



Elina Lahti  
Avdelningen för epidemiologi och sjukdomskontroll

Livsmedelsverket  
Box 622  
751 26 Uppsala

[livsmedelsverket@slv.se](mailto:livsmedelsverket@slv.se)

## Yttrande - Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien, Dnr 2019/04035

Dnr 2019/04035

Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA) har anmodats inkomma med synpunkter på en remiss från Livsmedelsverket om en ändring i Livsmedelsverkets föreskrift LIVSFS 2005:20 om livsmedelshygien.

Föreskriftsändringen handlar om en vidare tillämpning av undantaget avseende analys av antalet bakterier samt somatiskt celltal för mjölk och mjölkprodukter som används för tillverkning av ost, fäbodost och messmör på fäbodrar. Enligt den nuvarande föreskriften behöver obehandlad mjölk som används för tillverkning av ostar som lagrats i minst 60 dagar samt mjölkprodukter som används för framställning av fäbodost och messmör inte analyseras för antalet bakterier och somatiskt celltal. Undantaget gäller enbart för den tid då djuren vistas i fäboden. Livsmedelsverket föreslår med ändringen att alla ostar som tillverkas på fäbodrar omfattas av ändringen, det vill säga oberoende av lagringstid. Istället för somatiskt celltal föreslår Livsmedelsverket att livsmedelsföretagen ska ha dokumenterade rutiner som innefattar kontroll av djurens individuella celltal med California Mastitis Test (CMT).

SVA önskar framföra följande synpunkter:

SVA anser att fäbodväsendet är ett viktigt arv att värna ur kulturella och ekologiska synpunkter. Det är angeläget att fäboden följer de branschriktlinjer för god hygien som fäbodnäringen tagit fram tillsammans med myndigheter.

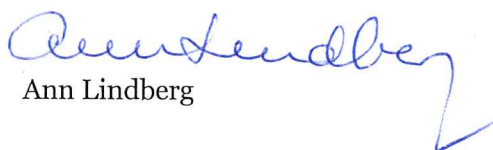
Anledningen till undantaget är främst logistisk, det vill säga svårigheterna att upprätthålla kylkedjan och att få proverna i tid till analyserande laboratorier. SVA instämmer med Livsmedelsverket om bedömningen att totalantalet bakterier främst är en hygienindikator medan somatiskt celltal är en indikator på juverhälsa. SVA anser att en korrekt användning av CMT är ett bra verktyg för uppföljning av somatiskt celltal hos mjölkproducerande djur. CMT är en indirekt

mätning av det somatiska celltalet vilket borde framgå i lagtexten för att undvika eventuella missförstånd. Mjölk och mjölkprodukter kan dock innehålla eller kontamineras med sjukdomsframkallande mikrober. Även om kopplingen mellan totalantalet bakterier och sjukdomsframkallande bakterier är svag, som Livsmedelsverket konstaterar, ger det en viss indikation om hygien. God hygien vid mjölkning, hantering av mjölk samt tillverkning av mjölkprodukter är ytterst betydelsefull. SVA vill framhålla vikten av pastörisering av mjölk för att minska risken för sjukdomsframkallande mikrober i mjölkprodukter.


Livsmedelsverket har enligt bakgrundsmaterialet "ingen uppgift om hur många av dessa fäbodbruk som bedöms vara livsmedelsföretag eller som tillverkar eller vill börja tillverka de produkter som omfattas av den föreslagna bestämmelsen". Även om tillverkningen av livsmedel på fäbodan är antagligen småskalig anser SVA att det vore av vikt att kontinuerligt ta fram uppgifter om tillverkning av livsmedel på fäbodan, exempelvis genom att skapa register om dessa livsmedelsföretag. Utan uppgifter om verksamhetens omfattning är det svårt att bedöma eventuella risker för folkhälsan från denna verksamhet.

Beslut i detta ärende har fattats av generaldirektören Ann Lindberg. I den slutliga handläggningen har deltagit biträdande statsveterinären Ylva Persson samt epidemiologen Elina Lahti, föredragande.

Med vänlig hälsning



Ann Lindberg



Elina Lahti