

DET DANSKE FJERKRÆRAAD

Regelsæt for

"God produktionspraksis for fremstilling af fjerkræfoder"

København
December 2008

Tiltrædelseserklæring og ikrafttræden af nærværende regelsæt

Det forudsættes, som anført under punkt 2.1 i dette regelsæt, at alt foder, der anvendes til den erhvervsmæssige fjerkræproduktion i Danmark, skal fremstilles jfr. nærværende regelsæt, idet Det Danske Fjerkræraad, fjerkræslagterier under Dansk Slagtefjerkræ, ægpakkerier under Danske Æg er forpligtet til at sikre dette.

Denne forpligtelse sikres ved, at alle virksomheder indenfor den erhvervsmæssige fjerkræproduktion tiltræder nærværende regelsæt ved en underskrevet tiltrædelseserklæring for den enkelte virksomhed (Bilag 11).

Denne tiltrædelseserklæring sendes i underskreven stand til Sekretariatet for God produktionspraksis for fremstilling af fjerkræfoder, c/o Det Danske Fjerkræraad, Danish Meat Association, 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.

Nærværende regelsæt træder først i kraft fra det tidspunkt, hvor alle virksomheder indenfor den erhvervsmæssige fjerkræproduktion i regi af Dansk Slagtefjerkræ og Danske Æg har tiltrådt nærværende regelsæt.

Andre aftaleparter kan efter eget ønske tiltræde regelsættet jf. bilag 11.

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. ____/____ 2008

Indholdsfortegnelse

1. FØLGEGRUPPEN	4
2. FORMÅL OG OMFANG	6
3. GODKENDELSE I HENHOLD TIL REGELSÆTTET	7
3.1 Opnåelse af godkendelse	7
3.2 Opretholdelse af godkendelse	7
3.3 Dokumentation af ”God produktionspraksis”	9
3.4 Ændring af status eller udtrædelse af regelsættet	11
4. ETABLERING AF HYGIEJNEKONTROLPROGRAM	13
4.1 Generelt	13
4.2 Omfang	14
4.3 Procesbeskrivelse	14
4.4 Flowdiagrammer og plantegninger	14
4.5 Egnethed af procesanlæg	15
4.6 Egnethed af transport	16
4.7 Egnethed af modtagerforhold	18
4.8 Krav til hjemmeblandere	19
4.8.1. Hjemmeblandere, der indkøber tilskudsfoderblandinger	19
4.8.2 Anvendelse af hel korn	20
4.9 Anvendelse af hel korn/ærter til brugsbesætninger	20
4.10 Tegninger over kritisk udstyr	21
4.11 Varmebehandling	21
4.12 Tilsætning af tilsætningsstoffer	22
4.13 Rengørings- og desinfektionsprocedurer	22
4.14 Risiko for krydskontamination	23
5. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)	24
5.1 Risikoanalyse	24
5.2 Fastlæggelse af kritiske styringspunkter	24
5.3 Overvågning af kritiske styringspunkter	24
5.4 Afhjælpende foranstaltninger	24
6. Revision af egenkontrolprogrammet	25
Bilag 1	26
Bilag 2	27
Bilag 3	28
Bilag 4	30
Bilag 5	30
Bilag 6	31
Bilag 7	32
Bilag 8	33
Bilag 9	34
Bilag 10	35
Vurderingskriterier ved ekstern audit på godkendte fjerkræfoderfabrikker og transportenheder	35
Vurderingskriterier ved eksternt audit på godkendte fjerkræfoderfabrikker og transportenheder	36

1. FØLGEGRUPPEN

Nærværende regelsæt er en aftale mellem følgende medunderskrivende parter:

- Fjerkræbranchen i form af Det Danske Fjerkræraad som repræsenterer
 - Dansk Slagtefjerkræ
 - Danske Æg
- Foderstofbranchen i form af 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 det nationale myndigheds bekæmpelsesprogram og skal derfor godkendes af Plantedirektoratet

1.1 De medunderskrevne parter har nedsat en følgegruppe sammensat af:

Fire repræsentanter udpeget af DAKOFO

Fire repræsentanter udpeget af Det Danske Fjerkræraad

En repræsentant fra Plantedirektoratet

En repræsentant fra DTU, Veterinærinstituttet som observatør

En repræsentant fra Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet ved Århus Universitet med særlig indsigt i fodring af økologisk fjerkræ og foderhygiejne som observatør

En repræsentant fra de eksterne audit-virksomheder som observatør

Følgegruppen kan efter behov supplere sig med ekstern bistand.

Følgegruppen overvåger gennemførelsen af regelsættet og drøfter tiltag for at målrette, effektivisere og udvikle regelsættets enkelte elementer, så disse hele tiden er tilpasset de aktuelle problemstillinger og produktionsformer.

1.2 Følgegruppen ledes af en formand og en næstformand. Begge udpeges enstemmigt af Følgegruppens medlemmer.

Formanden udpeges som en person ud over de i 1.1 antal nævnte personer.

Der foretages udpegning af formand og næstformand for en periode på max. 2 år. Valgperioden for formand og næstformand lægges forskudt i forhold til hinanden, hvilket medfører, at der hvert år vil blive foretaget udpegning i Følgegruppen enten af formand eller næstformand.

Formandens og næstformandens faglige kvalifikationer for så vidt gælder mikrobiologi og risikovurdering skal bedømmes og godkendes af et bedømmelsesudvalg bestående af 4 personer, som nedsættes af Følgegruppen. Bedømmelsesudvalget har mindst et medlem fra KU, Life og mindst et medlem fra DTU, Veterinærinstituttet, begge med mikrobiologisk ekspertise inden for området.

Næstformanden kan udpeges blandt medlemmerne angivet i 1.1 men kan også vælges uden for.

I tilfælde af formandens fravær varetages ovenstående arbejdsopgaver af næstformanden.

Det Danske Fjerkræraad stiller sekretariat til rådighed.

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 møder efter behov.

Følgegruppen orienterer Det Danske Fjerkræraad om gruppens arbejde og beslutninger, som kan viderebringe oplysninger i den form, man måtte finde hensigtsmæssig.

Bilag 1: Den aktuelle medlemsliste over Følgegruppen

2. FORMÅL OG OMFANG

- 2.1** Definere overordnede regler for god produktionspraksis ved fremstilling af fjerkræfoderblandinger til den erhvervsmæssige fjerkræproduktion med henblik på at bekæmpe og kontrollere forekomst af salmonella i foderet.

Alt foder, der anvendes til den erhvervsmæssige fjerkræproduktion, skal således fremstilles jf. nærværende regelsæt, idet fjerkræslagterierne, ægpakkerierne og Det Danske Fjerkræraad er forpligtet til at sikre dette. Se indledning vedr. tiltrædelseserklæring og ikrafttræden af nærværende regelsæt.

- 2.2** Fastlægge regler for proceskontrol og rapportering heraf samt udnyttelse af resultater og iværksættelse af korrigerende handlinger.
- 2.3** Virksomheder, her forstået ved entydige produktionsenheder og/eller transportenheder, der har modtaget godkendelsestilsagn, kan med mindst et kvartals varsel orientere Plantedirektoratet om, at produktionen gennemføres efter bestemmelserne i "Regelsæt for god produktionspraksis for fremstilling af fjerkræfoder" med virkning fra det efterfølgende kvartals begyndelse. Hvis tilladelsen gives kan virksomheden dog fortsat blive udtaget til målrettet kontrol af Plantedirektoratet.
- 2.4** Virksomheder, registreret og/eller godkendt efter den til enhver tid gældende lovgivning og produktionsmæssigt adskilte fabrikationsanlæg inden for sådanne virksomheder, kan tilslutte sig dette regelsæt, når de har truffet aftale med en af Følgegruppen godkendt audit-virksomhed og Plantedirektoratet om at udføre proceskontrol - eksternt audit - i virksomheden efter retningslinierne i dette regelsæt. På grundlag heraf kan virksomheden modtage Godkendelsestilsagn til at levere fjerkræfoderblandinger til avls- og/brugsbesætninger.
- 2.5** Udenlandske virksomheder, som sælger fjerkræfoderblandinger i Danmark, skal være underlagt samme regler som tilsvarende danske virksomheder, idet slagterierne og ægpakkerierne sammen med Fjerkræraadet er forpligtede til at sikre dette.
- 2.6** Indeværende regelsæt opfylder de til enhver tid gældende lovkrav om bekæmpelse af salmonella i foderstoffer. I tilfælde af fremtidig revision af lovgivning vedrørende salmonella på foderområdet er aftaleparterne enige om at opdatere nærværende regelsæt løbende i overensstemmelse hermed.

Indeværende regelsæt er opbygget efter HACCP principperne, som specificeret af codex alimentarius samt gældende standarder.

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

- 2.7** For særlige forhold vedrørende hjemmeblandere henvises til afsnit 4.8.

3. GODKENDELSE I HENHOLD TIL REGELSÆTTET ”GOD PRODUKTIONSPRAKSIS FOR FREMSTILLING AF FJERKRÆFODER”

3.1 Opnåelse af godkendelse

For opnåelse af godkendelse i henhold til indeværende regelsæt skal følgende være opfyldt:

- 3.1.1 Nye produktions-/transportenheder, som hidtil ikke har været med i den frivillige ordning men ønsker at indtræde i ordningen, skal modtage besøg - eksternt audit - af en af Følgegruppen og Plantedirektoratet udpeget auditvirksomhed, hvor produktions/transportenheden gennemgås og der foretages auditering i henhold til punkt. 3.2.2. På grundlag af besøget og resultatet af prøverne udarbejdes en teknisk rapport, der beskriver produktions/transportenheden og evt. hvilke tiltag, der skal til, før produktions/transportenheden kan opnå godkendelsestilsagn.
- 3.1.2 Nye virksomheder såvel som virksomheder, der allerede er omfattet af ordningen, skal udarbejde et hygiejnekontrolprogram i henhold til kapital 4 og 5 i indeværende regelsæt.
- 3.1.3 Hygiejnekontrolprogrammet skal godkendes af Følgegruppen.
- 3.1.4 Som udgangspunkt kan virksomheder tildeles et **godkendelsestilsagn** eller et **betinget godkendelsestilsagn**. Godkendelsestilsagnet betyder, at virksomheden er godkendt til at levere fjerkræfoderblandinger til avlsbesætninger, centralopdrætningsvirksomheder, formeringsvirksomheder og brugsbesætninger, som defineret i bilag 2. Der kan dog være forhold, der forårsager, at virksomheden ikke kan opnå/opretholde godkendelsestilsagnet (se punkt 3.4), hvorfor den tildeles et betinget godkendelsestilsagn. Et betinget godkendelsestilsagn betyder, at virksomheden udelukkende kan levere fjerkræfoderblandinger til brugsbesætninger (se bilag 2). Ved indtrædelse i ordningen vil en virksomhed altid blive tildelt en betinget godkendelse. 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.

3.2 Opretholdelse af godkendelse

For opretholdelse af godkendelse skal følgende være opfyldt:

- 3.2.1 Til verifikation af effekten 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 prøvehåndtering frem til påbegyndt analyse samt resultatformidling.

Programmet skal som minimum pr. produktionslinie omfatte ugentlig udtagning og undersøgelse af 3 prøver af produktrester, belægninger el. lign. fra områder i anlægget, der kan udgøre en hygiejnisk risiko (produktophobninger, kondensdannelse, krydskontaminering etc.). Prøverne skal som minimum undersøges for indhold af salmonella og coliforme bakterier.

Virksomheden anses at have en anmærkningsfri status, når der ikke findes anledning til bemærkninger i de ugentlige resultater fra det mikrobiologiske overvågningsprogram.

Andre metoder end de i afsnit 3.2.2 anførte må kun anvendes efter godkendelse fra Følgegruppen. I det omfang der gennemføres mikrobiologiske analyser af råvarer, skal resultaterne af disse være tilgængelige for hygiejnetilsynet.

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

Ved besøg af den eksterne audit-virksomhed på en virksomhed skal analyseresultaterne for egenkontrollen være til stede og der skal foreligge dokumentation for den gennemførte aktion i virksomhedens HACCP program.

3.2.2 Auditeringen foretages af den eksterne audit-virksomhed

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

Ved hvert besøg gennemgås virksomheden med henblik på vurdering af produktionshygiejnen og dens dokumenterede efterlevelse af indeværende regelsæt. Ved besøgene udtages minimum 5 relevante prøver af produktrester, belægninger el. lign. pr. produktionslinje fra områder i anlægget, der kan udgøre en hygiejnisk risiko (produktophobninger, kondensdannelse, krydskontaminering etc.) til analyse for salmonella, coliforme bakterier og kimtal.

Analyserne skal følge Nordisk Metodikkomité's gældende metoder og/eller Fødevarestyrelsens metodesamling.

Anvendelse af andre metoder kræver godkendelse fra relevante myndigheder, Plantedirektoratet, og Følgegruppen.

3.2.3 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.

Det 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. Procesteknisk indsigt på foderstoffabrikker
2. Viden om identificering og fastlæggelse af kritiske styringspunkter i relation til foderhygiejne
3. Relevant mikrobiologisk viden
4. Dokumenterbar viden om HACCP
5. Dokumenterbar viden om auditering
6. 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.

Følgegruppen sikrer en løbende evaluering af virksomheder / laboratorier, der fører kontrol med regelsættets overholdelse.

3.2.4 Omkostningerne til proceskontrollen afholdes af den enkelte virksomhed.

3.3 Dokumentation af ”God produktionspraksis”

Som dokumentation for ordningens gennemførelse med overholdelse af de stillede krav, skal følgende iagttages:

- 3.3.1** Der udarbejdes en fortrolig teknisk rapport vedlagt analyseresultaterne, som sendes til virksomheden med kopi til Følgegruppens formand og Plantedirektoratet. Rapporten skal i klare vendinger påpege eventuelle mangler og foreslå korrigerende tiltag.
- 3.3.2** På basis af en gennemgang af virksomhedens status, det eksterne audits indstilling i den tekniske rapport 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 Plantedirektoratet, Fødevareregionerne og de godkendte audit-virksomheder og fremsendes med

henblik på offentliggørelse i Dansk Erhvervsfjerkræ's månedsblad og i Information fra Dansk Slagtefjerkræ.

Listen over godkendelsestilsagn/betinget godkendelsestilsagn findes i en opdateret udgave på Det Danske Fjerkræraads hjemmeside:
www.danskfjerkrae.dk

Listen vil rumme en indledning med motivering. Det vil sige en kort opsummering af den kvartalsvise bedømmelse i Følgegruppen samt en kort omtale af evt. ændret status for enkeltvirksomheder i givet fald sådanne forekommer. Listen vil desuden rumme en historik for enkeltvirksomheder i tilfældet af ændringer i status.

Skulle virksomhedens egenkontrol eller det eksterne audit påvise salmonella i proceskontrol på foderstofvirksomheder tilsluttet nærværende regelsæt, skal foderstofvirksomheden orientere formanden for Følgegruppen og Plantedirektoratet om fundet og navnet på den berørte virksomhed. Formanden for Følgegruppen videregiver straks disse oplysninger til sekretariatet for "God produktionspraksis for fremstilling af fjerkræfoder", der herefter straks 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.

Konstaterer virksomhedens egenkontrol eller det eksterne audit forekomst af salmonella i virksomhedens procestrin eller i færdigvarer, skal virksomheden meddele dette til dem, der har modtaget foder fra virksomheden i den periode, der er gået fra senest foregående anmærkningsfrie status jfr. det mikrobiologiske overvågningsprogram defineret jf. punkt 3.2.1.

Efter samråd mellem virksomheden og formanden for Følgegruppen, foretages en risikovurdering af situationen på produktionsejendomsniveau i samarbejde med tilhørende slagteri eller ægpackeri, og på baggrund af denne risikovurdering tages der stilling til tilbagekaldelse af evt. uforbrugt foder på produktionsejendomme.

I tilfælde af tilbagekaldelse af foder tages der stilling til sanering af fodersiloer og foderanlæg på produktionsejendomme, såfremt dette er muligt forud for fornyet foderleverance, jf. Fjerkræraadets anbefalinger herfor.

Når en foderstofvirksomhed, 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 Plantedirektoratet. Endvidere skal virksomheden orientere sekretariatet for "God produktionspraksis for fremstilling af fjerkræfoder" om dette, og sekretariatet orienterer herefter Det Danske Fjerkræraad, Dansk Slagtefjerkræ og Danske Æg om dette. Fjerkræbranchen har herefter ansvar for at foretage den fornødne orientering ud til de berørte parter.

3.4 Ændring af status eller udtrædelse af regelsættet

- 3.4.1** Ved påvisning af Salmonella i procesprøver udtaget af det eksterne audit meddeler Følgegruppens formand virksomheden, at den med øjeblikkelig virkning skal stoppe levering af fjerkræfoder. Er der tale om et enkeltstående tilfælde, kan virksomheden genoptage leverancer, når det ved et fornyet besøg af det eksterne audit 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 det eksterne audit på virksomheden har re-godkendt virksomheden. Det skal sikres, at ovenstående procedure sker, så fabrikken hurtigst muligt kan re-godkendes.

Ved påvisning af salmonella i virksomhedens egenkontrol tager formanden for Følgegruppen tilsvarende stilling til aktion i de konkrete tilfælde ud fra de foreliggende mikrobiologiske analyseresultater fra virksomhedens egenkontrol, det eksterne audits besøgsrapporter samt sit kendskab til virksomhedens historie i indværende ordning, ligesom der sker et samråd mellem virksomheden og Følgegruppen jfr. punkt 3.3.2. Er der tale om et enkeltstående tilfælde, kan virksomheden genoptage leverancer, når det ved et fornyet besøg af det eksterne audit 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 det eksterne audit på virksomheden har re-godkendt virksomheden.

Hvis der er tale om et efterfølgende anmeldt besøg af det eksterne audit grundet fund af salmonella på virksomheden, skal der i samme kvartal også fremkomme resultater fra et ordinært uanmeldt besøg.

Såfremt der ved to på hinanden følgende besøg af det eksterne audit påvises coliforme bakterier i antal over 10.000 pr. gram eller påvises indhold af en anden egnet mikrobiologisk indikator (f.eks. enterobacteriaceae) med overskridelse af valideret grænseværdi herfor, kan Følgegruppens formand meddele virksomheden, at den med øjeblikkelig virkning skal ændre status fra et godkendelsestilsagn til et betinget godkendelsestilsagn. En sådan ændring af status skal meddeles til sekretariatet for "God produktionspraksis for fremstilling af fjerkræfoder", der straks 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 besøg af det eksterne audit er godtgjort, at de mikrobiologiske og hygiejniske forhold i øvrigt igen er på plads. De konkrete tilfælde vurderes ligeledes ud fra tidligere forhold og status på fabrikken (se afsnit 3.1.4).

En virksomhed eller en proceslinje, 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, jf. 3.1.4

Virksomheden og fabrikationsanlægget kan på ny tilslutte sig nærværende regelsæt efter bestemmelsen i punkt 3.1

- 3.4.2** Hvis en virksomhed ved dens almene håndtering af regelsættets kritiske punkter og/eller ved en adfærd i forhold til skriftlige henstillinger fra det eksterne audit og Følgegruppen handler ureflekteret og undlader afhjælpning af påpegede forhold, kan Følgegruppen fratage en virksomhed dens godkendelsestilsagn.
- 3.4.3** En virksomhed kan frivilligt udtræde af ordningen efter skriftlig henvendelse til formanden for Følgegruppen og det eksterne audit. Det påhviler virksomheden at meddele dette til Plantedirektoratet.

4. ETABLERING AF HYGIEJNEKONTROLPROGRAM

Indeværende 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. Ansvar i forbindelse med HACCP programmet er beskrevet i kapitel 5. Hvert andet år skal programmet som minimum tages op til revision.

Virksomheden skal udarbejde hygiejnekontrolprogrammer efter HACCP principperne for både produktion og for transport af færdigvarer.

4.1 Generelt

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

- 4.1.1 Fabriksområdet skal være ryddeligt og renholdt.
- 4.1.2 Fabriksområdets grund skal være veldrænet med fald mod afløb. Fabriksområdet skal være belagt med beton, asfalt eller lignende fast materiale og være fri for vildt-voksende vegetation.
- 4.1.3 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 hertil.
- 4.1.4 Tilførte fodermidler skal inspiceres for forekomst af mug, vandskader og tegn på forurening bl.a. fra insekter, fugle og gnavere.
- 4.1.5 Fodermidlerne skal håndteres og lagres adskilt fra foderblandinger. Under lagringen skal fodermidlerne beskyttes mod indtrængende fugt og kondensdannelse.
- 4.1.6 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.
- 4.1.7 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.
- 4.1.8 Virksomhedens egenkontrol, herunder det mikrobiologiske overvågningsprogram skal fastlægge principper for udtagning af prøver samt håndtering af prøver i øvrigt frem til påbegyndt analyse i udtagne prøver og efterfølgende håndtering af resultater. Se afsnit 3.2.1.

Virksomhedens egenkontrolprogram skal minimum rumme følgende:

- procedurebeskrivelse for prøvetagning og mærkning af prøver
- prøvemærkning skal være entydig i forhold til prøvetagningssted og – tidspunkt
- der skal ligge en registrering af prøvetagning

Analyselaboratoriet skal have et kvalitetsstyringsystem, der omfatter:

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

4.2 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.

4.3 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. Under de enkelte punkter (4.4 til 4.14) er minimumskrav formuleret. Det skal dog understreges, at virksomheden skal medtage yderligere oplysninger, såfremt disse er relevante.

4.4 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 3 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.

4.5 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 så direkte som muligt ledes 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. Redlerender og elevatorbunde, som procesmæssigt ligger efter varmebehandling eller som kan give anledning til krydskontaminering af varmebehandlet foder, skal være tilgængelige for inspektion og rengøring.
- d. 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.

4.6 Egnethed af transport

Al transport af fjerkræfoder til den erhvervmæssige 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, ægpakkerierne og Det Danske Fjerkræraad at sikre, at al transport af foder foretages jfr. bestemmelserne i nærværende regelsæt.

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.

4.6.1 Transport udført af foderstofvirksomheder:

Procedurer for transport og transportmateriellets egnethed skal vurderes.

- a. Virksomheden skal i deres egenkontrol udarbejde et hygiejnekontrolprogram for al transportmateriel, der er involveret i transport af fjerkræfoder. Herunder skal defineres minimum ugentlige rengøringsplaner for al 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 månedsafslutningen 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 foretagen transport i igangværende måned for ovennævnte transportenheder.
- e. Minimum 1 gang månedlig skal der for hver transportenhed foreligge analyseresultat for evt. forekomst af salmonella. Analyseresultater opbevares centralt og skal være tilgængeligt for det 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 principielt anvendes lukkede transportrum ved kørsel med fjerkræfoder.

Anvendelse af andet transportmiddel end lukkede transportrum forudsætter, at transportmidlets fysiske indretning skal give mulighed for en fuldstændig rengøring og skal i øvrigt ved såvel transport som ved aflæsning ikke udgøre en særlig risiko for forurening fra f.eks. overdækningen. Overdækningen skal være af fast ufleksibelt materiale.

Det tilsynsførende hygiejnekontrolsystem skal godkende transportmidler, som ikke er lukkede transportrum inden ibrugtagning og der skal opstilles minimumskrav for de konkrete transportenheder med tilhørende beskrivelse af rengøring.

4.6.2. Transport fra foderstofvirksomheden udført af producenten eller transport fra foderstofvirksomheden udført af tredjepart:

I tilfælde af at transport af fjerkræfoder foretages enten af fjerkræproducenten eller af tredjepart, skal den/de transportenheder, der er fysisk involveret i transporten, have en særskilt godkendelse jfr. bestemmelserne i nærværende regelsæt.

Dette område skal være et fast punkt på Følgegruppens kvartalsvise møder med godkendelsestilsagn tilsvarende procedurerne for tildeling af godkendelsestilsagn for foderstofvirksomheder.

Der skal foreligge en opdateret liste over således godkendte transportenheder/-virksomheder inkl. navn på ejer og indregistreringsnummer for transportenhed(er). Denne liste skal være tilgængelig for alle parter på samme vilkår, som beskrevet i nærværende regelsæts punkt 3.3.2. for listen over foderstofvirksomheder med godkendelsestilsagn.

- 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 al omfattet transportmateriel.
- b. Den ansvarlige for transporten skal løbende føre registrering over gennemført transport 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 foretaget transport i igangværende måned for ovennævnte transportenheder.
- e. Der skal for hver transportenhed foreligge analyseresultat for evt. forekomst af salmonella. Prøverne skal udtages løbende minimum en gang om måneden, hvis der har været foretaget transport. Analyseresultater opbevares og skal være tilgængelige for det 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 anvendes til flytning af foderblandinger på landbrugsbedrifter eller til hjemtagning af foderblandinger og hele kerner og hele frø, skal der foretages rengøring og desinfektion, før de igen kan anvendes til transport af fjerkræfoder.
- i. Der skal principielt anvendes lukkede transportrum ved kørsel med fjerkræfoder.
Anvendelse af andet transportmiddel end lukkede transportrum forudsætter, at transportmidlets fysiske indretning skal give mulighed for en fuldstændig rengøring og skal i øvrigt ved såvel transport som ved aflæsning ikke udgøre en særlig risiko for forurening fra f.eks. overdækningen. Overdækningen skal være af fast ufleksibelt materiale.

Det tilsynsførende eksterne Hygiejnetilsyn skal godkende transportmidler, som ikke er lukkede transportrum inden ibrugtagning og der skal opstilles minimumskrav for de konkrete transportenheder med tilhørende beskrivelse af rengøring.

4.7 Fjerkræproducentens egen transport

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

4.8 Egnethed af modtagerforhold

Aftageren af varmebehandlet fjerkræfoder er ansvarlig for, at modtagerforholdene 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 medvirke til, 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 9. 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.
- 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.
- e. Fjerkrægødningen skal placeres så transportbilen ikke kommer i berøring med den ved kørsel til og fra aflæsningsstedet.
- f. Ved fodersilo skal forefindes passende affaldsspand.

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

4.8 Krav til hjemmeblandere

4.8.1. Hjemmeblandere, der indkøber fodermidler, tilskudsfoderblandinger m.v, og formaler hele kerner og hele frø af egen avl og sammenblender dette, er ansvarlige for, at efterfølgende overholdes:

- a. Der må kun anvendes hele kerner og hele frø af egen avl og fodermidler, tilskudsfoderblandinger m.v. fra en foderstofvirksomhed med godkendelsestilsagn produceret i henhold til nærværende regelsæt.
- b. Hele kerner og hele frø er af egen avl, når dette 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 direkte bragt 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 opbevaring. Lagre, der anvendes til opbevaring af, skal sikre varerne mod fugle, gnavere 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. Uanset reglen i 4.8.1 a må der anvendes hø, friskt grønt, rå frugt og grøntsager og ensilageprodukter der anses for at være fri for salmonella.
- j. Såfremt der påvises smitte med salmonella i en flok fjerkræ, som fodres med foder fremstillet i henhold til dette pkt., skal hele anlægget gennemgås af en af de godkendte audit-virksomheder og der skal udtages minimum 5 prøver fra kritiske punkter til analyse for forekomst af salmonella. Fjerkræraadet forestår administrationen i ovenstående.
- k. Udgifter i forbindelse med aktivering af en af de tilsynsførende audit-virksomheder afholdes af hjemmeblanderen selv.
- l. Der gennemføres ikke yderligere løbende tilsyn/kontrol med hjemmeblandere i denne kategori.
- m. Det påhviler ægpakkerierne og fjerkræslagterierne at påse, at ovennævnte forhold overholdes.

4.8.2 Anvendelse af hel korn i strøelsen til forældredyrsflokke

- a. Ved fodring med hel 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.

4.9 For foderstofvirksomheder der anvender hele korn/frø til brugsbesætninger, der tilsættes fjerkræfoder fremstillet på godkendte fabrikker

- 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. Der henvises i øvrigt til afsnit 4.1.
- d. Hele kerner og hele frø skal opbevares adskilt fra andre råvarer.
- e. Regelsættets afsnit 4.6 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/ærter hos landmanden).
- h. Hele kerner og hele frø skal tages ind på fabrikken via et separatindtag 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.

4.10 Tegninger over kritisk udstyr

Der skal foreligge tegninger eller fotos af kritisk udstyr. Vanskeligt tilgængelige steder kortlægges med henblik på øget opmærksomhed ved rengøring.

4.11 Varmebehandling

- a. Alle foderblandinger til fjerkræ skal varmebehandles, så det sikres, at der minimum 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 tilhørende ekstern audit). Hvis der styres efter meltemperaturen, skal det end-

videre ved målinger mindst hver anden time verificeres, at der opnås mindst 81°C et sted i varmebehandlingsprocessen

- 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 destruktions. 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.
- h. De registrerede temperaturer skal arkiveres i mindst 6 måneder og være tilgængelige for det eksterne audit og Plantedirektoratet

4.12 Tilsætning af tilsætningsstoffer efter varmebehandling

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

4.13 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 registreres løbende

I bilag 8 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.

4.14 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.

5. 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. Kapitel 5.1 til 5.4 beskriver de vigtigste elementer i en HACCP.

5.1 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 alvoren af dette vurderes. Til hjælp kan skemaet i bilag 5 anvendes.

5.2 Fastlæggelse af kritiske styringspunkter og grænser

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 6. Ved at gennemgå alle identificerede risikofaktorer efter fremgangsmåden i beslutningstræet fastlægges de risikofaktorer, der kan betragtes som kritiske styringspunkter. Dette noteres i skemaet i bilag 5.

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 7 kan anvendes til at notere ovenstående.

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

5.3 Overvågning af kritiske styringspunkter

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

5.4 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 7.

Ansvar for gennemførelse af afhjælpende foranstaltninger skal fastlægges. Dette dokumenteres ligeledes i skemaet i bilag 7. Gennemførte foranstaltninger skal registreres.

6. Revision af egenkontrolprogrammet

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

Ændringer i programmet skal forelægges det eksterne audit. Ved førstkomende hygiejnekontrolbesøg vil en godkendelse blive vurderet.

Fabrikken har pligt til at meddele det eksterne audit, 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 i den tekniske rapport.

Følgegruppens medlemmer:

Følgegruppen i forbindelse med ”God produktionspraksis for fremstilling af fjerkræfoder” har følgende medlemmer:

(Nævnte personer udgør Følgegruppen p.t.):

Tina Brønnum Pedersen (formand)

Erik Dam Jensen (DAKOFO)

Claus Løvengren (DAKOFO)

Niels Andersen (DAKOFO)

Jacob Roland Pedersen (Det Danske Fjerkræraad)

Thorkil Ambrosen (Det Danske Fjerkræraad)

Mie Nielsen Blom, (Det Danske Fjerkræraad)

Stina Siemsen (Plantedirektoratet)

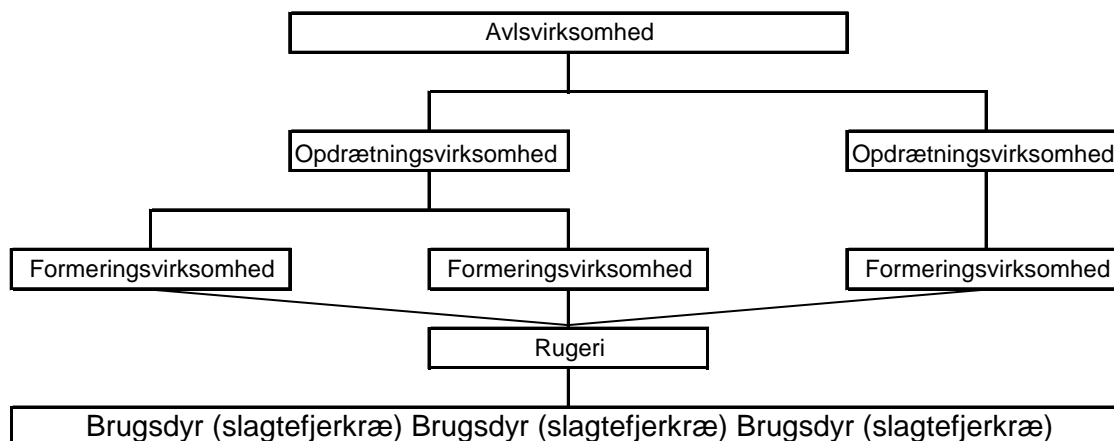
Inger Guldbæk (Ekstern audit-virksomhed, observatør)

En opdateret oversigt over Følgegruppens medlemmer kan ses på Det Danske Fjerkræraads hjemmeside www.danskfjerkrae.dk

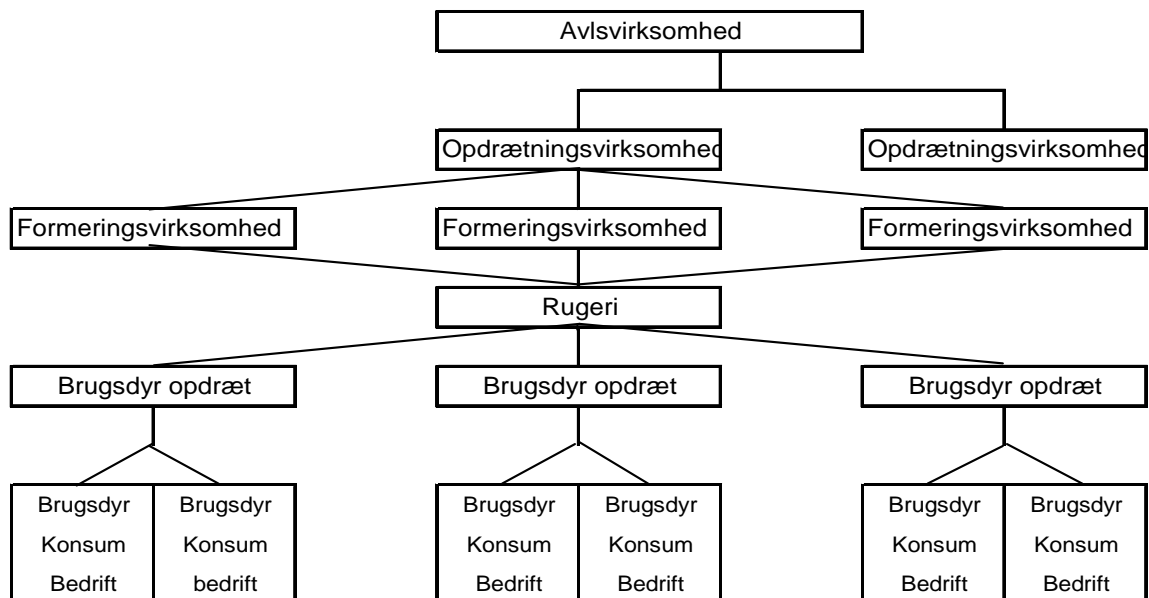
Produktionspyramider for henholdsvis slagtekyllingesektoren og konsumægsektoren

De skraverede felter er brugsbesætninger og de øvrige virksomheder er omfattet af begrebet avlsbesætninger.

SLAGTEFJERKRÆSEKTOR



KONSUMÆGSSEKTOR



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
- forebygge gentagelse

2. **Afvigelser**

En overskridelse af den fastsatte kritiske grænse

3. **Foderblanding, varmebehandlet**

Færdigvare

4. **Fodermidler**

Råvare

5. **Godkendt hygiejnekontrol**

Ved godkendt hygiejnekontrol forstås i dette regelsæt den del af en virksomheds egenkontrol, som er godkendt af Følgegruppe i henhold til indeværende 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. Virksomhed

Juridisk eller fysisk person, der erhvervsmæssigt fremstiller, pakker, emballerer, oplager, transporterer eller sælger (herunder videresælger) tilsætningsstoffer, produkter, der tilfører protein eller kvælstof, forbindinger, foderblandinger eller fodermidler og som er registreret hos myndighederne i henhold til bekendtgørelsen.

Bilag 4

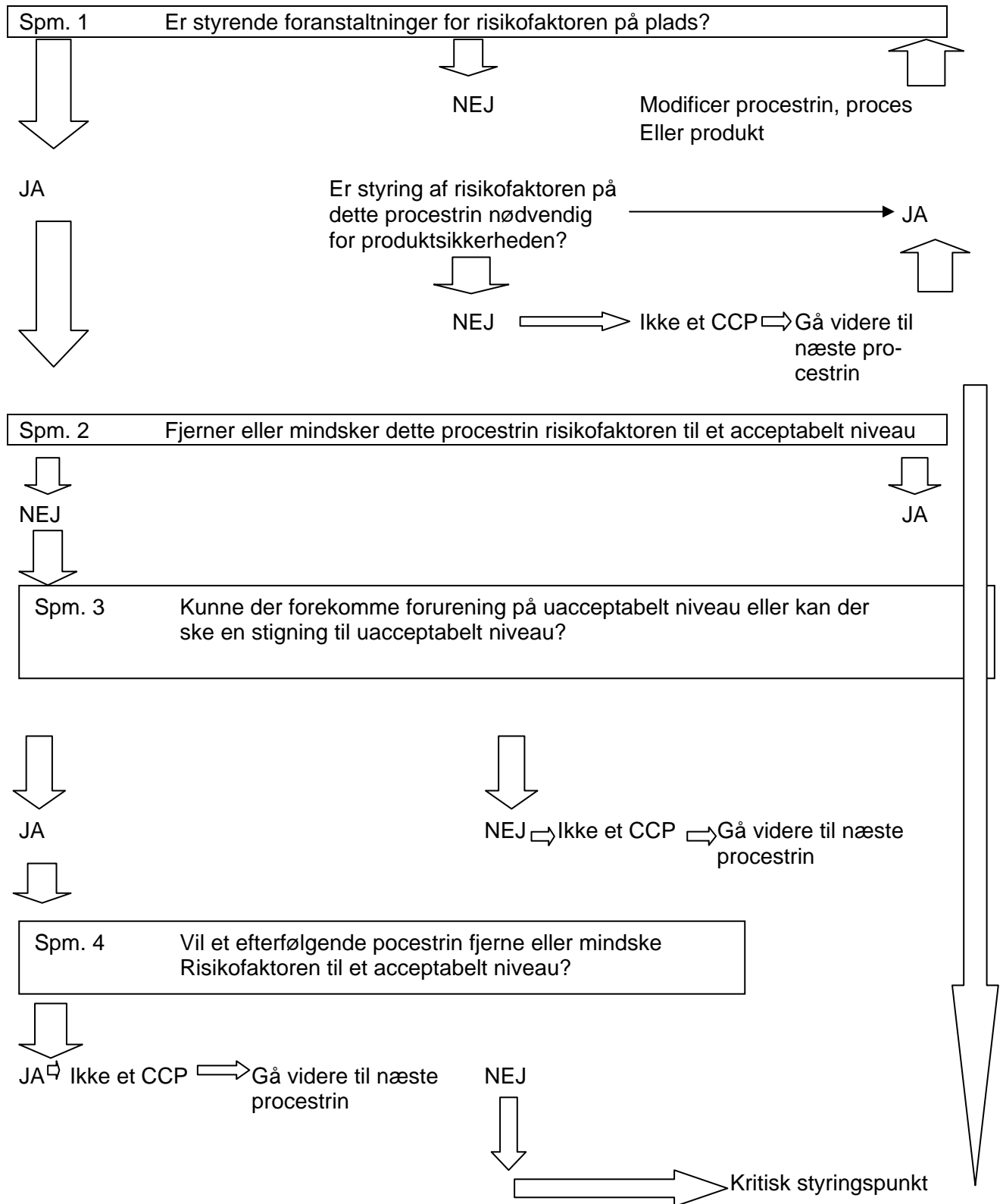
Kortlægning af risici, vurdering af risici samt fastlæggelse af kritiske styringspunkter

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	J

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 5 er videreført i dette skema.

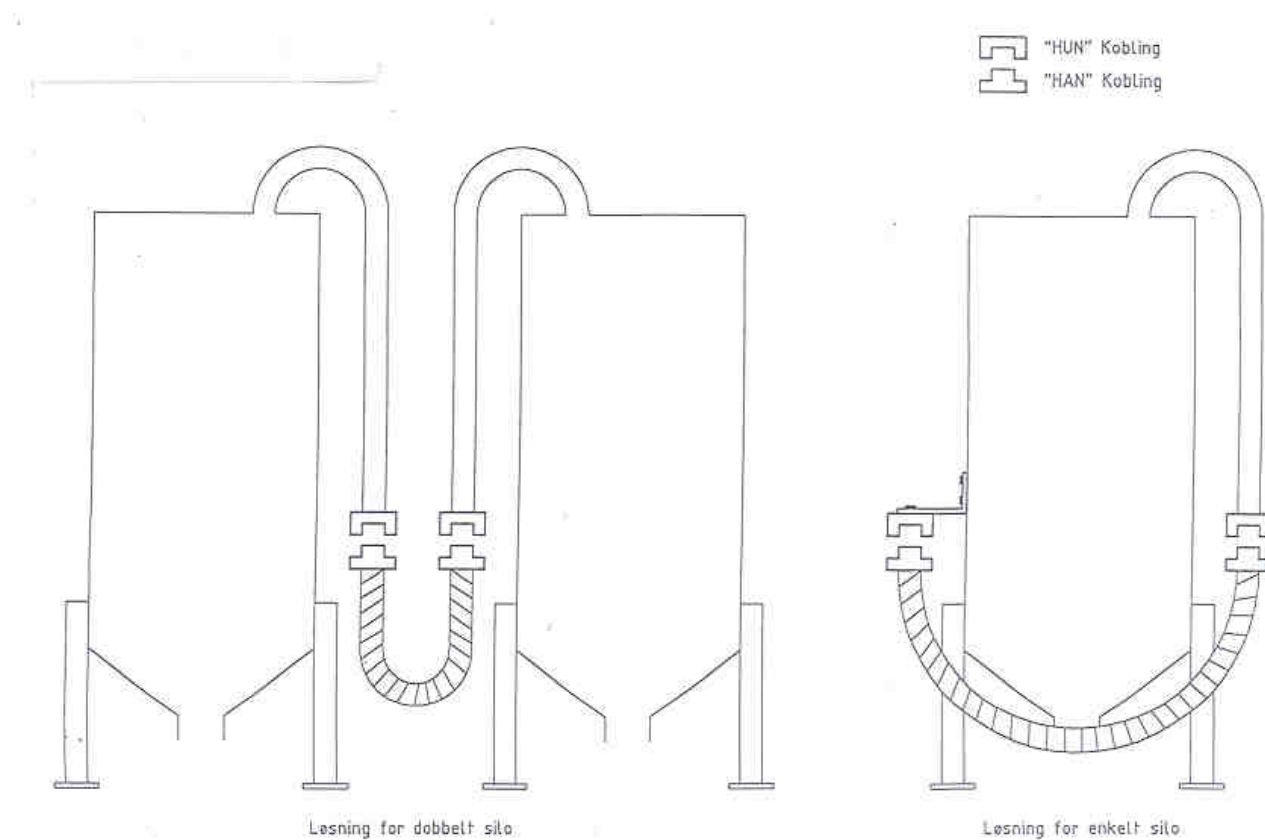
Trin i flowdiagrammet	Kritisk styringspunkt	Kritisk grænse	Overvågning	Registrering	Afhjælpende foranstaltning
Xx	Varmebehandling	Mindst 81°C	Måles med kalibreret føler løbende eller mindst hver anden time	Målte temperaturer og tidspunkter for måling	Foder, der ikke har opnået 81°C, køres med returløb 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 (daglig 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. I særlige tilfælde kan en mindre hyppig rengøring og desinfektion 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:



Vurderingskriterier ved ekstern audit på godkendte fjerkræfoderfabrikker og transportenheder

Der arbejdes med følgende **vægtning** af påviste afvigelser:

KO: Knock out
 Betydende afvigelse
 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. Se i Regelsættets tekst for procedure om genopnåelse af status.

Kriterium	Under besøget	Acceptkriterium	Vægtning	Reaktion
Skrabeprøver fra produktionsudstyr	Der udtages skrabeprøver fra kritiske steder i produktionsudstyret	Salmonella: Ikke påvist i de udtagne skrabeprøver	KO	Umiddelbar ved påvisning. Ekstern audit kontakter fabrik samt Følgegruppens formand
	Der udtages som minimum 5 prøver pr. linie	Coliforme bakterier: < 10.000 pr gram påvist i en eller flere skrabeprøver ved 2 på hinanden følgende besøg Eller påvisning af anden egnet mikrobiologisk indikator (f.eks. enterobacteriaceae) med overskridelse af valideret grænseværdi herfor	Betydende afvigelse	Statusændring kan komme på tale ved 2. påvisning af eksternt audit. Eksternt 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 overfor fabrikken.
	Prøverne analyseres for Salmonella (NMKL 71), Coliforme bakterier (NMKL 44) og Aerobt kimtal (NMKL 86)	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

Vurderingskriterier ved eksternt audit på Godkendte fjerkræfoderfabrikker og transportenheder

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/by-pass	Repelletering ved pilletemperaturer under 81°C		
	Stikprøvevis kontrol af dataregistreringer	Dokumentation for at varmebehandlingskravet overholdes		
	Kontrol af kalibreringsstatus for styrende temperaturfølere og fabrikstermometer /termometre	Overholdt kalibreringsfrekvens og korrekt korrektion af styrende temperaturføler		
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 egenkontrol-data	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

Vurderingskriterier ved egenkontrol og eksternt audit på godkendte fjerkræfoderfabrikkers logistikafdelinger og transportenheder

Kriterium	Under besøget	Acceptkriterium	Vægtning	Reaktion
Transportenhed, der anvendes til transport af færdigvarer	Udtagning af skrabeprøver fra kritiske steder i beholdere	Salmonella: ikke påvist i de udtagne skrabeprøver	KO	Umiddelbar på enheden ved påvisning i egenkontrol eller af det eksterne audit. Følgegruppens formand kontaktes.
	Prøver fra transportbiler tages ud over de 5 prøver per linie	Coliforme bakterier: <10.000 pr. gram påvist i en eller flere skrabeprøver ved 2 på hinanden følgende besøg Eller påvisning af anden egnet mikrobiologisk indikator (f.eks. enterobacteriaceae) med overskridelse af valideret grænseværdi herfor	Betydende afvigelse	Statusændring på enheden kan komme på tale ved 2. påvisning af eksternt audit. Det eksterne audit kontakter virksomheden og formanden for Følgegruppen Der kan ske en statusændring for transportenheden fra G til Bg. Såfremt transportenheden er på Bg status, vurderer Følgegruppen aktion overfor transportenheden.
	Prøverne analyseres for salmonella (NMKL 71), coliforme bakterier (NMKL 44) og Aerobt kimental (NMKL 86)	Totalkim: Vejledende grænse <1.000.000 pr. gram Bruges til tolkning af de øvrige mikrobiologiske resultater sammenholdt med den visuelle vurdering af rengøringsstandarden på transportenheden	Mindre afvigelse	Ved gentagne henstillinger om at forbedre rengøringsstandarden og/eller ved samtidige grove tilsidesættelser af mindre afvigelser
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 følgegruppens formand
	Kontrol af registreringer for rengøring og desinfektion af transportbiler	Overholdt frekvens for rengøring og desinfektion	Mindre afvigelse	Ved gentagne henstillinger

Til Det Danske Fjerkræraad
Sekretariatet for "God produktionspraksis
for fremstilling 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. januar 2009 for nævnte produktionssted

Virksomhedstype (afkryds):

Fjerkræslagteri: _____
Ægpakkeri: _____
Avlsvirksomhed: _____
Opdrætsvirksomhed: _____
Formeringsvirksomhed: _____
Rugerivirksomhed: _____
Foderstofvirksomhed: _____
Transportvirksomhed: _____

Virksomhedsinformationer i øvrigt:

Virksomhedens navn

Underskrift, adm. direktør

CVR nr. / Reg. nr. for virksomheden

Dato og sted