

Produktion og forarbejdning af fodermidler

Hvad skal jeg gøre?

Ansøge:

Hvis du ønsker at starte virksomhed indenfor produktion af fodermidler, skal du inden du begynder ansøge Fødevarestyrelsen om registrering efter [Foderhygiejneforordningen](#), artikel 9.

[Find ansøgningsskema her](#)

Opbygge et kvalitetsstyringssystem:

Du skal opbygge og vedligeholde et kvalitetsstyringssystem, der sikrer at alle de gældende regler om foder overholdes. Virksomheden skal have en kvalitetshåndbog der bl.a. omfatter de elementer og krav der kort beskrives i punkterne nedenfor.

Kvalitetshåndbogen skal være specifik for den enkelte virksomhed. Større eller mindre dele af den kan være stort set ens på flere virksomheder, men det er vigtigt at procedurer m.m. er målrettet den enkelte virksomhed.

Kvalitetshåndbogen kan foreligge på papir eller elektronisk. Fødevarestyrelsen har ikke nogen specielle krav til formen, så forordningens krav kan integreres i andre systemer som virksomheden måtte have. Vores eneste krav er, at materialet er let at finde rundt i. Det betyder at der er en effektiv krydsreferenceliste, der viser hvor i kvalitetshåndbogen der er taget højde for enkelte krav i forordningen. Hvis virksomheden har anvendt en godkendt branchekode kan krydsreferencelisten være bindeleddet mellem denne og virksomhedens kvalitetshåndbog.

Hvis din virksomhed primært er en fødevarevirksomhed, hvor fodermidlerne er restprodukter, har I formentlig et kvalitetsstyringssystem, der dækker fødevareproduktionen. Denne del kontrolleres af Fødevarestyrelsen. Fødevarestyrelsen interesserer sig alene for, at det eksisterende kvalitetsstyringssystem også omfatter fodermidlerne.

Kvalitetshåndbogen skal omfatte:

1. **GMP – Good Manufacturing Practice** (God produktionspraksis)
I [Foderhygiejneforordningens](#) bilag II er listet række krav f.eks. til virksomhedens udstyr, personale, produktion, kvalitetskontrol, registrering m.m. Disse er at betragte som GMP-krav. Du skal sikre at kravene er opfyldt, og du skal kunne dokumentere det.
2. **HACCP – Hazard Analysis Critical Control Points** (Risikoanalyser og kritiske kontrolpunkter)
([Foderhygiejneforordningen](#), artikel 6).

Du skal gennemføre en analyse af virksomhedens produktion. Produktion skal forstås meget bredt idet analysen skal omfatte alle trin fra indkøb og modtagelse af råvarer, der skal indgå i produktionen, til og med levering af foderblandingen til køberen.

Analysen skal klarlægge de farer, der kan være i forbindelse med produktionen. Du skal finde de steder, hvor produktionen kan styres/kontrolleres, så farerne kan forebygges, fjernes eller reduceres til et acceptabelt niveau. Husk: Farer skal ses i forhold til både menneskers og dyrs sundhed og i forhold til miljøet.

Du skal på grundlag af analysen udarbejde og indføre de skriftlige procedurer I skal følge for at sikre mod fejl. Procedurerne skal være baseret på HACCP-principperne ([forordningens](#) artikel 6).

Resultatet af HACCP analysen vil være forskellig fra fabrik til fabrik, så den skal ”skræddersys” til netop din virksomhed.

Du skal til enhver tid kunne dokumentere overfor Fødevarestyrelsen, at I overholder HACCP-principperne, og at de skriftlige procedurer løbende holdes ajour ([Foderhygiejneforordningen](#), artikel 7, stk. 1).

3. Sporbarhed

Et af de helt centrale krav i Foderhygiejneforordningens er fuld sporbarhed for alt foder. Virksomheden skal både have ekstern og intern sporbarhed (forordningens artikel 1, samt bilag II).

Sporbarhed er et uundværligt redskab, hvis der sker fejl som gør det nødvendigt at tilbagekalde foderblandinger fra kunderne. Det gælder uanset om fejlen er sket hos dig eller en af dine leverandører. Sporbarhed er desuden nødvendig for at finde fejlkilden så eventuelle fremtidige lignende fejl kan undgås.

4. Andre forpligtelser og krav

Forordningen præciserer, at det er dig som leder af virksomheden, der er forpligtet til at sikre, at produktionen sker i overensstemmelse med de gældende regler om foder og med god praksis samt at de nye regler overholdes ([Foderhygiejneforordningen](#), artikel 4). Som leder af virksomheden har du bl.a. også pligt til at:

- sikre, at virksomheden er registreret eller - hvis nødvendigt - godkendt. ([Foderhygiejneforordningen](#), artikel 9-11) - link til Fødevarestyrelsens hjemmeside om lovstof, Foder. Kun virksomheder, der er registreret eller godkendt efter de nye regler må producere, markedsføre eller på anden måde håndtere foder.
- sikre, at I kun køber og anvender foder (fodermidler, foderblandinger, tilsætningsstoffer, forblandinger) fra fodervirksomheder og landbrug, der er registreret eller eventuelt godkendt efter de nye regler ([Foderhygiejneforordningen](#), artikel 5, stk. 6).

Senest fra 1. december 2007 vil der på Fødevarestyrelsens hjemmeside være en liste over samtlige virksomheder, der er registreret eller godkendt i Danmark. Så snart derefter som det er muligt også links til andre landes lister.

- samarbejde med Fødevarestyrelsen ([Foderhygiejneforordningen](#), artikel 9, stk. 1) . Du skal bl.a. give os meddelelse om, hvilke virksomheder du har ansvaret for. Du har også pligt til at meddele os om væsentlige ændringer i aktiviteterne hos de virksomheder, der er under din ledelse, f.eks. sammenlægning eller lukning af eksisterende virksomheder ([Foderhygiejneforordningen](#), artikel 9, stk. 2).

Du skal endvidere være opmærksom på det ansvar og de forpligtelser EU's fødevarerlov pålægger dig som leder af fodervirksomheden ([Fødevareforordningen](#) (178/2002/EF), artikel 17 og 20).

Hvornår skal kvalitetsstyringssystemet være på plads?

Forordningen har virkning fra 1. januar 2006.

Hvis din virksomhed ikke var omfattet af Godkendelsesdirektivet skal du indsende en erklæring til Fødevarestyrelsen, når systemet er på plads. Vi skal have denne erklæring senest den 1. januar 2008. Du skal erklære at virksomheden, fra den anførte dato, opfylder de nye regler.

Er der hjælp at hente?

De nye regler opfordrer fodersektoren til at udarbejde fælles EU-retningslinjer for god praksis og for brug af HACCP-principperne ([Foderhygiejneforordningen](#), artikel 20 og 22). Disse fælles EU-retningslinier eller EU-branchekoder skal være med til at sikre en ensartet fortolkning af de nye regler EU-landene imellem.

De nye regler opfordrer også til at fodersektoren i medlemsstaterne udarbejder nationale branchekoder på de områder, der ikke dækkes af EU-branchekoder.

Udkast til nationale branchekoder skal vurderes af Fødevarestyrelsen. Vi vil løbende via hjemmesiden informere om de branchekoder vi har godkendt. EU-kommissionen vil desuden etablere et system der giver Medlemsstaterne adgang til oplysninger om hvilke nationale branchekoder der eksisterer i de enkelte lande.

Det er op til foderbranchen at udarbejde branchekoder. Det er også frivilligt om den enkelte fodervirksomhed vil bruge en branchekode, når den udarbejder sit kvalitetsstyringssystem. En god branchekode vil uden tvivl være til god hjælp for den enkelte virksomhed.

Kontakt din organisation for at få yderligere oplysninger om status for branchekoder.

Du er naturligvis også velkommen til at kontakte Fødevarestyrelsen hvis du har spørgsmål til de nye regler. Spørgsmål og svar med general interesse vil blive lagt ud på hjemmesiden, men ved mere specifikke og tidskrævende spørgsmål, må virksomhederne påregne, at vi skal fakturere vores tidsforbrug.

Hvad sker der, når jeg har ansøgt?

Vi vil vurdere om det vil være nødvendigt at vi foretager en gennemgang af dele af virksomhedens kvalitetsstyringssystem, inden virksomheden vil kunne komme på Fødevarestyrelsens liste over registrerede virksomheder, eller vi afventer din meddelelse om at virksomheden lever op til Hygiejneforordningen.

Vurderingen afhænger bl.a. af hvilke type virksomhed, der er tale om, og om du arbejder ud fra en godkendt branchekode.

Du vil modtage bekræftelse på din ansøgning og orientering om videre forløb.

Kontrol

Fødevarestyrelsen vil komme på tilsyn for at kontrollere:

- at jeres virksomhed har et kvalitetsstyringssystem,
 - at I følger det,
 - at det er effektivt.
-

Lovstof

Foderhygiejneforordningen

Fødevarerforordningen