

Pasteuriseringskontrollen

Ledd i bekjempelsen av tuberkulos

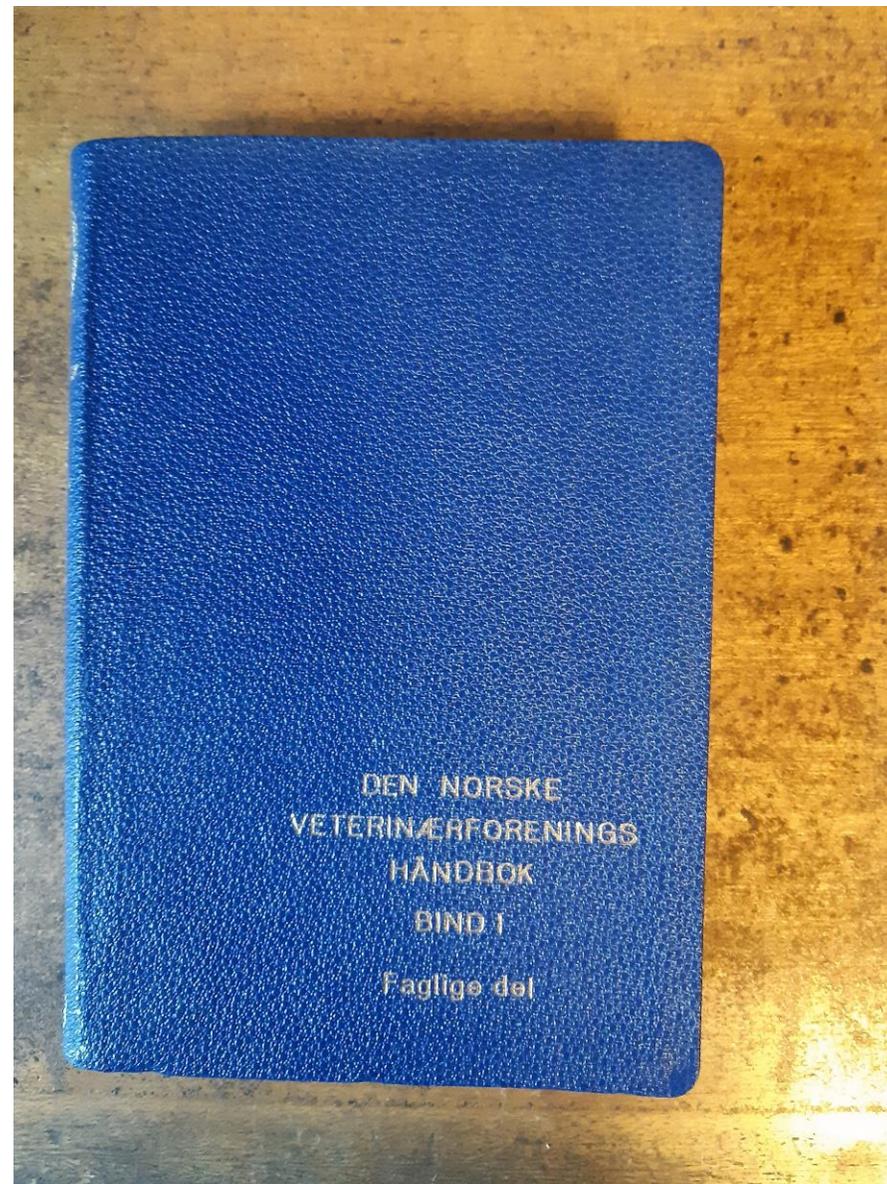
Regelverk

- **Lov nr. 4 av 17.juni 1937 om oppheting (pasteurisering) av melk mv til dyrefor.**
- -forbudt for meieri overlate til dyrefor melk, myse mm med mindre varen har vært opphetet (pasteurisert) overensstemmende med forskrifter utferdiget av vedkommende departement
- Forskrift av 23.oktober 1939 om og kontroll med oppheting (pasteurisering) av melk m.v til dyrefor trer i kraft straks

Tiden før loven kom

- 1903
- Det synes således å være klart at pasteurisering av melk opprinnelig ble innført på grunn av holdbarmessige grunner, og ikke ut fra medisinske årsaker. Salmonellabakterier, difteri, kolera, tuberkelbakterier, stafylokokker og streptokokker antas å bli drept. Forelesninger om melk og melkekontroll C.O. Jensen
- Årbok 2019 s 105 Kåre Fossum
- Utbruddet av MKS i Vest- og Aust-Agder i 1926-1927
- I desember 1926 påbød Landbruksdepartementet at returmilk fra nærmere angitte områder i Sør-Norge skulle pasteuriseres. Påbudet kom som følge av en munn- og klauvsjuekeepidemi, antagelig den første i Norge.
- «Et viktig og effektivt tiltak for å begrense smittespredningen var beslutningen om å påby pasteurisering av melk og alle melkeprodukter som skulle gå til dyrefor. Ved den såkalte provisoriske anordning fra 10. desember 1926, ble det for alle meierier og melkelag i de sydligere deler av landets byer og fylker forbudt å levere upasteurisert returmilk til dyrefor.» Dyrehelsa Liven, s 183
- Nye utbrudd i 1938, bl.a i Trøgstad

Blåboka



Returmelk før konsummelk

- **Lov nr. 4 av 17.juni 1937 om oppheting (pasteurisering) av melk mv til dyrefor.**
- -forbudt for meieri overlate til dyrefor melk, myse mm med mindre varen har vært opphetet (pasteurisert) overensstemmende med forskrifter utferdiget av vedkommende departement
- Forskrift av 23.oktober 1939 om og kontroll med oppheting (pasteurisering) av melk m.v til dyrefor trer i kraft straks
- -veterinærdirektøren godkjenner pasteuriseringsanleggene. Til å bistå Veterinærdirektøren oppnevner departementet et teknisk sakkyndig råd på 3 medlemmer. Siste år dette rådet fungerte synes å være 1990. Fossum.
- -kontrollmetoder: skrivetermometer og kontroll ved analyser

Pasteuriseringkontrollen

- -til å utføre kontrollen antar Veterinærdirektøren distriktsdyrlegene. Han kan også ansette en byveterinær eller annen veterinær eller en annen som er skikket for vervet og fastsette grensene for det distrikt de skal ha kontrollen i.
- -kontrollen skal som regel foretas en gang i kvartalet. Ved høypasteurisering skal kontrolløren selv straks undersøke ved Storchs prøve om melken er pasteurisert på foreskrevet måte. Ellers sendes prøven til undersøkelse i henhold til Veterinærdirektørens instruks. PS Tydelig blå farge kommer fram ved ikke pasteurisert melk.
- -kontroll ved lavpasteurisering foretas ved kontroll av skrivediagrammene. (Fosfataseprøve kan etter instruks benyttes)

Pasteuriseringskontrollen

- -skrivetermometrene kontrolleres ved å sette inn kontrolltermometer i den dertil anordnede termometerstuss. Viser det seg å være større avvikelser enn ± 1 C, gis meieriet pålegg om å få skrivetermometeret justert.
- -kontrolltermometrene, som fåes utlevert hos Veterinærdirektøren, må oppbevares omhyggelig.
- -veterinærdirektøren autoriserer en protokoll som skal oppbevares på hvert meieri.
- -meierikonsulentene skal på sine reiser føre kontroll med pasteuriseringsapparatenes tekniske anordning

De første kontroller.

- Jørgen Henschien, 27.09.1959 f.12.11.1902

Pastöringsprøvet 13/4-61¹¹
temperatur viste 7,5°C i arensstrøme
med diagrammet.

Kontrolltemperatur viste 7,5°C.

Sålt 13/4-61 J. Henschien
Lille Vei.

Pastöringsprøvet 2/8-61
temperatur viste 21°C i sam-
men med diagrammet.
Kontrolltemperatur viste 21°C.

Sålt 2/8-61 J. Henschien
Lille Vei.

Pastöringsprøvet 4/10-61
temperatur viste 22°C i
sammen med diagrammet.
Kontrolltemperatur viste 22°C.

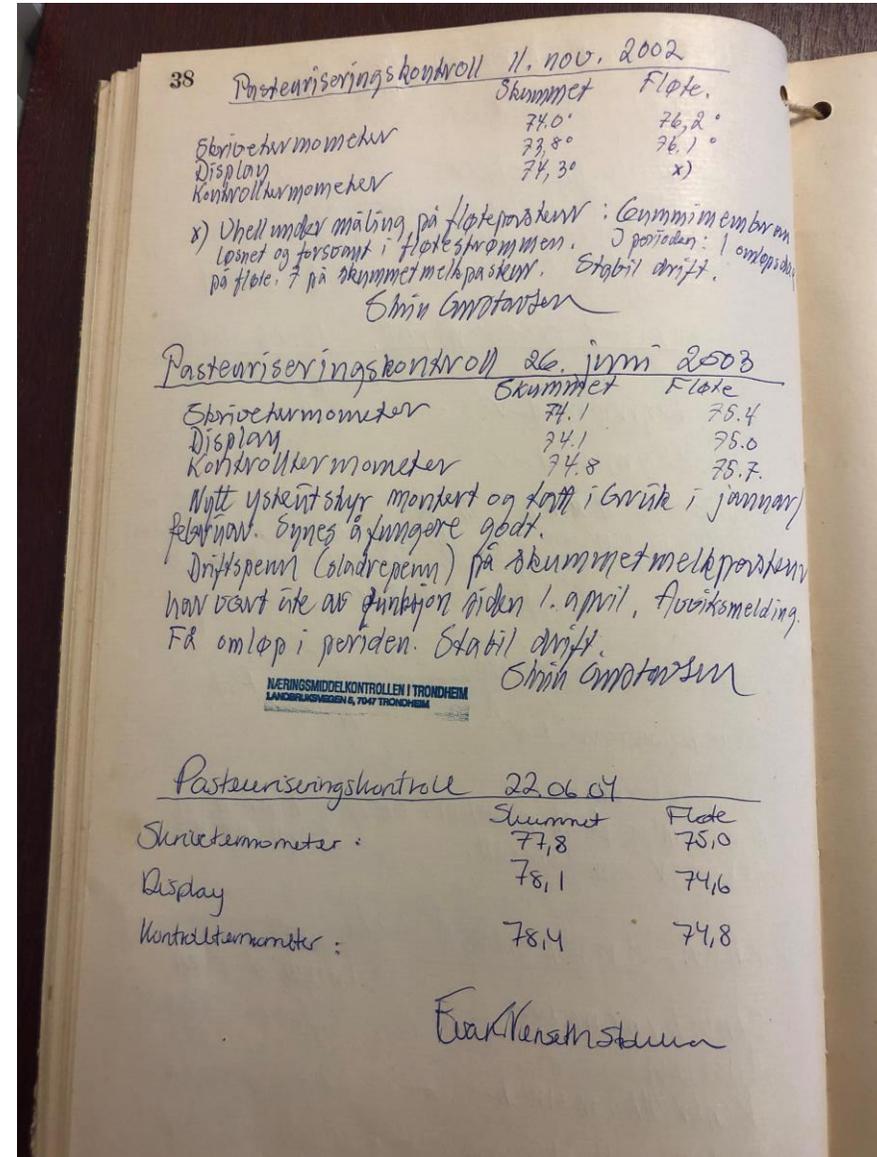
Sålt 2/8-61 J. Henschien
Lille Vei.

Pastöringsprøvet beskrevet idag og funnet i
sammen med skisse og beskrivelse. Sidenfor
skriver temperaturet på apparat 4°C til regulering
paleggens mest i høytemperaturen avskallen og angiver.

Sålt, den 14. juni 1962

R. Henschien

De siste kontroller



Pasteurisering av konsummelk og fløte

- **Lov nr.3 av 19.mai 1933 om tilsyn med næringsmidler**
- -17.juli 1953 Forskrift om melk og fløte § 12 sier at all konsummelk skal være pasteurisert eller sterilisert
- Fossum:
- Professor Haakon Natvig ble i januar 1940 ansatt som sjef med tittelen helserådsinspektør ved Avdeling for næringsmiddelkontroll ved Oslo Helseråd etter at stadsdyrlege C.S. Aaser ble professor ved Norges veterinærhøgskole. Han skriver i «Erindringer fra helserådet» at på den tiden ble 80% av konsummelken i Oslo pasteurisert og solgt på flasker, resten ble solgt upasteurisert og målt ut fra åpne kar i spann til publikum. Natvig sørget for at stadsfysikus skulle bemyndige han til å gi påbud om at de to meieriene i Oslo skulle pasteurisere melk med øyeblikkelig virkning. Siden har konsummelken i Oslo med visse unntak vært pasteurisert. Dette kravet var helt klart begrunnet i helsemessige forhold. Etter hvert ble pasteurisering av melk innført i hele landet , og omsetningene ble standardisert , først i flasker og senere i kartonger.

Hjemmel for pasteurisering i dag

-
- -Lov om matproduksjon og mattrygghet m.v (matloven) av 19.12.2003.
- Animaliehygieneforskriften er gitt med hjemmel i matloven og henvisning til EØS avtalen.
- Besetning offisielt fri for tuberkulose: en besetning som oppfyller vilkårene i direktiv 64/432 EØF vedlegg A avsnitt 1 nr 1 og 2
- Besetningen er fri for brucellose, jf direktiv 64/432/EØS

Pasteurisering i dag, fra Ld

- Dagens regelverk som omhandler pasteurisering av melk til konsum, fremgår av animaliehygieneforskriften kap VI og VII, jf forordning (EF) nr 853/2004 vedlegg III og artikkel 10 nr 8. I tillegg gjelder de nasjonale bestemmelser som fremgår av forskriften.
- I praksis innebærer dette krav til varmebehandling av all melk og fløte som omsettes til konsum, unntatt rå melk og fløte som omsettes direkte til forbruker til bruk i egen husholdning
- Lov av 1937 ble opphevet og innlemmet i husdyrloven av 1962 og husdyrloven ble innlemmet i Matloven av 2003.

Siste utgave av husdyrloven 2001

- Departementet² treffer de tiltak og gir de forskrifter og påbud som det finner nødvendig for å forebygge, begrense eller utrydde sykdommer hos dyr (husdyr,³ vilt⁴) og for å forebygge overføring av smitte fra dyr til mennesker, således om behandling, vaksinasjon, **pasteurisering**, sterilisering, sperring av enkelte eiendommer eller distrikter, forbud mot eller begrensning av persontrafikk, isolering eller avliving av dyr eller besetninger, om destruksjon, destruksjonsanlegg og nedgravingsplasser, forbud mot eller kontroll med markeder, stevner og dyrskue, omsetning av livdyr, bruk av fellesbeiter, rensing, desinfeksjon, inspeksjon og andre tiltak.

Upasteuriserte melkeprodukter, fra MT

- Ved upasteurisert produksjon manglar denne eine sterke barrieren som pasteurisering er. Ein må då tenkje at fleire andre barrierar til saman skal redusere risikoen. Eksempel på dette er:
- god dyrehelse
- god kvalitet på rå mjølk
- rask nedkjøling av rå mjølk dersom ho ikkje blir produsert direkte
- å bruke fersk mjølk direkte etter mjølking, eventuelt samle få mål til kvar produksjon
- rask syring med tilpassa syrekultur
- høg ettervarming (faste ostar)
- lang modningstid for ost – over 60 dagar kan beskytte mot enkelte sjukdomsframkallande bakteriar
- låg ph ($\leq 4,5$) i sluttproduktet

Unntak fra pasteuriseringskravet

Kan eg selje mjølk rett frå mjølketanken til gjester og naboar?



Publisert 14.03.2014 Sist endret 24.10.2014



[Skriv ut](#)

Nei, det er ikkje lov. I Noreg er det krav til at all mjølk som skal seljast til forbrukar skal vere varmebehandla. Kravet om varmebehandling av mjølk til konsum er et påbod og det er slik mjølk skal handterast nesten utan unntak.

Det er eitt unntak: Tilfeldig sal frå gard eller seter direkte til forbrukar som skal bruke mjølka i eige hushald. Eit eksempel på dette er når ein turist kjem innom setra og vil kjøpe eit spann mjølk. Det er likevel ikkje opent for regelmessig sal til turistar.