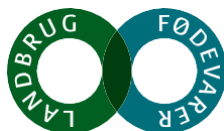
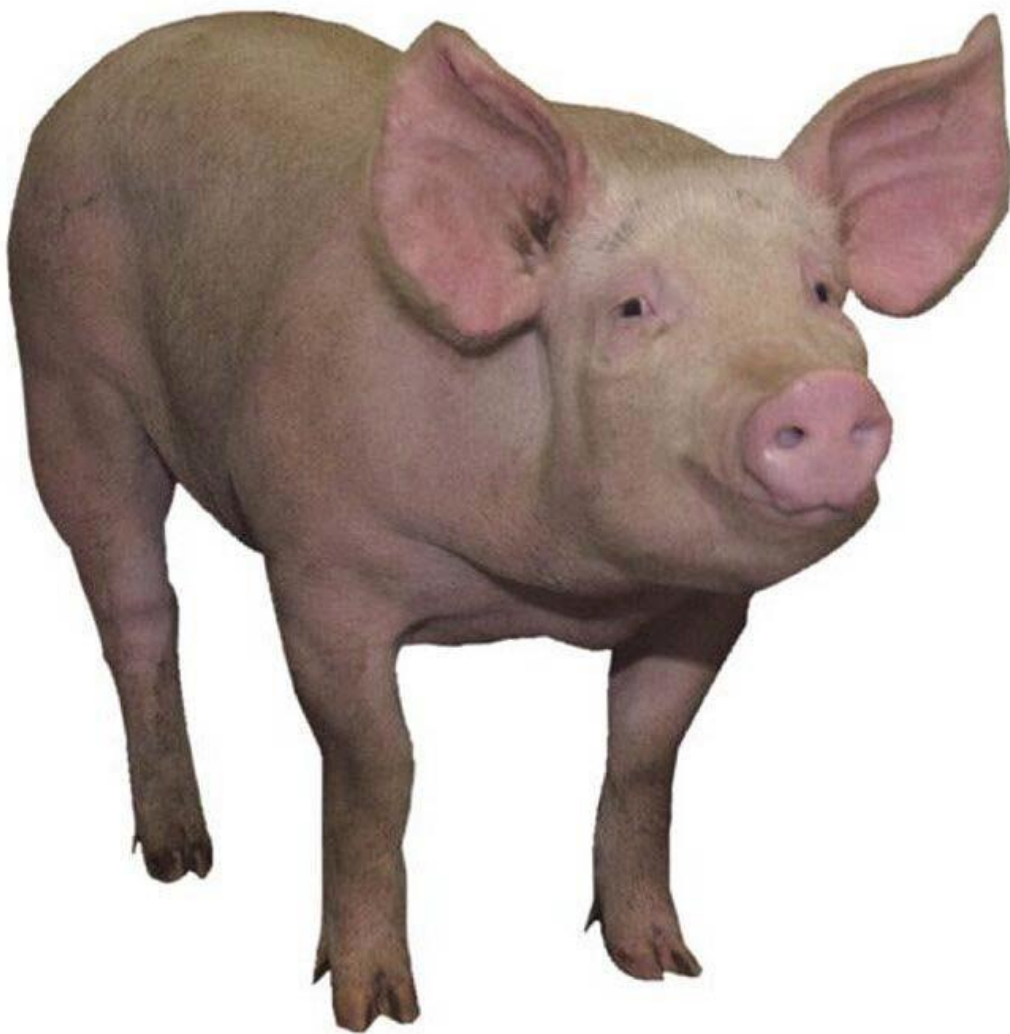


Retningslinier / Branchekode

Fødevarekædeoplysninger

Håndtering på svineslagterier



1. december 2009
Rev. 18. juni 2011
Rev. 4. august 2022

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 – om opdrættet under kontrollerede forhold	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 er tilgængelige i CKR (Ny-FVKO), CHR, 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

Branchekoden 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.

Branchekoden er udarbejdet af:

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

3 Krav

Slagterierne skal for hver tilmelding af grise til slagtning sørge for at få de *relevante* fødevarekædeoplysninger fra besætningsejeren og gøre dem tilgængelige for embedsdyrlægen inden slagtning. 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 (visuel inspektion ved kødkontrollen) 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. Staldsystemerne skal være indrettet så dyrenes mulighed for kontakt til den vilde fauna er effektivt begrænset jf. trikinbekendtgørelsen¹ og tilhørende vejledning om undersøgelse for trikiner i kød²

¹ Bekendtgørelse nr. 1714 af 15. december 2015 om trikinundersøgelse af kød (§ 2, litra 4).

² Fødevarestyrelsens retningslinjer af 28. maj 2014 om undersøgelse for trikiner i kød (afsnit 2 – definitioner).
https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/04kontor/Mikro%20zoonose/Retsningslinjer%20om%20unders%C3%B8gelse%20for%20trikiner%20i%20k%C3%B8d.pdf

Et yderligere lovgivningskrav er, at dyrene er *opdrættet under kontrollerede forhold i integreret produktionssystemer*. Gennemførelsesforordningen oplister kriterierne herfor. Definitionen i lovgivningen og branchekoder på *opdrættet under kontrollerede forhold* 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**) via CHR
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 udløbet (DANISH produktstandard – 3.6***) ... Svin, der har modtaget medicinsk behandling, må ikke sendes til slagtning, før tilbageholdelsestiden er udløbet.
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 fra slagteriet på afregningen modtage oplysninger om relevante sygdomsfund. 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.
Informationer om opdrætsform – indendørs/udendørs	Oplysningerne skal indhentes og lagres i Stamdatabasen 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. Stamdatabase 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 lovgivning 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 fødevarerikkerhedsoplysninger og dokumentation for afgivelse af informationer ske via en ejererklæring. Fødevarerikkerhedsstyrelsen har udarbejdet en sådan erklæring. Erklæringen kan findes på Fødevarerikkerhedsstyrelsens hjemmeside

https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kommunikation_og_Kunderaadgivning/Blanketter/Erklæring_om_foedevarekædeoplysninger.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 fødevarerikkerhedsoplysningerne.

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 fødevarerikkerhedsoplysningerne 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 slagtning 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 slagtning, før tilbageholdelsestiden er udløbet
- 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 slagtning).

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 kød³, 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 herpå ses nedenfor.

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 SPF-SuS website interface. At the top, there are navigation tabs: Info, Smittebeskyttelse, Sundhedskontrol, Sundhedsstatus (selected), and Transport. The main content area is titled 'Sundhedsstatus' and includes a search bar for CHR number and a list of menu items: Bestil adgangskode, Besøgsrækkefølge, SPF-sygdomme, Sikkerhedsniveauer, Statusbetegnelser, and Supplerende statusoplysninger. The main information is displayed in a table format:

Sundhedsoplysninger - iflg. SPF-SuS - for CHR-nr.:	
Bestil adgangskode	999999
Besætningsadresse:	
Anders Andersen Åkeret 15 1111 Åløse	Ejernummer: 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.*

© 2009 Landbrug & Fødevarer . Drejervej 7 . 6600 Vejen . Danmark . Tlf. nr. +45 76 96 46 12 . Fax nr. +45 76 96 47 06

³ Fødevarestyrelsens vejledning nr. 9294 af 6. maj 2015 om trikinundersøgelser af kød

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. Hygiejneforordningen (Europaparlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne), bilag I, del A, afsnit III
2. Hygiejneforordningen for animalske fødevarer (Europaparlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer), bilag II, afsnit II, pkt. 2, litra b
3. Gennemførelsesforordningen (Europaparlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2074 af 5. december 2005 om gennemførelsesbestemmelser vedrørende visse produkter med senere ændringer), bilag III og bilag IX

Anden relevant lovgivning:

- Bekendtgørelse nr. 1079 af 1. juni 2021 om Salmonella hos svin.
- Bekendtgørelse nr. 867 af 11. maj 2021 om registrering i CHR og identifikation af kvæg, svin, får, geder, hjorte eller kameler
- Bekendtgørelse nr. 927 af 21. juni 2022 om dyreejeres anvendelse af lægemidler til dyr m.v.

Andre relevante dokumenter

- DANISH Produktstandard, april 2022 (<https://svineproduktion.dk/viden/paa-kontoret/love-regler-og-standarder/produktstandard>)
- Vejledning om god produktionspraksis i primærproduktionen – en branchekode, november 2010, 2. udgave (<https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foder/Virksomheder/vejledninger/Branchekodeforgodproduktionspraksis.pdf>)

Bilag 2 – om opdrættet under kontrollerede forhold

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

Ingen af dyrene har adgang til udendørsfaciliteter, medmindre fødevarevirksomhedslederen 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.

'**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 trådnæt, som effektivt hindrer adgang til stalden for fugle og gnavnere.