

DET DANSKE FJERKRÆRAAD

Regelsæt for

"God produktionspraksis for fremstilling og transport af fjerkræfoder"



**København
Juni 2014**

Indhold

1. Følgegruppen.....	4
2. Formål og omfang	6
3. Godkendelse i henhold til regelsættet	7
4. Generel dokumentation og kommunikation	11
5. Etablering af hygiejne kontrolprogram	12
6. Varmebehandling	15
7. Tilsætning efter varmebehandlingen	16
8. Rengørings- og desinfektionsprocedurer	16
9. Risiko for krydskontamination.....	17
10. Revision af egenkontrolprogrammet	17
11. Transport	18
12. Egnethed af modtagerforhold.....	21
13. Blanding af foder.....	22
14. Grovfoder o.a.	24
Bilag 1.	25
Bilag 2.	26
Bilag 3.	27
Bilag 4.	28
Bilag 5.	29
Bilag 6.	30
Bilag 7.	31
Bilag 8.	32
Bilag 9.	33
Bilag 10.	36
Bilag 11.	37
Bilag 12.	38

Tiltrædelseserklæring og ikrafttræden af regelsæt for God produktionspraksis for fremstilling og transport af fjerkræfoder

Det forudsættes, at alt foder, der anvendes til den erhvervsmæssige æg- og slagtekyllinge-
produktion i Danmark, skal fremstilles og håndteres jfr. nærværende regelsæt, idet Det Dan-
ske Fjerkræraad, fjerkræslagterier under Dansk Slagtefjerkræ og ægpakkerier under Danske
Æg er forpligtet til at sikre dette.

Denne forpligtelse sikres ved, at alle virksomheder under Danske Æg og Dansk Slagtefjer-
kræ inden for den erhvervsmæssige fjerkræproduktion samt DAKOFO tiltræder nærværende
regelsæt ved en underskrevet tiltrædelseserklæring for den enkelte virksomhed (Bilag 12).

Denne tiltrædelseserklæring sendes i underskreven stand til Sekretariatet for God produkti-
onspraksis for fremstilling af fjerkræfoder, c/o Det Danske Fjerkræraad, Landbrug & Fødevarer,
Axelborg, Axeltorv 3, 1609 København V. Att.: Mie Nielsen Blom.

En komplet liste over virksomheder, der har tiltrådt nærværende regelsæt, skal offentliggøres
på Det Danske Fjerkræraads hjemmeside, www.danskfjerkrae.dk

Nærværende regelsæt træder i kraft fra den 1. juni 2014.

Andre aftaleparter kan efter eget ønske tiltræde regelsættet jf. bilag 12.

Medunderskrevne aftaleparter bekræfter hermed, at nærværende regelsæt er aftalt og sat i
drift som beskrevet:

For Det Danske Fjerkræraad

For Dansk Slagtefjerkræ

For Danske Æg

For DAKOFO

København d. ____/____ 2014

1. Følgegruppen

Nærværende regelsæt er en aftale mellem følgende medunderskrivende parter:

- Fjerkræbranchen ved Det Danske Fjerkræraad, som repræsenterer
 - Dansk Slagtefjerkræ
 - Danske Æg
- Foderstofbranchen ved DAKOFO, som repræsenterer danske foderstofleverandører, der fremstiller fjerkræfoder til erhvervsmæssig anvendelse i Danmark

Regelsættet er tiltrådt i kraft af underskrifter fra formand/direktører for hver af ovennævnte parter.

Nærværende regelsæt er en del af den nationale myndigheds bekæmpelsesprogram og skal derfor godkendes af Fødevarestyrelsen.

1.1. Følgegruppens sammensætning:

En ekstern formand udpeget af følgegruppen

Fire repræsentanter udpeget af DAKOFO

Fire repræsentanter udpeget af Det Danske Fjerkræraad

En repræsentant fra Fødevarestyrelsen

En repræsentant fra en ekstern audit-virksomhed som observatør

En repræsentant fra Fakultetet for Naturvidenskab og Teknologi ved Århus Universitet med særlig indsigt i fodring af økologisk fjerkræ og foderhygiejne som observatør.

Denne repræsentant deltager kun ved behov for ekstern bistand.

Følgegruppen kan efter behov supplere sig med ekstern bistand.

Som repræsentant i følgegruppen medfølger ansvaret om at deltage i de i følgegruppen indkaldte møder i overensstemmelse med formålet for udpegningen. Det er den enkelte instans ansvar at sikre, at dette sker.

Referaterne for de afholdte møder i følgegruppen er fortrolige og kun tilgængelige for følgegruppen samt for sektorcheferne for Dansk Slagtefjerkræ og Danske Æg.

Følgegruppen fører tilsyn med, at regelsættet efterleves, og drøfter tiltag for at målrette, effektivisere og udvikle regelsættets enkelte elementer, så disse hele tiden er tilpasset de aktuelle problemstillinger og produktionsformer.

En aktuel liste over følgegruppens repræsentanter kan findes på www.danskfjerkrae.dk.

1.2. Formand og næstformand

Følgegruppen ledes af en ekstern formand og en næstformand. Begge udpeges af følgegruppens medlemmer.

Der foretages udpegning af formand og næstformand for en periode på max. 2 år. Udpegning i følgegruppen af formand og næstformand sker ved det første kvartalsmøde i henholdsvis lige og ulige kalenderår.

Ved ansættelse af ny formand skal dennes faglige kvalifikationer for så vidt gælder mikrobiologi og risikovurdering bedømmes og godkendes af et bedømmelsesudvalg bestående af 4 personer, som nedsættes af følgegruppen. Bedømmelsesudvalget

har mindst et medlem fra Københavns Universitet med mikrobiologisk ekspertise inden for området.

Skift af formand og dermed opsigelse af den nuværende formand, kan ske efter den gældende kontrakt.

Næstformanden kan udpeges blandt medlemmerne angivet i 1.1 men kan også vælges eksternt. I tilfælde af formandens fravær varetages posten af næstformanden.

Det Danske Fjerkræraad stiller sekretariat til rådighed samt er ansvarlig for aflønning af formanden.

Følgegruppen mødes efter behov, dog mindst en gang pr. kvartal, hvor der skal foreligge opdaterede data for de omfattede virksomheder. Møderne indkaldes normalt af formanden, men øvrige medlemmer kan anmode om at få indkaldt til møde efter behov.

Følgegruppen orienterer Det Danske Fjerkræraad om gruppens arbejde og beslutninger.

2. Formål og omfang

Formålet med regelsættet er at definere overordnede regler for god produktionspraksis ved fremstilling, håndtering og transport af fjerkræfoderblandinger til den erhvervmæssige fjerkræproduktion af æg og slagtekyllinger med henblik på at bekæmpe og kontrollere forekomst af salmonella i foderet.

Alt foder, der anvendes til den erhvervmæssige fjerkræproduktion af æg og slagtekyllinger i Danmark, skal således fremstilles, håndteres og transporteres i henhold til nærværende regelsæt.

Regelsættet fastlægger retningslinjer for proceskontrol og rapportering heraf samt udnyttelse af resultater og iværksættelse af korrigerende handlinger.

Fødevarestyrelsen foretager supervision med regelsættet via repræsentantskabet i følgegruppen samt ved audit hos virksomhederne. En virksomhed, der er godkendt under regelsættet, kan således fortsat blive udtaget til målrettet kontrol af Fødevarestyrelsen.

Virksomheder (produktions- og transportenheder), registreret og autoriseret efter den til enhver tid gældende lovgivning, kan tilslutte sig dette regelsæt. Det samme gælder produktionsmæssigt adskilte fabrikationsanlæg inden for sådanne virksomheder.

Virksomheden skal forud for godkendelsen træffe aftale med en af følgegruppen godkendt audit-virksomhed om at udføre proceskontrol - eksternt audit - i virksomheden efter retningslinjerne i dette regelsæt. På grundlag heraf kan virksomheden modtage et betinget godkendelsestilsagn eller et godkendelsestilsagn til at levere fjerkræfoderblandinger til avls- og/brugsbesætninger.

Udenlandske virksomheder, som sælger fjerkræfoderblandinger i Danmark, skal også være underlagt regelsættet.

Nærværende regelsæt indeholder de til enhver tid gældende lovkrav om bekæmpelse af salmonella i foderstoffer. I tilfælde af fremtidig revision af lovgivningen vedrørende salmonella på foderområdet, er aftaleparterne enige om, at opdatere nærværende regelsæt løbende i overensstemmelse hermed. Regelsættet skal revideres min. hvert 5. år.

Nærværende regelsæt er opbygget efter Hazard Analysis Critical Control Points, HACCP-principperne, som specificeret af codex alimentarius samt gældende standarder.

Nærværende regelsæt er en integreret del af de danske myndigheders bekæmpelsesprogram og beredskabsplaner for kontrol med salmonella i fjerkræproduktionen jf. EU's forordninger herom. Fødevarestyrelsen skal derfor godkende regelsættet samt revisionen af dette forud for ikrafttrædelse.

Nærværende regelsæt beskriver ligeledes i bilag 11. konkrete tiltag og forbehold, der ekstraordinært træder i kraft ved udbrud af smitsomme fjerkræsygdomme.

3. Godkendelse i henhold til regelsættet

3.1. Opnåelse af godkendelsestilsagn

For at være godkendt under nærværende regelsæt skal følgende være opfyldt:

Nye virksomheder (produktions- og transportenheder), som ønsker at indtræde i ordningen, skal modtage et besøg - ekstern audit - af en af følgegruppen godkendt audit-virksomhed (se bilag 8). Ved denne audit gennemgås virksomheden, og der foretages auditering i henhold til nærværende regelsæt. På grundlag af besøget og resultatet af prøverne udtaget på dette, udarbejder audit virksomheden en teknisk rapport, der beskriver virksomheden og evt. hvilke tiltag, der skal til, før virksomheden kan opnå godkendelsestilsagn.

Alle virksomheder, der er omfattet af ordningen, skal udarbejde et egenkontrolprogram i henhold til nærværende regelsæt. Egenkontrolprogrammet skal omhandle en beskrivelse af hygiejnekontrollen, varmebehandlingen, rengøring- og desinfektionsprocedurer, risiko for krydskontaminering, fastsættelse af kritiske kontrolpunkter samt revision af et sådan program.

Egenkontrolprogrammet skal godkendes af følgegruppen på baggrund af de foranliggende indstillinger fra formanden og audit-virksomheden.

Som udgangspunkt kan virksomheder, der godkendes, tildeles enten et **godkendelsestilsagn** eller et **betinget godkendelsestilsagn**.

Et betinget godkendelsestilsagn betyder, at virksomheden udelukkende kan levere fjerkræfoderblandinger til brugsbesætninger (se bilag 1). Ved indtrædelse i ordningen vil en virksomhed altid blive tildelt et betinget godkendelsestilsagn. Denne status kan max. opretholdes i to kvartaler, hvorefter fabrikken skal opnå et godkendelsestilsagn for fortsat at være med i ordningen. Følgegruppen kan i særlige tilfælde dispensere således, at en betinget godkendelse kan opretholdes i max. 4 kvartaler.

Et godkendelsestilsagn betyder, at virksomheden er godkendt til at levere fjerkræfoderblandinger til avlsbesætninger, centralopdrætningsvirksomheder, formeringsvirksomheder og brugsbesætninger (se bilag 1.). Der kan dog være forhold, der forårsager, at virksomheden ikke kan opnå/opretholde godkendelsestilsagnet (se kap. 3.4), hvorfor den tildeles et betinget godkendelsestilsagn.

Gennemgang af auditvirksomhedernes rapporter er et fast dagsordenspunkt på følgegruppens kvartalsvise møder.

Selve godkendelsen af virksomheden sker på det førstkommende møde i følgegruppen.

3.2. Opretholdelse af godkendelsen

Til verifikation af styring af de kritiske styringspunkter skal virksomheden fastlægge et mikrobiologisk overvågningsprogram i virksomhedens egenkontrol. Programmet skal fastlægge prøvetagningssted, frekvens for prøvetagning, analyseprogram med angivelse af anvendte analysemetoder, procedurer og instrukser for prøvetagning og prøvebehandling frem til påbegyndt analyse samt resultatformidling.

Det godkendte egenkontrolprogram for virksomheden skal også beskrive antal ugentlige prøveudtagninger pr. produktionslinje. Der undersøges prøver af produktrester, belægninger el. lign. fra områder i anlægget, der kan udgøre en hygiejnisk risiko

(produktophobninger, kondensdannelse og krydskontaminering). Prøverne skal som minimum undersøges for indhold af Salmonella og Coliforme bakterier.

Der skal som minimum udtages 3 prøver pr. prøveudtagningsrunde med mindre virksomheden kan dokumentere særlige forhold som kan nedsætte denne prøvefrekvens. Dette beror på en vurdering foretaget af følgegruppen.

Virksomheden skal udvise reflekterende handlinger ved afvigelser i henhold til de fastsatte aktions grænser. Ved besøg af den eksterne audit-virksomhed på en virksomhed skal analyseresultaterne for egenkontrollen være til stede og vurderes, og der skal foreligge dokumentation for den korrigerende handling og evaluering af effekten af de korrigerende handlinger i virksomhedens HACCP-program.

I det omfang der gennemføres mikrobiologiske analyser af råvarer, skal resultaterne af disse være tilgængelige for den eksterne auditvirksomhed.

Programmet for transportenheden skal som minimum opfylde de foreskrevne retningslinjer for journalisering, logbøger, udtagning af prøver, etc. Programmet skal udarbejdes efter HACCP-principperne.

3.3. Godkendelse og auditeringen ved ekstern auditvirksomhed

For hver virksomhed gennemføres som minimum et uanmeldt besøg pr. kvartal. Virksomheden kan derudover rekvirere supplerende besøg.

Der kan ansøges om godkendelsestilsagn til flere separate linjer på samme fabrik.

Ved hvert besøg gennemgås virksomheden med henblik på vurdering af produktionshygiejnen og dens dokumenterede efterlevelse af nærværende regelsæt. Ved besøgene udtages minimum 5 relevante prøver af produktrester, belægningsel. lign pr. produktionslinje fra områder i anlægget, der kan udgøre en hygiejnisk risiko (produktophobninger, kondensdannelse, krydskontaminering etc.) til analyse for Salmonella, coliforme bakterier og total kimtal. Ved manglende forekomst af belægningsel. produktrester el. lign. kan der anvendes en swaptest ved udtagning af prøverne.

Analyserne skal udføres i henhold til egnet ISO, NMKL, NordVal, Afnor validerede metoder.

Omkostningerne til det eksterne audit afholdes af den enkelte virksomhed.

3.4. Ændring af status eller udtrædelse af regelsættet

3.4.1 Fund af Salmonella

Ved påvisning af Salmonella i prøver udtaget ved den eksterne audit eller ved virksomhedens egenkontrol, skal fabrikken med øjeblikkelig virkning stoppe leveringen af fjerkræfoder. Hvis påvisningen sker i en prøve udtaget ved det eksterne audit, er det audit-virksomhedens ansvar, at både virksomheden og formanden for følgegruppen underrettes straks (kap. 3.4.2.).

Er der tale om et enkeltstående tilfælde, kan virksomheden genoptage leverancer, når det ved et fornyet besøg af den eksterne audit-virksomhed eller ved verifikation foretaget af virksomhedens egenkontrol er godtgjort, at virksomheden atter er fri for Salmonella. Er der tale om gentagne påvisninger (to eller flere), kan leverancer først genoptages, når følgegruppen efter minimum to besøg fra den eksterne audit-

virksomhed på virksomheden har re-godkendt virksomheden. Det skal sikres, at ovenstående procedure sker, så fabrikken hurtigst muligt kan re-godkendes.

Der skal være foretaget en vis produktion af foder på fabrikken i minimum en uge mellem disse to besøg, således at der er en konkret produktionsperiode til grundlag for vurderingen.

Hvis der er tale om et efterfølgende anmeldt besøg af den eksterne audit-virksomhed grundet fund af Salmonella på virksomheden, skal der i samme kvartal også foreligge resultater fra et ordinært uanmeldt besøg for, at virksomheden kan vurderes berettiget til et tilsagn.

3.4.2. Orientering og kommunikation ved påvisning af Salmonella

Når der i virksomhedens egenkontrol eller ved den eksterne audit er påvist og verificeret fund af Salmonella på virksomheden, skal formanden for følgegruppen straks orienteres telefonisk. Såfremt formanden ikke træffes, kontaktes næstformanden.

Formanden for følgegruppen videresender straks disse oplysninger til sekretariatet for "God produktionspraksis for fremstilling og transport af fjerkræfoder", der herefter foretager en opdatering af listen over tildelte godkendelsestilsagn jf. formandens beslutning herom og orienterer tilsvarende umiddelbart Det Danske Fjerkræraad, Dansk Slagtefjerkræ og Danske Æg. Fjerkræbranchens nævnte organer har herefter ansvar for at foretage den nødvendige orientering ud til de enkelte berørte parter.

Virksomheden skal ligeledes meddele fund af Salmonella i virksomhedens procestrin eller i færdigvarer, til dem, der har modtaget foder fra virksomheden i den pågældende periode, der er gået fra senest foregående anmærkningsfrie status jf. det mikrobiologiske overvågningsprogram.

Virksomheden skal ved påvisning af Salmonella ligeledes forholde sig til de anviste retningslinjer i den gældende Hygiejneforordning.

3.4.3. Fund af Coliforme bakterier

Såfremt der ved to på hinanden følgende besøg af den eksterne audit påvises coliforme bakterier i antal over 10.000 pr. gram i de udtagne prøver, kan følgegruppens formand meddele virksomheden, at den med øjeblikkelig virkning ændrer status fra et godkendelsestilsagn til et betinget godkendelsestilsagn. En sådan ændring af status skal meddeles til sekretariatet for "God produktionspraksis for fremstilling og transport af fjerkræfoder", der opdaterer listen over tildelte godkendelsestilsagn/betingede godkendelsestilsagn på Det Danske Fjerkræraads hjemmeside jf. formandens beslutning herom.

Virksomheden kan opnå ændret status fra betinget godkendelsestilsagn til godkendelsestilsagn og dermed genoptage leverancer til avls-, centralopdrætnings- og formeringsbesætninger, når det ved et fornyet uanmeldt besøg af den eksterne audit er godtgjort, at de mikrobiologiske og hygiejniske forhold i øvrigt igen kan godkendes. De konkrete tilfælde vurderes ligeledes ud fra tidligere forhold og status på fabrikken.

3.4.4. Andre forhold af betydning for udtrædelse eller ændring af status

En virksomhed eller en proceslinie, der i to kvartaler efter hinanden ikke har opnået godkendelsestilsagn, betragtes som udtrådt af dette regelsæt med mindre, der foreligger en dispensation afgivet af følgegruppen.

Hvis en virksomhed ved dens almene håndtering af regelsættets kritiske punkter og/eller ved en adfærd i forhold til skriftlige henstillinger fra den eksterne audit-virksomhed og følgegruppen handler ureflekteret og undlader afhjælpning af påpegede forhold, kan følgegruppen fratage en virksomhed dens godkendelsestilsagn.

Virksomheden kan på ny tilslutte sig nærværende regelsæt efter bestemmelsen i kap. 3.1

Når en foderstof - eller transportvirksomhed, der har haft godkendelsestilsagn eller et betinget godkendelsestilsagn, ikke længere kan opretholde enten et godkendelsestilsagn eller et betinget godkendelsestilsagn eller selv beslutter, at de ikke ønsker at være med i ordningen længere og dermed udgår af listen over virksomheder, som er med i ordningen, skal virksomheden meddele dette til Fødevarestyrelsen. Endvidere skal virksomheden orientere sekretariatet for "God produktionspraksis for fremstilling og transport af fjerkræfoder" samt den eksterne audit-virksomhed om dette.

3.4.5. Skematisk oversigt over fund på virksomheder og konsekvenser

Kritisk grænse	Konsekvens	Reaktion
Fund af Salmonella EGENKONTROL OG ELLER EKSTERN AUDIT Prøven er positiv, når resultatet er verificeret.	KO (Knock Out) Produktion og udlevering stoppes. Virksomheden og formanden kontaktes straks	Formanden meddeler virksomheden, at de øjeblikkelig skal stoppe produktion og udlevering af fjerkræfoder. Ved fund i egenkontrol, skal virksomheden straks meddele fund til formanden. Ved fund i ekstern audit skal den eksterne audit straks meddele virksomheden samt formanden om fundet. Første fund: Produktion og udlevering kan genoptages, når der ved verifikation af virksomhedens egenkontrol er vist, at virksomheden er fri for Salmonella eller den eksterne audit ved fornyet besøg har fundet virksomheden fri for Salmonella. Gentagne fund: Produktion og udlevering kan genoptages, når følgegruppen efter to besøg fra den eksterne audit har re-godkendt virksomheden. Der skal som minimum have foregået produktion i en uge mellem besøgene.
Fund af coliforme bakterier EKSTERN AUDIT	Betydende afvigelse Virksomheden og formanden kontaktes straks	Såfremt der ved to på hinanden følgende eksterne audits konstateres coliforme bakterier >10.000/g, kan formanden meddele virksomheden, at de ændrer status fra Godkendelsestilsagn til Betinget Godkendelsestilsagn. Såfremt virksomheden i forvejen har Betinget godkendelsestilsagn status vurderer følgegruppen aktion over for virksomheden. Ændringen skal desuden meddeles sekretariatet for "God produktionspraksis". Ændring af status har betydning for leverancer jf. bilag 1. Ændring fra Betinget godkendelsestilsagn til Godkendelsestilsagn kan ske, når hygiejneforholdene ved fornyet besøg af den eksterne audit er fundet tilfredsstillende.

4. Generel dokumentation og kommunikation

Som dokumentation for, at virksomhederne overholder alle krav i regelsættet, skal følgende overholdes:

Der udarbejdes en fortrolig teknisk rapport vedlagt analyseresultaterne, som sendes til virksomheden med kopi til følgegruppens formand og næstformand. Rapporten skal i klare vendinger påpege eventuelle mangler og foreslå korrigerende tiltag.

På basis af en gennemgang af virksomhedens status, den eksterne audit-virksomheds indstilling i den tekniske rapport, eventuelle afvigelser, samt drøftelse i følgegruppen beslutter formanden for følgegruppen i samråd med følgegruppen, hvilke virksomheder der skal have tildelt "godkendelsestilsagn" for det følgende kvartal.

I tilsagnet skal det i almindelige vendinger oplyses, om den pågældende virksomhed er i stand til at producere fjerkræfoderblandinger efter forskrifterne.

Godkendelsestilsagnene skal være tilgængelige for virksomhedens købere af fjerkræfoderblandinger.

Gyldighedsperioden (et kvartal) oplyses på Godkendelsestilsagnet ("gyldig til") dog med forbehold for ændringer af status i løbet af det pågældende kvartal.

Listen over tildelte godkendelsestilsagn/betingede godkendelsestilsagn sendes efter det ordinære kvartalsvise møde i følgegruppen til Fødevarestyrelsen, de godkendte audit-virksomheder samt til Danske Æg og Dansk Slagtefjerkræ. Listen publiceres endvidere i Dansk Erhvervsfjerkræ's månedsblad. Listen over godkendelsestilsagn/betinget godkendelsestilsagn findes i en løbende opdateret udgave på Det Danske Fjerkræraads hjemmeside: www.danskfjerkrae.dk

5. Etablering af hygiejne kontrolprogram

Dette kapitel beskriver de forudsætninger, der skal være på plads forud for virksomhedens etablering af et HACCP-program i deres egenkontrol. Det gælder endvidere, at virksomheden som minimum skal fastlægge ansvar for produktion, rengøring og transport af foder fra fabrikken. Minimum hvert andet år skal programmet tages op til revision. Virksomheden skal udarbejde hygiejnekontrolprogrammer efter HACCP-principperne for både produktion og for transport af færdigvarer.

5.1. Generelt

Forudsætningen for at etablere et hygiejnekontrolprogram i virksomhedens egenkontrol er, at nedenstående generelle hygiejneregler overholdes.

Fabriksområdet skal være ryddeligt og renholdt.

Fabriksområdets grund skal være veldrænet med fald mod afløb. Fabriksområdet skal være belagt med beton, asfalt eller lignende fast materiale og være fri for vegetation.

Alle praktisk mulige foranstaltninger skal træffes for at hindre, at insekter, fugle, gnavere eller andre dyr til stadighed opholder sig på fabriksområdet eller får adgang her til.

Tilførte fodermidler skal inspiceres for forekomst af mug, vandskader og tegn på forurening bl.a. fra insekter, fugle og gnavere.

Fodermidlerne skal håndteres og lagres adskilt fra færdige foderblandinger. Under lagringen skal fodermidlerne beskyttes mod indtrængende fugt og kondensdannelse.

Der skal træffes foranstaltninger til i så stor udstrækning som muligt at kontrollere og mindske snavs og støvdannelse i fabrikationslokalerne. Al uvedkommende emballage, redskaber m.m., der kan samle støv, fjernes efter brug.

Der skal træffes foranstaltninger til at forhindre kontaminering af færdigvarer i transportleddet fra produktionen til og med levering af færdigvarer på forbrugsstedet med varer, der ikke har gennemgået varmebehandling, jf. nærværende regelsæt.

Virksomhedens egenkontrol, herunder det mikrobiologiske overvågningsprogram skal fastlægge principper for udtagning af prøver i forhold til den konkrete risikovurdering samt håndtering af prøver i øvrigt frem til påbegyndt analyse af de udtagne prøver og efterfølgende håndtering af resultater.

Virksomhedens egenkontrolprogram skal minimum omfatte følgende:

- procedurebeskrivelse for prøvetagning og mærkning af prøver
- plan for prøvetagning, så det over tid sikres, at kritiske steder på hele den varme side er omfattet af prøvetagningen
- prøvemærkning skal være entydig i forhold til prøvetagningssted og –tidspunkt
- der skal foreligge en registrering af prøvetagning
- korrigerende handling og generel opfølgning på fejl

Analyselaboratoriet skal have et kvalitetsstyringssystem, der omfatter:

- procedurebeskrivelse for prøvemodtagelse, prøvehåndtering og resultatregistrering
- procedurebeskrivelse for håndtering af metodebeskrivelser
- validering af analyseresultater
- dokumentation for uddannelse og træning af medarbejdere

Virksomhedens eget analyselaboratorium auditeres ikke af den eksterne audit. Ikke akkrediterede virksomhedslaboratorier auditeres dog af den eksterne audit min. 1 gang årligt. Der fremsendes en selvstændig rapport på denne kontrol til formanden for følgegruppen.

5.2. Omfang

Virksomheden skal beskrive, hvilke produktionslinjer og/eller transportenheder, der er omfattet af regelsættet. Hvis ikke alle enheder er omfattet, skal virksomheden kunne dokumentere, at omfattede enheder holdes adskilt fra enheder, hvori der håndteres foder og foderstoffer, som ikke er varmebehandlet i henhold til nærværende regelsæt, i alle led fra varmebehandling til og med levering af færdigvarer på forbrugsstedet.

5.3. Procesbeskrivelse

Produktionsgangen og håndteringen fra modtagelse af fodermidler til og med levering på forbrugsstedet illustreres i et flowdiagram. Af flowdiagrammet eller af supplerende beskrivelser skal nedenstående fremgå. Det skal dog understreges, at virksomheden skal medtage yderligere oplysninger, såfremt disse er relevante.

5.4. Flowdiagrammer og plantegninger

Alle proces- og håndteringstrin fra modtagelse af fodermidler til og med levering af færdigvarer på forbrugsstedet illustreres med angivelse af produktflow herunder returstrømme i et flow diagram.

Fastlagte kritiske styringspunkter (CCP'er) jf. bilag markeres i flowdiagrammet. Der udfærdiges endvidere plantegninger, der viser placering af de forskellige udstyr, transportveje etc. i de enkelte lokaler.

Endeligt redegøres for, hvordan transporten af færdigvarer foretages herunder fastlagte procesbeskrivelser, manualer og instruktioner for transport af færdigvarer.

5.5. Egnethed af procesanlæg

Procesanlæggets egnethed skal vurderes.

- a. Fodermiddelindtag skal være beskyttet mod fugt og konstrueret, så de let kan rengøres.
- b. Ved materialevalg samt design af maskiner, udstyr og inventar sikres, at det er muligt at foretage en effektiv rengøring.
- c. Efter varmebehandling skal foderblandingerne ledes direkte til køleren og nedkøles til lagerstabilitet. Bånd- og tårnkølere må ikke anvendes. Kondens i køleren skal undgås.
- d. Det skal sikres, at luft til kølere og pneumatisk transport af varmebehandlede foderblandinger tages fra et velegnet sted beskyttet mod støv fra fodermidler og ikke-varmebehandlede foderblandinger. Indholdet af andre urenheder skal være lavt. Foderblandingerne skal køles til lagerstabilitet.
- e. Såfremt der anvendes coating efter køling, skal coateren udformes, så kondens og belægninger minimeres, og krydskontaminering undgås (evt. ved anbringelse af coateren i et separat rum).

- f. Redlere og elevatorbunde, som procesmæssigt ligger efter varmebehandling, skal være tilgængelige for inspektion og rengøring.
- g. I anlægget skal foderblandinger, der ikke har opnået korrekt temperatur, ledes uden om køleren til fornyet varmebehandling eller destrueres.
- h. Der skal sikres fuldstændig fysisk adskillelse mellem rene og urene områder i fabrikken.

6. Varmebehandling

- a. Alle foderblandinger til fjerkræ skal varmebehandles, så det sikres, at der minimum momentant er opnået 81 °C et sted i procesforløbet
- b. Ovenstående opnås ved, at varmebehandlingen styres efter:
 - meltemperaturen, hvis det kan dokumenteres, at der opnås 81 °C et sted i varmebehandlingsprocessen
 - en temperatur målt et sted i varmebehandlingsprocessen, hvor der som minimum skal opnås 81 °C
- c. Den temperatur, der styres efter, skal måles og registreres kontinuerligt (mindst en gang i minuttet, medmindre der foreligger dispensation fra følgegruppen). Hvis der styres efter meltemperaturen, skal det endvidere ved målinger mindst hver anden time verificeres, at der opnås mindst 81 °C et sted i varmebehandlingsprocessen. Ved anvendelse af TAD-måling skal der som minimum foretages måling hvert 4. min.
- d. Beregnet pilletemperatur er for usikker og accepteres ikke
- e. Det skal være muligt at udtage en prøve til manuel temperaturmåling af foderet et sted i varmebehandlingsprocessen med henblik på verifikation af opnåelse af 81°C
- f. Foderblandinger, der ikke har opnået den foreskrevne temperatur, skal ledes uden om køler til fornyet varmebehandling eller destruktion. Dette skal styres automatisk efter den temperatur, der er valgt som den styrende. Det skal fremgå af temperaturdokumentationen, hvorvidt foderet er ledt direkte til køler eller uden om køleren.
- g. Temperaturfølere skal kunne afmonteres og kontrolleres over for et kalibreret termometer. Virksomheden skal føre dokumentation for, at denne kontrol udføres. Der skal foretages kalibrering af anvendte termometre jf. det godkendte egenkontrolprogram. Det anvendte termometer må max. afvige 1 °C fra det kalibrerede termometer.
- h. De registrerede temperaturer skal arkiveres i mindst 6 måneder og være tilgængelige for den eksterne audit-virksomhed og Fødevarestyrelsen.

7. Tilsætning efter varmebehandlingen

Alle enzymer, mineraler eller vitaminer, der skal tilsættes efter varmebehandlingen, skal være indkøbt med medfølgende certifikat, der dokumenterer, at varen er fri for Salmonella.

Dosering af tilsætningsstoffer til kølede piller er et kritisk punkt, som kan foranledige kontamination med Salmonella. Dette gælder specielt vandbaserede tilsætningsstoffer. Der er krav om daglig rengøring af udstyr og områder for dosering af aromastoffer og andre tilsætningsstoffer, hvis doseringen sker efter pelleteringen.

8. Rengørings- og desinfektionsprocedurer

- a. Virksomheden skal udarbejde et program for rengøring og desinfektion (i det omfang desinfektion er nødvendig)
- b. Beskrivelsen af programmet skal som minimum indeholde oplysninger om metode, frekvens og anvendte midler
- c. Rengøring skal fjerne rester og belægninger, da disse vil medføre akkumulering af bakterier, herunder Salmonella. Det gælder specielt fugtige steder, f.eks. hvor der er risiko for kondensdannelse
- d. Rengøring bør udføres uden brug af vand og primært bestå i en mekanisk fjernelse af belægninger og rester
- e. Støv fjernes ved støvsugning. Rengøring med trykluft må som udgangspunkt kun anvendes i siloer
- f. Desinfektion bør kun anvendes på rengjorte overflader. Der bør anvendes et bredspektret desinfektionsmiddel.
- g. Gennemført rengøring skal dokumenteres løbende

I bilag 6. findes en oversigt over den som minimum krævede frekvens for rengøring af den del af fabrikken samt transportmateriel, der produktionsmæssigt ligger efter varmebehandling. Rengøringsfrekvens for den øvrige del af fabrikken fastlægges af virksomheden selv.

9. Risiko for krydskontamination

Det skal fastlægges, hvilke steder der er risiko for krydskontamination mellem fodermidler og foderblandinger. Herefter defineres de tiltag, der skal adskille de to områder.

Der skal fastlægges regler for, hvordan personale må færdes mellem forskellige områder af fabrikken. Specielt skal der fokuseres på at undgå overslæb fra ikke-varmebehandlet side til varmebehandlet side. Eventuelle omklædningsprocedurer f.eks. ved indtræden i køler og på færdigvareloft skal beskrives her.

Luftindtag til køleren placeres, så der ikke er risiko for forurening af luften med fodermidler fra uren zone.

10. Revision af egenkontrolprogrammet

Egenkontrolprogrammet gennemgås og tages af virksomheden op til revision mindst hvert andet år.

Ændringer i programmet skal forelægges den eksterne audit. Ved førstkommande audit tilsyn vil en re-godkendelse blive vurderet.

Fabrikken har pligt til at meddele den eksterne audit-virksomhed, hvis der sker ændringer i udstyr eller andet, som kan påvirke fastlæggelsen eller styringen af de kritiske styringspunkter samt at revidere egenkontrolprogrammet i overensstemmelse hermed.

Følgegruppen orienteres herom ved gennemgang af audit-rapporten på følgegruppens møder.

11. Transport

Al transport af løst fjerkræfoder til den erhvervsmæssige fjerkræproduktion er omfattet af nærværende regelsæt. Da transport af foder kan ske på forskellig måde, er nærværende regelsæt opdelt i følgende 2 områder:

- transport udført af foderstofvirksomheder
- transport udført af fjerkræproducenten eller af tredjepart

Det påhviler fjerkræslagterierne og ægpakkerierne at sikre, at al transport af foder foretages jf. bestemmelserne i nærværende regelsæt. Vejledning vedr. transport af foder skal forekomme i virksomhedernes egenkontrolprogram. Alle anvendte transportmidler skal være lukkede med mulighed for at kunne rengøres og desinficeres og være godkendt som en tryk enhed.

Auditering af transportområdet gennemføres som udgangspunkt på den enkelte transportenhed i tilfælde af prøvetagning og bedømmelse af resultaterne herfra, mens bedømmelse af den logistiske styring af transport af fjerkræfoder foretages på grundlag af auditering af logistikafdelingen på den enkelte virksomhed i henhold til bestemmelserne i nærværende regelsæt.

Følgegruppen kan fratage en transportenhed godkendelsestilsagnet som følge af KO (Knock Out). Dette sker på baggrund af tilbagemelding fra det eksterne-audit.

Der skal foreligge en opdateret liste over godkendte transportenheder/-virksomheder inkl. navn på ejer og indregistreringsnummer for transportenhed(bil og hænger). Denne liste skal være tilgængelig på samme vilkår, som beskrevet i nærværende regelsæts kap. 4. for listen over foderstofvirksomheder med godkendelsestilsagn. Det er transportørens ansvar, at data til denne liste til enhver tid er opdateret.

11.1. Transport udført af foderstofvirksomheder:

- a. Virksomheden skal i deres egenkontrol udarbejde et hygiejnekontrolprogram for al transportmateriel, der er involveret i transport af fjerkræfoder. Herunder skal defineres rengøringsplaner for alt omfattet transportmateriel.
- b. Chaufførerne skal løbende føre registrering over gennemført transport inklusive kvitteringer af ansvarlig person for alle udførte handlinger (transport, rengøring og desinfektion).
- c. Loggen for igangværende måned forefindes på/i transportenheden. Umiddelbart efter månedens afslutning indkaldes registreringerne for samtlige transportenheder involveret i transport af fjerkræfoder til central opbevaring på logistikkontor.
- d. Logistikkontoret skal til enhver tid kunne redegøre for registreringerne samt for foretaget transport i igangværende måned for ovennævnte transportenheder. Der skal ligeledes foreligge lister over det totale antal biler, der kører fjerkræfoder med tilhørende logbog og opdatering af afgang og tilgang af biler.
- e. Minimum 1 gang månedligt skal der for hver transportenhed foreligge analyseresultat for undersøgelse for Salmonella. Analyseresultater opbevares centralt og skal være tilgængeligt for den eksterne audit.
- f. Der skal udarbejdes procedurer og manualer for transporten inklusive instruktioner til chauffører

- g. Transportenheden, der transporterer foder til fjerkræ, må kun transportere foder fra fabrikker, der fremstiller foder efter nærværende regelsæt.
- h. Såfremt en transportenhed har transporteret andet foder, herunder råvarer til anvendelse for fremstilling af fjerkræfoder eller foder, der ikke er fremstillet efter nærværende regelsæt, kan en sådan transportenhed kun skifte status på grundlag af gennemført rengøring og desinfektion, inklusive kvitteringer herfor i logbogen.
- i. Såfremt transportenheder anvendes til flytning af foderblandinger på landbrugsbedrifter eller til hjemtagning af foderblandinger og hele kerner og hele frø, skal der foretages rengøring og desinfektion inklusive kvitteringer herfor i logbog, før de igen kan anvendes til transport af fjerkræfoder.
- j. Der skal anvendes lukkede transportrum ved kørsel med fjerkræfoder.

11.2. Transport fra foderstofvirksomheden udført af fjerkræproducenten eller af tredjepart:

- a. Den ansvarlige for transporten skal i dennes egenkontrol udarbejde et hygiejnekontrolprogram for al transportmateriel, der er involveret i transport af fjerkræfoder. Herunder skal defineres rengøringsplaner for alt omfattet transportmateriel.
- b. Den ansvarlige for transporten skal løbende føre registrering over gennemført transport inklusive kvittering for alle udførte handlinger (transport, rengøring og desinfektion).
- c. Registreringen for igangværende måned forefindes på/i transportenheden.
- d. Den ansvarlige for transporten skal til enhver tid kunne redegøre for registreringerne samt for foretagen transport i igangværende måned for ovennævnte transportenheder.
- e. Der skal for hver transportenhed foreligge analyseresultat for undersøgelse for Salmonella. Prøverne skal udtages løbende minimum en gang om måneden, hvis der har været foretaget transport. Analyseresultater opbevares og skal være tilgængelige for den eksterne audit ved forespørgsel.
- f. Transportenheder, der transporterer foder til fjerkræ, må kun transportere foder fra fabrikker, der fremstiller foder efter nærværende regelsæt.
- g. Såfremt en transportenhed har transporteret andet foder, herunder råvarer til anvendelse for fremstilling af fjerkræfoder eller foder, der ikke er fremstillet efter nærværende regelsæt, kan en sådan transportbil kun skifte status på grundlag af gennemført rengøring og desinfektion inklusive kvitteringer herfor.
- h. Såfremt transportenheder også dækker interne flytninger på landbrugsbedrifter eller til hjemtagning af foderblandinger og hele kerner og hele frø, skal der foretages rengøring og desinfektion samt registrering af dette i logbog, før de igen kan anvendes til transport af fjerkræfoder.
- i. Flytning af foder fra siloer må kun foretages af godkendte transportenheder.
- j. Der skal anvendes lukkede transportrum ved kørsel med fjerkræfoder.

11.3. Fjerkræproducentens egen transport

Fjerkræproducentens egen transport af hele kerner og hele frø fra markafgrøder fra egen bedrift eller samhandlende bedrifter skal foretages på transportmateriel, der er fuldstændig rengjort inden transporten. Transportmateriellet skal desinficeres, hvis der er risiko for, at dette kan være forurenet f.eks. efter transport af dyr eller produkter heraf eller andre emner, som sædvanligvis udgør en særlig risiko for at være salmonellakontamineret.

11.4. Kørsel med andet materiale end fjerkræfoder i transportmateriel, der anvendes til transport af fjerkræfoder

Da transportmateriel, der anvendes til transport af fjerkræfoder, også kan og bliver anvendt til transport af andre produkter, er nedenstående en vejledning i, hvilke materialer der kan være tale om, og hvilke forhold der i så fald er gældende.

Andet materiale end varmebehandlet fjerkræfoder kan være følgende:

- a. Hele kerner og hele frø, der i deres samlede håndtering (transport, lagring og håndtering i øvrigt) **ikke** har været i kontakt med fodermidler
- b. Fremstillet på foderstofvirksomheder, der ikke er tilsluttet regelsættet for God produktionspraksis for fremstilling af fjerkræfoder (benævnes set i relation til regelsættet som ikke-godkendte foderstofvirksomheder)
- c. Hele kerner og hele frø, der er opbevaret eller transporteret med risiko for kontakt med fodermidler
- d. Fodermidler
- e. Foder taget retur fra landbrugsbedrift eller flytning af foder på landbrugsbedrift uanset oprindelig foderstofvirksomheds status i forhold til regelsættet
- f. Produkter, der ikke er foder eller har fodermæssig anvendelse

Hvis der har været foretaget kørsel med en af ovenstående materialer, skal følgende overholdes:

- a. Transportmateriel, der ønskes anvendt til transport af fjerkræfoder efter at have transporteret hele kerner af korn og/eller hele kerner af frø, der i deres samlede håndtering **ikke** har været i kontakt med fodermidler, skal inspiceres for renhed og om nødvendigt rengøres, inklusiv kvittering herfor i logbog, inden kørsel med fjerkræfoder igen kan foretages
- b. Transportmateriel der anvendes til kørsel af alt andet end foder fra godkendte foderstofvirksomheder eller hele kerner og hele frø som beskrevet under ovenstående, skal rengøres og desinficeres før transport af foder fra godkendte foderstofvirksomheder, inklusive kvittering herfor i logbog, inden kørsel med fjerkræfoder igen kan foretages.

12. Egnethed af modtagerforhold

Aftageren af varmebehandlet fjerkræfoder er ansvarlig for, at modtageforholdene er hygiejnisk forsvarlige, således at der ikke sker kontaminering af foder, transportbil og materiel ved aflæsning. Samarbejdspartnere til produktionen i form af slagterier, ægpakkerier samt brancheorganisationer skal sikre, at aftageren af foderet som minimum sørger for, at nedenstående forhold iagttages og følges. Følgegruppen følger løbende status på området.

- a. Der skal være farbar vej for kørsel til og fra aflæsningsstedet, og holdepladsen ved aflæsningen skal være veldrænet og af et fast materiale.
- b. De faste installationer skal være forsynet med et blinddæksel og i øvrigt være udformet således, at problemer med kondensvand undgås.
- c. Alle modtagere skal have deres egen modtagerslange fast påhæftet den konkrete silo, som anført i bilag 7. Aflæsningsslangen skal opbevares tæt ved aflæsningsstedet, og efter endt brug skal slangen opbevares således, at den er afskærmet fra gnavere, fugt og støv. Det anbefales at anvende rustfrie slanger. Hvis der ikke forefindes egen modtagerslange, vil der ved levering af foder blive efterladt den anvendte modtagerslange, og ejer af bedriften vil blive faktureret for denne.
- d. Pladsen omkring fodersiloerne skal være ryddelig, og den må ikke anvendes til placering af døde dyr, gødning eller andre emner hverken fra fjerkræstalden eller fra andre steder. Foderspild skal fjernes umiddelbart efter hver aflæsning.
- e. Fjerkrægødningen skal placeres, så transportbilen ikke kommer i berøring med den ved kørsel til og fra aflæsningsstedet.
- f. Ved fodersilo skal der være placeret en passende lukket affaldsspand.

Ved manglende overholdelse af ovenstående punkter har følgegruppen beføjelse til at rette henvendelse til de implicerede samarbejdspartnere så forholdene bliver bragt i orden.

I tilfælde af udbrud af andre både anmeldepligtige og ikke-anmeldepligtige sygdomme i fjerkræproduktionen henvises der ligeledes til bilag 11.

13. Blanding af foder

13.1. Regler for hjemmeblandere, der findeler foderet

Hjemmeblandere, der findeler foderet, er defineret ved, at producenten indkøber fodermidler, tilskudsfoderblandinger m.v. og findeler hele kerner og hele frø og sammenblender dette

- a. Der må til blandingen kun anvendes fodermidler og tilskudsfoderblandinger m.v. fra en foderstofvirksomhed med godkendelsestilsagn. Anvendes der hele olieholdige frø eller produkter heraf skal disse være varmebehandlet efter kravene i nærværende regelsæt.
- b. Der må anvendes hele kerner og hele frø af egen avl. Hele kerner og hele frø er af egen avl, når det er dyrket og tærsket på egen mark og derfra bragt direkte i egen gastæt silo eller på eget eller andet lager, som opfylder foderstoflovgivningen

Hele kerner og hele frø tærsket på anden mands jord, men bragt direkte i egen gastæt silo eller på eget eller andet lager, som opfylder foderstoflovgivning, betragtes også som korn af egen avl.

- c. Opbevaringen skal ske i gastætte siloer eller anden god, sund opbevaringsfacilitet. Lagre, der anvendes til opbevaring af foder, skal sikre varerne mod fugle, gnavnere og andre skadedyr. Dokumentation for skadedyrskontrol skal foreligge.
- d. Kornet, fodermidlerne, tilskudsfoderblandingerne m.v. skal opbevares adskilt fra hinanden.
- e. Påslaget skal være beskyttet mod regnvand og grundvand.
- f. Mølle og transportsystemer skal være lukkede og skal holdes tørre
- g. Mølle og lokalet, den er opstillet i, skal holdes ryddeligt og rent.
- h. Det formalede korn må ikke lagres, men skal føres direkte ind til udfodring umiddelbart efter formaling og sammenblanding med tilskudsfoderblandingerne.
- i. Såfremt der påvises smitte med Salmonella i en flok fjerkræ, som fodres med foder fremstillet i henhold til dette kapitel, skal hele anlægget gennemgås af en godkendt audit-virksomhed, og der skal udtages minimum 5 prøver fra kritiske punkter til analyse for forekomst af Salmonella.
- j. Udgifter i forbindelse med aktivering af en af audit-virksomheder afholdes af hjemmeblanderen selv.
- k. Der gennemføres ikke løbende rutinetilsyn/kontrol med hjemmeblandere i denne kategori.
- l. Det påhviler ægpakkerierne og fjerkræslagterierne at påse, at ovennævnte forhold overholdes samt at tilkalde den eksterne audit-virksomhed i tilfælde af påvisning af Salmonella.

13.2. Regler for virksomheder, der anvender hele korn/frø til brugsbesætninger

- a. Det forudsættes, at de anvendte hele kerner og hele frø er fri for Salmonella. Høst og specielt transport og opbevaring af hele kerner og hele frø kan dog medføre kontamination med Salmonella.
- b. Når hele kerner og hele frø tages ind på foderfabrikkerne via råvarepåslag og transportsystem, vil rester af andre råvarer, som kan indeholde Salmonella, blive transporteret med de hele kerner og hele frø.
- c. Lagre, der anvendes til opbevaring af hele kerner og hele frø, skal sikre varerne mod fugle, gnavere og andre skadedyr. Dokumentation for skadedyrskontrol skal foreligge.
- d. Hele kerner og hele frø skal opbevares adskilt fra andre råvarer.
- e. Regelsættets kap. 11 om transport af foderblandinger er ligeledes gældende for transport af hele kerner og hele frø.
- f. Som led i fabrikkens hygiejnekontrolprogram skal der foreligge godkendt flowdiagram og procesbeskrivelse for transportsystemer. Der udarbejdes beskrivelser af rengøring for disse transportsystemer og den gennemførte rengøring registreres.
- g. Ovenstående beskrivelser skal omfatte alle transportsystemer, som fabrikken har ansvar for (inkl. skibe, losning af skibe, transport til og fra lagre samt afhentning af korn hos landmanden).
- h. Hele kerner og hele frø skal tages ind på fabrikken via et separat indtag og transporteres til dedikerede siloer via separat transportsystem.
- i. Alternativt skal råvareindtag og transportsystem renses med hele kerner og hele frø forud for indtag til silo. Dette kan ske ved at køre minimum 6 tons hele kerner eller hele frø gennem systemet. Denne mængde udtages umiddelbart før silo og føres til varme-behandling. Dokumentation for denne rensning herunder anvendt antal kg samt visuel kontrol af, at de sidste hele kerner eller hele frø er fri for andre råvarer, skal foreligge.

13.3. Anvendelse af helt korn i strøelse til forældredyrsflokke

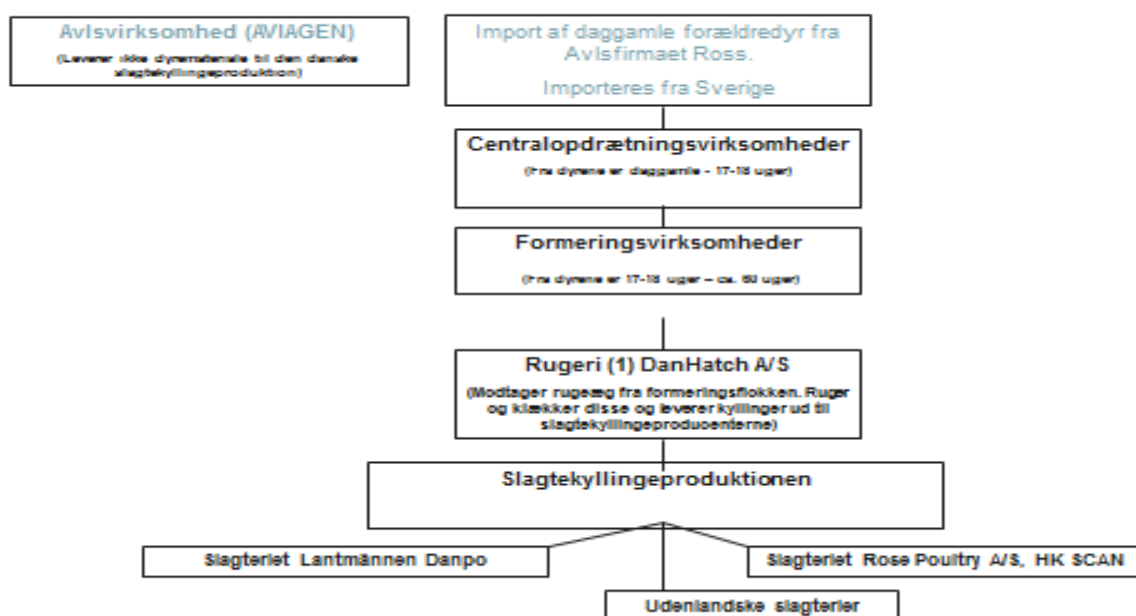
- a. Ved fodring med helt korn til forældredyrsflokke skal benyttes korn, som er dyrket og høstet på egen jord og som ved tærskningen er bragt direkte til egen gastæt silo eller anden opbevaring.
- b. Korn, der er dyrket og høstet på anden mands jord men som ved tærskningen er bragt direkte til egen gastæt silo, kan også benyttes.
- c. Det påhviler rugeriet at tilse, at de gældende bestemmelser jf. øvrige handlingsplaner og brancheaftaler overholdes.

14. Grovfoder o.a.

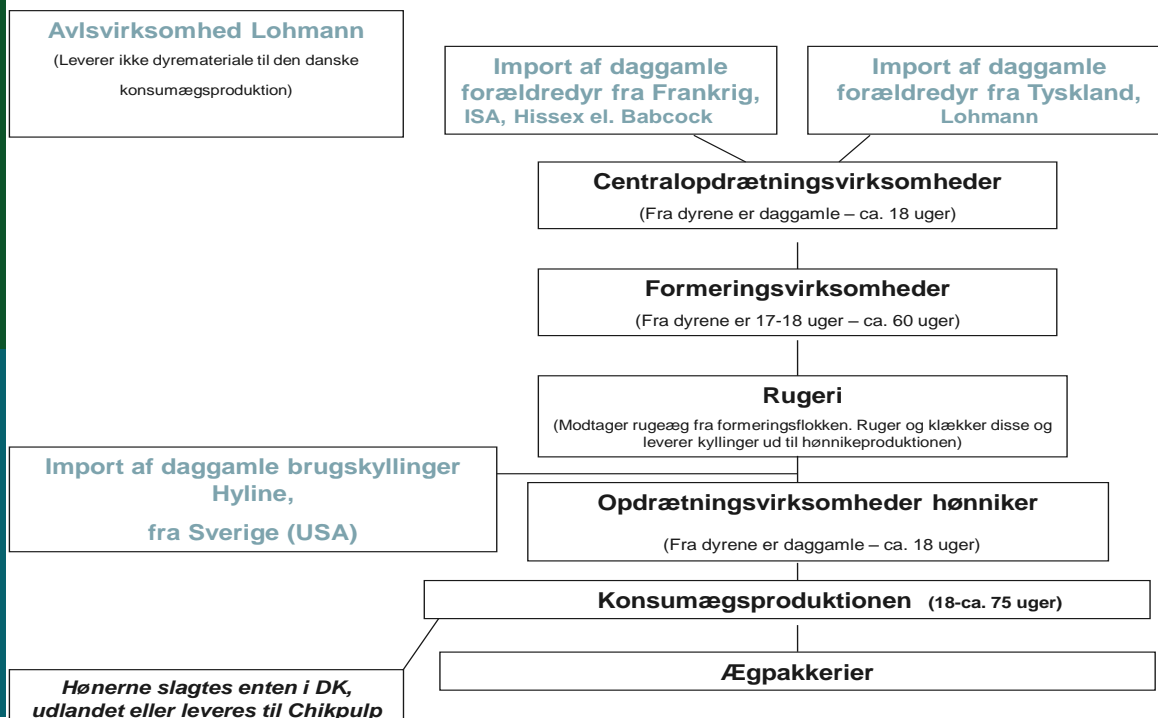
Der må anvendes hø, friskt grønt, rå frugt og grøntsager og ensilageprodukter der anses for at være fri for Salmonella.

Produktionsoversigt for slagtekyllinge- og konsumægssektoren

SLAGTEFJERKRÆSEKTOREN I DK



KONSUMÆGSSEKTOREN I DK



DEFINITIONER/ORDLISTE

- 1. Afhjælpende foranstaltninger**
En handling der foretages, når overvågningsresultater viser, at de kritiske grænser er overskredet (korrigerende handlinger). Foranstaltningerne skal omfatte fejlrettelse, disponering af produkt og forebyggelse af gentagelser
 - 2. Afvigelse**
En overskridelse af den fastsatte kritiske grænse
 - 3. Foderblanding, varmebehandlet**
Færdigvare
 - 4. Fodermidler**
Råvarer
 - 5. Godkendt egenkontrol**
Ved godkendt hygiejnekontrol forstås i dette regelsæt den del af en virksomheds egenkontrol, som er godkendt af Følgegruppe i henhold til nærværende regelsæt.
 - 6. Kritiske styringspunkter**
Ved kritiske styringspunkter i produktionen forstås i dette regelsæt et sted, en arbejdsgang, et procestrin eller et led i produktionskæden, som, når det styres, vil fjerne eller mindske en risikofaktor til et acceptabelt niveau. I dette tilfælde er risikoen: Forekomst af Salmonella i foderblandingen. Et kritisk styringspunkt karakteriseres ved registrerbare parametre.
 - 7. Kritisk grænse**
En værdi/et kriterium, der adskiller det acceptable fra det uacceptable.
 - 8. (At) styre**
At tage alle nødvendige forholdsregler for at sikre og opretholde overensstemmelse med kriterier fastlagt i hygiejnekontrolprogrammet
 - 9. Styrende foranstaltninger**
De aktiviteter, der kræves for at forebygge, fjerne risikofaktorerne eller mindske deres tilstedeværelse til et acceptabelt niveau
 - 10. Verificeret prøve**
Salmonellafund, der er verificeret ved dyrkning af isolat og en serotypebestemmelse
 - 11. Virksomhed**
Juridisk eller fysisk person, der erhvervsmæssigt fremstiller, pakker, emballerer, oplager, transporterer eller sælger (herunder videresælger) tilsætningsstoffer, produkter, der tilfører protein eller kvælstof, forblandinger, foderblandinger eller fodermidler, og som er registreret hos myndighederne i henhold til bekendtgørelsen.
- k. En produktionsenhed**
En enhed, hvorfra der produceres foder
- l. En transportenhed**
En enhed, der transporterer foder
- m. Findeling af foderet**
En formaling eller anden fysisk brydning af produktet

Bilag 3.

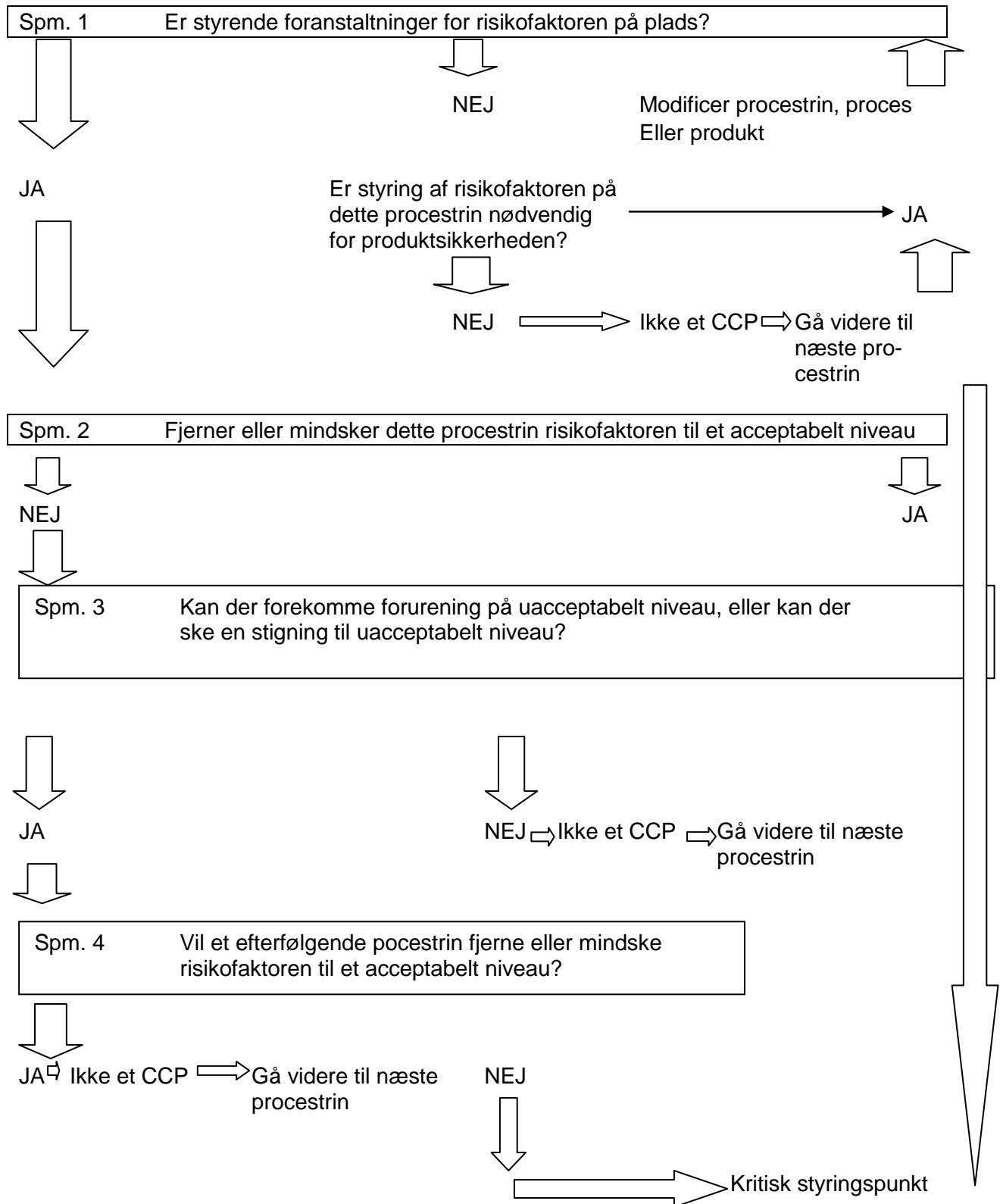
Kortlægning af risici, vurdering af risici samt fastlæggelse af kritiske styringspunkter

Der er anført et par eksempler i tabellen til at illustrere anvendelsen.

Trin i flow-diagrammet	Risiko	Sandsynlighed	Alvorlighed/konsekvens	Styrende foranstaltning	Kritisk styringspunkt				
					1	2	3	4	Ja/nej
Xx	Overførsel af Salmonella fra fodermidler til foderblandinger	Høj	Høj	Varmebehandling	J	J	-	-	J
Yy	Forurening af foderblandinger med Salmonella	Høj	Høj	Omkledning ved passage fra fodermiddelområde til foderblandingsområde	J	N	J	N	N

Beslutningstræ

Besvar hvert spørgsmål i rækkefølge på hvert procestrin for hver identificeret risikofaktor efter vurdering af alvorlighed og sandsynlighed:



Overvågning af kritiske styringspunkter

Eksempler fra bilag 4. er videreført i dette skema.

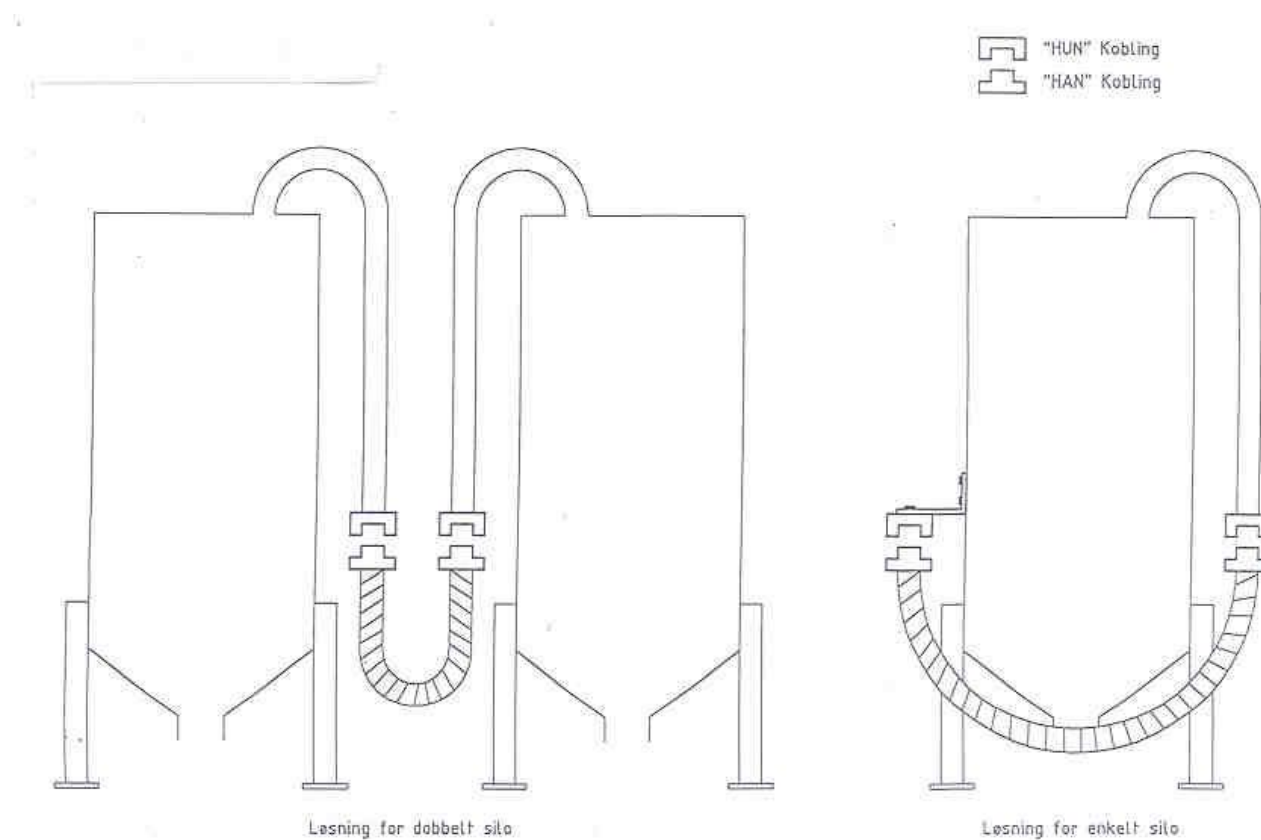
Trin i flowdiagrammet	Kritisk styringspunkt	Kritisk grænse	Overvågning	Registrering	Afhjælpende foranstaltning
Xx	Varmebehandling	Mindst 81°C	Måles med kalibreret føler løbende eller mindst hver anden time	Målte temperaturer og tidspunkter for måling	Foder, der ikke har opnået 81°C, køres med returløb tilbage i blander
Yy	Fysisk adskillelse af fodermidler og foderblandinger	Omklædning skal finde sted	Der kvitteres for omklædning	Kvittering for omklædning	Påtale ved manglende omklædning/kvittering. Bedre uddannelse af personale

Oversigt over kontrol og rengøringsprogram i den del af fabrikken, der ligger efter varmebehandling

Nedenfor findes en oversigt over den som minimum krævede frekvens.

<u>Kaskadeblander</u>	Rengøring ved driftperiodens afslutning (dagligt eller ugentligt)
<u>Pillepresse</u>	Rengøring dagligt og eventuel desinfektion af skjold og nedløb til køler
<u>Returløb</u>	Ugentlig rengøring og eventuel desinfektion af fugtige flader
<u>Kølere</u>	Daglig rengøring og eventuel desinfektion af fugtige flader. En mindre hyppig rengøring og desinfektion kan være tilstrækkelig forudsat, at kølere er fri for belægninger ved dagligt eftersyn
<u>Granulator og sigte</u>	Rengøring 1 gang/uge
<u>Fedtcoating og tilsætning af tilsætningsstoffer</u>	Rengøring dagligt
<u>Transportsystemer</u>	Eftersyn og rengøring mindst 1 gang /uge (ende af redlere, elevatorbund m.m.)
<u>Filtre</u>	Filtre fra forskellige opsamlingsystemer skal rengøres hhv. skiftes med jævne mellemrum
Færdigvarebeholdere	Inspektion og rengøring efter behov ved hver tømning

Skitse over placering af slanger til fodersiloer:



Godkendelse af ekstern audit virksomhed

Følgegruppen skal ved godkendelse af eksterne virksomheder, der udfører eksterne audits, sikre, at følgende minimumkrav opfyldes:

Der skal foreligge skriftlige procedurer for

1. udførelse af hygiejnekontrol
2. udtagning af prøver
3. udarbejdelse af kontrolrapporter
4. tilbagemelding til firmaer herunder reaktion, hvis regelsæt ikke er overholdt
5. opfølgning på tidligere afvigelser og reflekterende handling

Den eksterne audit skal have en organisation/struktur med ansvar og beføjelser, der sikrer, at kontrollen udføres. Dette indebærer bl.a. uddannelse og træning af de personer, der udfører hygiejnekontrollen. Kontrollører, der udfører proceskontrol, skal som minimum have dokumenterbar:

1. Kendskab til gældende foderstoflovgivning og foderhygiejneforordningen
2. Procesteknisk indsigt på foderstoffabrikker
3. Viden om identificering og fastlæggelse af kritiske styringspunkter i relation til foderhygiejne
4. Relevant mikrobiologisk viden
5. Dokumenterbar viden om HACCP
6. Dokumenterbar viden om auditering
7. Uvildighed i forhold til de fabrikker, der kontrolleres

Laboratoriet, der udfører analyser, skal være akkrediteret i henhold til ISO 17025, og der skal være tidsfrister for, hvor lang tid der må gå fra prøven udtages, til den analyseres afhængig af analyseparameter (max. 24 timer).

Fødevarestyrelsen forestår 3. parts audit af auditvirksomhederne. Følgegruppen vurderer løbende de eksterne audits arbejde i form af gennemgangen af rapporterne på følgegruppens møder.

Aktion

Der arbejdes med følgende **aktion ved** påviste afvigelser:

- 1: KO: Knock out
- 2: Betydende afvigelse
- 3: Mindre afvigelse

G-status: Godkendelsestilsagn
Bg-status: Betinget godkendelsestilsagn

Reaktion betyder ændring i leveringsstatus, hvor der alt efter afvigelsens karakter kan være tale om ændring fra G- til Bg-status, eller fra Bg-status til udtræden af regelsættet. Dog gælder, at såfremt der gives en afvigelse, der vægtes som KO, vil fabrikken/transportenheden straks fratages såvel G- som Bg-status og dermed at være udtrådt af ordningen. Formanden vil meddele virksomheden dette.

Kriterium	Under besøget	Acceptkriterium	Aktion	Reaktion
Skrabeprøver fra produktionsudstyr	Der udtages skrabeprøver fra kritiske steder i produktionsudstyret Der udtages som minimum 5 prøver pr. linie Prøverne analyseres for Salmonella jf. gældende regler.	Salmonella: Ikke påvist i de udtagne skrabeprøver Prøven er positiv, når den er verificeret positiv ved dyrkning.	KO	Umiddelbar ved påvisning. Ekstern audit kontakter fabrik samt følgegruppens formand
		Coliforme bakterier: ≤ 10.000 pr gram påvist i en eller flere skrabeprøver ved 2 på hinanden følgende besøg	Betydende afvigelse	Statusændring kan komme på tale ved 2. påvisning af ekstern audit. Ekstern audit kontakter fabrik samt følgegruppens formand Der kan dog kun ske statusændring fra G til Bg. Såfremt fabrikken er på Bg status, vurderer følgegruppen aktion over for fabrikken.
		Totalkim: Vejledende grænse $< 1.000.000$ pr gram Bruges til tolkning af de øvrige mikrobiologiske resultater sammenholdt med den visuelle vurdering af rengøringsstandard i fabrikken/transportenheden	Mindre afvigelse	Ved gentagne henstillinger om at forbedre rengøringsstandard og/eller ved samtidige grove tilsidesættelser af andre mindre afvigelser

Kriterium	Under besøget	Acceptkriterium	Vægtning	Reaktion
Varmebehandling	Kontrol af pilletemperatur	Min. 81 °C	KO	Såfremt varmebehandlingskravet ikke overholdes, meddeles dette straks til følgegruppens formand sideløbende med, at fabrikken får besked om at udarbejde forklaring samt handlingsplan for korrigerende handlinger
	Stikprøvevis kontrol af repelletering/returløb/bypass	Repelletering ved pilletemperaturer under 81 °C		
	Stikprøvevis kontrol af dataregistreringer	Dokumentation for, at varmebehandlingskravet overholdes		
	Kontrol af kalibreringsstatus for styrende temperaturløbere og fabriks-termometer /termometre	Overholdt kalibreringsfrekvens og korrekt korrektion af styrende temperaturløbere		
Rengøringsstandard	Visuel bedømmelse ved hygiejnebesøg	Rent og ryddeligt	Mindre afvigelse	Ved gentagne henstillinger og/eller ved samtidig påvisning af en betydende eller flere mindre afvigelser
	Journalisering	Overholdes	Mindre afvigelse	Ved gentagne henstillinger og/eller ved samtidig påvisning af en betydende eller flere mindre afvigelser
Krydskontamination	Adfærd til hindring af krydskontamination	Overholdes	Betydende afvigelse	Ved gentagelser eller samtidig påvisning af andre betydende afvigelser og/eller flere mindre afvigelser
Egenkontrol	Mikrobiologiske egenkontrollodata	Frekvens og antal overholdes	Betydende afvigelse	Ved gentagelser eller samtidig påvisning af andre betydende afvigelser og/eller flere mindre afvigelser
	Opfølgning ved afvigelser ifølge fabrikkens egne acceptgrænser	Dokumentation for udført aktion tilgængelig	Betydende afvigelse	Ved gentagelser eller samtidig påvisning af andre betydende afvigelser og/eller flere mindre afvigelser

Transportenheder

Kriterium	Under besøget	Acceptkriterium	Vægtning	Reaktion
Transportenhed, der anvendes til transport af færdigvarer	Udtagning af skrabeprøver fra kritiske steder i beholdere Prøver fra transportbiler tages ud over de 5 prøver per linie	Salmonella: ikke påvist i de udtagne skrabeprøver	KO	Umiddelbar på enheden ved påvisning i egenkontrol eller af den eksterne audit. Følgegruppens formand kontaktes.
Logistikhåndtering af transport af færdigvarer	Kontrol af logbøger	Overholdt kravene omkring kørsel fra ikke-HACCP godkendte fabrikker og/eller kørsel med råvarer	KO	Umiddelbar kontakt til ejer af enheden ved påvisning af den eksterne audit
	Kontrol af registreringer for rengøring og desinfektion af transportbiler	Overholdt frekvens for rengøring og desinfektion	Mindre afvigelse	Ved gentagne henstillinger

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

Der skal i virksomhedens egenkontrol udarbejdes et hygiejnekontrolprogram, som bygger på HACCP principperne. Ansvar for gennemførelse af risikoanalyse, fastlæggelse af kritiske styringspunkter og grænser, overvågningsprogram samt fastlæggelse og gennemførelse af afhjælpende foranstaltninger skal fastlægges.

1. Risikoanalyse

Der opstilles en liste over de potentielle risikofaktorer, der kan medføre forekomst af Salmonella i foderblandinger for hvert trin i fremstillingsprocessen. For hvert punkt tages stilling til, om det er sandsynligt, at noget går galt på det enkelte punkt, og alvorligheden af dette vurderes. Til hjælp kan skemaet i bilag 5 anvendes.

2. Fastlæggelse af kritiske styringspunkter

På grundlag af procesbeskrivelsen i kapitel 4 og risikoanalysen beskrevet ovenfor skal de kritiske styringspunkter identificeres. Til dette formål kan anvendes et beslutningstræ, som skitseret i bilag 5. Ved at gennemgå alle identificerede risikofaktorer efter fremgangsmåden i beslutningstræet fastlægges de risikofaktorer, der kan betragtes som kritiske styringspunkter. Dette kan noteres i skemaet i bilag 4.

For hvert kritisk styringspunkt skal der fastsættes en kritisk grænse, der skal overholdes for at sikre, at punktet er i styring. Overskridelse af grænsen betyder, at punktet er ude af styring, og afhjælpende foranstaltninger skal sættes i værk. Skemaet i bilag 5 kan anvendes til at notere ovenstående.

Når de kritiske styringspunkter fastlægges, skal der være en henvisning til punkterne i flowdiagrammet.

3. Overvågning af kritiske styringspunkter

For hvert kritisk styringspunkt skal der tages stilling til på hvilken måde, det skal overvåges, om den fastsatte grænse overholdes.

4. Afhjælpende foranstaltninger

Når overvågningen viser, at den kritiske grænse for et styringspunkt overskrides, skal der tages stilling til hvilke afhjælpende foranstaltninger, der skal tages i brug. Til hjælp kan anvendes skema i bilag 9..

Ansvar for gennemførelse af afhjælpende foranstaltninger skal fastlægges. Dette dokumenteres ligeledes i skemaet i bilag 9. Gennemførte foranstaltninger skal registreres.

Særlige forhold, der gør sig gældende ved udbrud af ikke anmeldtepligtige smitsomme sygdomme

Følgende regler skal følges i forbindelse med kørsel på ejendomme med udbrud af smitsomme fjerkræsygdomme (både flokke under mistanke eller smittede):

1. Inden kørsel på kundens aflæsningsplads sprøjtes hjul og undervogn med desinfektionsmiddel.
2. Der skal anvendes engangshandsker og engangsfodtøj under hele leveringen. Skraldespand skal være tilgængelig!

Kundens egne slanger **skal** anvendes. Har kunden ingen slanger, anvendes bilens slanger! **Slangerne efterlades hos kunden**, kørslen/logistikken debiterer kunderne for slangerne!

3. Slangetilkoblinger skal have et sprøjt desinfektionsmiddel, inden de kobles til.
4. Efter endt aflæsning desinficeres slangetilkoblinger og luftindtag, og der sprøjtes desinfektionsmiddel? ind i røret, hvor foderet kommer ud.
5. Undervogn, skærnkasser og hjul desinficeres, inden ejendom forlades, dvs. at alt, hvad der har været i berøring med jorden, skal desinficeres.
6. Engangshandsker og engangsfodtøj smides i skraldespand, hvis denne er i umiddelbar nærhed af, hvor foderbilen holder under aflæsning. Hvis skraldespanden ikke findes i umiddelbar nærhed, så efterlades engangshandsker og engangsfodtøj på stedet hvor foderbilen holder under aflæsning, og det vil være op til fjerkræproducenten at fjerne disse.
7. Retur på fabrikken, spules undervognen på vaskepladsen.
8. Der må IKKE med samme foderbil leveres fjerkræfoder til anden besætning efter levering af foder til en smittet eller mistankebesætning. Der **skal** leveres foder til svinebesætning efter levering af foder til en smittet eller mistankebesætning, inden der igen må leveres fjerkræfoder med bilen.

Ved udbrud af anmeldtepligtige sygdomme følges de af myndighederne udpegede retningslinjer.

Til Det Danske Fjerkræraad, Landbrug & Fødevarer
Sekretariatet for "God produktionspraksis
for fremstilling og transport af fjerkræfoder"
Att.: Mie Nielsen Blom
Axelborg, Axeltorv 3
1609 København V

Tiltrædelseserklæring for virksomheder

Nedennævnte virksomhed tiltræder nærværende regelsæt som fastlagt ved brancheaftale herom, med ikrafttræden pr. 1. juni 2014 for nævnte produktionssted

Virksomhedstype (afkryds):

Fjerkræslagteri: _____
Ægpakkeri: _____
Avlsvirksomhed: _____
Opdrætsvirksomhed: _____
Formeringsvirksomhed: _____
Rugerivirksomhed: _____
Foderstofvirksomhed: _____
Transportvirksomhed: _____
Producent af støvbadningsmateriale: _____

Virksomhedsinformationer i øvrigt:

Virksomhedens navn

Underskrift, adm. direktør

CVR nr. / Reg. nr. for virksomheden

Dato og sted