

Tvärvillkor

Livsmedelssäkerhet vid djurhållning och produktion av animaliska livsmedel



Livsmedelssäkerhet - djurmodulen

- Farliga ämnen och avfall
- Provtagning och analysresultat
- Spårbarhet
- Åtgärder vid avvikelser vid offentlig kontroll
- Läkemedel och karenstider
- Mjölkproduktion
- Äggproduktion

6.5 Provtagning, analysresultat , rapporter och åtgärder

(852/2004, bil.I, pkt 4i, 8d, 8e)

När provtagningar eller analyser görs

- tas hänsyn till provsvaren eller analysrapporterna?
- görs lämpliga åtgärder vid behov?
- dokumenteras provsvaren och analysrapporterna?

Gäller både prov, analyser och rapporter om kontroller av levande djur, kött, mjölk och ägg och andra prover, analyser m m som har betydelse för livsmedelssäkerheten

T ex celltal (mejeriet), mjölktempuratur (tankbilskvitto) vattenanalys, kontroll av ammoniakhalter i värphönsanläggningar, rena djur (slakteriets avräkningsnota), salmonellakontroll eller offentliga provtagningar (t ex läkemedelsrester, dioxin i ägg m m)

Läkemedel och andra behandlingar (852/2004, bil.I, pkt 4j)

6.10 – används enligt anvisningarna

6.12 – godkända/tillåtna preparat

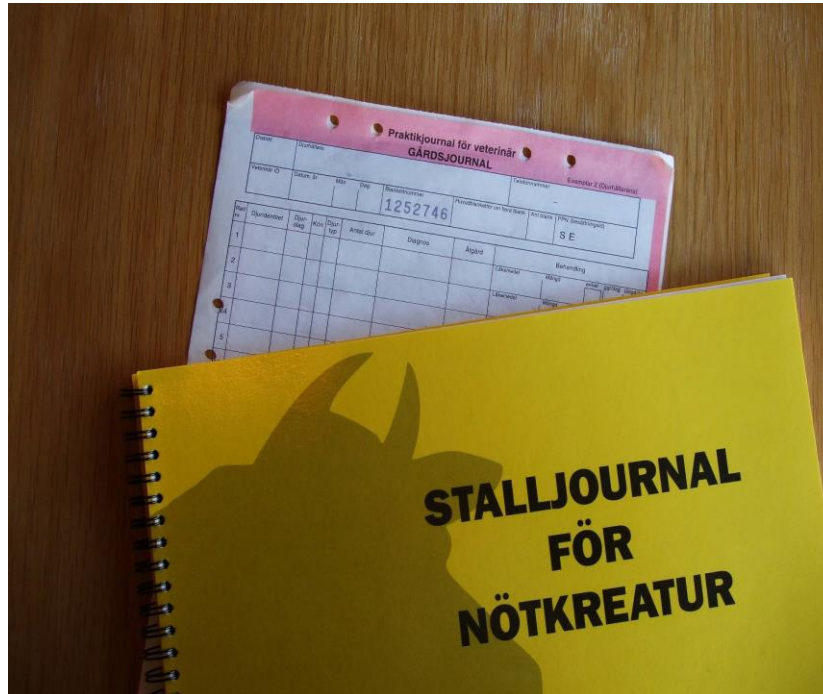
”används på korrekt sätt enligt tillämplig lagstiftning”

- endast tillåtna preparat och till de djur eller djurslag som omfattas av förskrivningen
- homeopatika och naturläkemedel är läkemedel
- biocider som har karenstid
- humanpreparat som förskrivits av veterinär

Gå igenom och diskutera:

- Rutiner för märkning av djur eller djurslag som står under behandling.
- Hur ser man till att behandlingsanvisningar och karenstider följs?
- Rutiner för uppföljande behandlingar. Vem får t ex utföra dessa och hur ser man till att fel djur inte behandlas?
- Hantering om preparat sparas efter avslutad behandling. Hur minimeras risken för felaktig användning?
- Finns preparat/behandlingar som inte är journalförda? (jfr 6.13)
- Kan inköp och innehav av läkemedel styrkas? (jfr 6.13)

6.11 Journalföring / Dokumentation av läkemedel och annan behandling (852/2004, bil.I, pkt 8b)



Sparas i 5 år

Det ska alltid finnas dokumentation!

- Alla vet.med preparat och andra behandlingar
 - veterinärens praktikjournal
 - egen journalföring
 - uppföljande behandling samt behandling utan veterinär förskrivning (vissa biocider)
 - villkorad läkemedelsanvändning
- Dokumentation som styrker inköp och innehav av läkemedel

Dokumentationen ska innehålla:

1. datum för behandlingen
2. Klockslag om karenstiden kortare än 24 timmar
3. djurslag och djurets eller djurgruppens identitet
4. läkemedlets namn och dosering
5. behandlingstidens längd
6. karenstid
7. namnet på den förskrivande veterinären
8. namnet på den som tillfört djuret läkemedel

6.13 Läkemedelsbehandling och karenstiden

(852/2004, bil.I, pkt 8b)

- Omfattar levande djur/kött, mjölk, ägg, honung
- Inga djur eller livsmedel får innehålla läkemedelsrester
- Ett preparat kan ha en karenstid för mjölk och en annan för kött
- Om preparat för annat djurslag används sätter veterinären karenstiden

Gå igenom och diskutera:

- Hur man ser till att karenstiderna följs
- Rutiner och dokumentation om behandlingen t.ex. avslutas i förtid
- Information om senaste behandling ska alltid följa med djuret till slakteriet
- Särskilda regler gäller om djur skickas till slakt inom karenstiden

6.13 Läkemedelsbehandling och karenstid, mjölkproduktion (853/2004 bil. III, avsnitt IX, kap. I, pkt 1e)

Mjölk, inkl råmjölk, får inte levereras vidare i livsmedelskedjan under karenstiden

System för märkning av djuren

- t ex med band runt benet, automatiserat system vid robotmjölkning (enligt programmering)

Mjölken måste avskiljas under karenstiden

- t ex i separat spann,
- i mjölkgrup där mjölken samlas upp i slutenheten och töms ut,
- i robot med avskiljning,
- eller mjölkas sist i en rörmjölkningsanläggning.
- Rengöring av mjölkkningsorgan, slangar och behållare innan nästa friska djur mjölkas

Finns något djur under behandling vid rådgivningstillfället?

Diskutera och titta gärna på hur det går till praktiken.

Mjökproduktion



Mjökproduktion

- Friska djur
- Hantering av mjök från sjuka djur
- Lokaler och mjökberörande utrustning
- Skadedjur
- Rengöring
- Mjökkningshygien
- Kylning av mjölken

6.18, 6.19 Mjölproduktion – friska djur

853/2004, bil. III, avsnitt IX, kap I, pkt 1a och 1b)

Mjolk får inte komma från sjuka djur

- Rutiner för att upptäcka sjuka djur
 - olika beroende på besättningsstorlek och produktionsmetod
- Rutiner för att upptäcka kor med sår på juver, juverinflammation eller feber
 - olika beroende på produktionsmetod

Gå igenom och diskutera:

- Hur sjuka djur upptäcks
- Förmjölkningsrutiner – kontroll och hantering av avvikande mjölk
- Kontroll/service av roboten vid robotmjölkning
- Är flera som sköter om djuren? Avbytare? Behövs skriftliga rutiner?

6.20, 6.22 Mjölkproduktion – lokaler och mjölkberörande utrustning

(852/2004, bil. III, avsnitt IX, Kap.2A, pkt 1, 2)



- Mjölkningsplats, mjölktrum och utrustning ska vara utformade så att förorening av mjölken begränsas
- Mjölkrummet är tydligt avgränsat mot djurstallet
- Inga husdjur i mjölkrummet
- Lokaler och utrustning används endast till mjölkrelaterad verksamhet
- Tillgång till varmt och kallt vatten, tvål och torkmöjligheter
- Lämpliga golvbrunnar för avrinning av diskvatten etc.
- Kylutrustningen ska vara dimensionerad för verksamheten så att mjölken kan kylas direkt efter mjölkning
- Löpande underhåll och service av mjölkningsutrustning, mjölktrum, mjölk tank

6.21 Mjökproduktion – minimera risken för skadedjur i mjölkrummet (852/2004, bil. III, avsnitt IX, Kap.2A, pkt 2)

- Minimera risken för skadedjur (dörrar, fönster, ventilationsluckor, ventilation)
- Ingen synlig förekomst av skadedjur
- Rutiner för övervakning av skadedjur
- Inget krav på särskilt skadedjursavtal – Förebyggande arbete
- Skadedjursövervakning/bekämpning: Dokumentation - vad, var, när och vem. Preparat och ev. karenstid.
- Bekämpningsmedlen får inte vara en risk för kontamination

6.23-6.25 Mjolkproduktion – materialval, rengöring av mjolkberörande utrustning

(853/2004, bil. III, avsnitt IX, kap. IIA, pkt 3 och 4)

- Släta, tvättbara, giftfria material
 - gummi- och plastdetaljer, slagar och filter av livsmedelsgodkända material
 - väl underhållna

Diskrutiner för mjölkningssystem, redskap och mjölk tank

- Tid, temperatur, vattenmängd, dosering av diskmedel, larm vid fel, åtgärder, dokumentation, service, rent vatten
- Olika rutiner beroende på mjölkningssystem
- Rengöring efter användning, dock minst en gång om dagen, inkl. behållare och tankar som används för transport
- Desinficeras vid behov
- Behov av skriftliga rutiner?

6.26 Hygien vid mjölkning

(852/2004, bil. III, avsnitt IX, kap. IIB, pkt 1a)

- Rena juver, spenar och närliggande delar vid mjölkning
 - manuellt genom avtorkning, trasa/papper som ska bytas mellan varje djur,
 - automatiskt i roboten, kontrollera funktionen när roboten mjölkar ett djur
 - Andra rutiner som ger samma resultat
- Handtvätt med varmt o. kallt vatten, tvål, torkmöjligheter



6.27 Kylning av mjölken

(852/2004, bil. III, avsnitt IX, kap. II, pkt 2)

- Lämpligt kylutrustning
- Mjölken skall omedelbart kylas till högst 8°C om den samlas upp dagligen eller till högst 6°C om uppsamling inte sker dagligen
- Regelbunden kontroll av temperaturen inkl. dokumentation
- Regelbunden service av kylsystemet inkl. dokumentation

Har kylaggregatet tillräcklig kapacitet för mjölmängden? För högsommarvärme?

Finns temperaturvakt eller övervakning?

Vad händer vid strömavbrott? Hur påverkas och hanteras mjölken?

Hur ofta kontrolleras mjölktemperaturen?

Sparas tankbilskvitton och hur länge?

6.28 Äggproduktion – skydda äggen!

(852/2004, bil. III, avsnitt X, kap. I, pkt 1)

Äggen ska förvaras

- rent, torrt
- fritt från främmande lukter
- skyddat mot stötar
- skyddat mot solljus



Luftfuktighet?

Finns kemikalier etc. i närheten?

Spruckna eller skadade ägg?



Egenkontroll – kvalitetssäkring

- Miljöhusesyn
- IP Sigill
- IP Frukt och Grönt
- Djuromsorgsprogram och andra frivilliga kontrollprogram
- Arlagården och andra företagssystem
- Branschriktlinjer
- Rådgivning

... är olika hjälpmedel att uppfylla bestämmelserna i lagstiftningen

Livsmedelslagstiftningen

EG-förordningar

178/2002 Allmänt om livsmedelssäkerhet

852/2004 Livsmedelshygien

853/2004 Livsmedelshygien, animaliskt ursprung

Frågor, oklarheter....

Kontakta: Livsmedelsverket

Renée Norlin, renee.norlin@slv.se, tel. 072-532 13 98

Katarina Bäcklund Stålenheim, kabs@slv.se, tel. 018-17 53 84

Tack för uppmärksamheten!

