J.nr.: 2019-28-119-00077

Kvalitetsstyring ved brug af fodertilsætningsstoffer og forblandinger på landbrug

(HACCP-landbrug)

Indhold

1. Indledning 2

2. Reglerne 2

3. Kvalitetsstyring 2

3.1. Risikovurdering 2

3.2. Kvalitetsstyringssystem 4

3.3. Planlæg - skriv arbejdsplaner (procedure, instrukser) 4

3.4. Kvitter/noter (dokumentering) 5

3.5. Kontroller dit system 5

Fødevarestyrelsen • Stationsparken 31-33 • DK-2600 Glostrup
Tel +45 72 27 69 00 • Fax +45 72 27 65 01 • CVR 62534516 • EAN 5798000986008 • www.fvst.dk/kontakt • www.fvst.dk

1. Indledning

Kvalitetsstyring er fundamentet for god produktionspraksis, når man bruger produkter som forblandinger eller fodertilsætningsstoffer i sin foderproduktion.

Formålet med kvalitetsstyring er at producere et sikkert og ensartet foder - rette tilsætningsstof i rette dosis i rette blanding til rette dyr.

Kvalitetsstyringssystemet skal fokusere på processerne ved håndtering og brug af det konkrete tilsætningsstof eller forblanding, som bliver brugt på bedriften.

I dit kvalitetsstyringssystem skal du beskrive, hvad du gør. Når du har udført en opgave, skal du dokumentere, at du har gjort det. Herefter skal du kontrollere, at du gør det rigtige, altså kontrollere at dit kvalitetsstyrringssystem virker. Hvis det viser sig, at systemet ikke virker, skal du justere på dine vejledninger.

2. Reglerne

Kravet om et skriftligt kvalitetsstyringssystem baseret på HACCP-principperne fremgår af artikel 6, stk.1 i foderhygiejneforordningen, og kravet om at overholde bestemmelserne i bilag II fremgår af artikel 5, stk. 2. HACCP- principperne fremgår af artikel 6, stk. 2 i foderhygiejneforordningen.

Du finder foderhygiejneforordningen her.

Læs om foderhygiejneforordningens krav til landbrug, der bruger forblandinger og fodertilsætningsstoffer i ren form i Fodervejledningens afsnit 64. Forblandinger og fodertilsætningsstoffer i ren form på landbrug.

3. Kvalitetsstyring

Når du udarbejder dit kvalitetsstyringssystem, skal du have fokus på arbejdsgange ved håndtering og brug af "produktet".

Dit kvalitetsstyringssystem skal tage udgangspunkt i dine risikovurderinger.

3.1. Risikovurdering

Du skal først foretage en risikovurdering af de enkelte arbejdsgange i din foderproduktion. Risikovurderingen er første trin i dit kvalitetsstyringssystem.

For hver arbejdsgang skal du vurdere, hvilke farer der kan være i processen.

Risikovurderingen bliver grundlaget for udarbejdelsen af selve kvalitetsstyringssystemet.

Når du foretager din risikovurdering, må du ikke tage hensyn til eventuelle foranstaltninger, der allerede nu er med til at minimere risici ved foderfremstillingen. Du må ikke indregne, at du har vejledninger, gode vægte eller computerstyring.

Fødevarestyrelsen • Stationsparken 31-33 • DK-2600 Glostrup
Tel +45 72 27 69 00 • Fax +45 72 27 65 01 • CVR 62534516 • EAN 5798000986008 • www.fvst.dk/kontakt • www.fvst.dk

Vejledninger og godt blandeanlæg er med til at minimere den risiko, der nu en gang er ved processen. Men det er ingen garanti. Vejledninger og godt blandeanlæg er de procedurer, du skal bruge til at imødegå de farer, som du bliver opmærksom på i forbindelse med risikovurderingen.

> *Eksempel vedr. risikovurdering:*
>
> Korrekt vurdering: "Det er farligt, hvis jeg tilsætter forkert mængde tilsætningsstof. For at forebygge denne fare, skal jeg have fokus på afvejning og vedligehold af vægte"
>
> Forkert vurdering: "Min fodervægt er god, så jeg tilsætter aldrig forkert mængde tilsætningsstof, derfor er der ingen fare"

Du skal foretage en risikovurdering for hver arbejdsgang i din håndtering og brug af "produktet":

Ofte har man 4-6 arbejdsgange, afhængig af om nogle af dem kan slås sammen. F.eks.:

Varemodtagelse – Opbevaring – Dosering – Opblanding – Opbevaring – Udfodring

Her under ser du et skema, som du kan bruge til risikovurdering af hvert procestrin.

Konsekvens			
Alvorlig (Høj)	Kræver skriftlige procedurer/ arbejdsplaner	Indbyggede fysiske/kemiske forholdsregler Styring via CCP nødvendig!	**Stor risiko!** **Undgå denne process eller funktion!**
Mellem	Kræver skriftlige procedurer/ arbejdsplaner	Kræver skriftlige procedurer/ arbejdsplaner	Indbyggede fysiske/kemiske forholdsregler Styring via CCP nødvendig!
Ikke alvorlig (Lav)	Kræver ikke særlig fokus - God produktionspraksis	Kræver skriftlige procedurer/ arbejdsplaner	Kræver skriftlige procedurer/ arbejdsplaner
	Lav	Mellem	Høj **Sandsynlighed**

Fødevarestyrelsen • Stationsparken 31-33 • DK-2600 Glostrup
Tel +45 72 27 69 00 • Fax +45 72 27 65 01 • CVR 62534516 • EAN 5798000986008 • www.fvst.dk/kontakt • www.fvst.dk

Når du bruger forblandinger eller fodertilsætningsstoffer på din bedrift, vil risikoen ikke kunne vurderes til lav risiko (grønt område). Din risiko vil normalt ligge i det gule område, når du bruger de mest almindelige fodertilsætningsstoffer.

Hvis du vurderer en risiko høj (rødt felt), skal du udover skriftlige arbejdsplaner/procedurer også fastlægge et "Kritisk styringspunkt" (et CCP). Kritiske styringspunkter kræver kontrol hver eneste gang, du har udført opgaven. På landbrug vil man dog yderst sjældent udpege "Kritiske styringspunkter" (CCP).

3.2. Kvalitetsstyringssystem

Et kvalitetsstyringssystem består af en række trin. Du starter med at planlægge opgaven, her beskriver du, hvordan opgaven skal udføres. Så udfører du opgaven og i sidste ende kontrollerer du, at du har udført opgaven, så der ikke er sket fejl.

Planlæg → Udfør → Kvitter → Kontroller → Planlæg → …

Kontrol kan f.eks. udføres ved at analysere foderet for at se, om det indeholder den rette mængde tilsætningsstof. Kontrol kan også ske ved at en anden person foretager en stikprøve af opgaven, f.eks. kontrollerer om der er rent, eller om der er leveret de rette varer.

Du skal udarbejde kvalitetsstyring for hvert procestrin i din foderproduktion:

Varemodtagelse – Opbevaring – Dosering – Opblanding – Udfodring

Du skal have skriftlige arbejdsplaner for alle processer, og der skal være et sted, hvor der kan kvitteres for, at opgaven på arbejdsplanen er udført. Dette kan f.eks. være på en liste eller en kalender. Disse kvitteringer skal gemmes.

Det er muligt, at et enkelt procestrin ikke er relevant hos dig, eller at du kan samle to procestrin til et. Det afklarer du, når du foretager risikovurdering af processerne og skriver de nødvendige arbejdsplaner.

Eksempel hvor én arbejdsgang dækker flere procestrin:
Hvis du bruger flydende vitaminer i mælketrug til kalve i enkeltbokse. Her vil man normalt ikke have procestrinet "udfodring", da mælken er udfodret til det enkelte dyr, før du dosserer og opblander vitaminerne i mælken.

I denne situation vil man normalt også betragte dossering af de flydende vitaminer og deres opblanding i foderet som samme procestrin.

3.3. Planlæg - skriv arbejdsplaner (procedure, instrukser)

I et kvalitetsstyringssystem er der forskel på "procedurer" og "instrukser". Proceduren beskriver, hvad der skal ske, mens instruksen beskriver hvordan det skal ske.

Ofte vil arbejdsplanen reelt kun være en procedure, men den kan også være et miks af procedure og instruks.

Eksempel på arbejdsplan:

Fej en gang om ugen (procedure). Brug den gule kost og start ved hoveddøren (instruks).

Fødevarestyrelsen • Stationsparken 31-33 • DK-2600 Glostrup
Tel +45 72 27 69 00 • Fax +45 72 27 65 01 • CVR 62534516 • EAN 5798000986008 • www.fvst.dk/kontakt • www.fvst.dk

3.4. Kvitter/noter (dokumentering)

Når du har udført en opgave, skal du dokumentere dette. Dokumentering kan f.eks. ske ved at kvittere med dato og initialer. At kvittere, når en opgave er udført, er ikke det samme som at bevise, at kvalitetsstyringssystemet virker! Det er alene en dokumentation for, at opgaven er udført i henhold til den skriftlige arbejdsplan.

Hvis blandeanlæg automatisk gemmer de daglige indvejninger i computeren, er det ikke nødvendigt at foretage manuel notering også. Oplysningerne skal kunne findes frem, hvis der er behov for det.

3.5. Kontroller dit system

Du skal kontrollere, at dit kvalitetsstyringssystem virker. Kontrollens type er afhængig af dit kvalitetsstyringssystem og af hvilket tilsætningsstof, du anvender. Kontrollen foretages daglig/ugentlig. Hvis du har et godt system og en god planlægning, kan den løbende kontrol være i form af stikprøver. Hvis kvalitetsstyringssystemet er utilstrækkeligt skal alle færdigvarer kontrolleres for alt. Har tilsætningsstoffet grænseværdi, eller har stoffet en særlig risiko, så skal du foretage en hyppig kontrol.

Kontrol af dossering af tilsætningsstof kan f.eks. udføres ved at analysere foderet for at se, om det indeholder den rette mænge tilsætningsstof og om dette er opblandet homogent. Kontrollen kan eventuelt også ske ved at opsummere dagligt forbrug og sammenholde dette med forventet forbrug.

Eksempel på kontroltyper:

> ”Aminosyrer” har ikke nogen grænseværdi, så her kan du eksempelvis tjekke det daglige forbrug og det månedlige forbrug og holde disse op med det planlagte forbrug.
>
> A-vitamin har en grænseværdi, så her skal du foretage hyppige analyser af foderet og kontrollere indholdet af A-vitamin pr. kilo foder.

Kontrol kan også udføres ved at en anden person foretager en stikprøve af kvaliteten af den udførte opgave. Personen kan f.eks. kontrollere, om der reelt er rent, eller se efter, om der er modtaget de rette varer.

Fødevarestyrelsen • Stationsparken 31-33 • DK-2600 Glostrup
Tel +45 72 27 69 00 • Fax +45 72 27 65 01 • CVR 62534516 • EAN 5798000986008 • www.fvst.dk/kontakt • www.fvst.dk