

Bilaga 17

ÅTGÄRDER VID TILLVERKNING OCH HANTERING AV FODER FÖR ATT SKYDDA FODRET MOT SKADLIGA FÖRÄNDRINGAR

Personal

Personal ska finnas i tillräcklig utsträckning och vara så utbildad och instruerad att tillverknings-, rengörings- och kontrollarbetet ständigt kan utföras utan att produktsäkerheten eftersätts.

Tillverkningsområde

Marken inom tillverkningsområdet ska vara väl dränerad, hårdgjord och fri från vilt växande vegetation, sopor och bråte. Åtgärder ska vidtagas för att förhindra att insekter, fåglar, gnagare eller andra skadedjur får tillträde till fabriken eller lagerutrymmen. Intagsropar för foderråvaror ska vara skyddade för väta och så konstruerade att de lätt kan rengöras.

Lokaler m.m.

Tillverkningslokalerna ska ha en tillfredsställande ventilation, vara rymliga och lätta att rengöra samt hållas i sådant skick att god ordning och goda hygienförhållanden råder. Lagringsutrymmen för råvaror och färdigvaror samt transport- och processutrustning ska vara skyddade mot väta och utformade så att risken för ansamling av foderrester och kondensavlagringar minimeras samt att möjlighet till regelbunden rengöring erbjuds. Utrustning som används vid tillverkning eller kontroll ska regelbundet ses över i syfte att säkerställa fullgod funktion som har betydelse för fodrets hygieniska kvalitet. Därutöver gäller att utrustningen ska vara lätt demonterbar vid kritiska punkter och i övrigt i möjligaste mån demonterbar för rengöring och inspektion.

Åtgärder ska vidtagas för att i tillverkningsprocessen motverka risk för foderföväxlingar, feldoseringar och felblandning.

Som underlag för tillverkning ska det finnas tillverkningsbeskrivning. Av denna ska framgå art och mängd av de råvaror som ska användas vid varje tillverkningsstillfälle, de arbetsrutiner som ska följas samt nödvändiga detaljer beträffande arbetets utförande. Särskild vikt ska läggas vid rutiner i samband med värmebehandling och efterföljande kylning av fodret. Temperaturen vid tillverkning och övrig hantering ska då kontrolleras fortlöpande med ändamålsenliga instrument. För undvikande av kondensbildning och därav följande mikrobiell tillväxt ska det värmebehandlade fodret kylas väl innan det förpackas eller överförs till färdigvarubehållare. Återföring av aspirationsdamm till den färdiga produkten ska undvikas.

Foderblandningar till fjäderfä ska värmebehandlas. Vid varje tillverkningsomgång kontrolleras att tillräcklig temperatur (minimum 75°) uppnåtts i fodret innan detta tillåts passera vidare till kylare efter värmebehandlingen.

Foderrester från cykloner etc. får endast återföras till fodertillverkningen i de led som ligger före värmebehandlingssteget.

Foderråvaror ska hanteras och lagras avskilt från färdigt foder. Varor som förvaras i avvaktan på analysbesked ska genom tydlig märkning eller på annat i säkerhetshänseende likvärdigt sätt hållas avskilt från övriga varor. Varor som är underkända eller inaktuella får inte förvaras i lokal där godkända varor lagras.

Transportfordon för transport av färdigt foder ska ha lastutrymmen som är rena och anordningar som skyddar lasten, rör och slangar mot inträngande väta. Behållare för bulktransporter ska vara lätta att göra och ha jämn inre yta.

Rengöring

Vid varje företag ska finnas en eller flera personer som ansvarar för rengöring och hygienisk kontroll av hela eller delar av tillverkningen. Ett rengöringsprogram ska utarbetas med anvisningar om regelbunden inspektion och rengöring av tillverkningslinjen.

En rengöringsinstruktion ska finnas för utrymme och för sådan utrustning där särskild risk föreligger för bristfällig rengöring. Särskild uppmärksamhet bör ägnas råvaru- och färdigvarulager, blandarutrustning, utrustning för värmebehandling, utrustning för avsugning av denna och kylning av fodret samt elevatorgropar, elevatortoppar och transportörer, särskilt mellan kylare och utlastning av färdigt foder. Filter från dammavsugningssystem ska rengöras och bytas med jämna mellanrum. Golvdamm ska destrueras. Rengöring ska utföras även när det uppstår kondensbildning och ansamling av foderrester i utrustningen. Fordon för transport av färdigt foder ska inspekteras och rengöras vid behov.

Kontroll

Inkommande foderråvaror ska inspekteras med avseende på hygienisk kvalitet och tecken på föroreningar. Partier som bedöms vara skadliga eller otjänliga ska kasseras.

För varje foderråvara och fodertillsats ska i efterhand kunna fastställas varje varupartis inköpskälla, ankomstdatum, kvantitet samt eventuella analysresultat.

För att reklamationer ska kunna hänföras till ett visst foderparti bör varje förpackning eller leverans åsättas ett tillverknings- eller satsnummer. För varje leverans ska i efterhand kunna fastställas tillverkningsdatum, tillverkad mängd och lagringsplats. Referensprover av råvaror och färdigvaror ska tagas och arkiveras i den omfattning detta är praktiskt möjligt. Förvaringstiden för referensproverna bör vara minst 3 månader eller tiden fram till angiven garantitid.

Muntlig och skriftlig reklamation som innebär misstanke om felaktig sammansättning, skadeverknin g eller annan allvarlig kvalitetsbrist liksom anmärkning rörande ofullständig eller felaktig märkning samt eventuellt vidtagna åtgärder ska arkiveras.

Utöver den kontroll som erfordras enligt dessa föreskrifter ska det finnas en kontroll för fortlöpande kemiska och mikrobiologiska undersökningar av foderråvaror, färdigt foder och av prover från tillverkningen (miljöprover).

All dokumentation rörande foderhygien ska samlas i en hygienpärm på tillverkningsstället och kunna uppvisas vid kontroll. Dokumentationen ska arkiveras i minst 2 år.

Salmonellaprovtagning allmänt

Salmonellaprovtagning ska utföras i form av **miljöprover** uttagna på **kritiska punkter** i lokalen och på linjen vid tillverkning av foderblandningar. Sådan provtagning ska ske även vid tillverkning av råvaror markerade med S2 eller S3 i bilaga 5.

Salmonellaprovtagning avseende foderråvaror

Foderråvaror markerade med S2 eller S3 i bilaga 5 ska tillverkas efter ett hygienprogram innehållande rengöringsrutiner och rutiner för provtagning av salmonella som för varje tillverkningsställe godkänts av Jordbruksverket.

På foderråvaror markerade med S1 i bilaga 5 ska varje produktionsdag uttas ett samlingsprov från den färdiga råvaran. Laboratieprovet ska bestå av minst fem delprover à 100 g.

Salmonellaprovtagning avseende foderblandningar

Varje vecka ska minst fem miljöprover analyseras och provtagning ske på följande punkter i anläggningar som tillverkar fjäderfäfoder:

- a) färdigfoderbehållare,
- b) lokaldamm från pellets kylrum,
- c) pellets kyl (topp),
- d) centralaspiration (avsug från). Finns endast delad aspiration provtages aspirationen i anläggningens råvarudel,
- e) råvaruintag (elevatorfot).

Varje vecka ska minst två miljöprover analyseras och provtagning ske på följande punkter i anläggningar som tillverkar foderblandningar till andra djurslag än fjäderfä och sällskapsdjur:

- a) färdigfoderbehållare (topp),
- e) råvaruintag (elevatorfot).

(SJVFS 2004:42)