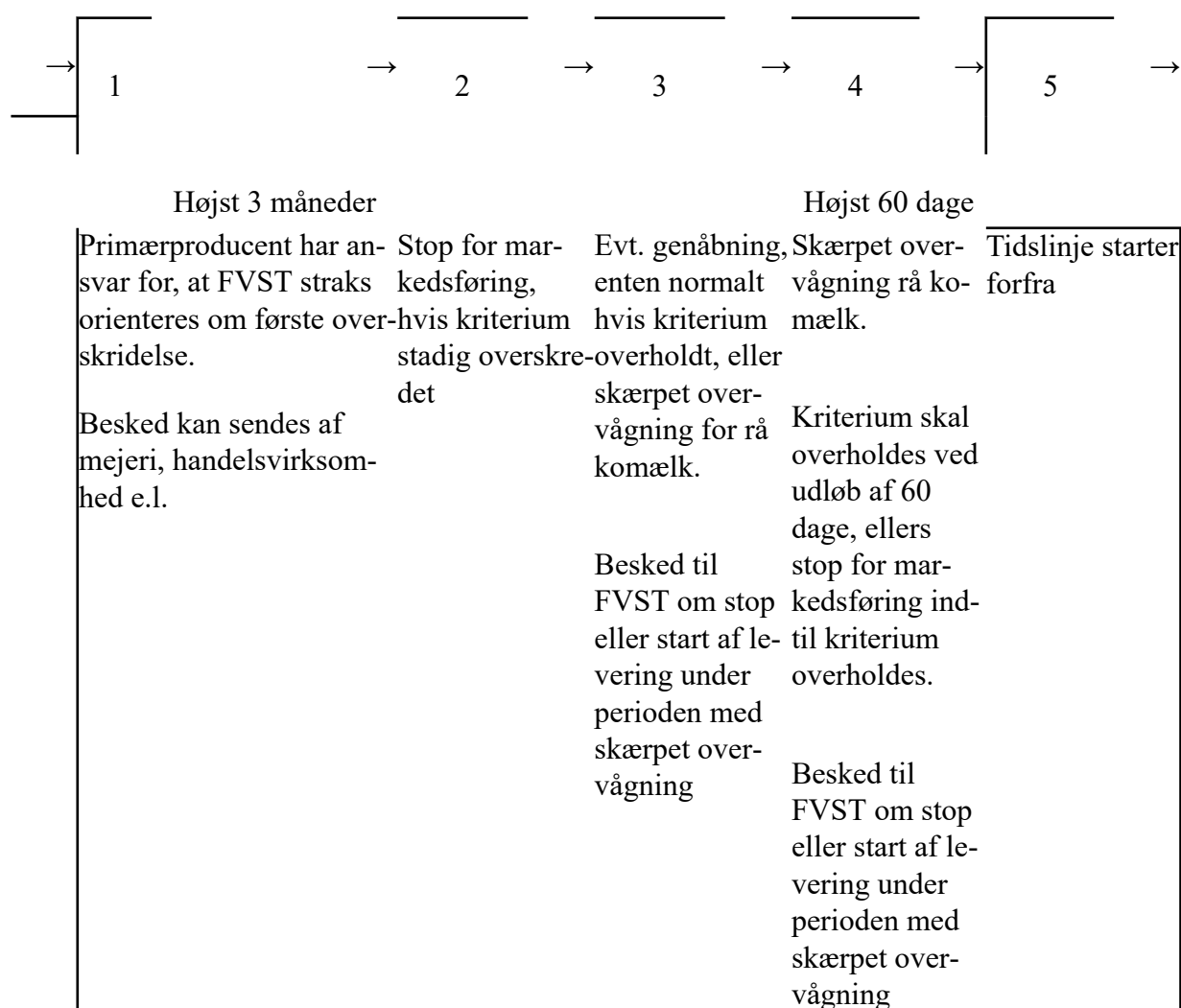
Tabellen viser tidsforløbet ved overskridelse af kriterierne for celletal eller kimtal i rå mælk. Bemærk, at muligheden for levering i periode med skærpet overvågning kun gælder for rå komælk.

Tallene angiver tidspunkter, hvor der skal foretages en handling fra den ansvarlige virksomhed.

Se lovgivning:

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, kapitel I, del III, punkt 3 og 5

Hygiejnebekendtgørelsen, §§ 15-17



◇

1	1. overskridelse	Underretning om overskridelse og evt. stop for levering
---	------------------	---

	Primærproducent har ansvar for, at FVST straks orienteres om overskridelse. Besked kan sendes af mejeri, handelsvirksomhed e.l.	Primærproducenten har ansvar for, at Fødevarestyrelsen straks orienteres om overskridelse af det glidende geometriske gennemsnit for celletal eller kintal. Primærproducenten kan have aftale med mejeri, handelsvirksomhed e.l. om, at disse sender besked til Fødevarestyrelsen. Kriteriet skal igen overholdes senest 3 måneder efter 1. konstatering. Primærproducenten må ikke markedsføre mælk efter de 3 måneder, hvis kriteriet stadig ikke overholdes (jf. dog muligheden for at markedsføre rå komælk under skærpet overvågning). Primærproducenten skal iværksætte foranstaltninger, der genopretter forholdet og hindrer fremtidige lignende forhold. Dato for udløb af de 3 måneder og ophør af markedsføring er: – samme dato i 3. måned efter 1. overskridelse, f.eks. 15. marts -> 15. juni, og – hvis datoen ikke findes i 3. måned, så sidste dag i 3. måned, f.eks. 31. august -> 30. november; 30. november -> 28. februar eller 29. februar i skudår. Dvs. primærproducenten må ikke markedsføre fra denne dato (jf. dog muligheden for at markedsføre rå komælk under skærpet overvågning). Markedsføringsforbuddet træder i kraft kl. 00.00 på datoen, i eksemplerne kl. 00.00 den 15. juni, 30. november og 28. eller 29. februar.
2	Stop for markedsføring 3 måneder efter 1. overskridelse Stop for markedsføring, hvis kriterium stadig overskredet	Ved overskridelse af et glidende geometrisk gennemsnit ved udløb af 3 måneders fristen, skal primærproducenten på eget initiativ afbryde markedsføring af rå mælk fra besætningen (jf. dog muligheden for at markedsføre rå komælk under skærpet overvågning).
3	Genåbning for markedsføring Evt. genåbning, enten normalt hvis kriteri-	Primærproducenten har ansvar for først at genoptage markedsføring, når kriterierne igen er overholdt, eller ved start af periode med skærpet overvågning for rå komælk. Det er en forudsætning, at der foreligger analyseresultater.

	um overholdt, eller skærpet overvågning for rå komælk.	Analyseresultaterne kan enten vise, at 1. det glidende geometriske gennemsnit for det pågældende kriterium er igen opfyldt, eller 2. en repræsentativ enkeltprøve, som er udtaget tidligst på datoen for stop for markedsføring, opfylder grænseværdien for det pågældende kriterium. Ad 1. Primærproducenten må ikke markedsføre rå mælk på sædvanlige betingelser, før kriteriet igen er overholdt, dvs. ordinære enkeltprøver har bragt det glidende geometriske gennemsnit i overensstemmelse med det kriterium, som har været overskredet. Ad 2. Hvis det glidende geometriske gennemsnit for det pågældende kriterium stadig er overskredet, kan primærproducenten vælge at markedsføre rå komælk under skærpet overvågning.
4	Skærpet overvågning Skærpet overvågning rå komælk. Kriterium skal overholdes ved udløb af 60 dage, ellers stop for markedsføring indtil kriterium overholdes. Besked til FVST om start af levering under skærpet overvågning	Primærproducenten kan vælge at markedsføre rå komælk i en periode med skærpet overvågning. Det forudsætter, at mælkeproducenten giver Fødevarestyrelsen besked herom via en blanket på virk.dk. Perioden kan højst være på 60 dage. De 60 dage regnes fra 3 måneders dagen fra 1. overskridelse af det glidende geometriske gennemsnit, uanset hvornår markedsføringen under skærpet overvågning begynder. Perioden med skærpet overvågning kan påbegyndes på to måder: – Mindst én repræsentativ enkeltprøve har dokumenteret, at den rå komælk i mælkeproducentens tank højst indeholder 400.000 celler/ml henholdsvis 100.000 kim/ml, afhængig af hvilket kriterium, der var overskredet. Der må ikke afhentes mælk fra mælkeproducenten, før resultatet foreligger. – Hvis den rå komælk rutinemæssigt, også i perioden før overskridelsen af et kriterium blev konstateret, undersøges for celletal og kimtal ved hver afhentning, kan mælken afhentes og en repræsentativ prøve udtages fra den afhentede mælk. Den rå komælk må højst indeholde 400.000 celler/ml henholdsvis 100.000 kim/ml, afhængig af hvilket kriterium, der var overskredet. I perioden med skærpet overvågning skal samtlige ordinære enkeltprøver udtaget for det kriterium (celletal eller kimtal), der har ført til stop for markedsføring, overholde den pågældende grænseværdi. Såfremt primærproducenten ikke overholder det glidende geometriske gennemsnit for det pågældende kriterium senest ved afslutningen af

		perioden med skærpet overvågning, skal primærproducenten på eget initiativ stoppe markedsføring af rå komælk. Primærproducenten må først begynde at markedsføre rå komælk igen, når det glidende geometriske gennemsnit for det pågældende kriterium overholdes.
5	Start forfra Tidslinje starter forfra	Hvis en primærproducent enten inden for 3 måneders fristen eller i perioden på 60 dage under skærpet overvågning igen opfylder det pågældende kriterium, ”nulstilles” systemet. Hvis en primærproducent inden for 3 måneders fristen eller i perioden under skærpet overvågning ikke kommer til at opfylde det pågældende kriterium, må primærproducenten først begynde at markedsføre rå mælk igen, når ordinære enkeltprøver har bragt det glidende geometriske gennemsnit i overensstemmelse med det kriterium, som har været overskredet.