



Sjekkliste for eigenrevisjon



7 MJØLK

© Matmerk
Versjon 2020.5

Spørsmål som krever dokumentasjon vises med symbolet



Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

7.1 MJØLKEROM

7.1.1 Er mjølkerommet reint og ryddig, og er det lagt til rette god hygiene?

Legg til rette for god hygiene ved å syte for at mjølkerommet er halde godt ved like. Golv og vegger skal alltid vere reine. Mjølkerommet må vere tett og sikra mot at skadedyr kan komme inn. Væske skal leiast bort, og avfall skal fjernast. Det skal vere ein tilgjengeleg spyleslange i rommet, mellom anna til å spyle tanken med kvar gong mjølka har blitt henta.

§ Krav

Animaliehygieneforskriften

Lovkrav

7.1.2 Er mjølkerommet åtskilt frå husdyrromma, og blir det berre brukt til oppbevaring av mjølk og vasking av mjølkeutstyr?

Mjølkerommet skal vere åtskilt frå husdyrromma og ha godt lys. Det skal ha god ventilasjon til alle tider av året, slik at det alltid er frost- og kondensfritt. Mjølkerommet skal berre nyttast til utstyr som har med mjølking og vasking av mjølkeutstyr å gjere. Det skal ikkje opphalde seg dyr av noko slag i mjølkerommet.

7.1.3 Går utslepp frå mjølkerommet til eit godkjent avløp eller til gjødsellageret?

Utslepp frå mjølkerommet skal gå til eit godkjent avløp eller til gjødsellageret, slik at det ikkje er fare for at vatn og vassdrag kan bli forureina.

7.1.4 Har du ei dør eller ei anna innretning som berre blir nytta av mjølkebilsjåførar?

Inn til mjølkerommet, skal det vere ei dør eller ei anna innretning som berre blir nytta av tankbilsjåførar som hentar mjølk. Dette skal førebyggje smitte mellom buskapar.

§ Krav

Dyrehelseforskriften

Lovkrav

7.2 MJØLKING

7.2.1 Bruker du tilstrekkelege mengder varmt vatn når du vaskar mjølkeutstyr?

Når du vaskar mjølkeutstyr, er det viktig å ha vatn av god hygienisk kvalitet og god nok kapasitet på varmtvatnet. **Starttemperaturen** på vaskevattnet bør vere minst **80 °C** og **sluttemperaturen** minst **43 °C**.

7.2.2 Er det ein eigna stad til å vaske hender og armar i nærleiken av der mjølkinga skjer?

Det skal finnast ein eigna plass der alle som arbeider med mjølking, kan vaske hender og armar. Dei som jobbar med mjølking, skal òg ha rene og føremålstenlege klede.

7.2.3 Har du rutinar som sikrar at mjølka garden leverer, berre kjem frå friske dyr?

Mjølkk du leverer til meieriet, skal berre komme frå friske dyr. Bruk prøvekoppe eller andre metodar for å undersøkje mjølka før mjølkning.

Når skal du halde tilbake mjølk?

Dersom det blir påvist synlege forandringar i mjølka, skal du halde ho tilbake. Det same skal du gjere med mjølk frå dyr som får medisinar. Ver òg merksam på at andre middel som blir nytta, til dømes lusemiddel, kan gjere det nødvendig å halde tilbake mjølk i ein periode.

Gjer det lett for alle å vite kva mjølk som ikkje skal til meieriet

Det er viktig å ha eit system som gjer at alle som tek del i mjølkninga, veit kva for dyr det er som får medisinar. Dette skal tryggje at mjølk med medisinrestar ikkje blir levert til meieriet. Heng opp lappar for tilbakehald av mjølk og kjøtt ved dei dyra det gjeld. Lappane må vere synlege for alle som mjølkar.

§ Krav

Animaliehygieneforskriften	Lovkrav
----------------------------	---------

7.2.4 Skjer reingjeringa av jur, spenepleie og vask av mjølkeanlegget på ein slik måte at mjølka er fri for reststoff? Dersom du bruker mjølkerobot: Har du daglege rutinar for å kontrollere at reingjering av jur og vask av anlegget fungerer som det skal?

Vaske- og desinfeksjonsmiddel, middel mot skadedyr og produkt til spenepleie og jurhygiene kan gje reststoff i mjølka.

Bransjen tilrår å skylje tanken og røyra med varmt vatn før ein mjølkar. På denne måten kan ein unngå at restar av vaskemiddel og desinfeksjonsmiddel blir med i mjølka. Produkt til spenepleie og jurhygiene bør ein berre bruke når det er trong for det, og i så fall etter mjølkning.

7.2.5 Kontrollerer du temperaturen og nedkjølinga på mjølketanken kvar dag?

Tanken skal kjøle ned mjølka til under 6 °C. Bransjen tilrår at mjølka blir kjølt ned til under 4 °C innan 2 timar. Temperatursvikt eller manglande kjøling gjev stor fare for bakterievekst. I slike tilfelle må du kontakte tankservice for vidare oppfølging.

§ Krav

Animaliehygieneforskriften	Lovkrav
----------------------------	---------

7.2.6 Blir rutinane for mjølkning på garden følgde av alle som tek del i dette arbeidet?

Alle som er med på mjølkninga, skal vere kjende med rutinane garden har for dette arbeidet. Rutinar for god hygiene og rask nedkjøling av mjølka er svært viktige for å syte for at mjølka held god kvalitet. I tillegg er det vesentleg at alle er kjende med reglar og rutinar for mjølk som inneheld medisinar.

Andre viktige rutinar er å syte for at spenar, jur og nærliggjande område alltid er reine før mjølkninga startar, og å skifte mjølkefilteret så ofte som nødvendig. I eit tradisjonelt mjølkeanlegg skal filteret skiftast mellom kvar mjølkning. I ein mjølkerobot bør det skiftast minst to gongar per dag.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

 **7.2.7 Dersom garden har ei eiga vasskjelde: Er det drikkevasskvalitet på vatnet som blir nytta ved mjølkning og reingjering av mjølkeutstyr, og kan du dokumentere dette med ei årleg vassprøve?**

Ta vassprøve kvar haust

Dersom du bruker vatn frå di eiga private vasskjelde, skal du frå august til november kvar haust ta ei vassprøve som du sender til analyse. Oppbevar analyseresultata i 2 år. Vi tilrår òg at du merkjer av vasskjelda og alle vassførande leidningar på eit kart.

Vatnet skal halde drikkevasskvalitet

Det er eit krav at vatn ein nyttar ved mjølkning og reingjering av mjølkeutstyr, skal halde drikkevasskvalitet. Analyselaboratoriet du bruker, skal kunne opplyse om vassprøva held dette nivået.

Er du knytt til eit offentleg godkjent vassverk?

Då er det i så fall vassverket som tek vassprøver og oppbevarer analyseresultata.

§ Krav

Drikkevannsforskriften	Lovkrav
------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt