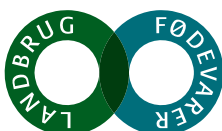
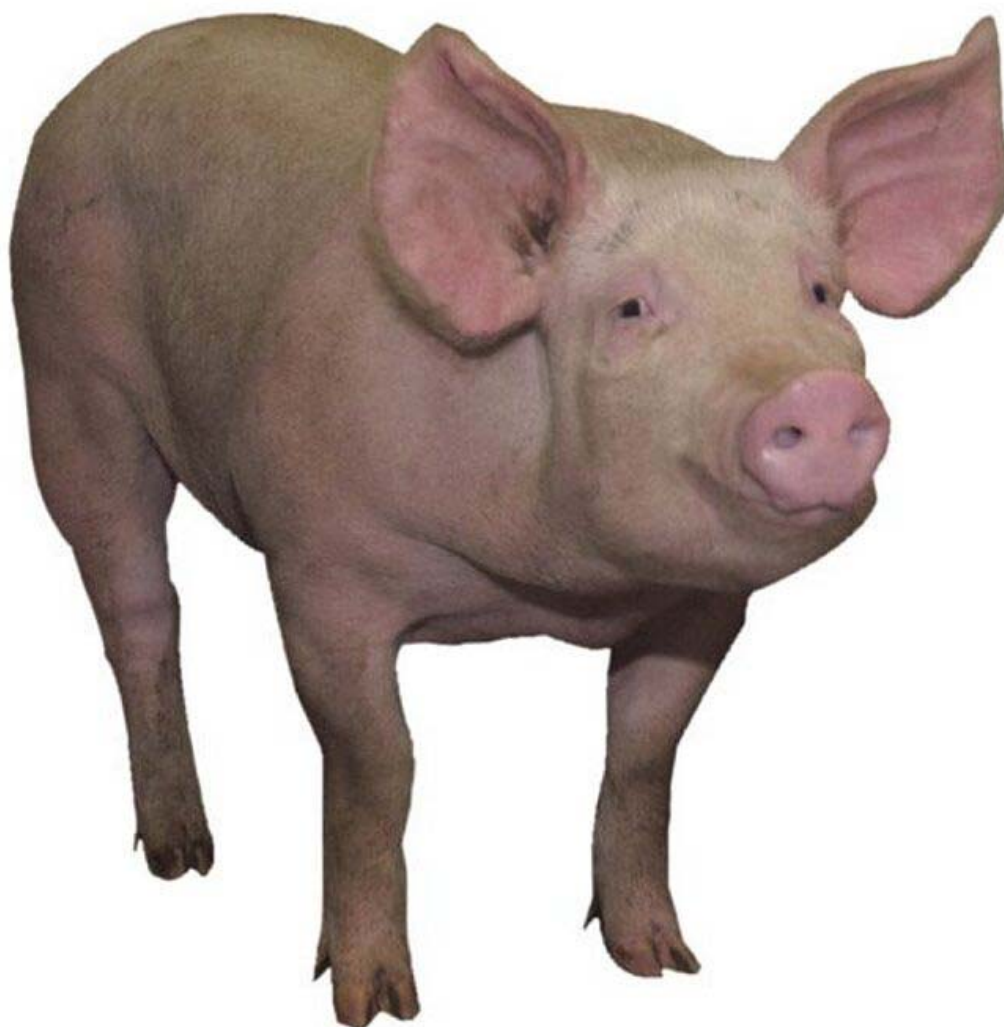


Retningslinier / Branchekode

Fødevarekædeoplysninger

Håndtering på svineslagterier



1. december 2009
Rev. 18. juni 2010

Indholdsfortegelse

1 Baggrund – formål:	3
2 Dækningsområde	3
3 Krav	3
4 Regelhenvisninger:	4
5 Opfyldelse af krav	4
5.1 Hvis der foreligger en skriftlig aftale mellem besætningsejer og slagteri (Code of Practice eller lignende)	4
5.2 Hvis der ikke foreligger en skriftlig aftale mellem besætningsejer og slagteri	5
6 Håndtering – samt dokumentation - i tilfælde af afvigelser	5
6.1 Information om oprindelsesbedriftens status og dyrenes sundhedsstatus	6
6.2 Salmonella status	6
6.3 Behandling med veterinære lægemidler	6
6.4 Navn og adresse på dyrlægen, der sædvanligvis tilser oprindelsesbedriften	6
6.5 Forekomst af sygdomme, der kan påvirke kødets sikkerhed – herunder relevante inspektionsresultater	6
6.6 Oplysninger om opdrætsform – indendørs/udendørs	6
7 Kontrol af informationer	6
7.1 Audit via DANISH	6
7.2 Stikprøvekontrol store besætninger	7
7.3 Stikprøvekontrol små besætninger	7
8 Intern revision – gennemgang af egenkontrollen	8
8.1 Dokumentation	8
8.2 Opbevaring af dokumentation	8
Bilag 1 - Regelgrundlag:	9
Bilag 2	10

1 Baggrund – formål:

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer (Europaparlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.) stiller krav om, at landmanden skal stille en række oplysninger om slagtedyrene til rådighed for slagteriet, inden dyrene kan slagtes. Forordningerne fastsætter ikke bestemmelser om i hvilken form informationerne skal stilles til rådighed.

Brug af databaser og elektronisk udveksling er en mulighed. De allerede eksisterende systemer for informationer bør anvendes og udnyttes i videst muligt omfang. Det gælder informationer, som allerede er tilgængelige i CHR-registreret, Zoonoseregistret, VETSTAT mm.

I dette dokument specificeres det, hvordan informationer om fødevarekædeoplysninger tilvejebringes, og det illustreres, hvordan det dokumenteres, 1) at der er bedt om oplysningerne, 2) at de er kontrolleret og 3) at der er ageret på grundlag af oplysningerne.

2 Dækningsområde

Brankekoden kan indarbejdes i virksomhedernes egenkontrolprogram.

Slagterier, der ikke ønsker at indarbejde branchekoden i sit egenkontrol-program, skal udarbejde sine egne egenkontrolprocedurer for kontrol med fødevarekædeoplysninger inklusive informationer om opdrætsform; dvs om slagtesvinene har været holdt indendørs eller udendørs siden fravæning.

Brankekoden er udarbejdet af:

Landbrug & Fødevarer og Danske Slagtermestre til brug for deres medlemmer.

3 Krav

Slagterierne skal sørge for at få de *relevante* fødevarekædeoplysninger fra besætningsejeren og gøre dem tilgængelige for embedsdyrlægen inden slagting. Det drejer sig om:

- *Information om oprindelsesbedriftens status – navn og adresse, CHR-nummer og besætningens adresse*
- *Information om dyrenes sundhedsstatus:*
 - *Evt. restriktioner*
 - *Salmonella status*
- *Behandling med veterinære lægemidler*
- *Navn og adresse på dyrlægen, der sædvanligvis tilser oprindelsesbedriften*
- *Forekomst af sygdomme, der kan påvirke kødets sikkerhed*

I forbindelse med integreret kødkontrol af slagtesvin og gennemførelse af risikobaseret overvågning for trikiner, skal slagteriet også have dokumentation for:

- *Produktionsform – det vil sige om dyrene har været holdt indendørs*) siden fravæning*

*) Indendørs opdrættede slagtesvin er defineret i trikinbekendtgørelsen¹ som dyr, der efter de første få, højst seks leveuger, og efter fravæning ikke har haft adgang til udendørs faciliteter.

¹ Bekendtgørelse nr. 412 af 28. maj 2008 om trikinundersøgelse af kød (§ 2, litra 4).

staldsystemerne skal være indrettet så dyrenes mulighed for kontakt til den vilde fauna er effektivt begrænset jf trikinbekendtgørelsen og tilhørende vejledning om undersøgelse for trikiner i kød²

Et yderligere lovgivningskrav er at dyrene er *opdrættet under kontrollerede forhold i integreret produktionssystemer*. Gennemførelsesforordningen³ oplister kriterierne herfor. Liste over hvorledes de enkelte kriterier kan opfyldes fremgår af bilag 2.

4 Regelhenvisninger:

Relevant lovgivning fremgår af bilag 1

5 Opfyldelse af krav

Generelt

Slagterierne skal have adgang til de relevante oplysninger før dyrene modtages på slagteriet.

Ved tilgang af nye leverandører skal slagteriet sikre, at der ikke leveres dyr til slagteriet uden at de krævede oplysninger foreligger og er oprettet i slagteriets stamdatabase**).

5.1 Hvis der foreligger en skriftlig aftale mellem besætningsejer og slagteri (Code of Practice eller lignende)

Informationer	Dækket via
Oprindelsesbedriftens status og dyrenes sundhedsstatus	Slagteriets stamdatabase** ¹) via CHR-registret
Salmonella status	Slagteriets stamdatabase via Zoonoseregistret – for slagtesvinebesætninger der leverer > 200 svin om året til slagtning
Behandling med veterinære lægemidler i overensstemmelse med gældende regler og overholdelse af tilbageholdelsestider	Leverandørerne skal via skriftlig aftale / Code of Practice være forpligtet til, at svin der har modtaget medicinsk behandling ikke må sendes til slagtning, før tilbageholdelsestiden er gået (DANISH produktstandard – 3.6***) ... Svin, der har modtaget medicinsk behandling, må ikke sendes til slagtning, før tilbageholdelsestiden er gået.
Navn og adresse på dyrlægen, der sædvanligvis tilser oprindelsesbedriften	Informationerne skal være indhentet fra landmændene.
Sygdomme, der kan påvirke kødets sikkerhed – herunder seneste relevante inspektionsresultater	Leverandørerne skal modtage afregninger, hvor relevante sygdomsfund er angivet. Desuden findes på www.landmandsportalen.dk / slagteriets hjemmeside alle afregningsdata. Under statistik findes bl.a. oplysninger sygdomsfund. Slagteriets stamdatabase indeholder via Zoonoseregistret oplysninger om besætningernes salmonella status – og planlægning af slagtning sker i henhold hertil.

² Fødevarerstyrelsens vejledning nr. 9111 af 11. marts 2009 om undersøgelse for trikiner i kød (afsnit 5.1. – definitioner)

³ Europaparlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2074 af 5. december 2005 om gennemførelsesbestemmelser vedrørende visse produkter med senere ændringer (Appendix til bilag VI b)

Informationer om opdrætsform – indendørs/udendørs	Oplysningerne skal indhentes og lagres i Stamdatatabasen og/ eller opføres på lister, der til enhver tid skal være opdateret. Informationerne gøres tilgængelig for veterinærkontrollen på slagterierne på forlangende (fx ved audits o.l.)
---	---

- ***) Slagterierne fører et register – stamdatabase – for hver enkelt leverandør med tilhørende CHR-nummer, informationer om Salmonella status, og eventuelle restriktioner pålagt besætningen. Stamdatatabasen vedligeholdes og ajourføres løbende.
- ***) DANISH Produktstandard er danske svineproducenters kvalitetsprogram. Standarden i DANISH Produktstandard skal sikre og dokumentere, at danske svinebesætninger lever op til dansk lovgivning og branchekrav med særlig fokus på god dyrevelfærd, høj fødevarerikkerhed og en klar sporbarhed i alle danske svinebesætninger. Det er den samlede danske svinebranche, der sammen har vedtaget et kvalitetsprogram for dansk svineproduktion, som alle svineproducenter skal leve op til. Mere end 95 procent af den samlede danske svineproduktion er omfattet af ordningen. En DANISH-godkendelse er landmandens kvalitetsstempel på, at forholdene i besætningen lever op til dansk lovgivningen og branchens egne krav. Med DANISH-ordningen kan danske svineproducenter nu redegøre for alle trin i produktionen og dokumentere, at de lever op til kvalitetsordningens målsætninger og krav. Det giver tryghed for både forbrugere og kunder verden over.

5.2 Hvis der ikke foreligger en skriftlig aftale mellem besætningsejer og slagteri

I de tilfælde, hvor der ikke mellem slagteri og besætningsejer findes en skriftlig aftale og hvor tilmeldingen til slagting ikke foregår elektronisk, kan kravet om fødevarekædeoplysninger og dokumentation for afgivelse af informationer ske via en ejererklæring. Fødevarestyrelsen har udarbejdet en sådan erklæring. Erklæringen kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside (<http://www.foedevarestyrelsen.dk/NR/rdonlyres/D95FD4E8-339C-4D6C-88A4-035840B1865C/0/Erklaering2010omfoedevarekaedeoplysningerforsvin.pdf>).

Ejererklæringen dækker også informationer om produktionsform – indendørs/udendørs hold

6 Håndtering – samt dokumentation - i tilfælde af afvigelser

Leverandøren er via Code of Practice eller anden skriftlig aftale forpligtet til at informere slagteriet om eventuelle afvigelser eller ændringer af fødevarekædeoplysningerne.

Viser opslag i databasen, at der enten mangler oplysninger eller der er uoverensstemmelser mellem informationer i databaserne udskrives en fejlliste og leverandøren kontaktes

Hvis der konstateres uoverensstemmelser mellem opgivne oplysninger efter dyrene er afhentet i besætningen og er på vej til slagteriet, kontaktes embedsdyrlægen.

Der skal ske en opmærkning af sådanne slagtedy. Efter aftale med embedsdyrlægen kan dyrene slagtes og kroppen tilbageholdes indtil fødevarekædeoplysningerne er tilvejebragt og/eller en evt. mistanke er be- eller afkræftet,

6.1 Information om oprindelsesbedriftens status og dyrenes sundhedsstatus

I de tilfælde, hvor en besætning er under offentligt tilsyn (OT) eller restriktioner og hvor det er tilladt at slagte dyr fra den pågældende besætning, evt. på særlige betingelser, skal landmanden forud for afsendelse af dyr til slagting oplyse slagteriet herom.

Dyrene ledsages af en passerseddel, udstedt af Fødevareregionen.

6.2 Salmonella status

Slagtning af svin fra niveau-3 besætninger, kan ske på særlige betingelser. Leverandøren skal give slagteriet besked herom forud for dyrenes afsendelse til slagteriet.

Dyrene ledsages af en slagteseddel/passerseddel

6.3 Behandling med veterinære lægemidler

Leverandørerne er via skriftlig aftale / Code of Practice forpligtet til:

- At svin der har modtaget medicinsk behandling ikke må sendes til slagting, før tilbageholdelsestiden er gået
- I tilfælde af knækkede kanyler og mistanke om kanylerest i det leverede dyr eller fejlmedicinering, at give slagteriet besked, inden dyrene sendes til slagteriet. Dyrene skal ledsages af en følgeseddel, udstedt af besætningsejeren.

I de tilfælde hvor der ikke eksisterer en skriftlig aftale mellem leverandør og slagterier er leverandøren, jf ovenstående forpligtet til at informere via følgeseddel.

6.4 Navn og adresse på dyrlægen, der sædvanligvis tilser oprindelsesbedriften

Slagteriet skal opbevare opdaterede informationer om praktiserende dyrlæge, hvor der er tilknyttet fast dyrlæge. I tilfælde af ændringer er landmanden forpligtet til at indberette ændringer til slagteriet..

6.5 Forekomst af sygdomme, der kan påvirke kødets sikkerhed – herunder relevante inspektionsresultater

Leverandøren skal give besked om forhold, der kan have betydning for kødets sikkerhed – informationer om Salmonella status mm er dækket af punkt 6.2.

Rutinefund i forbindelse med kødkontrollen, (fx bylder) er ikke omfattet.

6.6 Oplysninger om opdrætsform – indendørs/udendørs

Informationer om opdrætsform skal være dækket af slagteriets stamdatabase. Er der imidlertid tale om en leverandør uden skriftlig aftale med slagteriet (jf. 5.2) foreligger der en ejererklæring, hvoraf oplysningen om opdrætsform fremgår.

Leverandøren skal straks give slagteriet besked om ændringer i produktionsform (og senest inden dyrene sendes til slagting).

7 Kontrol af informationer

7.1 Audit via DANISH

Hvert 3. år auditeres samtlige leverandører af 3. part i overensstemmelse med bestemmelserne i DANISH Hvis det ved audit konstateres, at en besætning, der er registreret som 'indendørs besætning' ikke efterlever kravene i

henhold til trikinbekendtgørelsen og tilhørende vejledning om undersøgelse for trikiner i kød⁴, vil auditøren straks kontakte slagteriet og gøre opmærksom på dette.

Ved hver audit skriver besætningsejeren under på at auditrapportens indhold er korrekt. Efter audit offentliggøres virksomhedens Danish godkendelse på <http://www.spfsus.dk/>, som er en offentligt tilgængelig hjemmeside.

Besætningen kan søges frem vha. CHR-nr.

Eksempel på side (se næste side):

7.2 Stikprøvekontrol store besætninger

Slagteriet skal gennemføre, at 1% af besætningerne verificeres / stikprøvekontrolleres 1 x årligt i overensstemmelse med Code of Practice eller anden skriftlig aftale mellem landmand og slagteri for bl.a. at kontrollere, at de krævede oplysninger er til stede og at der er overensstemmelse mellem informationerne i databaserne.

Findes der ved disse stikprøvekontroller forhold der ikke stemmer overens med de opgivne fødevarekædeoplysninger skal det sikres, at disse forhold rettes.

7.3 Stikprøvekontrol små besætninger

De besætninger (meget få), der ikke indgår i Danish kontrollen: Slagteriet gennemfører stikprøvekontrol af de krævede forhold i henhold til bilag 2 i minimum 5 % af besætningerne hvert 3. år.

Der skal foreligge dokumentation denne stikprøvekontrol på slagteriet.

The screenshot shows the SPFSUS website interface. At the top, there are navigation tabs: Info, Smittebeskyttelse, Sundhedskontrol, Sundhedsstatus, and Transport. The 'Sundhedsstatus' tab is active. Below the navigation, there is a search bar for CHR number and a 'Print denne side' link. The main content area displays the following information:

Sundhedsstatus

Søg chnr: 999999
 Sundhedsoplysninger - iflg. SPF-SuS - for CHR-nr.: 999999

Besætningsadresse:
 Anders Andersen
 Åkæret 15
 1111 Åløse
 Ejenummer: 11111111

Statusoplysning

Sundhedsstatus:	Ukendt
Betinget status:	Nej
Supplerende status:	

Supplerende statusoplysning

Salmonella-indeks:	Ingen
Dato:	09-09-04
Salmonella-niveau:	1
Gødningsprøveresultater:	Ingen

Danish-godkendelse

Danish-godkendelse	Ja
Godkendelsesbesøg: 21.01.09	
Print DANISH-Certifikat	

Generelt om salmonellaoplysninger:
 Salmonella-indeks: Oplyses kun for avls- og opformeringsbesætninger.
 Salmonellaniveau og Gødningsprøveresultat oplysninger videregives fra Fødevarestyrelsen og SPF-SuS kan ikke gøres ansvarlig for, om oplysningerne er korrekte. Henvendelse vedr. oplysningerne kan rettes til: Landbrug & Fødevarer, Fødevareafdelingen, Tlf. 3373 2666.

⁴ Fødevarestyrelsens vejledning nr. 9111 af 11.marts 2009 om undersøgelse for trikiner i kød (afsnit 5.1. – definitioner)

8 Intern revision – gennemgang af egenkontrollen

Slagteriet skal i overensstemmelse med virksomhedens interne procedurer for revision af egenkontrolprogrammet sørge for at procedurerne er opdateret.

8.1 Dokumentation

Afvigelseskema

Logudskrifter fra CHR – elektronisk tilmelding

Køresedler

Passérsedler

8.2 Opbevaring af dokumentation

Der er ikke fastsat noget generelt om hvor lang tid, dokumentationen skal opbevares. En opbevaringsperiode på 3 år anses at være passende. Hvis slagteriet selv har fastsat en anden periode, skal relevansen heraf vurderes.

Logudskrifter af kontrol af stamdata, skal som minimum gemmes indtil dyrene er slagtet og kødet er opskåret.

Bilag 1 - Regelgrundlag:

Fødevarekædeoplysninger

1. Hygiejneforordningen⁵, bilag I, del A, afsnit III
2. Hygiejneforordningen for animalske fødevarer⁶, bilag II, afsnit II, pkt. 2, litra b
3. Gennemførelsesforordningen⁷, bilag III og bilag IX
4. Overgangsforordningen⁸, artikel 8

Anden relevant lovgivning:

- Bekendtgørelse nr. 112 af 24. februar 2005 om Salmonella hos kvæg og svin m.v.
- Bekendtgørelse nr 1121 af 01/12/2009 om mærkning, registrering og flytning af kvæg, svin, får og geder
- Bekendtgørelse nr. 815 af 14. juli 2006 om registrering af husdyrbrug i CHR
- Bekendtgørelse nr. 481 af 29. maj 2007 om dyreejeres anvendelse af lægemidler til dyr og fødevarevirksomheders egenkontrol med restkoncentrationer

Andre relevante dokumenter

- DANISH Produktstandard Maj 2009
- Vejledning om god produktionspraksis i primærproduktionen
<http://www.landbrugsinfo.dk/JURA/BRANCHEKODE/Sider/Startside.aspx>

⁵ Europaparlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne.

⁶ Europaparlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

⁷ Europaparlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2074 af 5. december 2005 om gennemførelsesbestemmelser vedrørende visse produkter med senere ændringer

⁸ Europaparlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2076 af 5. december 2005 om overgangsordninger i forbindelse med gennemførelse af "hygiejnekassen") med senere ændringer

Bilag 2

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 2074/2005 af 5. december 2005 om gennemførelsesbestemmelser vedrørende visse produkter

- i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 og vedrørende offentlig kontrol
- i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004, om fravigelse fra Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 og om ændring af forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004

BILAG VIb KRAV TIL OFFENTLIG KONTROL MED HENSYN TIL INSPEKTION AF KØD

Tillæg til bilag VIb

- a) Alt foder kommer fra et anlæg, der fremstiller foder i overensstemmelse med kravene i artikel 4 og 5 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 183/2005. Når dyrene får grovfoder eller afgrøder som foder, skal det behandles på passende vis og om muligt tørres og/eller pelleteres.

Lovgivning på foderområdet hører under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri. Den nuværende "**Lov om foderstoffer**" medtager harmoniseringen inden for EU. Lovens formål er at regulere handlen med foder og blandt andet at beskytte køberen mod underlødige råvarer og foderblandinger. Om foderkvalitet siger loven, at: "Foderstoffer, kun må anvendes hvis de ikke ved hensigtsmæssig anvendelse udgør nogen fare for menneskers og dyrs sundhed eller for miljøet". Loven omfatter krav til indhold af foderblandinger.

- b) Der anvendes så vidt muligt et alt ind-alt ud-system. Når der indsættes dyr i besætningen, skal de holdes i isolation, så længe det kræves af veterinærtjenesterne, for at forhindre indslæbning af sygdomme.

Branchekode for god produktionspraksis i primærproduktionen

7.0 Generel smittebeskyttelse

Krav: Spredning af smitte til dyr og mennesker, f.eks. salmonella, skal begrænses bedst muligt.

Smittebeskyttelsen vedrører:

- Infektionssygdomme, som giver produktionstab
- Infektionssygdomme, som udgør en fare for mennesker. De såkaldte zoonoser som eksempelvis salmonella.

Vær specielt opmærksom på de områder, hvor der er iværksat overvågningsprogrammer som for eksempel salmonellahandlingsplanerne for æg, slagtekyllinger og svin.

Smitte kan ligge skjult hos tilsyneladende raske dyr. Derfor er det nødvendigt, at du sikrer din besætning bedst muligt mod smitte.

Dette gøres ved at være opmærksom på:

- Indkøbte dyrs sundhedsstatus
- Transport (ind- og udlevering af dyr og foder mv.)
- Servicepersonalets adfærd i stalden (konsulent, dyrlæge, kontrollant, service- og vedligeholdelsesfolk)
- Indretning af stald og drift
- God staldhygiejne, herunder renholdelse af dyr
- Hygiejne (mulighed for at vaske hænder og fodtøj. Overtrækstøj og støvler til rådighed, desinficerende fodbade ved alle ind- og udgange til stalden)
- Medarbejdernes adfærd ved sygdom (overførbare sygdomme)
- Gæster. Hvornår har de været i andre stalde?
- Ingen staldbesøg af personer, der har været i udenlandske besætninger, før 48 timer efter ankomst til Danmark
- Petfood, som hunde- og kattefoder, og kødvarer må ikke opbevares i stalden.

Før adgang til stald skal fodtøj være rengjort, eller der skal benyttes overtræksfodtøj.

Efter staldbesøg skal der være mulighed for at rengøre fodtøj.

Syge dyr skal isoleres

- c) Ingen af dyrene har adgang til udendørsfaciliteter, medmindre fødevareraktivitetens leder med en risikoanalyse kan godtgøre over for den kompetente myndighed, at varigheden af udendørsadgangen og faciliteterne og forholdene i den forbindelse ikke indebærer en fare for indslæbning af sygdom til besætningen.

Vejledning nr 9111 af 11/03/2009 om undersøgelse for trikiner i kød

'Indendørs opdrættede slagtesvin' er de slagtesvin, der bortset fra de første få uger, mens de går ved soen, ikke har haft adgang til udendørs faciliteter. Under opfødningen skal kontakten til dyr fra den vilde fauna have været effektivt begrænset. I integrerede produktionssystemer med en relevant skadedyrsbekæmpelse er svinenes mulighed for kontakt til dyr fra den vilde fauna effektivt begrænset. Åbne staldsystemer, såsom verandastalde og stalde uden tætsluttende ydermure og tage, kan ikke beskytte mod kontakt til den vilde fauna, og svinene derfra kan ikke betegnes som indendørs opdrættet, medmindre åbninger i vægge og mellem tag og vægge er dækket af trådnet, som effektivt hindrer adgang til stalden for fugle og gnavere.

DANISH produktstandard– 9.2

Svin må maksimalt være opstaldet i 2 timer i mobile udleveringsrum / -vogne

- d) Der skal foreligge detaljerede oplysninger om dyrene fra fødsel til slagting og deres driftsforhold som fastsat i afsnit III i bilag II til forordning (EF) nr. 853/2004.

Bekendtgørelse nr 1121 af 01/12/2009 om mærkning, registrering og flytning af kvæg, svin, får og geder

Mærkning af svin

§ 4. Svin skal til stadighed være forsynet med et godkendt øremærke til svin, jf. dog § 5. Mærkningen skal være foretaget inden dyret føres fra oprindelsesbesætningen.

§ 5 Svin, der flyttes mellem besætninger på samme CHR-nummer, skal ikke mærkes.

Stk. 2. Svin, der flyttes mellem besætninger, der indgår i en omsætningsaftale, skal ikke mærkes.

Stk. 3. Slagtesvin, der transporteres direkte til et dansk slagteri fra oprindelsesbesætningen, eller fra en besætning med en omsætningsaftale kan i stedet for øremærkning forsynes med en skinketatovering, jf. § 10, stk. 1.

Stk. 4. Svin, der dør eller aflives, og derefter føres direkte til et forarbejdningsanlæg, et godkendt zoologisk anlæg eller en virksomhed omfattet af artikel 23 i biproduktforordningen, skal ikke mærkes.

Stk. 5. Svin, der dør eller aflives, og derefter føres direkte til en kølebrønd, der alene modtager dyr fra besætninger med samme ejer, skal ikke mærkes.

Stk. 6. Godkendelser af samdrifter for svin og griseringe, der er meddelt inden denne bekendtgørelses ikrafttræden, ophører senest den 1. maj 2010.

- e) Hvis dyrene får strøelse, skal forekomst eller indslæbning af sygdom undgås ved passende behandling af strøelsesmaterialet.

DANISH produktstandard - 5.3

Lejearealet skal være bekvemt, rent og passende drænet og må ikke kunne skade svinene. Hvis der udlægges strøelse, skal dette være rent, tørt og udskadeligt for svinene.

Spagnum, der anvendes til strøelse, skal være varmebehandlet eller godkendt af SPF-SuS.

- f) Personalet på bedriften skal overholde de almindelige hygiejnebestemmelser i bilag I til forordning (EF) nr. 852/2004.

Branchekode for god produktionspraksis i primærproduktionen

8.0 Uddannelse

Krav: Besætningens medarbejdere skal være hensigtsmæssigt instrueret i de forskellige processer og mulige sundhedsrisici.

Ejeren af bedriften er ansvarlig for at yde personalet en fyldestgørende instruks i god produktionspraksis (GMP).

Ejeren skal desuden sikre, at personalet har kendskab til sikring af god hygiejne og minimering af sundhedsrisici.

Der skal være speciel opmærksomhed på overholdelse af produktspecifikke regler for håndtering.

- g) Der skal være etableret procedurer for kontrol med adgangen til de steder, hvor der holdes dyr.

Se pkt. b)

- h) Bedriften omfatter ikke turist- eller campingfaciliteter, medmindre fødevarerivirksomhedslederen med en risikoanalyse kan godtgøre over for den kompetente myndighed, at faciliteterne er tilstrækkeligt adskilt fra dyreopdrætsenheden til, at direkte og indirekte kontakt mellem mennesker og dyr ikke er mulig.

Se pkt. b)

- i) Dyrene har ikke adgang til steder med henkastet affald eller husholdningsaffald.

EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 1774/2002

af 3. oktober 2002 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter, som ikke er bestemt til konsum
Artikel 22

Restriktioner for anvendelse

1. Følgende anvendelser af animalske biprodukter og forarbejdede produkter er forbudt:

- a) fodring af en dyreart med forarbejdet animalsk protein afledt af kroppe eller dele af kroppe af dyr af samme art
- b) fodring af husdyr, bortset fra pelsdyr, med køkken- og madaffald eller fodermidler, der indeholder eller er afledt af køkken- eller madaffald, og
- c) anvendelse af organiske gødningsstoffer og jordforbedringsmidler, bortset fra gylle, på græsningsarealer.

- j) Der skal være etableret en skadedyrsbekæmpelsesplan.

DANISH Produktstandard 3.3 og 3.4

Gødning og spildfoder skal fjernes jævnlige for at reducere lugt og forebygge fluer, rotter, mus og andre skadedyr. Indtrængen af skadedyr og insekter i besætningen skal forebygges.

Branchekode for god produktionspraksis i primærproduktionen

4.0 Forebyggelse og bekæmpelse af skadedyr

Krav: Skadedyr bekæmpes for at minimere risikoen for at overføre smitstoffer.

Udendørsarealer samt området omkring foderopbevaringen holdes ryddeligt og renholdt.

Aftale med sikringsselskab anbefales.

Ved mistanke om forekomst af rotter skal der ske anmeldelse til kommunen.

Eventuel forekomst og bekæmpelse registreres.

Ved bekæmpelse af og sikring mod rotter etableres et bekæmpelsesprogram, som omfatter systematisk udlægning af rottebekæmpelsesmidler i foderdepoter.

Yderligere regelgrundlag se: Bekendtgørelse nr. 611 af 23. juni 2001 om bekæmpelse af rotter mv.

- k) Der fodres ikke med ensilage, medmindre fødevarerivsomslederens med en risikoanalyse kan godtgøre over for den kompetente myndighed, at foderet ikke kan overføre farer til dyrene.

Der fodres ikke med ensilage i danske svinebesætninger

- l) Spildevand og slam fra rensningsanlæg udledes ikke til områder, som dyrene har adgang til, og anvendes ikke til gødsning af græsningsarealer, der anvendes til dyrkning af afgrøder, som anvendes til foder, medmindre det behandles på passende vis og lever op til den kompetente myndigheds krav.

Branchekode for god produktionspraksis i primærproduktionen

1.1 Udbringning af slam

Krav: Der må ikke ske forurening af afgrøder med tungmetaller og smitstoffer.

For mængden af slam skal der i lighed med brug af husdyrgødning føres gødningsregnskab.

Desuden skal følgende iagttages vedrørende spildevandsslam:

- Ikke behandlet slam må ikke anvendes til jordbrugsformål
- Hygiejniseret slam må anvendes forud for alle afgrøder, medmindre der er stillet andre krav (DQC, Arlagården m.fl.)
- Stabiliseret og komposteret slam må ikke anvendes til fortærbare afgrøder som f.eks. grøntsager, kartofler, græs og majs til foder eller sukkerroer senere end 1 år forud.