

# Udkast til certificeringsprogram

for produktion af fjerkræ med mindre *Campylobacter*



## Forord

Dette program giver fjerkrævirksomheder og uafhængige auditeringsorganer en komplet liste over foranstaltninger, der skal implementeres og kontrolleres regelmæssigt for at sikre og dokumentere en ensartet produktionskvalitet af slagtekyllinger med mindre *Campylobacter*.

Programmet specificerer kravene og indeholder en checkliste, der kan anvendes til registrering og auditeringsformål.

Dette dokument skal ses som et støtteværktøj til kvalitetsansvarlige og rådgivere hos fjerkræproducerende virksomheder, der har intentioner om at indføre og dokumentere foranstaltninger på kyllingefarmen for at reducere risikoen for *Campylobacter*, ved at fremhæve risici og en liste over de specifikke foranstaltninger, der skal træffes.

Det er vigtigt at understrege, at dette program ikke kan stå alene, men skal integreres i de eksisterende producentretningslinier og kvalitetsprogrammer for produktion af fjerkrækød, der adresserer andre aspekter end *Campylobacter*.

Dette udkast til certificeringsprogram understøttes af yderligere to materialer fra CamCon-projektet. Det ene er et omfattende e-learning program om *Campylobacter* og smittebeskyttelse, der kan anvendes af fjerkræproducenter og fjerkrærådgivere til at uddanne farmpersonale. Herudover er der udgivet en Best Practice Manual - en vejledning til fjerkrævirksomheder i gennemførelse af konkrete foranstaltninger til nedbringelse af *Campylobacter*-kontamination på bedriftsniveau og husniveau. Begge er tilgængelige på [www.camcon-eu.net](http://www.camcon-eu.net).

# Liste over nødvendige foranstaltninger for produktion af slagtekyllinger med mindre *Campylobacter*

## FARMEN

- Kyllingefarmen skal være indhegnet.
- Kyllingehusets omgivelser skal holdes rene og ryddelige og uden vegetation.
- Der bør ikke være andre husdyr end fjerkræ på farmen.
- Der bør ikke være anden husdyrproduktion i umiddelbar nærhed af farmen.
- Husdyr som hunde og katte bør ikke være tilladte på farmen.

## MANAGEMENT

- Produktionen skal foregå efter et all-in, all-out princip.
- Der bør ikke foretages udtynding i flokken.
- Kyllingehuset bør have en tomperiode uden kyllinger, hvor der kan rengøres imellem de enkelte flokke.
- Alle overflader, åbninger, drikkesprinklere og andet udstyr bør desinficeres imellem hver flok.
- Der bør være en procedure for bortskaffelse af døde/aflivede kyllinger uden at overtræde smittebeskyttelsesprocedurerne.

## KYLLINGEHUSENE

- Bygninger bør være bygget i holdbare materialer som mursten, beton eller præfabrikerede elementer.
- Der bør ikke være revner, huller eller åbninger i ydervægge, døre eller porte.
- Vinduer og ventilationsåbninger bør sikres mod fugle.
- Indvendige overflader (gulve, vægge) skal fremstå uden revner og være lette at rengøre.
- Der bør være en beton- eller asfaltplatform foran indgangen.
- Der bør kun være én indgang til kyllingehuset under produktion; alle andre indgange bør låses af.
- Der bør være et forrum.
- Forrummet bør være inddelt i en uren og en ren zone.
- Der bør være en klar adskillelse (fx en fysisk barriere) mellem den urene og den rene zone.
- Der bør være faciliteter til håndvask i forrummet.

## BIOSECURITY PROCEDURER VED INDGANG OG UDGANG

- Der bør være dedikeret fodtøj og overtræksdragter i hvert enkelt kyllingehus til både personale og gæster.
- Fodtøj og overtræksdragter dedikeret til den rene zone bør altid anvendes af personale og besøgende i den rene zone og inde hos kyllingerne.
- Hænder bør vaskes og desinficeres før adgang til den rene zone og kyllingerne under produktionsperioden.
- Der bør anvendes støvlebad før adgang til kyllingehuset.
- Alle overtræksdragter/beklædningsdele bør vaskes eller kasseres imellem flokke.

## FARMENS UDSKYR, VÆRKTØJ OG REDSKABER

- Der bør dedikeres værktøj og udstyr til hvert enkelt kyllingehus.
- Værktøj og udstyr i det enkelte kyllingehus bør rengøres og desinficeres imellem flokke.
- Hvis det er nødvendigt at have andet værktøj med ind i kyllingehuset til akut reparationsarbejde under en rotation, bør det desinficeres både før og efter adgang til kyllingehuset.
- Maskiner bør rengøres og desinficeres, især på dele som dæk og bælter, der er i direkte kontakt med jord og skidt.

## SKADEDYRSKONTROL

- Det bør sikres, at rotter og mus ikke kan få adgang til kyllingehuset.
- Der bør udarbejdes et bekæmpelsesprogram for gnavere på farmen.
- Det bør sikres, at vilde fugle ikke kan få adgang til kyllingehuset.
- Der bør kontrolleres for biller.

## VANDFORSYNING

- Vandforsyningen bør være af drikkevandskvalitet.
- Drikkevandskvaliteten bør dokumenteres af årlige laboratorieanalyser.
- Hvis ikke vandet stammer fra en kommunalt kontrolleret vandforsyning, bør det behandles med desinfektionsmiddel før det gives til kyllingerne.

## FODER

- Foder bør opbevares i lukkede siloer eller forseglede sække uden adgang for gnavere eller vilde fugle.

## FORSYNING OG BORTSKAFFELSE AF STRØELSE

- Strøelse bør opbevares på et tørt sted beskyttet mod fugle og skadedyr.
- Brugt strøelse bør fjernes og anbringes væk fra farmen.

## TRÆNING OG UDDANNELSE

- Relevante medarbejdere bør undervises i smittebeskyttelse og hygiejeforanstaltninger, og undervisningen bør dokumenteres.

# Checkliste

## CERTIFICERINGSPARAMETER PÅ PLADS?

KYLLINGEFARMEN	JA	NEJ
Er kyllingefarmen indhegnet?		
Er kyllingefarmens udvendige omgivelser rene og ryddelige og uden vegetation?		
Er fjerkræproduktion den eneste animalske produktion på farmen?		
Er anden husdyrproduktion fraværende i den umiddelbare nærhed af gården?		
Er kæledyr som hunde og katte forment adgang til farmen?		

MANAGEMENT	JA	NEJ
Foregår produktionen efter et all-in, all-out princip?		
Ungås udtynding af flokke?		
Opereres der med en tomperiode uden kyllinger til rengøring imellem rotationsperioder?		
Bliver alle overflader, åbninger, drikkesprinklere og andet udstyr desinficeret imellem hver flok?		
Er der en procedure på plads for bortskaffelse af døde/frasorterede kyllinger uden at overtræde smittebeskyttelsesprocedurerne?		

KYLLINGEHUSENE	JA	NEJ
Er bygninger bygget af holdbare materialer som mursten, beton eller præfabrikerede elementer?		
Fremstår ydervægge, døre og porte uden revner, huller eller åbninger?		
Er vinduer og ventilationsåbninger sikret mod fugle med fx hønsenet?		
Er indendørs overflader hele - uden revner - og lette at rengøre?		
Er der en beton- eller asfaltplatform foran indgange?		
Er der kun én indgang til kyllingehuset under produktionsperioden?		
Er alle andre indgange låst under produktionsperioden?		
Er der et forrum?		
Er forrummet opdelt i en uren og en ren zone?		
Er der en tydelig adskillelse (fx en fysisk barriere) imellem den urene og den rene zone?		
Er der faciliteter til håndvask i forrummet?		

BIOSECURITY PROCEDURER VED INDGANG OG UDGANG	JA	NEJ
Er der dedikeret fodtøj og overtræksdragter til rådighed i hvert kyllingehus til både personale og besøgende?		
Benytter personale og besøgende altid fodtøj og overtræksdragter dedikeret til den rene zone, når de går ind i den rene zone og ind til kyllingerne?		

	JA	NEJ
Bliver der vasket og desinficeret hænder inden adgang til den rene zone og kyllingerne?		
Bliver der benyttet støvlebad før adgang til kyllingerne?		
Bliver alle overtræksdragter/beklædningsdele vasket eller kasseret imellem flokke?		

FARMENS UDSTYR, VÆRKTØJ OG REDSKABER	JA	NEJ
Er alt kyllingehusets værktøj og udstyr dedikeret til brug i kun et hus?		
Bliver alt kyllingehusets værktøj og udstyr rengjort og desinficeret imellem flokke?		
Bliver værktøj, der anvendes i kyllingehuset i forbindelse med akut reparationsarbejde under en rotation, altid desinficeret før og efter adgang til kyllingehuset?		
Bliver maskiner rengjort og desinficeret efter brug i kyllingehuset, især på dele som dæk og bælter?		

SKADEDYRSKONTROL	JA	NEJ
Er det forhindret, at rotter og mus kan få adgang til kyllingehuset?		
Eksisterer der et bekæmpelsesprogram for gnavere på farmen?		
Er det forhindret, at vilde fugle kan få adgang til kyllingehuset?		
Bliver der kontrolleret for biller?		

VANDFORSYNING	JA	NEJ
Er vandforsyningen af drikkevandskvalitet?		
Er drikkevandskvaliteten dokumenteret af årlige laboratorieanalyser?		
Hvis vandet ikke er fra en kontrolleret kommunal forsyning, bliver vandet så behandlet med desinfektionsmiddel på farmen?		

FODER	JA	NEJ
Opbevares foder i lukkede siloer eller forseglede sække uden adgang for gnavere eller vilde fugle?		

FORSYNING OG BORTSKAFFELSE AF STRØELSE	JA	NEJ
Opbevares strøelse på et tørt sted beskyttet mod fugle og skadedyr?		
Er brugt strøelse og gødning fjernet og placeret væk fra farmen?		

TRÆNING OG UNDERVISNING	JA	NEJ
Er alle relevante medarbejdere undervist i smittebeskyttelse og hygiejneforanstaltninger?		
Er undervisningen dokumenteret fx i form af et kursuscertifikat?		

Dette dokument er udviklet under forskningsprojektet 'Campylobacter control – Novel approaches in primary poultry production (CamCon)'.

Videnskabeligt indhold:

Birthe Hald, DTU Fødevareinstituttet , Marta Cerdà Cuéllar, Centre de Recerca en Sanitat Animal (CRESA), Barcelona og Mogens Madsen, Dianova A/S

Projektledelse og design:

Heidi K. Dahl Larsen, Dianova A/S

Illustrationer: Raaskot Visual

Udarbejdet med støtte fra EU's syvende rammeprogram (FP7/2007-2013) tilskudsafale nr. 244547.

CamCon 2015

