

Sammanställning över frågeställningarna i Vägledningen till Jordbruksverkets checklista för kontroll av foderanläggningar vid offentlig kontroll version 7

Uppställningen följer i grova drag bilaga II i förordning (EG) nr 183/2005

Frågor avseende lokaler och utrustning: 001-199

1, 3 & 9. Lokaler & utrustning

Fråga 010: Hålls fabriken låst och är det tydligt skyltat på anläggningen att obehöriga personer och djur inte får ges tillträde till anläggningen?

Fråga 020: Är anläggningens närområde i god ordning?

Fråga 030: Är anläggningen konstruerad för att ge så goda hygieniska förhållanden som möjligt?

Fråga 035: Är utrymmena för mottagning och utlastning (intagsgrop/inlastning) täckta?

Fråga 040: Har anläggningen tillräckligt med sanitetsutrymmen för personalen?

Fråga 050: Finns om så krävs, ett lämpligt utrymme för inspektörerna?

2. Rengöring

Fråga 060: Finns det skriftliga instruktioner om regelbunden inspektion, rengöring, rengöringsprocedurer, ev. desinficering av utrustning och fordon?

Fråga 070: Finns lämpliga utrymmen och utrustning för rengöring och desinfektion av transportbehållare eller transportkärl?

Fråga 080: Finns det en logg för rengöringen m.m.?

Fråga 090: Är anläggningen i god ordning och hygien på en godtagbar nivå vid kontrollen?

3. Underhåll & funktionskontroll

Fråga 100: Finns det en underhållsplan?

Fråga 110: Genomförs regelbundna kontroller av utrustningens funktion?

Fråga 130: Finns det en skriftlig uppföljning (logg) för underhåll och funktionstester (kalibreringar etc.) av den tekniska utrustningen?

4-7. Grundförutsättningar avseende ljus, vatten, avlopp och

Fråga 160: Har lokalerna adekvata grundförutsättningar avseende ventilation, vatten och belysning?

Fråga 165: Har lokalerna adekvata grundförutsättningar avseende avlopp?

8. Skadedjurskontroll

Fråga 180: Har företaget en plan för skadedjursbekämpning?

Fråga 185: Är fönster, dörrar och andra öppningar säkrade mot skadedjur?

Fråga 190: Har företaget en skriftlig uppföljning av skadedjursbekämpningen?

Frågor avseende personal: 200-299

Fråga 210: Har personalen relevant kompetens?

Fråga 230: Finns det en godtagbar organisationsplan?

Fråga 250: Har all personal skriftliga arbetsbeskrivningar, etc.

Frågor avseende produktion: 300-399

1. Produktions- och kvalitetsansvarig: Hanteras i fråga 230.

2. Skriftliga produktionsförfaranden

Fråga 300: Finns det tillverkningsbeskrivningar för hela tillverkningskedjan?

Fråga 305: Finns ett system för att säkerställa en tillräcklig värme- eller syrabehandling?

Fråga 320: Tillverkas bearbetat animaliskt protein enligt de specifika villkoren?

Fråga 340: Används bearbetat animaliskt protein enligt de specifika villkoren vid fodertillverkning?

3. Korskontamination

Fråga 350: Har företaget vidtagit åtgärder (tekniska eller organisatoriska) för att undvika eller minska risken för korskontamination eller sammanblandning under produktion, lagring och transport?

Fråga 360: Har rutiner fastställts för att undvika att smitta sprids inom anläggningen?

Fråga 370: Tillverkas foder innehållande läkemedel enligt de specifika villkoren?

4. Förbjudet foder, främmande ämnen etc.

Fråga 380: Har företaget rutiner för att kontrollera att det foder som använts är lämpligt för det aktuella ändamålet?

5. Avfall och icke lämpligt foder

Fråga 390: Har företaget skriftliga rutiner för att hantera avfall och råvaror som inte är lämpliga som foder?

6. Spårbarhet: Tas upp under Dokumentation

Frågor avseende kvalitetskontroll: 400-499

1. Kvalitetsansvarig: Hanteras i fråga 230.

2. Riskanalys

Fråga 400: Har företaget utfört en riskanalys och identifierat de kritiska momenten i produktionen?

2. Laboratorium

Fråga 405: Använder företaget ett laboratorium som lever upp till gällande krav?

3. Kvalitetskontrollplan

3.a Egenkontroll

Fråga 410: Har företaget upprättat en skriftlig kvalitetskontrollplan?

3.b Föreskriftsreglerad egenkontroll

Fråga 420: Utför företaget den föreskriftsreglerade egenkontrollen avseende aflatoxin?

Fråga 430: Utför företaget den föreskriftsreglerade egenkontrollen avseende salmonella?

Fråga 440: Utför företaget provtagning avseende Enterobacteriaceae?

Fråga 450: Utför företaget provtagning avseende ABP?

Fråga 451: Är råvaror och foder tillåtet enligt utfodringsförbudet i TSE-lagstiftningen?

Fråga 455: Utför företaget den förordningsreglerade egenkontrollen avseende dioxin?

4. Referensprover

Fråga 460: Tas referensprover från ingredienser och från varje parti/sats (alt. definierad del av produktionen)?

Fråga 470: Lagras proverna under betryggande lagringsförhållanden?

Fråga 490: Har företaget skriftliga rutiner för rapportering till Jordbruksverket avseende osäkert foder?

Frågor avseende lagring och transport: 500-599

1. Förpackningar

Fråga 510: Används lämpliga förpackningar?

2. Lämpliga lokaler & behållare

Fråga 530: Lagras foder i lämpliga lokaler och under lämpliga förhållanden?

Fråga 535: Transporteras foder i lämpliga behållare och under lämpliga förhållanden?

3. ID, korskontamination

Fråga 540: Går det att kontrollera vad som har lagrats och vart det har transporterats?

Fråga 550: Är animaliska biprodukter korrekt märkta vid transport?

5. Lämpliga transport- & lagringsförhållanden

Fråga 580: Transporteras/lagras animaliska biprodukter vid lämpliga klimatförhållanden?

Frågor avseende spårbarhet: 600-669

1. Registrering och godkännande

Fråga 610: Är företaget registrerat?

Fråga 615: Är företaget om nödvändigt godkänt för rätt verksamhet?

Fråga 620: Är företagets alla foder registrerade hos Jordbruksverket!

2. Journaler

2.1. Register

Fråga 630: Har företaget uppgifter om leverantören av foder?

Fråga 632: Har företaget uppgifter om mottagaren av foder?

Fråga 635: Har företaget ett system som säkerställer en god spårbarhet av foder?

2.2. Dokumentationssystem

Fråga 640: Arkiveras företagens dokumentation avseende tillverkning, kontroll och spårbarhet så länge som det krävs enligt lagstiftningen.

Fråga 650: Förs det en dokumentation över läkemedelshanteringen?

2.3. Handelsdokument

Fråga 660: Åtföljs inkommande animaliska råvaror liksom leveranser ut av animaliska råvaror och foder, där obearbetade animaliska råvaror använts i tillverkningen, av standardiserade handelsdokument som är korrekt ifyllda?

Fråga 665: Om företaget tar in ABP-produkter från andra länder finns erforderlig(a) registrering(ar)/införseltillstånd från Jordbruksverket för de produkter som hanteras/lagras?

Fråga 670: Om företaget tar in sådana animaliska biprodukter som omfattas av Artikel 48 i förordning (EG) nr 1069/2009 från andra länder inom EU finns det upprättade rutiner för kontakt med myndigheterna i samband med mottagandet av sådana varor?

Fråga 675: Kan företaget vid import av animaliska biprodukter och framställda produkter uppvisa ett hälsointyg?

3. Reklamationer

Fråga 680: Finns det en dokumentation över reklamationer?

Fråga 690: Har företaget en beredskap/system för att snabbt återkalla produkter?

Fråga 695: Hur hanteras återkallade produkter?

Frågor avseende märkning: 700-799

Fråga 700: Omfattar märkningen de obligatoriska kraven?

Fråga 710: Är företaget på det klara med om de säljer en förblandning eller ett kompletteringsfoder?

Fråga 720: Presenteras märkningen på ett tydligt sätt?

Fråga 730: Deklareras Analytiska beståndsdelar enligt gällande krav?

Fråga 740: Är märkningen fri från vilseledande påståenden?

Fråga 750: Uppfylls märkningskraven för dietfoder?

Fråga 760: Uppfylls märkningskraven för foder innehållande GMO?

Fråga 770: Uppfylls märkningskraven för foder innehållande eller bestående av ABP?

Fråga 780: Finns vid lösviktsförsäljning de uppgifterna som krävs?

Märkningsexempel se PM på webben:

- Märkning av foderråvaror
- Märkning av fodertillsatser
- Märkning av förblandningar
- Märkning av foderblandningar till hund och katt
- Märkning av foderblandningar till andra sällskapsdjur än hund och katt
- Märkning av foderblandningar till livsmedelsproducerande djur och pälsdjur
- Foderråvaror – hela djurkroppar till köttätare (orm)

- Multiförpackningar
- Lösviktsförsäljning

Frågor kring HACCP: 800-899

Fråga 800: Finns det en HACCP-plan och revideras den regelbundet enligt plan?

Fråga 810: Finns en produktbeskrivning/ar inkluderande relevant säkerhetsinformation?

Fråga 820: Finns ett aktuellt flödesdiagram över produktionen?

Fråga 830: Hur har relevanta faror identifierats och värderats?

Fråga 840: Finns en förteckning över åtgärder för att förhindra och eliminera identifierade risker eller minska dess inverkan eller förekomst till acceptabla nivåer analyserats?

Fråga 850: Har företaget identifierat några kritiska styrpunkter (CCP)?

Fråga 860: Är gränsvärden för aktuella CCP:er fastställda?

Fråga 870: Om CCP:er har fastställts kontrolleras dessa på ett korrekt sätt?

Fråga 880: Utförs korrigerande åtgärder för CCP:er utanför gällande gränsvärden på ett korrekt sätt?

Fråga 890: Omfattar dokumentationssystemet hela HACCP-planen?

Frågor avseende engagemanget: 900-999

Fråga 900: Har HACCP-teamet/ledningen ett tydligt mandat och är systemet tydligt avgränsat?

Fråga 920: Har HACCP-teamet/ledningen en relevant sammansättning och utbildning?

Fråga 940: Är HACCP-teamet aktivt?