



Januar 2022

BRANCHEKODE FOR FREMSTILLING OG TRANSPORT AF FJERKRÆFODER



INDHOLDSFORTEGNELSE

Indholdsfortegnelse	2
Definitioner/ordliste	4
Tiltrædelse til branchekoden for fremstilling og transport af fjerkræfoder	5
1. Følgegruppen	6
1.1. Følgegruppens sammensætning	6
1.2. Formand og næstformand	6
2. Formål og omfang	7
3. Godkendelse af auditorvirksomhed	8
4. Godkendelse af fodervirksomheder i henhold til branchekoden	9
4.1. Opnåelse af godkendelsestilsagn	9
4.2. Opretholdelse af godkendelsestilsagn	9
4.3. Auditering ved ekstern auditorvirksomhed	10
4.4. Ændring af status eller udtrædelse af branchekoden	10
5. Generel dokumentation og kommunikation	14
5.1. Orientering og kommunikation ved fund af Salmonella	14
6. Etablering af egenkontrolprogram	15
6.1. Egenkontrolprogram	15
6.2. Omfang	16
6.3. Procesbeskrivelse	16
6.4. Flowdiagrammer og plantegninger	16
6.5. Egnethed af procesanlæg	16
6.6. Revision af egenkontrolprogram	16
7. Varmebehandling	18
8. Rengørings- og desinfektionsprocedurer	19
9. Risiko for krydskontamination	20
10. Transport	21
10.1. Producentens egen transport	21
10.2. Procedurer for al transport af fjerkræfoder undtagen producentens egen transport	22
11. Egnethed af modtagerforhold	23
12. Blanding af foder	24
12.1. Virksomheder (producenter), der hjemmeblander	24
12.2. Dispensation og krav ved anvendelse af hele olieholdige frø og olier	24
12.3. Virksomheder (producenter), der tildeler hele korn/frø uden findeling og uden brug af olieholdige frø til brugsbesætninger	25
12.4. Anvendelse af hele korn i strøelse til forældredyrsflokke	25
13. Grovfoder, der ikke kræver varmebehandling	26
Bilag 1. Produktionsoversigt	27

Bilag 2.	Kodeks for HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)	28
Bilag 3.	Beslutningstræ	29
Bilag 4.	Kontrol og rengøringsprogram.....	30
Bilag 5.	Princip skitse over placering af modtagerslanger ved fodersiloer	31
Bilag 6.	Vurdering	32
Bilag 7.	Særlige forhold, der gør sig gældende ved udbrud af anmeldeligt og andre smitsomme sygdomme	36
Bilag 8.	Drejebog ved fund af salmonella på en fodervirksomhed	37

Afvigelser: Manglende opfyldelse af krav eller overskridelser af fastsatte, kritiske grænser

Desinfektion: Proces til fjernelse af uønskede mikroorganismer. Foretages kemisk eller ved damprensning

Findeling: En formaling eller anden fysisk brydning af produktet

Foder: Fodermidler, forblandinger, tilsætningsstoffer, foderstoffer, foderblanding og alle andre produkter, der anvendes til fodring af dyr

Fodervirksomhed: Et offentligt eller privat foretagende, som udfører en hvilken som helst aktivitet, der indgår som et led i produktionen, fremstillingen, tilvirkningen, opbevaringen, transport eller distribution af foder, herunder enhver producent, som producerer, tilvirker eller opbevarer foder til fodring af dyr på den pågældendes egen bedrift

Fund af Salmonella: Salmonellafund, der er påvist ved dyrkning af isolat

Godkendt egenkontrol/audit: Ved godkendt egenkontrol/audit forstås i denne branchekode den del af en virksomheds egenkontrol, som er godkendt af Følgegruppen i henhold til nærværende branchekode

Grovfoder: Hø, halm, friskt grønt, rå frugt, grøntsager, rodfrugter, afskårne grene, løv og ensilageprodukter

Korrigerende handlinger: En handling, der foretages for at afhjælpe en afvigelse. Handlinger skal omfatte fejlrettelse, disponering af produkt og forebyggelse af gentagelser samt dokumentation for den korrigerende handling

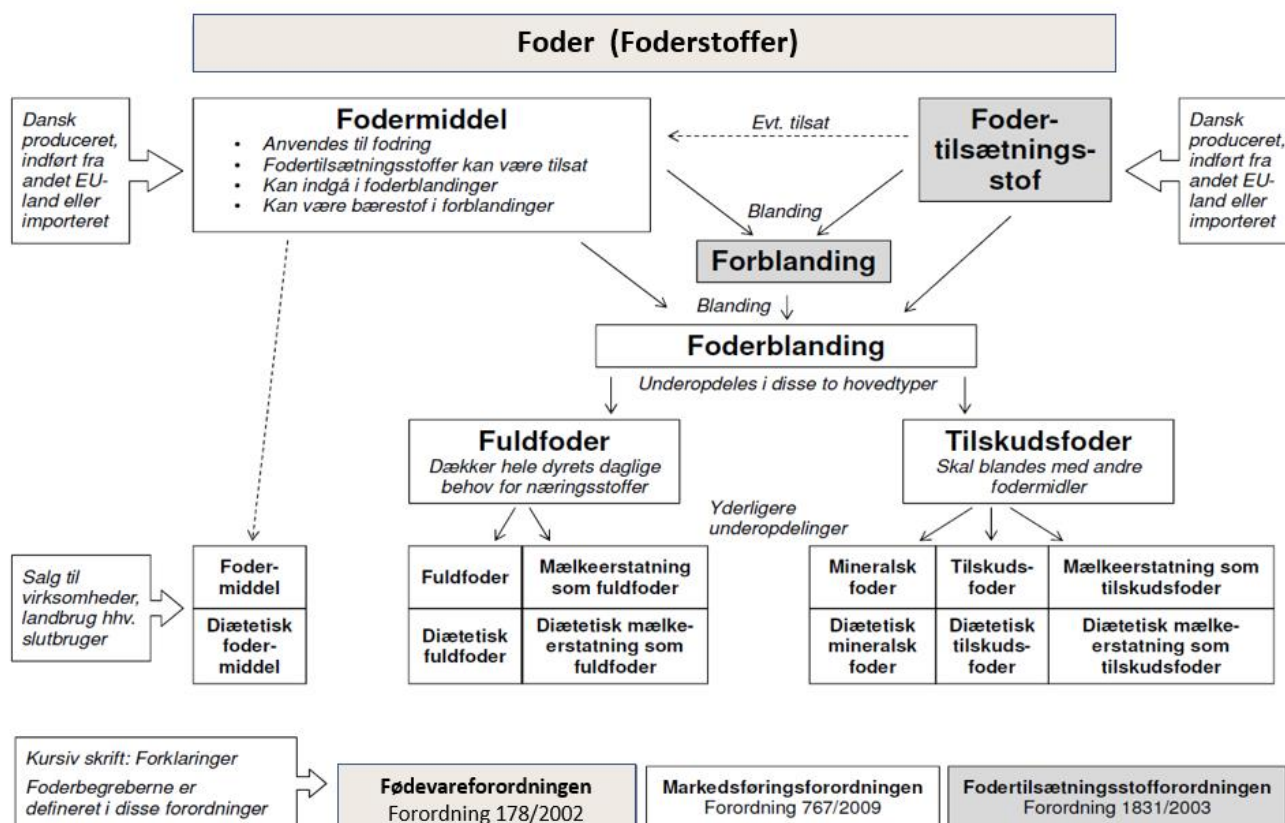
Olieholdige fodermidler: Olieholdige fodermidler fremgår af forordningen om Fortegnelsen over fodermidler (EU 68/2013)

Transportenhed: En enhed, der transporterer foder

Varmebehandling: En proces foder undergår, så det opnår en temperatur på min. 81 C.

Zoneopdeling: Kold zone = urent område før varmebehandling. Varm zone = rent område fra og efter varmebehandling.

Skematisk oversigt over foder (foderstoffer):



Det forudsættes at alt foder, der anvendes til den erhvervsmæssige æg- og slagtekyllingeproduktion i Danmark, skal fremstilles og håndteres jf. gældende lovgivning for foder og fodervirksomheder.

Alle virksomheder under Danske Æg, Udvalget for Slagtefjerkræ, samt DAKOFO og virksomheder herunder der producerer og transporterer fjerkræfoder, er forpligtiget til at tiltræde nærværende branchekode.

En komplet liste over virksomheder, der har tiltrådt nærværende branchekode, er offentliggjort på www.danskfjerkrae.dk

Branchekoden for fremstilling og transport af fjerkræfoder træder i kraft fra den 1. april 2021.

Andre aftaleparter kan, efter eget ønske, tiltræde branchekoden.

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

For DAKOFO:

For Udvalget for Slagtefjerkræ

For Danske Æg

Andre aftaleparter

København d. ____/____ 2021

1. FØLGEGRUPPEN

Denne branchekode er en aftale mellem følgende parter:

- Danske Æg
- Udvalget for Slagtefjerkræ
- DAKOFO

En branchekode er påkrævet som en del af det nationale salmonellabekæmpelsesprogram.

Fødevarestyrelsen har vurderet, at denne branchekode er tilstrækkelig til at forebygge, at Salmonella introduceres i produktionskæden, og til at sikre, at eventuelt introduceret Salmonella fjernes effektivt fra produktionskæden.

1.1. FØLGEGRUPPENS SAMMENSÆTNING

Følgegruppen har følgende sammensætning:

- En ekstern formand udpeget af følgegruppen
- Fire repræsentanter udpeget af DAKOFO
- Fire repræsentanter udpeget af Danske Æg og Udvalget for Slagtefjerkræ
- En repræsentant fra Fødevarestyrelsen
- En observatør i form af en repræsentant fra en ekstern auditorvirksomhed
- En observatør udpeget af DAKOFO
- En observatør udpeget af Danske Æg
- Følgegruppen kan efter behov supplere sig med ekstern bistand

Som repræsentant i følgegruppen skal man deltage i følgegruppens møder. Det er den enkelte instans' ansvar at sikre, at dette sker. Fjerkræproducenter kan ikke udnævnes som repræsentanter eller observatører. Observatører har ikke stemmeret i tilfælde af afstemning.

Bilag og referater fra møderne i følgegruppen er fortrolige og kun tilgængelige for følgegruppen og Fødevarestyrelsen. Følgegruppen orienterer løbende relevante aftalparter om gruppens arbejde og beslutninger, både i relation til revidering af branchekoden samt andre ikke fortrolige informationer.

Følgegruppen sikrer, at branchekoden efterleves, og drøfter løbende tiltag for at målrette, effektivisere og udvikle branchekoden.

Landbrug & Fødevarer stiller sekretariat til rådighed samt er ansvarlig for aflønning af formanden.

Følgegruppen mødes efter behov, dog mindst en gang pr. kvartal. Møderne indkaldes af sekretariatet på vegne af formanden.

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

1.2. FORMAND OG NÆSTFORMAND

Følgegruppen ledes af en ekstern formand og en næstformand. Formanden er ansat af Landbrug & Fødevarer og udpeget på baggrund af faglige kvalifikationer inden for mikrobiologi og risikovurdering. Skift af formand, og dermed opsigelse af den nuværende formand, kan ske efter den gældende kontrakt.

Ved ansættelse af ny formand sker dette via et bedømmelsesudvalg bestående af fire personer, som nedsættes af følgegruppen. Bedømmelsesudvalget har mindst et medlem fra et universitet med mikrobiologisk ekspertise inden for området.

I tilfælde af formandens fravær varetages formandsposten af næstformanden. Næstformanden udpeges af Følgegruppen for en periode på maksimalt to år. Udpegningen sker ved det første kvartalsmøde i ulige kalenderår. Næstformanden udpeges blandt medlemmerne i følgegruppen.

Formålet med branchekoden er at definere regler for fremstilling, håndtering og transport af foder til fjerkræproduktion af æg og slagtekyllinger med henblik på at bekæmpe forekomst af Salmonella i foderet.

Branchekoden lever som minimum op til de gældende lovkrav om bekæmpelse af Salmonella i foder. I tilfælde af ændret lovgivning vil branchekoden blive opdateret i henhold hertil.

Branchekoden fastlægger retningslinjer for proceskontrol, auditrapportering, anvendelse af resultater og iværksættelse af korrigerende handlinger. Branchekoden er opbygget efter Hazard Analysis Critical Control Points, HACCP-principperne, som specificeret af Codex Alimentarius.

Fødevarestyrelsen foretager supervision af branchekoden ved repræsentationen i følgegruppen. En virksomhed, der er godkendt under branchekoden, kan dog fortsat blive udtaget til målrettet kontrol af Fødevarestyrelsen under relevante kampagner.

Både inden- og udenlandske virksomheder, der er registreret og godkendt efter gældende lovgivning, kan tilslutte sig branchekoden. Det samme gælder produktionsmæssigt adskilte fabriksanlæg.

Branchekoden omhandler også særlige forhold under transport med foder, der gør sig gældende ved udbrud af anmeldepligtige og andre smitsomme sygdomme.

Branchekoden revideres minimum hvert femte år.

Følgegruppen skal ved godkendelse af auditorvirksomheder sikre, at følgende minimumskrav opfyldes.

Hos auditorvirksomheden skal der foreligge skriftlige procedurer for:

- udførelse af audit
- udtagning af prøver
- udarbejdelse af auditrapporter indeholdende farvedefinitioner på afvigelser (se kap. 4.3.)
- tilbagemelding til virksomheder herunder reaktion, hvis branchekoden ikke er overholdt
- opfølgning på tidligere afvigelser og reflekterende handling

Den eksterne auditorvirksomhed 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 audit.

Auditører, der udfører proceskontrol, skal som minimum have dokumenterbart:

- kendskab til gældende foderstoflovgivning og foderhygiejneforordningen
- proces-teknisk indsigt i fodervirksomheder
- viden om identificering og fastlæggelse af kritiske styringspunkter i relation til foderhygiejne
- relevant mikrobiologisk viden
- viden om HACCP
- viden om auditering
- uvildighed i forhold til de fabrikker, der auditeres

Laboratoriet, der udfører analyser, skal være akkrediteret i henhold til ISO 17025.

Der må maksimalt gå 24 timer, fra prøven udtages, til analysen påbegyndes. Auditorvirksomheden skal sikre, at auditrapporten fremsendes til modtager snarest muligt efter, at analyserne er afsluttet.

Følgegruppen vurderer løbende de eksterne auditørers arbejde i form af gennemgang af auditrapporterne på følgegruppens møder.

4.1. OPNÅELSE AF GODKENDELSESTILSAGN

Nye fodervirksomheder og transportenheder (se kap. 10) skal modtage et besøg – et eksternt audit - af en godkendt auditorvirksomhed. Besøget består af en auditering og en gennemgang af virksomheden i henhold til branchekoden. På grundlag af besøget og resultatet af prøverne udtaget under dette udarbejder auditorvirksomheden en rapport, der beskriver virksomheden samt eventuelle tiltag, der vurderes nødvendige for opnåelse af et godkendelsestilsagn. Auditorvirksomheden og/eller følgegruppen kan kræve yderligere dokumentation for forholdene på virksomheden, hvis det foreliggende ikke er tilstrækkeligt.

Godkendelse af nye biler, trailere, anhængere, etc. hos allerede godkendte virksomheder kan ske ved fremsendelse af et vaskecertifikat til auditorvirksomheden. Vaskecertifikatet skal godkendes af auditorvirksomheden, før transport med fjerkræfoder kan ske.

Alle virksomheder, der er omfattet af branchekoden, skal udarbejde et egenkontrolprogram (HACCP-program) i overensstemmelse med kapitel 6 og bilag 2. Egenkontrolprogrammet godkendes af følgegruppen på baggrund af indstillinger fra formanden og auditorvirksomheden.

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

Hvis en allerede godkendt fabrik ønsker fabrikken opdelt i flere separate linjer med tilhørende godkendelsestilsagn, kan følgegruppen tildele godkendelsestilsagn for alle linjer, hvis det ved sidste audit er konstateret, at branchekoden overholdes.

Et betinget godkendelsestilsagn betyder, at virksomheden udelukkende kan levere foder til brugsbesætninger (se bilag 1). Et betinget godkendelsestilsagn kan maksimalt opretholdes i to kvartaler, hvorefter virksomheden skal opnå et godkendelsestilsagn for fortsat at være med i ordningen. Følgegruppen kan i særlige tilfælde dispensere, så en betinget godkendelse kan opretholdes i op til 4 kvartaler.

Nye virksomheder, der godkendes, vil altid blive tildelt et betinget godkendelsestilsagn i det første kvartal.

Virksomheder med knock out (KO), skal altid starte med et betinget godkendelsestilsagn (se kapitel 4.4.)

Et godkendelsestilsagn betyder, at virksomheden er godkendt til at levere foder til avlsbesætninger, centralopdrætningsvirksomheder, formeringsvirksomheder og brugsbesætninger (se bilag 1.). Der kan være forhold, der bevirker, at virksomheden ikke kan opnå/opretholde godkendelsestilsagnet (se kapitel 4.4).

Gennemgang af auditorvirksomhedernes auditrapporter er et fast punkt på dagsordenen ved følgegruppens kvartalsvise møder.

Behandling af nye ansøgninger sker på det førstkommende møde i følgegruppen.

4.2. OPRETHOLDELSE AF GODKENDELSESTILSAGN

Alle virksomheder under branchekoden godkendes for et kvartal ad gangen.

Godkendelsen gives på baggrund af håndtering af de styrende foranstaltninger, resultaterne af virksomhedens mikrobiologiske overvågningsprogram og audittilsynets rapport.

Virksomhedens egenkontrolprogram skal indeholde et mikrobiologisk overvågningsprogram.

Overvågningsprogrammet skal fastlægge prøvetagningssted, frekvens for prøvetagning pr. produktionslinje pr. uge,

analyseprogram med angivelse af anvendte analysemetoder, procedurer og instrukser for prøvetagning og prøvehåndtering frem til påbegyndt analyse samt resultatformidling.

Virksomheden skal undersøge prøver af produktrester, belægninger eller lignende fra områder i anlægget, der kan udgøre en hygiejnisk risiko (produktophobninger, kondensdannelse og krydskontaminering). Prøverne skal som minimum undersøges for forekomst af Salmonella og coliforme bakterier.

Virksomheden skal som minimum udtage tre prøver pr. produktionslinje pr. uge under virksomhedens egenkontrolprogram, med mindre virksomheden kan dokumentere særlige forhold, som kan nedsætte denne prøvefrekvens. Dette beror på en vurdering foretaget af følgegruppen.

Virksomheden skal udføre korrigerende handlinger ved overskridelse af de fastsatte, kritiske grænser (se bilag 6). Ved auditering skal analyseresultaterne for egenkontrollen foreligge og vurderes, og der skal foreligge dokumentation for den korrigerende handling og evaluering af effekten af de korrigerende handlinger i virksomhedens egenkontrolprogram.

4.3. AUDITERING VED EKSTERN AUDITORVIRKSOMHED





Alle virksomheder får gennemført en uanmeldt auditering pr. kvartal. Virksomheden kan derudover rekvirere supplerende besøg.

Ved hver audit gennemgås virksomheden med henblik på vurdering af produktionshygiejnen og en dokumenteret efterlevelse af branchekoden. Ved besøgene udtages minimum fem 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 total kimalt. Forefindes der ikke belægninger, produktrester el. lign., kan der anvendes en swaptest ved udtagning af prøverne. Afgivelsesvurdering og kritiske grænser er defineret i bilag 6.

Analyserne skal udføres i henhold til egnede ISO-, NMKL-, NordVal- eller Afnor-validerede metoder.

Efter audit fremsendes en fortrolig auditrapport til fodervirksomheden med kopi til følgegruppens formand og næstformand.

Status i auditrapporten er defineret ud fra nedenstående farvekoder:

Godkendt =		(Grøn)	Betydende Afvigelse =		(Gul)
Mindre afvigelse =		(Blå)	Knock out =		(Rød)

Omkostningerne til det eksterne audit afholdes af den enkelte virksomhed.

4.4. ÆNDRING AF STATUS ELLER UDTRÆDELSE AF BRANCHEKODEN

4.4.1. KO OG HÅNTERING HERAF

For fodervirksomheder:

Hvis auditorvirksomheden finder belæg for fratagelse af godkendelsestilsagnet, kontaktes formanden. Det er dernæst op til formanden at vurdere, om der skal tildeles et direkte KO eller om sagen først skal drøftes i følgegruppen. Det er udelukkende formanden eller næstformanden, der kan meddele en fodervirksomhed et KO.

Den første tildeling af tilsagn efter et KO vil altid være et betinget godkendelsestilsagn.

For transportenheder:

Hvis auditorvirksomheden finder belæg for fratagelse af godkendelsestilsagnet (KO), kan de meddele dette direkte til transportenheden. Transportenheden betragtes som udtrådt af branchekoden ved KO. Godkendelsestilsagn kan genopnås ved fremsendelse af et godkendt vaskecertifikat.

Følgegruppen kan i helt specielle tilfælde, vælge at re-godkende fodervirksomheder og transportenheder ud fra andre forudsætninger end de nedenfor skrevne. Dette beror på en konkret vurdering og drøftelse foretaget i følgegruppen.

4.4.2 FUND AF SALMONELLA

Ved fund af Salmonella i prøver udtaget ved audit eller ved virksomhedens egenkontrol skal fodervirksomheden med øjeblikkelig virkning stoppe leverancen af fjerkræfoder. Formanden tildeler virksomheden et KO. Reaktion herpå skal ske jf. skema i kap. 4.4.7.

Er der tale om et enkeltstående tilfælde, kan virksomheden genoptage leverancen af foder, når der er foretaget en ny, godkendt audit. Der kan i særlige tilfælde dispenseres, så godkendelsen alene foretages ud fra resultater fra virksomhedens egenkontrol, som kan godtgøre, at virksomheden atter er fri for Salmonella. Formanden træffer afgørelsen om, hvornår virksomheden kan re-godkendes.

Er der tale om gentagne fund (to eller flere) af Salmonella, kan leverancen først genoptages, når følgegruppen har re-godkendt virksomheden. Dette kræver minimum to ekstra audits på virksomheden. Der skal være en vis produktion af foder på virksomheden (minimum en uge) mellem de to audits, så der foreligger en konkret produktionsperiode som grundlag for vurderingen. Følgegruppen skal sikre, at ovenstående procedure overholdes, så virksomheden hurtigst muligt kan re-godkendes.

Virksomheden skal desuden foretage rengøring og desinfektion af produktionslinjen, som minimum fra varmebehandlingens start til og med udleveringsområdet på virksomheden.

Tilbageværende foder (fremstillet siden seneste, negative prøvesvar) skal destrueres eller varmebehandles på ny.

Selvom der er foretaget ekstra, anmeldt audit, skal der i samme kvartal også foreligge resultater fra et ordinært, uanmeldt audit for, t virksomheden er berettiget til et godkendelsestilsagn.

Ved fund af Salmonella i foder som fodervirksomheden vurderer, ikke er farligt, er virksomheden ikke forpligtiget til at informere Fødevarestyrelsen.

Der henvises endvidere til bilag 8, Drejebog ved fund af Salmonella på en fodervirksomhed.

4.4.3. VARMEBEHANDLINGSKRAV IKKE OPFYLDT

Hvis det ved audit konstateres, at varmebehandlingskravet ikke overholdes, skal al produktion og udlevering af fjerkræfoder stoppes. Formanden kontaktes straks, og formanden tildeler et KO.

Ændring fra KO til betinget godkendelsestilsagn kan ske, når dokumentation for varmebehandlingen på ny er fundet tilfredsstillende.

Følgegruppen kan kræve, at der foretages et tilpasset audit (evt. uden prøvetagning) med specifik opfølgning på den konkrete sag.

Ved manglende overholdelse af egenkontrolprogrammet i forhold til varmebehandling skal fodervirksomheden straks meddele dette til formanden. Hvis der ikke er foretaget rettidige, korrigerende handlinger, kan virksomheden tildeles KO.

4.4.4. FUND AF COLIFORME BAKTERIER

Hvis der ved to gentagne prøver, udtaget af auditorvirksomheden og udtaget på samme udtagningssted, påvises coliforme bakterier i antal over 10.000 CFU pr. gram, skal virksomheden inden for 2 uger kunne dokumentere, at der er foretaget rengøring og desinfektion. Desuden skal der foreligge prøvesvar, der er under grænseværdien for coliforme bakterier. Hvis dette ikke kan dokumenteres, så meddeler formanden, at status ændres fra et godkendelsestilsagn til et betinget godkendelsestilsagn.

Virksomheden kan igen opnå et godkendelsestilsagn, når det ved et nyt audit er godtgjort, at alle forhold er i orden.

Ved mange gentagne fund af coliforme bakterier i antal over 10.000 CFU pr. gram i egenkontrolprøverne kan formanden, efter drøftelse i følgegruppen, indstille til virksomheden, at der bør ske korrigerende handlinger på virksomheden, der kan sikre, at antallet af coliforme bakterier nedbringes. De konkrete tilfælde vurderes dermed ligeledes ud fra tidligere forhold og øvrige forhold på virksomheden.

4.4.5. ANDRE FORHOLD AF BETYDNING FOR UDTRÆDELSE ELLER ÆNDRING AF STATUS

En virksomhed under branchekoden, der i to på hinanden følgende kvartaler ikke har opnået et godkendelsestilsagn, betragtes som udtrådt af branchekoden, med mindre følgegruppen har givet en dispensation.

Hvis en virksomhed overskrider branchekodens kritiske punkter og/eller handler ureflekteret og/eller undlader at korrigere påpegede forhold, kan følgegruppen fratage virksomhedens godkendelsestilsagn.

Virksomheden kan på ny tilslutte sig nærværende branchekode efter bestemmelsen i kap. 4.1.

Når en virksomhed ikke kan opretholde et godkendelsestilsagn eller selv beslutter, at de ønsker at udtræde af branchekoden, skal virksomheden meddele dette til sekretariatet for branchekoden, til auditorvirksomhed samt til Fødevarestyrelsen.

4.4.6. ANDRE AFVIGELSER

Ud over ovennævnte afvigelser opererer auditorvirksomheden også med mindre afvigelser og betydende afvigelser.

Disse fremgår af skemaet over afvigelsesvurdering i bilag 6.

Kritisk grænse	Konsekvens	Reaktion
Fund af Salmonella EGENKONTROL OG/ELLER EKSTERN AUDIT	KO (Knock Out) Produktion og udlevering stoppes Virksomheden og formanden kontaktes straks	Ved fund i egenkontrolprøver: Virksomheden skal straks orientere formanden. Ved fund i prøver udtaget ved audit: Auditorvirksomhed underretter straks virksomheden og formanden om fundet. Formanden meddeler virksomheden, at de øjeblikkelig skal stoppe produktion og udlevering af fjerkræfoder. Første fund: Produktion og udlevering kan genoptages, når et nyt, anmeldt audit finder virksomheden fri for Salmonella eller efter dispensation fra følgegruppen på baggrund af, at virksomhedens egenkontrol har verificeret, at virksomheden er fri for Salmonella, og formanden har godkendt dette. Gentagne fund: Produktion og udlevering kan genoptages, når følgegruppen efter to anmeldte audit har re-godkendt virksomheden. Der skal som minimum være produktion på virksomheden i en uge mellem besøgene.
Varmebehandlingskrav ikke opfyldt EGENKONTROL OG/ELLER EKSTERN AUDIT	KO (Knock Out) Produktion og udlevering stoppes Virksomheden og formanden kontaktes straks	Ved manglende overholdelse i egenkontrol: Virksomheden underretter straks formanden. Ved fund af manglende overholdelse ved audit: Auditorvirksomheden underretter straks virksomheden samt formanden om afvigelsen. Formanden meddeler virksomheden, at de øjeblikkelig skal stoppe produktion og udlevering af fjerkræfoder. Ændring fra KO til betinget godkendelsestilsagn kan ske, når dokumentation for varmebehandlingen på ny er fundet tilfredsstillende af følgegruppen. Følgegruppen kan kræve, at der foretages et audit (evt. tilpasset og uden prøvetagning) med specifik opfølgning på den konkrete sag forud for en re-godkendelse.
Fund af to på hinanden følgende prøver med coliforme bakterier over 10.000 CFU/gram fra samme udtagningssted EGENKONTROL OG/ELLER EKSTERN AUDIT	Betydende afvigelse Virksomheden og formanden kontaktes straks Statusændring til "betinget godkendelse"	Hvis der ved to gentagne prøver, udtaget af auditorvirksomheden og udtaget på samme udtagningssted, påvises coliforme bakterier i antal over 10.000 CFU pr. gram, skal virksomheden inden for 2 uger kunne dokumentere, at der er foretaget rengøring og desinfektion. Desuden skal der foreligge prøvesvar, der er under grænseværdien for coliforme bakterier. Hvis dette ikke kan dokumenteres, så meddeler formanden, at status ændres fra et godkendelsestilsagn til et betinget godkendelsestilsagn. Virksomheden kan igen opnå et godkendelsestilsagn, når det ved et nyt audit er godtgjort, at alle forhold er i orden. Ved mange gentagne fund af coliforme bakterier i antal over 10.000 CFU pr. gram i egenkontrolprøverne kan formanden, efter drøftelse i følgegruppen, indstille til virksomheden, at der bør ske korrigerende handlinger på virksomheden, der kan sikre, at antallet af coliforme bakterier nedbringes. De konkrete tilfælde vurderes dermed ligeledes ud fra tidligere forhold og øvrige forhold på virksomheden.
Andre forhold EGENKONTROL OG/ELLER EKSTERN AUDIT	Andre afvigelser	Formanden og auditorvirksomheden drøfter den pågældende afvigelse og vurderer, om sagen skal indstilles til behandling i følgegruppen.

Som dokumentation for, at virksomhederne overholder alle krav i branchekoden, gælder følgende:

I hvert kvartal udarbejder auditorvirksomheden en fortrolig auditrapport vedlagt analyseresultaterne fra prøverne, udtaget på audit. Auditrapporten fremsendes til virksomheden med kopi til formand og næstformand. Rapporten skal påpege eventuelle mangler og foreslå korrigerende tiltag.

På baggrund af gennemgangen af virksomhedens status, auditorvirksomhedens indstilling, eventuelle afvigelser samt drøftelser i følgegruppen beslutter formanden i samråd med følgegruppen, hvilke virksomheder der skal have tildelt henholdsvis godkendelsestilsagn og betinget godkendelsestilsagn for det følgende kvartal.

Der fremsendes herefter en mail til virksomheden, hvoraf det opnåede tilsagn fremgår.

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

Sekretariatet sender listen over tildelte godkendelsestilsagn efter enhver opdatering til Fjerkræbranchen, Fødevarestyrelsen og DAKOFO. Listen publiceres i L&F Fjerkræ månedsblad. Listen over tilsagn findes på: www.danskfjerkrae.dk

Ved ændring af status orienteres ovennævnte parter ved sekretariatet.

5.1. ORIENTERING OG KOMMUNIKATION VED FUND AF SALMONELLA

Når der ved prøver fra egenkontrollen eller audit påvises Salmonella, skal formanden for følgegruppen straks orienteres telefonisk. Telefonnummer på formand og næstformand forefindes på www.danskfjerkrae.dk

Hvis formanden ikke træffes, kontaktes næstformanden. Formanden tildeler virksomheden et KO.

Al udlevering af foder til fjerkræ stoppes, og fodervirksomheden underretter aftagere af foder fra perioden fra den seneste udtagningsdato for negative prøver til dato for KO.

Formanden for følgegruppen videresender straks oplysningerne til sekretariatet, der foretager en opdatering af listen over tildelte godkendelsestilsagn

Hændelsesforløb efter håndtering af Salmonellafund på virksomheden:

Virksomheden skal udarbejde en fyldestgørende beskrivelse af hændelsesforløbet med gennemgang af fund, aktioner herpå, samt resultater heraf. Dette skal sendes til formanden hurtigst muligt efter fundet og håndtering deraf.

Hændelsesforløb skal indeholde:

- Dato for udtagelse af positive prøve og angivelse af udtagningssted
- Dato for seneste rengøring og desinfektion med angivelse af rengøringsmetode og område
- Dato for udtagning af seneste negative egenkontrolprøver
- Analysesvar for nye egenkontrolprøver.
- Dato for notifikation af kunder
- Information om foretaget gennemgang af instrukser og information til personale
- Dato for opstart af produktionen med angivelse af fodertype
- Dato for rekvireret besøg af auditor samt konklusion heraf

Hændelsesforløb skal sendes til formanden og næstformanden samt til auditorvirksomheden.

Dette kapitel beskriver de forudsætninger, der skal være på plads, forud for godkendelse af fodervirksomhedens egenkontrolprogram baseret på HACCP princippet (se bilag 2.). Fodervirksomheden skal som minimum fastlægge ansvar for produktionen og rengøringsprocedurerne.

6.1. EGENKONTROLPROGRAM

Egenkontrolprogrammet skal indeholde beskrivelse af procedurer som sikrer, at nedenstående generelle hygiejneregler overholdes.

Fabriksområdet skal være ryddeligt og renholdt.

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

Praktiske foranstaltninger, der hindrer adgang eller ophold af insekter, fugle, gnavere eller andre dyr, skal være implementeret.

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 (se også kap. 6.5).

Der skal træffes foranstaltninger, der kontrollerer og mindsker 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 fra varer, der ikke har gennemgået varmebehandling, jf. nærværende branchekode.

Virksomhedens egenkontrolprogram skal minimum omfatte følgende:

- procedurebeskrivelse for prøvetagning og mærkning af egenkontrolprøver
- plan for prøvetagning, så det over tid sikres, at kritiske steder på hele den varme side er omfattet af prøvetagningen
- procedurebeskrivelse, der sikrer entydig prøvemærkning i forhold til prøvetagningssted og udtagningstidspunkt
- registrering af prøvetagning
- procedurebeskrivelse for håndtering af resultater af analysen af udtagne prøver
- plan for korrigerende handlinger 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

Akkrediterede virksomhedslaboratorier er ikke omfattet af branchekoden.

Ikke-akkrediterede virksomhedslaboratorier auditeres af den eksterne auditorvirksomhed en gang årligt. Der fremsendes en selvstændig rapport på denne kontrol til virksomheden, formanden og næstformanden for følgegruppen.

6.2. OMFANG

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

6.3. PROCESBESKRIVELSE

Produktionsgangen og håndteringen fra modtagelse af fodermidler til og med levering af færdigvarer på forbrugsstedet illustreres i et flowdiagram. Flowdiagrammet eller supplerende beskrivelser skal omfatte beskrivelserne i kap. 6.4. Virksomheden skal medtage yderligere relevante oplysninger.

6.4. FLOWDIAGRAMMER OG PLANTEGNINGER

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

Fastlagte, kritiske styringspunkter (CCP'er) jf. bilag 2. markeres i flowdiagrammet. Der udfærdiges plantegninger, der viser placering af udstyr, transportveje, etc. i de enkelte lokaler, etager og zoner med optegnelser over kold og varm zone.

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

6.5. EGNETHED AF PROCESANLÆG

Procesanlæggets egnethed skal vurderes ud fra følgende parametre:

- Fodermiddelindtag skal være beskyttet mod fugt og være konstrueret, så de kan rengøres
- Ved materialevalg og design af maskiner, udstyr og inventar sikres, at det er muligt at foretage en effektiv rengøring.
- Efter varmebehandling skal foderet ledes direkte til køleren og nedkøles til lagerstabilitet. Bånd- og tårnkølere må ikke anvendes. Kondens i køleren skal undgås.
- Luft til kølere og pneumatisk transport af varmebehandlet foder skal indtages fra et velegnet sted, beskyttet mod støv fra fodermidler og ikke-varmebehandlet foder. Indholdet af andre urenheder skal være minimalt.
- Ved coatning efter køling skal coateren udformes, så kondens og belægninger minimeres, og krydskontaminering undgås (evt. ved anbringelse af coateren i et separat rum).
- Redlere og elevatorbunde, som procesmæssigt ligger efter varmebehandling, skal være tilgængelige for inspektion og rengøring.
- I anlægget skal foderblandinger, der ikke har opnået korrekt temperatur, ledes uden om køleren til fornyet varmebehandling.
- Der skal sikres fuldstændig fysisk adskillelse mellem varme og kolde zoner på virksomheden.

6.6. REVISION AF EGENKONTROLPROGRAM

Egenkontrolprogrammet revideres mindst hvert andet år.

Ændringer i programmet skal forelægges auditorvirksomheden. Ved førstkommende audit vil revideringen af egenkontrolprogrammet blive vurderet.

Virksomheden har pligt til at meddele auditorvirksomheden, hvis der sker ændringer i udstyr eller andet, som kan påvirke fastlæggelsen eller styringen af de kritiske styringspunkter, og ligeledes revidere egenkontrolprogrammet i overensstemmelse hermed.

Den kvalitetsansvarlige er forpligtet til at oplyse og fremsende relevante ændringer af egenkontrolprogrammet til auditorvirksomheden senest hvert 2. år.

Følgegruppen orienteres herom ved gennemgang af auditrapporten på følgegruppens møder.

Følgende parametre skal efterleves i varmebehandlingsprocessen:

- Alt foder til fjerkræ skal varmebehandles, så det sikres, at foderet som minimum udsættes for en momentan opvarmning til 81°C et sted i procesforløbet
- Undtaget for varmebehandling er vitaminer, provitaminer og kemisk veldefinerede stoffer med tilsvarende virkning, mineralstoffer og sporelementer, enzymer, aromastoffer samt vegetabiliske olier, der tilsættes i flydende form til coating, der er sikret ved en risikovurdering ikke at udgøre en risiko for introduktion af Salmonella
- Tilsat fedt efter varmebehandling skal være indkøbt varmebehandlet
- Den styrende temperatur skal ligge før stop eller recirkulering. Der styres efter:
 - meltemperaturen, hvis det kan dokumenteres, at der opnås 81°C et sted i varmebehandlingsprocessen
 - *eller* en temperatur målt et sted i varmebehandlingsprocessen, hvor der som minimum skal opnås 81°C.

Den temperatur, der styres efter, skal måles og registreres mindst en gang i minuttet, medmindre der foreligger dispensation fra følgegruppen. Beregnet pille-temperatur er for usikker en metode og accepteres ikke

Hvis der styres efter meltemperaturen, skal målinger mindst hver anden time verificere, at der opnås mindst 81°C et sted i varmebehandlingsprocessen. Ved anvendelse af TAD-måling skal der som minimum foretages måling hvert fjerde minut

- Verifikation og validering af nye varmebehandlingsprocesser og målesystemer skal godkendes af følgegruppen inden ibrugtagning
- 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
- Foder, der ikke har opnået den foreskrevne temperatur, skal ledes uden om køler til fornyet varmebehandling eller destruktion. Dette skal styres automatisk efter den valgte, styrende temperatur. Det skal fremgå af temperaturdokumentationen, hvorvidt foderet er ledt direkte til køler eller uden om køleren.
- De styrende temperaturløbere skal kunne afmonteres og kontrolleres over for et kalibreret referencetermometer. Processen skal korrigeres efter kalibreringsresultatet. Virksomheden skal føre dokumentation for, at denne kontrol udføres
- Der skal foretages kalibrering af anvendte termometre jf. det godkendte egenkontrolprogram.
- Der må maksimalt være en tidsforskydning på logningen på 120 sekunder af henholdsvis temperaturmåling og registrering af repelletering
- De registrerede temperaturer skal arkiveres i mindst seks måneder og være tilgængelige for auditorvirksomheden og Fødevarestyrelsen, og der skal foretages back up af disse data
- Virksomheden skal løbende udføre kontrol af, at dokumentationen for varmebehandlingen opfylder kravene, så der kan ageres hurtig, hvis der finder afvigelser sted. Der fastlægges en frekvens i egenkontrolprogrammet for dette.
- Virksomheden skal til enhver tid kunne dokumentere funktion af klappassen ved manuel sænkning af procestemperaturen.
- Ved produktionsforhold, hvor der anvendes langt højere temperaturbehandling af fodermidler, vil det være muligt at ansøge følgegruppen om en dispensation for frekvensen af måling af temperatur

Følgende procedurer skal efterleves i relation til rengøring og desinfektion:

- Virksomheden skal udarbejde et program for rengøring og desinfektion
- Beskrivelsen af programmet skal som minimum indeholde oplysninger om metode, frekvens og anvendte midler
- Rengøring skal fjerne rester og belægninger, da disse vil medføre akkumulering af bakterier, herunder Salmonella. Dette gælder specielt fugtige steder, f.eks. områder med risiko for kondensdannelse
- Rengøring bør udføres uden brug af vand og primært bestå i en mekanisk fjernelse af belægninger og rester
- Støv fjernes ved støvsugning
- Rengøring med trykluft må som udgangspunkt anvendes i siloer og i kold zone
- Der er krav om daglig rengøring af udstyr og områder for dosering af aromastoffer og andre tilsætningsstoffer, hvis doseringen sker efter varmebehandlingen
- Desinfektion bør kun anvendes på rengjorte overflader. Der bør anvendes et bredspektret desinfektionsmiddel
- Gennemført rengøring skal dokumenteres løbende

I Bilag 4 findes en oversigt over den som minimum krævede frekvens for rengøring af den del af virksomheden samt transportsystemer, der produktionsmæssigt ligger efter varmebehandling. Rengøringsfrekvens for den øvrige del af virksomheden, inklusive siloer til varmebehandlet foder, fastlægges af virksomheden selv.

Det skal fastlægges, hvilke steder der er risiko for krydskontamination. Det skal fremgå af egenkontrolprogrammet, hvilke tiltag der skal sikre, at der ikke sker krydskontaminering

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

Der skal fastlægges regler for, hvordan der må færdes mellem to separate linjer på virksomheden for at undgå overslæb.

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

Dette kapitel beskriver forudsætningerne for transport med fjerkræfoder. Virksomhederne skal som minimum fastlægge ansvar for transport og rengøring af transportenhederne.

Alle anvendte transportmidler skal være lukkede trykenheder med mulighed for at kunne rengøres og desinficeres, og være godkendt i henhold til kapitel 4.1. Ved brug af andre transportmidler kan der dispenseres efter godkendelse af følgegruppen.

Transportenheden skal fremstå intakt, ren og ryddelig. Der skal gennemføres prøvetagning af den enkelte transportenhed og bedømmelse af resultaterne herfra. Bedømmelse af den logistiske styring af transport af fjerkræfoder foretages på grundlag af auditering af logistikafdelingen på den enkelte virksomhed.

Der skal ved alle prøver, udtaget fra transportenheder, foretages analyser for Salmonella og coliforme bakterier.

Ved alle transporter skal der træffes foranstaltninger til at undgå krydskontaminering.

Der føres logbøger over alle transportenheder. Det fremgår af listen over godkendte fodervirksomheder, hvor mange transportenheder der er godkendt under den pågældende virksomhed.

Flytning af foder på en landbrugsbedrift fra en silo til en anden, vil kræve fornyet godkendt varmebehandling af foderet.

Følgende materialer må køres i godkendte biler, uden at det kræver efterfølgende rengøring og desinfektion:

- Hele kerner og hele ikke olieholdige frø, der under transport, lagring og håndtering **ikke** har været i kontakt med andre fodermidler
- Foder fremstillet på produktionslinjer, der er godkendt efter denne branchekode

Transportenheden skal dog altid inspiceres for renhed og om nødvendigt rengøres, inklusive dokumentation herfor, før kørsel med fjerkræfoder igen kan foretages.

Følgende materialer må køres i godkendte biler, men det kræver efterfølgende rengøring og desinfektion:

- Hele kerner og hele frø, der er opbevaret eller transporteret med risiko for kontakt med andet foder
- Foder, der er fremstillet på produktionslinjer, der ikke er godkendt under denne branchekode
- Foder taget retur fra landbrugsbedrift, uanset oprindelig fodervirksomheds status i forhold til branchekoden
- Produkter, der ikke er foder eller har fodermæssig anvendelse

10.1 PRODUCENTENS EGEN TRANSPORT

Fjerkræproducentens egen transport af hele kerner og ikke-olieholdige, hele frø til hjemmeblandingen, hvis de bringes direkte fra mark til egen lukket silo eller på et lager, som opfylder foderstoflovgivningen, skal foretages med transportmateriel, der er rengjort inden transporten. Transportmaterialet skal desinficeres, hvis der er risiko for, at det kan være forurenet f.eks. efter transport af dyr, produkter heraf eller andre emner, som sædvanligvis udgør en særlig risiko for at være salmonellakontamineret.

Transport af hjemmeblandet foder på egne bedrifter skal ske med lukkede og rengjorte transportenheder.

Følgende procedurer skal efterleves i relation til transport af fjerkræfoder:

- Virksomheden udarbejder et egenkontrolprogram baseret på HACCP-princippet for al transportmateriel, der er involveret i transport af fjerkræfoder
- I egenkontrollen skal der defineres rengøringsplaner for alt omfattet transportmateriel.
- Rengøringen skal som minimum foretages en gang ugentlig, og desinfektion foretages efter behov, dog minimum en gang om måneden
- Chaufførerne skal løbende føre registrering (logbog) over gennemført transport med kvitteringer fra ansvarlig person for alle udførte handlinger (transport, rengøring og desinfektion)
- Logbog for igangværende måned forefindes på/i transportenheden.
- Umiddelbart efter månedens afslutning indkaldes registreringerne til central opbevaring på logistikkontoret.
- Logistikkontoret skal til enhver tid kunne redegøre for registreringerne samt for foretagens transport i igangværende kvartal.
- På logistikkontoret skal der foreligge lister over det totale antal biler, der kører fjerkræfoder, med tilhørende logbog og opdatering af udskiftning af biler
- Minimum en gang månedligt skal der for hver transportenhed foreligge analyseresultat fra en skrabeprøve/swabtest for undersøgelse for Salmonella og coliforme bakterier.
- Analyseresultater opbevares centralt og skal være tilgængelige for auditorvirksomheden
- Der skal udarbejdes procedurer og manualer for transporten med instruktioner til chauffører
- Hvis en transportenhed har transporteret foder fra ikke-godkendte fabrikker eller andre varer, skal der foretages rengøring og desinfektion med tilhørende dokumentation herfor i logbogen – under hensyntagen til kapitel 10.
- Hvis transportenheder også dækker interne flytninger på landbrugsbedrifter eller hjemtagning fra bedrift til fodervirksomhed af foderblandinger og hele kerner og hele frø, skal gældende regler overholdes jf. kapitel 10.

Aftageren af fjerkræfoder er ansvarlig for, at modtageforholdene er hygiejnisk forsvarlige, så der ikke sker kontaminering af foder, transportbil og materiel ved aflæsning.

Samarbejdspartnere til produktionen i form af slagterier og ægpakkerier skal sikre, at aftageren af foderet overholder nedenstående forhold:

- Der skal være farbar vej for kørsel til og fra aflæsningsstedet, og holdepladsen ved aflæsningen skal være veldrænet og af fast materiale
- Siloerne skal være tilgængelige og vedligeholdte, så der kan foretages sikker læsning jf. arbejdstilsynets retningslinjer
- De faste installationer skal være forsynet med et bliddæksel og i øvrigt være udformet således, at problemer med kondensvand undgås
- Alle modtagere skal have deres egen modtagerslange som anført i bilag 5. Aflæsningsslangen skal opbevares tæt ved aflæsningsstedet og efter endt brug skal slangen opbevares således, at den er afskærmet fra gnave, fugt og støv (evt. i lukkede rør). Alle modtagerslanger skal være opbevaret med lukkede muffe i enderne.
- 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
- 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 af ejer umiddelbart efter hver aflæsning.
- Fjerkrægødningen skal placeres, så transportbilen ikke kommer i berøring med den ved kørsel til og fra aflæsningsstedet
- Ved fodersilo skal der være placeret to passende beholdere til skrald (overtrækssokker o.a.), og post (bl.a. foderprøver), der er mærket henholdsvis "SKRALD" og "POST". Det skal være muligt for chaufføren at smide skrald (pakket i en lukket pose) direkte i beholderen mærket med "SKRALD" fra bilen. Hvis dette ikke er muligt, må posen smides fra bilen, så den lander, så tæt på beholderen som muligt.
- Ved aflæsning ved påslag skal dette være beskyttet mod regn- og grundvand
- Containere til døde dyr skal placeres væk fra foder-modtagerforhold
- Ved nybygning bør der sikres, at der anvendes separate veje til kørsel med foder

Følgegruppen følger løbende status på området og har 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 til bilag 7.

12.1. VIRKSOMHEDER (PRODUCENTER), DER HJEMMEBLANDER

I denne branchekode betyder hjemmeblanding, at man findeler foderet på egen bedrift.

For hjemmeblanding gælder følgende:

- Til hjemmeblanding må der anvendes varmebehandlede fodermidler, tilskudsfoderblandinger og lignende fra en godkendt fodervirksomhed
- Der må ikke anvendes hele, olieholdige frø eller produkter heraf eller flydende olie. Der kan dog anvendes hele olieholdige frø efter forudgående dispensation i henhold til Bekendtgørelse om Foder og fodervirksomheder nr. 731 af 29.maj 2020, kapitel 5, §12, såfremt at regelsættes kap. 12.2 overholdes.
- Der må anvendes hele kerner og ikke-olieholdige, hele frø til hjemmeblandingen, hvis de bringes direkte fra mark til egen lukket silo eller på et lager, som opfylder foderstoflovgivningen.
- Det forudsættes, at de anvendte hele kerner og hele frø er fri for Salmonella. Ved høst og specielt transport og opbevaring af hele kerner og hele frø skal man sikre, at der ikke sker kontamination med Salmonella
- Korn, fodermidler, tilskudsfoderblandinger m.v. skal opbevares adskilt fra hinanden
- Opbevaringen af alt foder skal ske i faste lukkede siloer eller andre lukkede opbevaringsfaciliteter
- Lagre, der anvendes til opbevaring af foder, skal sikres mod fugle, gnavere og andre skadedyr
- Fodermølle og interne transportsystemer skal være lukkede og holdes tørre og rene
- Foderanlægget skal være udformet således, at rengøring og desinfektion af anlægget er muligt
- Lokalet, fodermøllen er opstillet i, skal holdes ryddeligt og rent

Det formalede foder må lagres i op til fem dage og må kun anvendes på egne bedrifter.

12.2 DISPENSATION OG KRAV VED ANVENDELSE AF HELE OLIEHOLDIGE FRØ OG OLIER

Forud for anvendelse af olieholdige frø af egen avl eller varmebehandlet flydende olie (min. 81C) ved hjemmeblanding af foder, skal der ansøges og opnås dispensation hos Fødevarestyrelsen. Der skal foreligge dokumentation for denne dispensation.

Ved anvendelse af olieholdige frø skal disse sammenblandes med øvrige hele kerner og hele frø, inden formaling.

Ved anvendelse af olieholdige frø skal anlægget auditeres og godkendes jf. nedenstående krav. Godkendelse vil ske på følgegruppens kvartalsmøder med tilhørende udstedelse af godkendelsestilsagn. Man kan ved hjemmeblanding kun tildeles et BG og er dermed ikke underlagt krav om, at man skal opnå et G indenfor to kvartaler (se kapitel 4.1.)

For at efterleve branchekoden kræves der følgende ved anvendelse af olieholdige frø eller olier ved hjemmeblanding:

- Anvendes der hele, olieholdige frø der ikke er varmebehandlet eller varmebehandlet flydende olie, skal man som hjemmeblander have foretaget audit
- Audit foretages to gange årligt uanmeldt. Hvis forholdene ikke er i orden, øges antal af audit til fire gange årligt ved de følgende to kvartaler.
- Audit foretages af en af følgegruppen godkendt auditør, der har teknisk indsigt i audit af foderstofanlæg
- Audit skal foretages inden for den første måned, efter produktionen sættes i gang

- Audit koncentrerer om fodermøllen, processen, opbevaringen af foderet samt renligheden af rum og anlæg, hvor fodermøllen er placeret
- Ved hvert audit udtages 5 prøver, der undersøges for Salmonella og coliforme bakterier
- Der udtages månedlige egenkontrolprøver for Salmonella i form af procesprøver. Analysesvar skal være tilgængelige ved audit
- Ved påvisning af Salmonella vil foderfremstillingen øjeblikkeligt blive stoppet, og der skal skiftes til fodring med fuldfoder fremstillet under branchekoden. Der vil ske indberetningen om fund af Salmonella i anlægget til Fødevarestyrelsen. Der kræves nyt audit, inden anlægget kan re-godkendes
- Ved påvisning af to på hinanden efterfølgende fund, i prøver udtaget ved audit, på over 10.000 coliforme bakterier kræves der ekstraordinær rengøring og desinfektion og derefter ny godkendelsesaudit forud for modtagelse af et godkendelsestilsagn
- Rengørings- og desinfektionsprocedurer skal foreligge på skrift og være tilgængeligt under audit. Der skal endvidere foreligge dokumentation for, at disse overholdes.
- Registreringer over anvendt foder samt opbevaring af foder skal foreligge under audit
- Dokumentation for skadedyrskontrol, foretaget ved et bekæmpelsesfirma, skal være tilgængelig under audit
- Hvis man ønsker at stoppe med at anvende olieholdige frø og olier kan man gå tilbage til at producere hjemmeblandet foder jf. kapitel 12. 1.
- Udgifter i forbindelse med auditering afholdes af producenten selv

12.3. VIRKSOMHEDER (PRODUCENTER), DER TILDELER HELE KORN/FRØ UDEN FINDELING OG UDEN BRUG AF OLIEHOLDIGE FRØ TIL BRUGSBESÆTNINGER

Ved tildeling af hele korn og hele frø uden findeling gælder følgende:

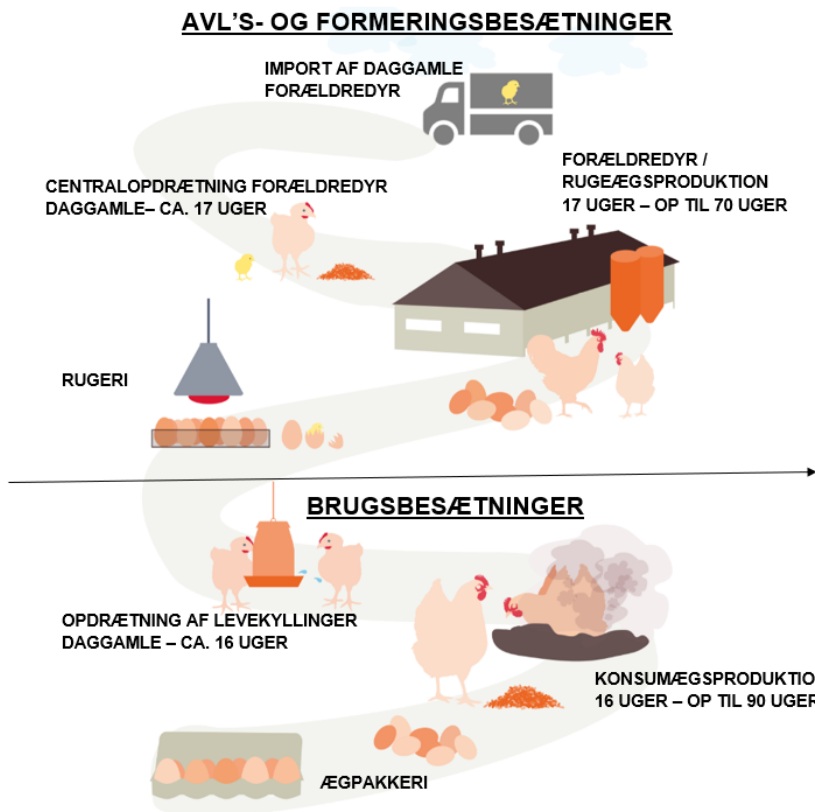
- Det forudsættes, at de anvendte hele kerner og hele frø er fri for Salmonella (høst og specielt transport og opbevaring af hele kerner og hele frø kan dog medføre kontamination med Salmonella)
- Lagre, der anvendes til opbevaring af hele kerner og hele frø, skal sikre varerne mod fugle, gnavere og andre skadedyr
- Dokumentation for skadedyrskontrol skal foreligge
- Hele kerner og hele frø skal opbevares adskilt fra andre råvarer
- Branchekodens kapitel 10 om transport af foderblandinger er ligeledes gældende for transport af hele kerner og hele frø
- Der skal udarbejdes beskrivelser af rengøring for transportsystemer, og den gennemførte rengøring skal registreres

12.4. ANVENDELSE AF HELE KORN I STRØELSE TIL FORÆLDREDYRSFLOKKE

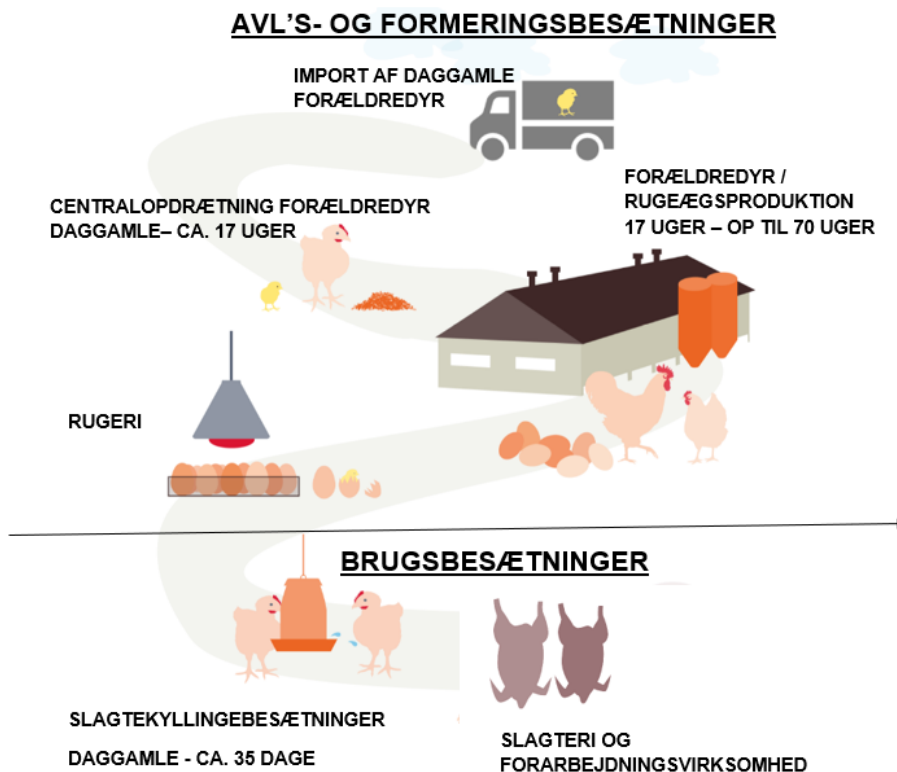
Ved fodring med hele korn i strøelsen til forældredyrsflokke, skal der benyttes korn, som efter høst er bragt direkte til egen lukket silo.

Der må anvendes hør, halm, friskt grønt, rå frugt, grøntsager, rodfrugter, afskårne grene, løv og ensilageprodukter, der anses for værende fri for Salmonella

BILAG 1.1. KONSUMÆGSPRODUKTIONEN



BILAG 1.2. SLAGTEKYLLINGEPRODUKTIONEN



Virksomheden skal udarbejde et egenkontrolprogram, som bygger på HACCP-principperne. Ansvar for gennemførelse af risikoanalyse, fastlæggelse af kritiske styringspunkter, grænser og overvågningsprogram samt fastlæggelse og gennemførelse af korrigerende handlinger skal fremgå.

Følgende definitioner er anvendt i dette kapitel:

Kritisk grænse: En værdi eller et kriterium, der adskiller det acceptable fra det uacceptable

(At) styre: At tage alle nødvendige forholdsregler for at sikre og opretholde overensstemmelse med kriterier fastlagt i auditprogrammet

Styrende foranstaltninger: De aktiviteter, der kræves for at forebygge, fjerne risikofaktorerne eller mindske deres tilstedeværelse til et acceptabelt niveau

BILAG 2.1. 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 der stilling til, om det er sandsynligt, at noget går galt, og alvoren af dette vurderes. Til hjælp kan skemaet i bilag 3. anvendes.

BILAG 2.2. FASTLÆGGELSE AF KRITISKE STYRINGSPUNKTER

Ved kritiske styringspunkter i produktionen forstås i denne branchekode 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 en registrerbar parameter, der adskiller det acceptable fra det uacceptable.

På grundlag af procesbeskrivelsen i kapitel 6 og risikoanalysen beskrevet i bilag 2.1. skal de kritiske styringspunkter identificeres. Til dette formål kan der anvendes et beslutningstræ som skitseret i bilag 3. Ved at gennemgå alle identificerede risikofaktorer efter fremgangsmåden i beslutningstræet fastlægges de risikofaktorer, der kan betragtes som kritiske styringspunkter.

For hvert kritisk styringspunkt skal der fastsættes en kritisk grænse, der skal overholdes for at sikre, at punktet er i styring. Overskridelse af en kritisk grænse betyder, at punktet er ude af styring, og korrigerende handlinger skal sættes i værk.

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

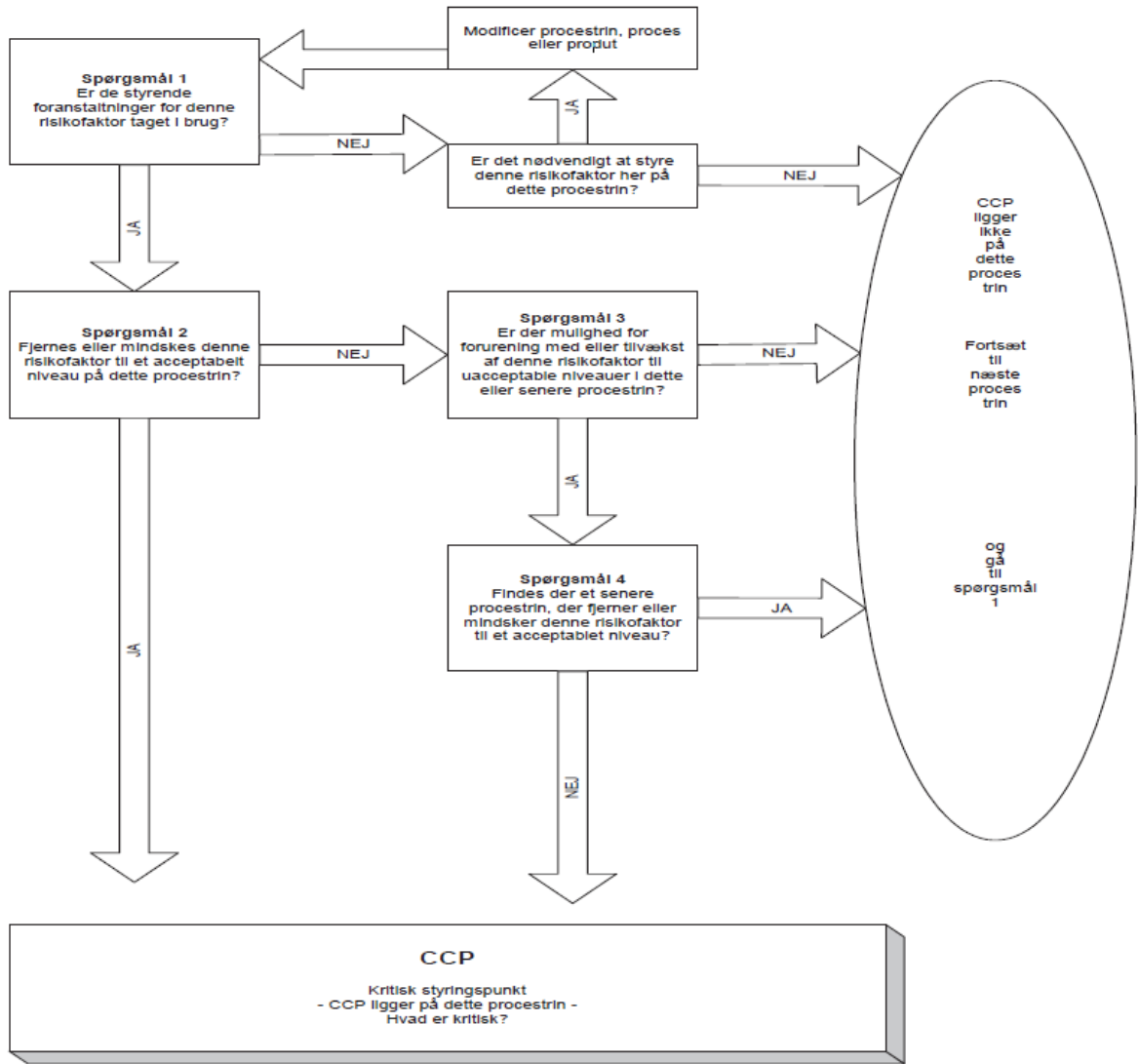
BILAG 2.3. OVERVÅGNING AF KRITISKE STYRINGSPUNKTER

For hvert kritisk styringspunkt skal der tages stilling til, hvordan det skal overvåges, og hvordan den fastsatte grænse overholdes.

BILAG 2.4. KORRIGERENDE HANDLINGER

Når overvågningen viser, at den kritiske grænse for et styringspunkt overskrides, skal der tages stilling til, hvilke korrigerende handlinger, der skal tages i brug. Til hjælp kan anvendes skema i bilag 6.

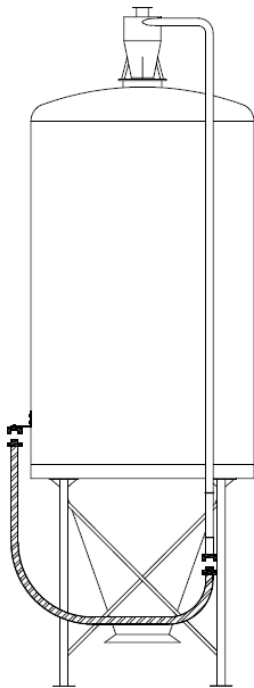
Ansvar for gennemførelse af korrigerende handlinger skal fastlægges.



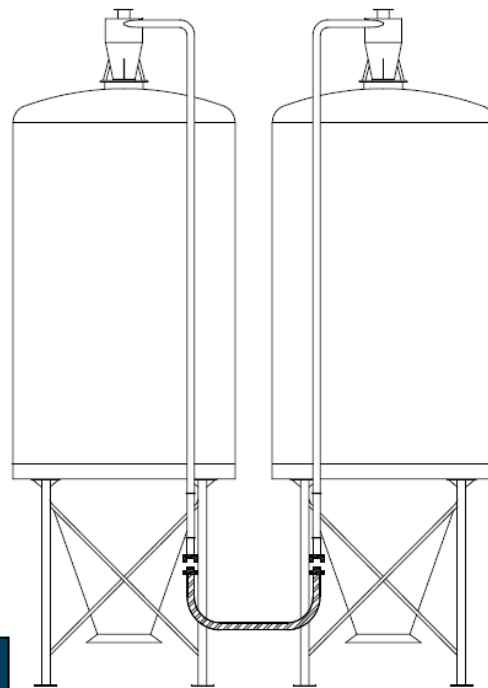
Nedenfor findes en oversigt over processer under og efter varmebehandlingen samt frekvens for påkrævet kontrol og rengøring

Proces	Påkrævet kontrol og rengøring
Varmebehandlingsenhed	Daglig rengøring og eventuel desinfektion af udstyr
Returløb	Ugentlig rengøring og eventuel desinfektion
Kølere	Daglig rengøring og eventuel desinfektion En mindre hyppig rengøring og desinfektion kan være tilstrækkelig forudsat, at kølere er fri for belægninger ved dagligt eftersyn
Granulator og sigte	Rengøring 1 gang/uge
Fedtcoating og tilsætning af tilsætningsstoffer	Daglig Rengøring
Transportsystemer (ende af redlere, elevatorbund m.m.)	Eftersyn og rengøring mindst 1 gang /uge
Fugtige flader	Bør undgås eller reduceres. Ved forekomst af fugtige flader skal der foretages hyppig rengøring og desinfektion
Siloer til varmebehandlet foder	Rengøres efter behov samt ved hver tømning
Silotoppe	Rengøres efter behov

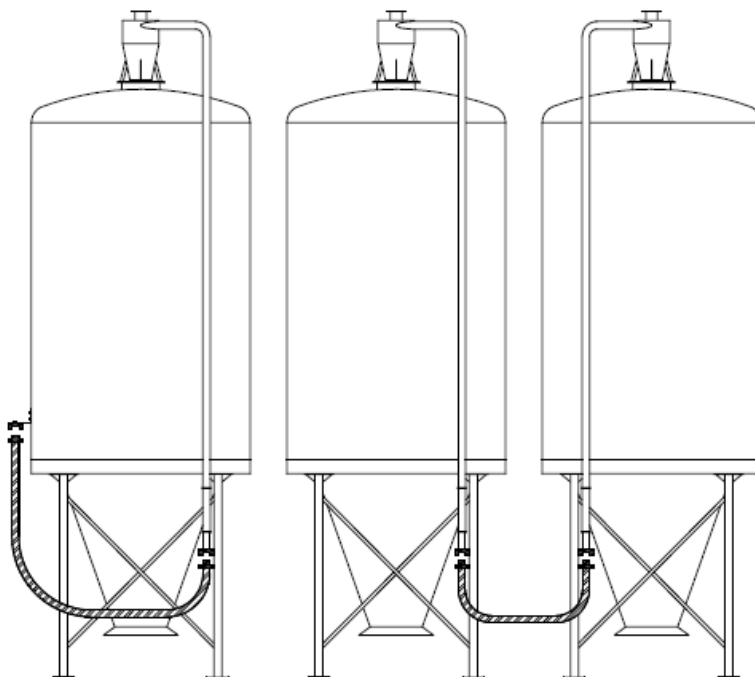
Ved en silo



Ved to siloer



Ved tre siloer



Der arbejdes med følgende vurdering:

- 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 branchekoden. Såfremt der gives en afvigelse, der vægtes som KO, vil virksomheden/transportenheden straks blive frataget såvel G- som Bg-status og dermed være udtrådt af ordningen.

For fodervirksomheder gælder:

Kriterium	Under audit	Acceptkriterium	Afvigelses-vurdering	Reaktion
Skrabeprøver fra produktions-udstyr	Der udtages skrabeprøver/swabtest fra kritiske steder i produktionsudstyret	Salmonella: Ikke påvist i de udtagne skrabeprøver Prøven er positiv, når den er verificeret positiv ved dyrkning.	KO (rød)	Umiddelbart ved påvisning. Auditorvirksomhed kontakter virksomhed og følgegruppens formand
	Der udtages som minimum fem prøver pr. linje Prøverne analyseres for Salmonella, coliforme bakterier og kimtal jf. gældende regler	Coliforme bakterier: \leq 10.000 pr gram påvist i en eller flere skrabeprøver	Betydende afvigelse (gul)	Betydende afvigelse ved overskridelse af acceptkriterium i en eller flere skrabeprøver. Statusændring til Bg ved overskridelse af acceptkriterium i en eller flere skrabeprøver udtaget på samme udtagningssted ved to på hinanden følgende audits. Auditorvirksomhed kontakter fabrik samt følgegruppens formand. Der kan kun ske ændring fra G til Bg. Hvis virksomheden har Bg, vurderer følgegruppen aktion over for virksomheden.

		Totalkim: < 1.000.000 pr. gram og fravær af gær, skimmel og/eller gramnegative stave i en eller flere skrabeprøver udtaget på samme udtagningssted ved to på hinanden følgende besøg.	Mindre afvigelse (blå)	Mindre afvigelse ved overskridelse af acceptkriterium i en eller flere skrabeprøver. Betydende afvigelse ved overskridelse af acceptkriterium i en eller flere skrabeprøver udtaget på samme udtagningssted ved to på hinanden følgende audit.
Varmebehandling	Manuel måling af pilletemperatur på audit	Minimum 81 °C	KO (rød)	Hvis varmebehandlingskravet ikke overholdes, meddeles dette straks til følgegruppens formand sideløbende med, at virksomheden får besked om at udarbejde en forklaring samt en handlingsplan for korrigerende handlinger
	Stikprøvevis kontrol af dokumentation for repelletering/returløb/bypass	Repelletering ved pilletemperaturer under 81 °C		
	Stikprøvevis kontrol af temperaturregistreringer	Dokumentation for, at varmebehandlingskravet overholdes (Logning med max. 120 sekunders tidsforskydning)		
	Kontrol af afvigelsesrapport(er) ved utilstrækkelig dokumentation af varmebehandling	Der er udarbejdet en fyldestgørende afvigelsesrapport med korrigerende handling(er) ved tidligere utilstrækkelig dokumentation for varmebehandling		
	Kontrol af kalibreringsstatus for styrende temperaturfølere, fabrikstermometer/termometer og referencetermometer	Korrekt korrektion af styrende temperaturføler(e). Temperaturføler(e) og fabrikstermometer må max afvige med 1 °C (gælder ikke referencetermometer som kalibreres eksternt).		
		Overholdt kalibreringsfrekvens	Betydende afvigelse (gul)	Ved overskridelse af acceptkriterium

	Back-up	Back-up, der dokumenterer, at varmebehandlingskravet overholdes	Betydende afvigelse (gul)	Ved manglende back-up
Rengøringsstandard	Visuel bedømmelse ved audit	Rent og ryddeligt	Betydende afvigelse (gul)	Ved gentagne henstillinger og/eller ved samtidig påvisning af en betydende eller flere mindre afvigelser
	Journalisering kontrolleres	Overholdes	Mindre afvigelse (blå)	Ved gentagne henstillinger og/eller ved samtidig påvisning af en betydende eller flere mindre afvigelser
Kryds-kontamination	Adfærd til hindring af krydskontamination	Overholdes	Betydende afvigelse (gul)	Ved gentagelser eller samtidig påvisning af andre betydende afvigelser og/eller flere mindre afvigelser
Egenkontrol	Mikrobiologiske egenkontrollodata	Frekvens og antal overholdes	Betydende afvigelse (gul)	Ved gentagelser eller samtidig påvisning af andre betydende afvigelser og/eller flere mindre afvigelser
	Opfølgning ved overskredet grænseværdi for coliforme bakterier på < 10.000 pr gram	Dokumentation for udført aktion tilgængelig	Betydende afvigelse (gul)	Ved gentagen manglende dokumentation på opfølgning eller gentagne fund over grænseværdien i prøver udtaget på samme udtagingssted eller ved samtidig påvisning af andre betydende afvigelser og/eller flere mindre afvigelser
Skadedyrskontrol	Kontrol af fabrikkens opfølgning på skadedyrskontrolrapporterne	Dokumentation for opfølgningen	Mindre afvigelse (blå)	Ved gentagelser eller manglende opfølgning på rapporter fra skadedyrsbekæmpelses-firmaet.

For transportenheder gælder:

Kriterium	Under audit	Acceptkriterium	Vægtning	Reaktion
Transportenhed, der anvendes til transport af færdigvarer	Udtagning af skrabeprøver / swabtest fra kritiske steder i beholdere ved kontrol af bil	Salmonella: ikke påvist i den udtagne prøve	KO (rød)	Umiddelbart ved påvisning.
		Prøven er positiv, når den er verificeret positiv ved dyrkning		Ekstern audit kontakter logistikkontor samt følgegruppens formand.
		Coliforme bakterier: ≤ 10.000 pr. gram påvist i prøven	Betydende afvigelse (gul)	Ved overskridelse af acceptkriterium
		Totalkim: <1.000.000 pr. gram og fravær af gær, skimmel og/eller gramnegative stave	Mindre afvigelse (blå)	Ved overskridelse af acceptkriterium
Egenkontrol	Månedlig udtagning af skrabeprøve / swabtest i egenkontrol	Frekvens overholdes	Betydende afvigelse (gul)	Ved overskridelse af acceptkriterium
	Opfølgning ved overskredet grænseværdi for coliforme bakterier på < 10.000 pr. gram	Dokumentation for udført aktion tilgængelig	Betydende afvigelse (gul)	Ved gentagen manglende dokumentation på opfølgning
Logistikhåndtering af transport af færdigvarer	Kontrol af logbøger	Overholdt kravene omkring kørsel fra ikke-HACCP godkendte fabrikker og/eller kørsel med råvarer	KO (rød)	Umiddelbar kontakt til ejer af enheden ved påvisning af den eksterne audit
	Kontrol af registreringer for rengøring og desinfektion af transportbiler	Overholdt ugentlig frekvens for rengøring og månedlig desinfektion	Mindre afvigelse (blå)	Ved manglende dokumentation for rengøring

Følgende regler skal overholdes i forbindelse med kørsel på fjerkræejendomme, der er beliggende i en zone som følge af udbrud af en anmeldeligt sygdom. Ved udbrud af andre smitsomme fjerkræsygdomme, skal der ske en vurdering af sygdomsudbruddet i samarbejde med branchen, DAKOFO og følgegruppen, inden nedenstående iværksættes.

- Chaufføren, der leverer foderet, skal anvende engangshandsker og engangsfodtøj under hele leveringen
- Slangetilkoblinger skal desinficeres, inden de kobles til
- Kundens egne modtagerslanger skal anvendes
- Har kunden ingen modtagerslanger, anvendes bilens slanger, der efterlades hos kunden, og kunden opkræves betaling for slangerne af transportvirksomheden
- Efter endt aflæsning desinficeres slangetilkoblinger og luftindtag, og der sprøjtes desinfektionsmiddel ind i røret, hvor foderet kommer ud
- Engangshandsker og engangsfodtøj aftages af chaufføren tæt på bilen, inden afgang fra bedriften. Aftagningen af engangshandsker og engangsfodtøj sker på en af chaufføren udbredt affaldssæk på jorden. Efter aftagning træder chaufføren væk fra affaldssækken og pakker affaldssæk, inkl. engangsaffaldet, i en plastpose, som lukkes og efterlades på stedet, tæt på bilen
- Landmanden er ansvarlig for tilgængelig skraldespand samt mærkning af denne.
- Landmanden er ansvarlig for opsamling af affaldssækken og anbringelsen af denne i skraldespanden tæt på fodersiloen
- Retur på virksomheden spules undervognen på vaskepladsen.

Transportenheden må ikke levere foder til en anden fjerkræbesætning efter levering til en smittet besætning, før der mindst er gået 12 timer.

Ved udbrud af anmeldeligt sygdomme følges ligeledes de af myndighederne givne retningslinjer.

Ud over efterlevelse af Kapitel 4.4.2. Fund af Salmonella og kapitel 5.1. Orientering og kommunikation ved fund af Salmonella skal fodervirksomheden sikre håndtering af fund af Salmonella efter nedenstående drejebog.

Foderstofvirksomheden skal i deres eget kontrolprogram føre register over alle erhvervs kunder med fjerkræproduktion, med data vedr. størrelse på flokke, virksomhedsarter, antal siloer og silokapacitet på ejendommen. Dette datasæt skal sikre hurtig og sikker sagsbehandling ved fund af Salmonella på fabrikken.

Der skal udpeges en kontaktperson på fodervirksomheden, som kontaktes ved påvisning af Salmonella.

Kontaktoplysninger på kontaktperson skal foreligge hos laboratoriet.

BILAG 8.1. DREJEBOG

Laboratoriet skal omgående, telefonisk og skriftligt, meddele kontaktpersonen på fodervirksomheden om fund af salmonella-positive prøver.

Laboratoriet skal meddele prøve-ID på den angivne, positive prøve, så udtagningssted kan udpeges på fodervirksomheden.

Kontaktpersonen på fodervirksomheden orienterer øvrige relevante medarbejdere på fodervirksomheden Produktionen af fjerkræfoder på den pågældende linje stoppes.

Den angivne tidsperiode, tilbage til sidste negative prøve, kortlægges.

Der skabes overblik over, hvilke erhvervsbesætninger der har fået leveret foder, der er produceret på den pågældende linje på den pågældende fabrik i den pågældende periode.

Alle berørte erhvervs kunder med fjerkræproduktion kontaktes telefonisk med meddelelse om, at der er konstateret en positiv Salmonellaprøve på fabrikken. Ved denne samtale oplyses kunden om:

- at der tilbydes en tilbagetrækning af foderet hurtigst muligt, og at denne vil ske inden for max. 3 døgn i form af en ombytning med alm. standardfoder efter gensidig aftale (samme fase, samme coccidiostatika, etc.), eller ombytning med igangværende blanding hvis muligt
- kunden oplyses om, at det konkrete tidspunkt for tilbagetrækning meddelelse snarest muligt
- konkrete forhold vedr. den enkelte besætning noteres her (f.eks. snarlig udsætning af dyr, flytning af dyr, mulighed for siloskift etc.)
- kunden kan tilbydes syretilsætningsmiddel til drikkevand til levering hurtigst muligt

Til alle de berørte kunder udsendes der, umiddelbart efter telefonsamtalen, en e-mail indeholdende en standard skrivelse, der beskriver retningslinjerne for drejebogen for fund af Salmonella på fodervirksomheden samt mulige afværgeforanstaltninger på fjerkræejendommen (Rengøring af silo, skift til anden silo, tilsætning af syrebehandling til drikkevandet, etc.)

Følgende kriterier for de berørte fjerkræbesætninger, forud for planlægningen af tilbagetrækningen, skal dernæst fastsættes:

- Virksomhedsart (æglæggere, slagtekyllinger, forældredyr, avlsdyr, etc.)
- Flokstørrelse
- Alder på dyr
- Silokapacitet / tom silo til rådighed?
- Status på foderbeholdning på besætningerne
- Forventet planlagt fremtidig leverance

Prioritering af de berørte fjerkræflokke fastlægges ud fra følgende kriterier med intentionen om at beskytte den endelige forbruger bedst muligt:

- Størrelsen på flokken (de største flokke prioriteres først)
- Alder på dyrene, opgjort inden for samme virksomhedsart (de yngste prioriteres først)
- For slagtekyllinger, centralopdræt og opdræt til konsumægproduktionen er det de ældste dyr, der prioriteres først
- Dernæst sorteres der på andre mulige løsninger ved f.eks. ekstra siloer, tomme siloer, etc.
- Små besætninger (flokke mindre end 3.000 dyr) prioriteres sidst grundet størrelsen af produktionen
- Yderligere information om forhold på bedrifterne jf. pkt. 9 inddrages i prioriteringen

Når prioriteringen er foretaget, meddeles den forventede leveringsdato ud til alle berørte kunder. Assistance med biler og standardblandinger fra andre virksomheder under branchekoden rekvireres, hvis der er behov