



Slutredovisning av NNM-projekt

## **Nordiskt samarbete mellan branschföreträdare och kontrollpersonal för att uppnå en förenkling av kontrollen vid hantverksmässig ostproduktion.**

### **1. Projektledare, e-post och telefon:**

Ulla Nordström, [ulno@slv.se](mailto:ulno@slv.se) – tel: +46 18 17 55 00

### **2. Projektstart och slut samt erhållna medel från NNM:**

Projektet startade år 2007 och beviljades 250 000 DKK från NNM. Projektet fick inga medel från NNM för 2008. Projektet avslutas 31 december 2009.

### **3. Mål – har projektmålen nåtts?**

Projektet avslutas först 2009 och då ska målet att ta fram/publicera en mall för tillsynsvägledning ha uppnåtts.

### **4. Projektbeskrivning – vad har gjorts i projektet? Vad avviker från ansökan?**

Ingen avvikelse har gjorts från ansökan.

Aktiviteter: 2- dagars möte med representanter för bransch och kontrollmyndigheter har avhållits. Kostnad cirka 50 000 SEK. Tema: "Kontrollerar vi rätt". På mötet togs det fram förslag till delprojekt. Studiebesök gjordes i anslutning till mötet (som ägde rum hösten 2007). En extern projektledare var anställd under 2007 för att se till att kontakter med bransch och myndigheter etablerades. Projektledaren initierade tillsammans med ansvarig på Livsmedelsverket de olika aktiviteterna (några av förslagen till delprojekt från mötet) som utförs under 2008. Ida Olofsson, Rösta Mejeri. Sverige. Tel. 063-161411. Kostnad cirka 100 000 SEK för extern projektledare under 2007.

Kostnad för extern projektledare IDA (december 2008 + jan 2009 - 40 000 SEK).

Kostnad för extern projektledare 2 (1 månad 2008 (deltid) ej utnyttjat hittills - 10 000 SEK.

**Delprojekt nr 1 "Provtagning".** Kostnad 150 000 SEK. Arbetet ingår som en del i arbetet med att ta fram en mall för tillsynsvägledning för kontroll av denna produktion. Åsa Rosengren. Mikrobiologiska enheten på Livsmedelsverket. Sverige. Resultatet ska också kunna användas vid arbetet med att ta fram en vägledning inom sakområdet i enskilda nordiska länder samt vara ett stöd för branschen i deras arbete med att ta fram eller förbättra befintliga branschriktlinjer. Avslutas 1 november 2008. [Nuläge: Avslutat.](#)

### **Delprojekt nr 2 "Metoder för att påvisa subklinisk mastit hos get".**

Kostnad: 165 000 SEK. Projektet går ut på att, på ett tidigt stadium, möjliggöra detektion av subkliniska mastiter på getter. Ylva Persson. SVA. Sverige. Ett hundratal mjölkprov från getter ska analyseras bl. a m.a.p. CPS. Isolat som samlas in ska sparas på SVA på ett väldokumenterat, kvalitetssäkrat sätt. I arbetet ingår litteraturgenomgång, försöksuppläggning, försöksledning, viss provtagning, statistisk bearbetning samt sammanställning av resultat (skriftligt och muntligt) och resultatförmedling. I uppdraget ingår att planlägga arbetet och genomföra det.

Även regelbundna kontakter med projektgrupp/projektledare/kontaktpersoner ingår i arbetet. Projektledaren ska också anställa en provtagare. Avslutas 3 november 2008. [Nuläge: Avslutat.](#)





**Delprojekt nr 3 "Informationsmaterial" (First Aid Kit).**

Kostnad: 130 000 SEK. Projektet ska ta fram ett komplett informationsmaterial som förklarar hur olika hjälpmedel kan utnyttjas för att uppfylla kraven på HACCP i artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004. Niklas Ekman, adaptia AB. Sverige. I arbetet ingår att utforma materialet (terminologi, språk, bilder, design) så att det på ett attraktivt sätt lockar målgruppen att använda hjälpmedel för att säkerställa och förstå hur och kunna visa att de egna produkterna är säkra. Avslutas 30 oktober 2008 - försenat.

Nuläge: Avslutat – på tryckning. 100 ex. ska skickas ut till "deltagare" inom NNM.

Materialet trycks upp i cirka 500 ex som ska läggas i "plastficka". Kostnader för tryckning och plastfickor tillkommer – (cirka 35 000 SEK). "First Aid Kit" ska inte översättas till norska.

**Delprojekt nr 4 "Rapport"** (15 000 SEK + moms) om vilken kunskap som finns på området, bl.a. genom litteratursökning av vilken information som finns i databaser om hur trä och koppar fungerar gentemot mikroorganismer. Sven Lindgren. Biofood AB. Sverige. Innehållet i rapporten ska vara ett hjälpmedel för säker hantering vad gäller småskalig osttillverkning genom att se på hur ex. mikroorganismer, Listeria kommer in i lokaler, hur utrustning och redskap kontamineras och återkontamineras samt hur detta hanteras för en ökad säkerhet. Bland annat ska följande ingå: 1) ytfilmer – trä och kopparkärl, 2) hämningsförmåga – trä och kopparkärl, 3) vad ystning m.m. i kopparkärl innebär för ostars (process och) livsmedelssäkerhet, 4) inverkan på säkerheten av pastörisering, syrningskulturer, saltlake och mognadslagring vid småskalig ostproduktion. Avslutas 15 november 2008.

Nuläge: Avslutat.

**Delprojekt nr 5 "Rapport gällande en praktisk översyn i Norge vad gäller kontamineringsvägar för sjukdomsframkallande mikroorganismer och främmande ämnen, t.ex. koppar vid småskalig ostproduktion"** . Ragnhild Nordbø. Norge.

Rapporten ska sammanfatta: statusen i Norge – känd förekomst av sjukdomsframkallande mikroorganismer (matförgiftningar och höga halter Listeria, Staphylococcus aureus etc.) och främmande ämne, t.ex. kopparkärl på fäbodan och småskaliga ostanläggningar, och hur praktiker i Norge inom området tillverkning av mindre mängder ost har arbetat och arbetar för att förhindra kontamination som kan orsakas av bland annat trä, koppar, plast och sildukar av olika material i tillverkningen.

Senast den 15 november 2008 levereras en rapport enligt ovanstående.

Ersättning för hela uppdraget uppgår till maximalt 30 000 SEK. Moms utgår inte till 3:e länder.

Nuläge: Avslutat.

**Delprojekt nr 6 "Rapport gällande en praktisk översyn i Sverige vad gäller kontamineringsvägar för sjukdomsframkallande mikroorganismer och främmande ämnen, t.ex. koppar vid småskalig ostproduktion"**. Lena Eriksson. Miljöförvaltningen i Älvdalen. Sverige.

Rapporten ska sammanfatta: statusen i Sverige – känd förekomst av sjukdomsframkallande mikroorganismer (matförgiftningar och höga halter Listeria, Staphylococcus aureus etc.) och främmande ämne, t.ex. kopparkärl på fäbodan och småskaliga ostanläggningar, och

hur praktiker i Sverige inom området tillverkning av mindre mängder ost har arbetat och arbetar för att förhindra kontamination som kan orsakas av bland annat trä, koppar, plast och sildukar av olika material i tillverkningen.



Senast den 15 december 2008 levereras en rapport enligt ovanstående.

Ersättning för hela uppdraget uppgår till maximalt 15 000 SEK exkl. lagstadgad moms.

Nuläge: Avslutat.

**Delprojekt nr 7 "Bruksyrekulturens aktivitet"**. Island. Holmgeir Karlsson. Beskriva metod för att undersöka brukssyrakulturens aktivitet, t ex med hjälp av aktivitetskurvor, som alternativ till pH på kulturen, pH under ystning och pH efter 24 h.

Material och metod: Litteraturstudier och erfarenheter från yrkesmässig ystning. Ersättning för hela uppdraget uppgår till maximalt 40 000 SEK. Moms utbetalas inte till 3:e land. Avslutas 15 februari 2009.

Nuläge: ska avslutas så fort kompletteringar inkommer från projektledaren.

**Delprojekt nr 8. "Analysutrustning för gårdsmejerier"**. Sverige. Ida Olofsson. Ta framförslag på analysutrustning för egenkontroll vid ett gårdsmejeri, så att dessa kan utföra enkla och robusta analyser.

Material och metod: Litteraturstudier och erfarenheter från yrkesmässig ystning. Ersättning för hela uppdraget uppgår till maximalt 40 000 SEK exkl. lagstadgad moms

Nuläge: Avslutat.

**Delprojekt nr 9. Bidrag till EU-kurs som handlar om "säkerhetsaspekter gällande osttillverkning"** för Ann-Charlotte Steneryd – inspektör i Falkenbergs kommun – kostnad för kurs cirka 600 EURO. Dessutom betalar projektet hotellkostnader enligt ö.k. Ann-Charlotte ska efter avslutad kurs förmedla kunskaperna hon fått till projektet och ska vid ett tillfälle redogöra för de kunskaper hon inhämtat (görs utan ersättning). Även en kort skriftlig rapport skrivs. Kostnad 10 000 SEK.

Nuläge: Kursen äger rum i december 2008. Är avslutat. Projektledaren har skrivit en kort sammanfattning och skickat in allt material som ingick i kursen elektroniskt. Projektledaren kommer i höst (2009) att vid ett tillfälle muntligt förmedla de kunskaper som inhämtats.

**Slutprodukt:** "Handledning", som grundar sig på delprojektet, har tagits fram och är nu ute på remiss. Handledningen ska sedan under hösten 2009 användas vid de informationsträffar (cirka 5-7 stycken) som ska hållas på några platser i Sverige och Norge.

**Cirka 850 00 SEK har "placerats" av de 784 000 DKK som projektet fått 2007-2008. Tillkommer: ersättning till extern projektledare för utfört arbete.**

**(= cirka 980 000 SEK). För 2009 får projektet ytterligare 200 000 DKK från NMR. Dessa pengar ska gå till extern projektledare samt till omkostnader för "informationstillfällena" - som är "kostnadsfria". Det innebär att lokaler, föreläsare, kaffe + lunch för deltagarna betalas av projektet).**

**Aktiviteter – en kronologisk lista med möten, seminarier, press, etc.**  
Se punkt 4.



**5. Hur har NNM's värden ingått och förmedlats?**

Har förmedlats till alla deltagare vid 2-dagarsmötet. Vidareförmedling i respektive land har gjorts av deltagarna i projektet. NNM's värden "ingår" också i alla delprojekt. På kurser hösten 2009 kommer också info om NNM ges (vid ett antal tillfällen i Sverige och Norge).

**6. Information - hur sprids resultaten (möten, rapporter, artiklar, press, etc)?**

Resultaten sprids i de olika länderna genom representanterna som är involverade i arbetet med projektet. Projektet rapporteras fortlöpande till NMR – Livsavdelningen och till NNM genom statusrapport.

**7. Målgrupp** – har den nåtts? Bifoga en adresslista med de viktigaste målgrupperna som resultatet bör nå ut till.

Målgruppen är småskaliga osttillverkare (fäbodare och småskaliga mejerier) samt kontrollpersonal på myndigheter.

**8. Deltagare och partners** – vilka har deltagit och hur? Ev. ändringar från ansökan?

Projektledare för delprojekten: Nr 1: Åsa Rosengren – Mikrobiologiska enheten på Livsmedelsverket. Nr 2: Ylva Persson, SVA. Nr 3: Niklas Ekman, adaptsia AB. Nr 4: Sven Lindgren, Biofood AB. Nr 5: Ragnhild Nordbø, Norge. Nr 7: Lena Eriksson, inspektör från Älvdalen. Nr 8: Ida Olofsson, Rösta mejeri. Nr 9: Ann-Charlotte Steneryd – inspektör i Falkenbergs kommun. Nr 10: Holmgeir Karlsson från Island.

Tillfällig projektledare från Livsmedelsverket under den externa projektledarens barnledighet är Susanne Sylvén, specialist på det småskaliga mjölk och ostområdet. Ann-Christine Ekström sköter det administrativa arbetet och inklusive ekonomi. Ulla Nordström har det övergripande ansvaret för hela projektet.

I nedanstående deltagarlista från "mötet" 2007 finns de nordiska representanterna i projektet. Dessa är till stor del fortfarande aktiva i projektet. En referensgrupp finns där bl. a representanter från Livsmedelsverket finns med.

**9. Förslag till fortsatta aktiviteter, för att utveckla NNM.** Har meddelats till NNM tidigare (finns inskrivet i informationen där alla NNM's projekt presenteras).





<b>Kontrollerar vi rätt ?</b>			
Information och diskussion mellan bransch- och kontrollfolk 24-25 oktober			
<b>Namn</b>	<b>Anknytning</b>	<b>Adress</b>	<b>E-post (tel.nr)</b>
Ida Olofsson	Projektledare 2007 'Nordost'	Rösta mejeri, Rösta 830 43 Ås	<a href="mailto:ida.olofsson@jll.se">ida.olofsson@jll.se</a> +46 (0)63-147382, 070-3036681
Kjell Albert Aurstad	Mattilsynet, Regionkontoret for Trøndelag, Møre og Romsdal	Statens hus 7734 Steinkjer	Kjell.Albert.Aurstad@mattilsynet.no tel:0047-74 11 32 09 Mobil:0047 951 37 009
Ab Muilwijk	Produsent av faste kvitostar av past. Ku og geitemjolk.	Myrdal gård, Tysnes	<a href="mailto:myrdalgard@norway.online.no">myrdalgard@norway.online.no</a> tel:0047- 534322993
Ragnhild Nordbo	Arbeider med nasjonale retningslinjer for småskala melkeprodukter mv. i Norsk Gardsost sitt prosjekt med dette.	Resurssentret Sogn Jord og hagebruksskule 5745 Aurland	<a href="mailto:Ragnhild.Nordbo@sfj.no">Ragnhild.Nordbo@sfj.no</a> Tel: 0047 57632657
Pascale Baudonnel	Dagleg leiar, Undredal Ysteteknolog og produsent av kvit og brun geitost	Resurssentret Sogn Jord og hagebruksskule 5745 Aurland	pascale@gardsost.no 0047 57632351 (Norsk gardsost) 0047 57631746(hem)
Frida Vala Asbjörnsdottir	Projektledare för "Nordic Milk" projektet	Reykjavik	Mobil:354 8980807 Hem: 354 553070
Holmgeir Karlsson	Mejeriingeniör från Ås, med lång erfarenhet i mejeriindustrien.	Akureyri	Tel: 354 8939750
Beate Stormo	Kommer att utföra det praktiska arbetet d.v.s. ostframställningen	Eyjafordur	
Karin Mårtensson Kårwik	Miljöinspektör	Miljökontoret Bergs kommun Box 73 840 40 Svenstavik	<a href="mailto:karin.martensson-karwik@berg.se">karin.martensson-karwik@berg.se</a> tel.+46 (0)687-161 52 eller 161 54 070-348 44 66
Lena Bergström	Bredvads fäbod. Arbetar med riktlinjer för fäbodbrukare i Sverige	Röjeråsen Sumpv. ?? 795 95 Vikarbyn	<a href="mailto:landbolena@tele2.se">landbolena@tele2.se</a> +46 (0)248-21094 070-5224027
Susanne Sylvén	statsinspektör	Livsmedelsverket, Uppsala	<a href="mailto:susy@slv.se">susy@slv.se</a> tel +46 (0)18-17 56 78 0709-245678
Kerstin Jurss	Jurss Mejeri Översatt fransk guide & skrivit Eldrimners guide för gårdsmejerister	Änglundavägen 33, 642 34 Flen	<a href="mailto:kerstin@jurssmejeri.se">kerstin@jurssmejeri.se</a> tel +46 (0)157-14110 070-3440811



Bodil Cornell	Verksamhetsledare Eldrimner	Eldrimner nationellt resurscentrum för småsklig livsmedelsförädling Länsstyrelsen Rösta 830 43 Ås	<a href="mailto:bodil@eldrimner.com">bodil@eldrimner.com</a> tel.+46 (0)63-146065
Folke Petre	Primärproduktion handläggare	Livsmedelsverket, Uppsala	<a href="mailto:folke.petre@slv.se">folke.petre@slv.se</a> +46 (0)18-175380
Lena Eriksson	Miljöinspektör	Miljöavdelningen Box 100 79622 Älvdalen	Tel +46 (0)251-802 07 <a href="mailto:lena.eriksson@alvdalen.se">lena.eriksson@alvdalen.se</a>
Ingegerd Sundeberg	Representant från fäbodbrukarnas riksförening	Sundebergs Lantbruk Östra Åsvägen 7 840 93 Hede	tel. +46 (0)684-109 69 karlolof.sundebergelia.com
Agneta Svensson	Mejerichef Arla , Falkenberg	Arla Foods AB, Falkenberg	<a href="mailto:agneta.svensson@arlafoods.com">agneta.svensson@arlafoods.com</a> tel +46 (0)346-56587
Per Nilsson	Konsult, Resursperson		<a href="mailto:per.nilsson@profox.se">per.nilsson@profox.se</a>
Roland Lindqvist	Chefsmikrobiolog, Resursperson	Livsmedelsverket, Box 622, 751 26 Uppsala	<a href="mailto:roli@slv.se">roli@slv.se</a> tel +46 (0)18-175631
Sven Lindgren	Prof mikrobiologi, Resursperson		<a href="mailto:svli@slv.se">svli@slv.se</a>
Elisabeth Hay	Omvärldsanalytiker, Samtalsledare	Livsmedelsverket, Uppsala	<a href="mailto:elisabet.hay@slv.se">elisabet.hay@slv.se</a>
Ann-Christine Larsson Ekström	Statsinspektör, resursperson	Livsmedelsverket, Uppsala	<a href="mailto:acla@slv.se">acla@slv.se</a>  11. tel +46 (0)18-175794
Ulla Nordström	Projektförvaltare, enhetschef	Livsmedelsverket, Uppsala	<a href="mailto:ulno@slv.se">ulno@slv.se</a> tel +46 (0)18-175565