

# Indhold

---

<b>Til mælkeproducenten .....</b>	<b>3</b>
Iværksættelse og opfølgning.....	3
Gårdens indhold .....	4
Dokumentation .....	4
Mælkeproducentens ansvar.....	5
<b>1. Foder og vand .....</b>	<b>7</b>
11 Indkøb og dyrkning af foder.....	7
12 Fodring .....	9
13 Konservering/tørring og lagring.....	10
<b>2. Dyrene .....</b>	<b>11</b>
21 Dyrenes trivsel .....	11
22 Sunde dyr .....	12
23 Lægemidler.....	14
<b>3. Bedriften .....</b>	<b>17</b>
31 Generelt om bedriften.....	17
32 Mælkerummet .....	18
33 Mælkekøletanken .....	20
34 Malkeanlægget .....	23
35 Malkning .....	26
36 Stald og andre bygninger på bedriften .....	28
37 Smittebeskyttelse.....	30
38 Personale.....	33
<b>4. Miljøet .....</b>	<b>34</b>
<b>5. Beredskab .....</b>	<b>37</b>
51 Beredskab .....	37
<b>6. Afhentning af mælk .....</b>	<b>39</b>
61 Nybygning og større ændringer på bedriften.....	39
62 Tilkørsel, holdeplads og adgangsforhold samt mælkerum .....	39
63 Mælkekøletanke, nedkøling og opbevaring af mælk .....	42
64 Buffertank og ekstra tank.....	45
65 Afhentningsmængde og vask.....	46
66 Afhentningsfrekvens/og mælkens alder .....	47
67 Tidspunkt for afhentning af mælk.....	47
<b>7. Mælkens sammensætning og kvalitet.....</b>	<b>48</b>
71 Analyser og klassegrænser .....	48
72 Prøveudtagning .....	48
73 Oversigt over analyser, klassegrænser og kvalitetsbetaling.....	48
74 Fedt og protein.....	48
75 Afregningsrelaterede kvalitetsparametre.....	49
76 Øvrige analyser .....	50

77	Rapportering af analyseresultat.....	50
78	Rådgivning.....	50
<b>8.</b>	<b>Administration af Gården .....</b>	<b>51</b>
81	Besøg på bedriften .....	51
82	Sanktioner.....	56
83	Anker.....	58
84	Opfølgning på kvalitetsfejl i mælken.....	58
85	Genoptagelse af afhentning efter midlertidigt stop .....	59
<b>9.</b>	<b>Henvisninger og dokumentationskrav.....</b>	<b>60</b>
91	Henvisninger .....	61
92	Dokumentationskrav .....	62



# Til mælkeproducenten

---

Hermed den 5. udgave af Kvalitetsprogrammet for gården. I det efterfølgende vil Kvalitetsprogrammet for gården blive omtalt og forkortet til Gården.

Mejeriforeningen har udarbejdet, vedligeholder og administrerer regler for produktionen af mælk på gårdene, som hvert medlemsmejeri kan vælge at benytte. Målet med materialet i denne mappe er at sikre, at du kender disse regler, hvis du leverer mælk til et mejeri, som har besluttet at følge Kvalitetsprogrammet.

Kvalitetsprogrammet for gården stilles til rådighed for Mejeriforeningens medlemmer samt deres leverandører uden beregning. Der betales dog særskilt for omkostninger forbundet med kontrolbesøg.

Ophører et medlemskab af Mejeriforeningen, vil medlemmet og dets leverandører ikke længere være omfattet af Kvalitetsprogrammet pr. datoen for medlemskabets ophør.

Målet med Kvalitetsprogrammet for gården er at stille et kvalitetsprogram til rådighed for medlemmerne, som dækker områderne; fødevarerikkerhed, dyrevelfærd, miljø og mælkenes overordnede sammensætning. Ved at vælge at benytte Kvalitetsprogrammet kan mejeriet redegøre for samtlige trin i mælkeproduktionen fra jord til bord.

Kvalitetsprogrammet kan blive brugt til at informere kunder og forbrugere om, hvordan produktionen fra bedrifterne foregår. Kvalitetsprogrammet kan dermed danne grundlag for kommunikationen med forbrugerne i forbindelse med gårdbesøg, dyrskuer, butiksaktiviteter, reklamer mm. Endvidere kan Kvalitetsprogrammet forenkle samhandlen mellem mejerierne.

Kvalitetsprogrammet samler alle retningslinjer, der gælder for dig som mælkeproducent. Materialet giver dig også en vejledning om, hvordan du kan indarbejde Kvalitetsprogrammet i det daglige arbejde på bedriften. Dermed kan Kvalitetsprogrammet også være en hjælp, når du skal stille krav til dine leverandører.

## Iværksættelse og opfølgning

---

Den første version af Kvalitetsprogrammet for gården trådte i kraft 1. april 2005.

Denne 5. udgave gælder fra 2017 og erstatter udgaven fra 2011 & 2015.

Kapitel 8 uddyber, hvordan opfølgningen foregår.

## Gårdens indhold

---

Dette dokument, som er selve Kvalitetsprogrammet for gården, indeholder en systematisk gennemgang af reglerne i Gården med tilhørende korte vejledninger. Reglerne er skrevet med **fed** skrift og suppleret med nedenstående angivelse af, hvilken type regel det er:

- Lovkrav (rød)
- Branchekrav eller krav fra mejeriet (blå)
- Anbefaling fra mejeriet (grøn)

Alle de regler, der udspringer af lovkrav, har mejeriet medtaget, fordi de regulerer forhold, som kunder og forbrugere lægger særlig vægt på, og derfor er afgørende for, at både kunder og forbrugere vælger produkter fra mejeriet.

I tilknytning til Kvalitetsprogrammet for gården er der udarbejdet forskellige dokumenter, som anvendes i forbindelse med programmet (se nærmere beskrivelse heraf i afsnit 81).

EU's hygiejneforordninger har påvirket Gården på en række områder, men er ikke fuldstændigt indarbejdet. Du skal derfor være opmærksom på "Branchekode for Egenkontrol i mælkeleverende besætninger", som indeholder regler vedrørende mælkehygiejne og "Vejledning om god produktionspraksis i primærproduktionen". Disse omhandler foderhygiejne, skadedyrssikring, krav til uddannelse og lignende, som du kan få brug for i forbindelse med myndighedernes kontrol.

Særligt for visse regler er der i den vejledende tekst angivet, hvorledes reglen hænger sammen med "Branchekode for Egenkontrol i mælkeleverende besætninger" fra Veterinær & Kvalitetsforhold, SEGES.

Endelig er det efter hvert afsnit eller kapitel anført, hvad der kræves af dokumentation for, at de omhandlede regler er fulgt, og der er plads til at skrive, hvor du opbevarer dokumentationen. Du kan se et eksempel i næste afsnit om "Dokumentation".

## Dokumentation

---

Dokumentationen er nødvendig, når myndigheder, rådgivere eller mejeriets kunder ønsker at følge op på programmet.

Derfor skal du gemme den nævnte dokumentation i tre år, hvis ikke andet er angivet under det enkelte punkt eller i lovgivningen (se også afsnit 91). Dokumentation, herunder fakturaer eller følgesedler, skal være tilgængelige på bedriften ved Kvalitetsprogrambesøg.

Nye hjælpeskemaer kan rekvireres hos Veterinær og Kvalitetsforhold, SEGES

*Eksempel på dokumentationsskema:*

	Krav	Punkt	Hvor opbevares dokumentation?
Foderfakturaer/følgesedler	JA	111 112 113	Dokumentationsmappen
Foderdeklaration	JA	114	I den gule mappe "Fodersedler"
Journal over GM-dyrkning	JA	115	Vi dyrker ikke GM

Der skal altid foreligge en dokumentation, når der i feltet "Krav" står JA. Der følges op på dette ved Kvalitetsprogrambesøg.

Når der ikke står noget i feltet "Krav", er det frivilligt, om du vil dokumentere reglen, men det kan være en fordel for dig at have dokumentationen, og du kan notere, hvor den opbevares.

## Mælkeproducentens ansvar

**Det er altid den enkelte mælkeproducents ansvar at overholde den til enhver tid gældende lovgivning.**

Et nyt produktionssted skal være registreret hos myndighederne (CHR-registeret), inden afhentning af mælk starter.

[\(Krav fra mejeriet\)](#)

**Et produktionssted skal godkendes i forhold til Gården, før leverancen påbegyndes. Dette gælder også efter midlertidigt stop i leverancen.**

**Ved ændring af afhentningsforhold på bedriften kontaktes mejeriet.**

[\(Krav fra mejeriet\)](#)

Både ved ny- og ombygning af mælkerum, malkeanlæg, mælkekøletank m.m. skal mejeriet informeres. Hos mejeriet har vi stor erfaring og et bredt netværk, som du er meget velkommen til at benytte dig af allerede fra planlægningsstadiet. Dermed sikres du mod fejlinvesteringer eller meromkostninger i tilfælde af, at krav og anbefalinger overses.



**Det er mælkeproducentens ansvar, at arbejdsforholdene på afhentningsvejen, bedriften, holdepladsen samt i mælkerummet opfylder kravene til et godt arbejdsmiljø for tankvognschaufføren.**  
(Arbejds miljøloven)

Medarbejdere og tankvognschauffører skal kunne færdes sikkert på bedriften uden at komme til skade. Med gode forhold på bedriften sikrer du også, at arbejdet kan udføres effektivt.

**Det er mælkeproducentens ansvar at kontakte myndighederne og mejeriet ved risiko for brist i fødevarer sikkerheden eller dyrenes sundhed ved f.eks. forekomst af dårligt foder eller dyr med smitsomme sygdomme.**

(Hygiejneforordningen)

Ved risiko for brist skal du kontakte mejeriet. Se også punkt 351.

# 1. Foder og vand

---

Vi arbejder for, at mælken har en sådan sammensætning og kvalitet, at de færdige produkter lever op til forbrugernes behov og ønsker. Foder og vand af god kvalitet er en forudsætning for sunde og velfungerende køer, som leverer mælk af god kvalitet.

## 11 Indkøb og dyrkning af foder

---

### 111 Der anvendes kun foder, der er tilladt i henhold til lovgivningen (Foderstofloven)

Kravet gælder både for hjemmeavlet og indkøbt foder. Det betyder, at dit foder f.eks. ikke indeholder hverken kød- og benmel eller fiskemel. Egen import af foder skal registreres hos NaturErhvervstyrelsen.

Der må kun ske indkøb af foder fra godkendte eller registrerede virksomheder og landbrug. Kun godkendte ensileringsmidler må benyttes.

Dokumentation foretages i form af fakturaer eller følgesedler. Du skal ved indkøb af foder sikre dig dokumentation for hvert parti. Følgesedler opbevares så længe foderpartiet anvendes. Fakturaer opbevares i 5 år (se afsnit 92).

### 112 Ved indkøb af foder til bedriften bør du kræve sikkerhed for, at al foderet er af god kvalitet (gælder også f.eks. biprodukter fra levnedsmiddelindustrien, grovfoder fra foderforsyningsselskaber eller korn fra naboen) (Hygiejneforordningen)

Formålet med kravet er bl.a. at sikre god hygiejnisk kvalitet samt at undgå uønskede stoffer i foderet. Uønskede stoffer er f.eks. svampe fra fejlslagring eller dioxin fra forurening i en produktionsproces. Kravet gælder også f.eks. biprodukter fra levnedsmiddelindustrien, grovfoder fra foderforsyningsselskaber eller korn fra andre landbrug.

Det anbefales, at du stiller krav om, at indkøbt foder er produceret i overensstemmelse med Gården. Se også krav til anvendelse af restprodukter i kapitel 4. Du kan som udgangspunkt benytte "Kontrakt ved køb af grovfoder" fra Veterinær & Kvalitetsforhold, SEGES (se afsnit 91).



**113 Alt indkøbt foder købes fra godkendte foderstofvirksomheder, som åbent angiver de enkelte komponenter**

(Foderstofloven, Branchekrav, Krav fra mejeriet)

Med indkøbt foder menes både foderråvarer, foderblandinger (tilskudsfoder), mineralfoder og mælkeerstatning. En liste over godkendte foderstofvirksomheder findes hos NaturErhvervstyrelsen.

Korn er undtaget fra ovenstående krav og kan således købes direkte fra et andet landbrug.

**114 Tilskudsfoder, mineraltilskud, mælkeerstatning m.m. indkøbes fra foderstofvirksomheder, som åbent angiver de enkelte komponenter i blandingen**

(Foderstofloven)

Foderet skal være mærket på dansk med angivelse af råvarer i faldende orden. Den findes på papir eller på emballagen.

Kravet gælder for tilskudsfoder, mineralsk foder og mælkeerstatning.

**115 Ved dyrkning af genmodificerede (GM) afgrøder følges myndighedernes krav**

(Hygiejneforordningen)

Du skal ansøge om godkendelse af dyrkning af GM-afgrøder.

GM-afgrøder skal opbevares sikkert og adskilt fra andre afgrøder. Oplysning om, at der dyrkes GM-afgrøder på bedriften, skal rapporteres til Landbrugs- & Fiskeristyrelsen.

*Dokumentationskrav afsnit 11:*

	Krav	Punkt	Hvor opbevares dokumentation?
Foderfakturaer eller følgesedler over anvendt foder	JA	111 112 113	
Lister over anvendt foder		111 112 113 114	
Foderdeklaration	JA	114	
Journal over GM-dyrkning	JA	115	



## 12 Fodring

### 121 **Dyrene tilbydes foder og vand af god kvalitet og i tilstrækkelige mængder** (Dyreværnsloven, Hygiejneforordningen, Krav fra mejeriet)

Dyrene skal have foder, som giver en tilstrækkelig, alsidig og velafbalanceret næringstilførsel. Foder og vand skal være frisk og af god kvalitet. For at sikre at vandet i stalden er af god kvalitet, foretages en vandanalyse hvert 5. år, hvis du har privat boring.

Dyrene skal fodres efter deres behov, og udfodringen skal være hygiejnisk.

Alle dyr, der er ældre end 14 dage, skal til enhver tid have fri adgang til frisk drikkevand i rigelige mængder. Kalve, der er yngre end 14 dage, skal tilbydes fast foder og vand (se evt. Danske anbefalinger).

Klorering af drikkevand til dyr er tilladt, såfremt koncentrationen ikke overskrider den, der anvendes i kommunalt vand, og under forudsætning af, at der etableres egenkontrol.

### 122 **Foder, som kan påvirke mælkens kvalitet negativt, gives ikke til malkekøer** (Krav fra mejeriet, Anbefaling fra mejeriet)

Fodring med store mængder af f.eks. appelsinpulp, fodermarvkål, kål, løg og lignende foder, som kan påvirke mælkens smag og kvalitet negativt, bør undgås. Vi anbefaler, at du ikke anvender foder med højt sporeindhold til malkekøer, da det øger risikoen for højt sporeindhold i mælken.

Bejdsset korn må ikke anvendes til fodring af dyrene.

Hvis der anvendes planteværnsmidler på afgrøder, som skal bruges til foder, skal de eksisterende, lovbestemte tidsfrister mellem anvendelse og høst følges. Se også kapitel 4.

*Dokumentationskrav afsnit 12:*

	Krav	Punkt	Hvor opbevares dokumentation?
Vandanalyse (krav ved privat boring)	JA	121	
Foderplan		121	
Foderanalyse		121	



## 13 Konservering/tørring og lagring

---

### 131 Konservering/tørring, lagring og udtagning af foder på bedriften tilrettelægges således, at foderkvaliteten ikke forringes

(Hygiejneforordningen, Krav fra mejeriet)

Foderet må ikke forurenes med jord, gylle eller andre uønskede stoffer. Vær særligt opmærksom ved anvendelse af fugtige fodermidler, f.eks. biprodukter fra levnedsmiddelindustrien.

Foderlagre og -udstyr renholdes. Der skal være gode forhold for tilkørsel og udtagning fra siloer og planlagre. Opbevar foder og fodertilsætninger sikkert og adskilt fra planteværnsmidler og andre kemikalier. Foderlageret må ikke forurenes af husdyr, skadedyr eller vilde dyr. Foderet må ikke kunne forurenes med foder til andre dyregrupper, som evt. indeholder animalsk fedt. Ved behov iværksættes skadedyrsbekæmpelse eller bedre forebyggelse ved forbedret bygningsvedligeholdelse.

(se punkt 367).



## 2. Dyrene

---

Vi arbejder for sund mælk produceret af sunde dyr. Produktionen foregår, så dyrenes sundhed og velfærd fremmes. Dagligt tilsyn og omhu er en naturlig del af hverdagen med dyrene fra fødsel til slagtning. Lægemidler anvendes kun til behandling efter dyrlægens anvisninger.

### 21 Dyrenes trivsel

---

#### 210 Alle dyr på stald tilses mindst en gang dagligt. Græssende dyr tilses hyppigt. Alle dyr håndteres med omhu

(Dyreværnsloven, Kalvedirektivet, Krav fra mejeriet)

Dyrene fodres, vandes og passes, så deres behov er dækket. Alle kalve og ungdyr, der ikke fodres ved automater eller efter ædelyst, kan æde samtidig, og hvile uhindret. Syge og utrivelige dyr bliver taget under behandling.

Nyfødte kalve får nødvendig pleje samt rettidig og tilstrækkelig råmælk.

Kalve skal have mulighed for at se og røre andre kalve og bliver auditeret i forhold til de nationale retningslinjer.

#### 211 Udgået

#### 212 Kalve bedøves ved afhorning

(Dyreværnsloven)

Afhorning kan foretages af bedriftens personale, når dyrlægen har bedøvet kalvene. Kalvenes numre skal anføres på tilbageholdelsessedlen/i lægemiddeljournalen.

#### 213 Dyrene holdes rene og velplejede

(Hygiejneforordningen)

Ved rene dyr menes f.eks., at dyrene ikke står med lårkager eller har gødningstilsmudsede ben eller yvere.

Ved velplejede dyr menes f.eks., at du sørger for regelmæssig klovsbeskæring og klipning efter behov, og at dyrene holdes fri for parasitter. Køerne har passende huld i forhold til deres laktationsstadium. Vægt og huld hos kalve og ungdyr er passende i forhold til deres alder og størrelse.

**214 Dyrene kommer på græs, når det er til gavn for dyrenes sundhed og velbefindende**  
(Anbefaling fra mejeriet)

Vi anbefaler, at dyrene kommer på græs. Dyr på græs er meget synligt for omverdenen og forbrugeren, og har dermed indflydelse på landmandens og mejeriets image. Dyrenes tarv kommer imidlertid i første række. Afgræsning er f.eks. ikke til gavn for dyrene i regnfulde perioder med optrådte drivgange. Her er der stor risiko for sundhedsproblemer.

*Dokumentationskrav afsnit 21:*

	Krav	Punkt	Hvor opbevares dokumentation?
Lægemiddeljournal	JA	212	
Tilbageholdelsessedel	JA	212	

## 22 Sunde dyr

---

**221 Bedriften deltager i ydelseskontrol eller tilsvarende**  
(Anbefaling fra mejeriet)

**222 Bedriften deltager i en løbende vurdering af besætningens sundhed og velfærd i samarbejde med dyrlæger og andre relevante rådgivere**  
(Anbefaling fra mejeriet)

**223 Ved sygdomsproblemer i besætningen iværksættes tiltag for at forbedre besætningens sundhed**  
(Krav fra mejeriet)

Ved sygdomsproblemer skal der iværksættes behandling. For sygdomsproblemer, som ikke alene kan forbedres ved en akut behandling, skal der desuden laves en plan for og gennemføres tiltag, der kan forebygge og reducere disse sygdomsproblemer.

**224 I avlsarbejdet tages der udgangspunkt i et helhedsperspektiv, hvor dyrenes robusthed, sundhed og produktionsevne tilgodeses**  
(Anbefaling fra mejeriet)

Vi ønsker robuste malkekøer. Sundhed, frugtbarhed og kælvningsevne er væsentlige egenskaber i det samlede avlsindeks (S-indekset), som danske avlsdyr i dag udvælges efter. Ensidig avl efter ydelse har f.eks. negativ indflydelse på mastitis og reproduktion.

**225 Der forekommer ikke avl med dyr, der har kendte genetiske**



**defekter, som påvirker dyr eller mælk negativt**  
(Branchekrav, Krav fra mejeriet, **Anbefaling fra mejeriet**)

Avlsstrategier gennemføres uden involvering af genetisk manipulation eller kloning eller teknologier, der kan sidestilles med genetisk manipulation eller kloning. Det anbefales at avle efter hornløshed.

**226 Når levende dyr forlader bedriften sker det under hensyntagen til deres transportegnethed**

(Transportforordning, Hygiejneforordning EC NO 852 & 853/2004, Bek. om slagtning og aflivning af dyr).

Slagtekreaturer sendes kun til autoriserede slagterier/slagtehuse. Aflivning og nødslagtning må kun foretages af hertil uddannede personer.

*Dokumentationskrav afsnit 22:*

	Krav	Punkt	Hvor opbevares dokumentation?
Henvisning til kontrakt eller sundhedsrådgivningsaftale		222	
Insemineringstavle eller staldregistreringsblok		224 225	



## 23 Lægemidler

---

### 231 Lægemidler og tilhørende udrustning opbevares sikkert

(Bekendtgørelse nr. 780 af 24. juni 2010 om dyreejeres anvendelse af lægemidler til dyr samt offentlig kontrol og fødevarerivsksomheders egenkontrol med restkoncentrationer, kap.2, Krav fra mejeriet)

Lægemidler skal altid opbevares sikkert og uden risiko for utilsigtet anvendelse og forurening af foder eller mælk.

Lægemidler skal som udgangspunkt opbevares samlet på ét sted, i et skab, skuffe eller lignende. Lægemidler må ikke stå frit tilgængeligt. Hvis lægemidler opbevares på steder, hvor der opbevares mælk eller håndteres mælk eller dyr, skal opbevaring være aflåst.

### 232 Dyrene behandles kun med registrerede og godkendte lægemidler, homøopatiske lægemidler og naturlægemidler, hvor indholdet er kendt

(Bekendtgørelse nr. 780 af 24. juni 2010 om dyreejeres anvendelse af lægemidler til dyr samt offentlig kontrol og fødevarerivsksomheders egenkontrol med restkoncentrationer, kap.2, Krav fra mejeriet)

Behandling af dyr foretages alene af personer, der er godkendt hertil.

Alle behandlinger med lægemidler foretages efter dyrlægens anvisninger og lægemidlets brugsanvisning og registreres i henhold til lovgivningen. Registreringen skal være tilgængelig i mindst 5 år.

Godkendelse og registrering af lægemidler foretages af myndighederne. Hvis der anvendes lægemidler, der ikke receptordineres (naturlægemidler el. lign.), skal leverandøren af lægemidler kunne dokumentere, at midlet er godkendt og registreret, f.eks. ved indlægsseddel eller kopi af markedsføringstilladelse.

### 233 Bedriften sikrer, at mælk fra behandlede køer ikke leveres til mejeriet. Behandlede køer er entydigt mærkede og malkes sidst eller med særligt udstyr, og mælken opsamles separat

(Hygiejneforordningen, Lægemiddeloven, Krav fra mejeriet, Anbefaling fra mejeriet)

Mælk fra køer, som efter medicinsk behandling er pålagt tilbageholdelsestid, må ikke leveres til mejeriet.

Ved behandling med lægemidler tilpasses både behandling og tilbageholdelsestid, så lægemiddelrester i mælken ikke forekommer. F.eks. bør tilbageholdelsestiden forlænges, hvis den behandlede ko producerer mindre mælk end normalt.

Køer, som skal malkes separat, skal mærkes entydigt. Det gælder også i en AMS besætning. I forbindelse med antibiotikabehandling skal dyrene mærkes med to røde ankelbånd før første behandling. I AMS besætninger kan anvendes halebånd. Køerne skal være mærket i hele tilbageholdelsesperioden. I datastyrede malkningssystemer skal behandlede køer registreres, inden behandlingen påbegyndes.

Du har en skriftlig rutine for, hvordan køer mærkes, hvordan behandlede køer håndteres og registreres, og hvordan man malke behandlede køer, eller du kan henvende til dig til Veterinær og Kvalitetsforhold, SEGES for at få hjælp til dette. Personalet, som malke, skal være fortrolig med denne skriftlige rutine.

Ved malkning af behandlede dyr anbefales det at anvende særligt udstyr (spand, separat malkesæt og pulsator), så det sikres, at mælken holdes adskilt fra den mælk, der leveres til mejeriet. Det er et krav, at vakuumforsyning til spanden tilkobles pulsatorledningen (aldrig mælkeledningen), og at udstyret rengøres efter brug.

Individuel mærkning kan undlades i besætninger, hvor behandlede dyr opstaldes og malke i adskilt stald og med særligt malkeanlæg og mælkekøletank, hvorfra mælken ikke leveres til mejeriet.

Mælk, som mistænkes for at indeholde rester af antibiotika, må ikke leveres til mejeriet. Du kan i tvivlstilfælde få mælken testet på mejeriet eller selv teste mælken, som beskrevet i pjecen "Hurtig test for antibiotika" fra SEGES, som du finder på Landmand.dk.

#### **234 Udgået**

#### **235 Bedriften anvender ikke antibiotika til forebyggelse. Antibiotika anvendes kun for at helbrede og lindre sygdom** (Lægemiddelloven)

Brug af antibiotika sker kun ifølge dyrlægens anvisning. Der skal stilles en diagnose, før der anvendes antibiotika.

#### **236 Goldkobehandling med antibiotika tilpasses den enkelte ko** (Lægemiddelloven, Krav fra mejeriet)

Goldkøer må kun behandles med antibiotika, når dyrlægen har påvist et behov. Behandlingen skal journalføres.

- 237 Hormoner gives ikke til dyrene for at øge tilvækst eller mælkeydelse**  
(Lægemiddeloven)
- 238 Bedriftens dyr behandles kun med hormoner, der er godkendt og registreret som lægemidler, til diagnosticerede sygdomme og mangler hos enkeltstående dyr**  
(Lægemiddeloven)
- 239 Hormonel brunstsynchronisering (flokbehandling) anvendes ikke til lakterende dyr og kun på kvier i særlige tilfælde**  
(Krav fra mejeriet)

Ved brunstsynchronisering forstås 2 brunstinducerende injektioner givet til en gruppe af dyr med 9 til 11 dages interval. Punktet udelukker ikke almindelig reproduktionskontrol (brunstinduktion er tilladt på enkelt dyr).

Hvis brunstsynchronisering i særlige tilfælde anvendes på kvier, udfærdiges en dyrlægeerklæring, som beskriver årsag, behandling og dyregruppe.

*Dokumentationskrav afsnit 23:*

	Krav	Punkt	Hvor opbevares dokumentation?
Lægemiddeljournal	JA	232 233 235 236 237 238 239	
Skriftlig rutine for sikker malkning	JA	233	





## 3. Bedriften

---

Bedriften skal fremstå, så besøgende får et godt indtryk af den. Med bedriften menes samtlige produktionssteder med tilhørende mark.

### 31 Generelt om bedriften

---

#### 311 Bedriften gør et godt indtryk på besøgende

(Krav fra mejeriet)

Det umiddelbare indtryk af bedriften skal være tillidsskabende og give et indtryk af, at det er et forsvarligt sted at producere fødevarer. Gårdspladsen og vejen op til bedriften skal være fremkommelig og i god stand. Affald som f.eks. emballage, gammel plastik og jern skal samles og bortskaffes.

Bygninger på bedriften holdes i god stand eller fjernes.

#### 312 Plastik, skrot, batterier og gummidele fra malkeanlægget samt andet affald afleveres i overensstemmelse med bestemmelserne i kommunen. Andre etablerede indsamlingssystemer kan også benyttes

(Miljøbeskyttelsesloven, Hygiejneforordningen)

Farligt affald skal håndteres og opbevares så dyr, personale eller besøgende ikke kommer til skade, og mælken ikke forurenes. Eksempel på farligt affald er spildolie, oliefilter, opløsningsmiddel og medicin.

Du skal aflevere og håndtere farligt affald i overensstemmelse med myndighedernes anvisninger.

#### 313 Køerne kan malkes i tilfælde af strømsvigt på bedriften

(Krav fra mejeriet)

Af hensyn til at opretholde god dyrevelfærd er det vigtigt, at du kan malke dine køer også i tilfælde af strømsvigt. Alle gårde skal have et nødstrømsanlæg eller en skriftlig troværdig plan for, hvordan situationen håndteres i tilfælde af strømsvigt.

Kravet om troværdig plan opfyldes ved mindst et af følgende punkter og ved at udfylde skemaet "Nødstrøm".



1. Der er et stik til nødstrømsforsyning og en aftale om lån/leje af et nødstrømsanlæg, der kan tilsluttes indenfor 6 timer fra strømafbrydelsens start.
2. Besætningen har maksimum 15 køer (ifølge CHR registret), som kan håndmalkes.
3. Der forefindes en traktor/maskindreven vakuumpumpe med nødvendigt tilbehør.
4. Der er en skriftlig plan for effektiv håndtering af malkningen i tilfælde af strømsvigt.

Ved nybygning bør du etablere nødstrømsforsyning. Ved automatisk fodringssystem bør du også have et nødstrømsanlæg, hvis det ikke er muligt at fodre på anden vis. Det anbefales, at du afprøver generatoren regelmæssigt.

## 32 Mælkerummet

---

Mælkerummet er et rum, hvor der håndteres og opbevares fødevarer. Det er et rum, hvori hele eller dele af mælkekøletanken er placeret, og hvor mælken afhentes til mejeriet, eller et rum i forbindelse med udendørs tanke, hvor tilslutningsstudsene og alle øvrige rørforbindelser er ført til, og hvor mælken afhentes.

### 321 Mælkerummet holdes i god hygiejnisk stand og holdes rent og opryddet samt frit for husdyr, gnavere og fluer (Hygiejneforordningen)

Man skal kunne komme til mælkerummet uden at passere stalden.

Loven foreskriver bl.a., at dyr ikke må opholde sig i mælkerummet. Ud over at være i en god hygiejnisk stand, rent, opryddet og lugte rent, skal mælkerummet have god ventilation og sikres mod skadedyr. Vinduer og døre holdes lukkede eller afskærmede.

Der er ikke direkte adgang til toilet fra mælkerummet.

Udstyr til mælkefodring af kalve må forefindes i mælkerummet, når det er rengjort efter brug og mælkerummet holdes i en opryddet tilstand.

Kontakt altid mejeriet ved ny- og ombygning af mælkerum.  
(Se branchekode)

**322 Vægge, loft og gulve i malkestald og i rum eller områder, hvor mælken håndteres, nedkøles eller opbevares, er lette at rengøre og desinficere**

(Hygiejneforordningen)

Det vil sige, at vægge, loft og gulve skal være hele, vandafvisende og lette at rengøre. Gulvet skal være selvdrænende, og afløb skal være forsynet med vandlås. Der henvises til "Vejledning i indretning af mælkerum".

**323 Der er adgang til rindende varmt og koldt vand i tilstrækkelige mængder i mælkerummet**

(Hygiejneforordningen, Krav fra mejeriet)

Det gælder f.eks. til aktiviteter som bl.a. forskyl og vask af malkeanlæg og mælkekøletank. (Se branchekode).

**324 Der er en dør mellem mælkerummet, stalden og malkestalden, hvis der er adgang mellem disse rum**

(Hygiejneforordningen)

Alle adgangsveje til mælkerummet, herunder mellem mælkerum, stald og malkeafdeling, skal være lukket med en dør. Dørene, gerne selvlukkende, skal slutte tæt for at forhindre gnavere og andre dyr i at komme ind i mælkerummet. Dørene skal holdes lukket. (Se branchekode)

**325 I mælkerummet opbevares kun produkter, der har med mælkehåndteringen at gøre, forudsat at der ikke er nogen risiko for, at mælken kan forurennes**

(Hygiejneforordningen)

Mælkerummet må ikke anvendes som opbevaringsrum, og produkter, som ikke kan identificeres, må ikke opbevares i mælkerummet.

Du skal opbevare vaske- og desinfektionsmidler sikkert, så de ikke kan forurene mælken, hvis beholderne f.eks. vælter. (Se branchekode).

**326 Kemiske bekæmpelsesmidler, f.eks. fluegift, anvendes ikke i mælkerummet**

(Krav fra mejeriet)

Som alternativ til fluegift kan du bruge mekaniske fælder med lokkemiddel, klister eller UV-fælder, der placeres, så mælken ikke forurennes.

## 33 Mælkekøletanken

---

### 331 Mælkekøletanken anbefales forsynet med tankalarm, der ud over alarmfunktion løbende registrerer temperatur på mælken og rengøringsforløbet (Anbefaling fra mejeriet)

Du kan få yderligere information om krav til og indkøb af tankalarm hos mejeriet.

En tankalarm er en computerenhed monteret på eller ved mælkekøletanken, som registrerer forhold og hændelser vedrørende mælken og mælkekøletanken.

Formålet med tankalarmen er at overvåge, synliggøre og dokumentere mælkens opbevaringsforhold i mælkekøletanken og dermed bidrage til opretholdelse af mælkens kvalitet.

Tankalarmen er en fuldautomatisk enhed, der under normale forhold ikke skal betjenes. En tankalarm kan være integreret i mælkekøletankens styreenhed.

Tankalarmens alarmfunktion kan afgive en kritisk og instruktiv alarm. Tankalarmen lagrer målte værdier og kan således bruges til dokumentation.

Det er mælkeproducentens ansvar at agere på en tankalarm.

### 332 En tankalarm installeres ved udskiftning af mælkekøletank (Krav fra mejeriet)

Fabriksnye mælkekøletanke skal være forsynet med tankalarm.

Tankalarmer, som er installeret før 1. april 2009, er godkendt.

Tankalarmer, som er installeret efter 1. april 2009, skal kunne vise følgende tre kritiske alarmer:

Strømafbrydelse over 30 minutter<sup>1</sup>

Manglende omrøring over 60 minutter<sup>1</sup>

Mælketemperatur over 9° C i 3 timer<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Sammenhængende tid

De tankalarmer, som opfylder mejeriets tekniske specifikation for tankvagter, er på den "Grønne liste" og kan rekvireres hos Veterinær & Kvalitetsforhold, SEGES.

### 333 **Kølesystemet til mælkekøletanken indeholder godkendt kølemiddel**

(Miljøbeskyttelsesloven)

- R12 anvendes ikke
- R22 (HCFC) må ikke anvendes i nye anlæg og må ikke bruges som genbrugskølemiddel på eksisterende tanke. Der må heller ikke "toppes op" med R22.

Kølemidlet skal fremgå af skilt på tanken eller logbogen for mælkekøletanken.

R12 og R22 er skadelige for ozonlaget. Der findes i dag alternative løsninger. Det mest anvendte kølemiddel til køleanlæg på bedriften er HFC 134a, som er en kraftig drivhusgas. Udviklingen går i retning af at anvende naturlige kølemidler som f.eks. propan. Alle kølemidler skal håndteres, så udslip til omgivelserne undgås.

### 334 **Kølesystem til mælkekøletanken tæthedsprøves af et autoriseret kølefirma med maksimalt 12 måneders mellemrum**

(Fødevareloven)

Ved udslip af kølemiddel er der risiko for dårlig køleevne samt forurening af miljøet. Dokumentation for årlig tæthedsprøvning noteres i mælkekøletankens logbog eller servicereport. Det anbefales, at du ud over tæthedsprøvningen får udført regelmæssig service på køleanlægget.

(Se branchekode)

### 335 **Ved skrotning tømmes mælkekøletanken for kølemiddel. Arbejdet udføres af et autoriseret kølefirma**

(Miljøbeskyttelsesloven)

Ved skrotning eller salg af mælkekøletank aftappes og håndteres kølemidlet efter rette anvisninger. Arbejdet udføres af et autoriseret kølefirma, som også dokumenterer den aftappede og håndterede mængde kølemiddel.

### 336 **Vaskefaciliteter og vandforsyning er dimensioneret, og rengøringsmidler doseret, så en tilfredsstillende rengøring af mælkekøletanken opnås. Rengøringsmidlerne er fri for klor**

(Hygiejneforordningen, Krav fra mejeriet, Anbefaling fra mejeriet)

For at forhindre bakterievækst skal tanken rengøres tilfredsstillende efter hver tømning.

Et godt vaskeresultat opnås ved lunkent forskyl (35-38 °C), vask ved høj temperatur på 60-80 °C (målt ved udløbet) i minimum 5 minutter, tilstrækkelig vandmængde/flow ved korrekt temperatur under hele rengøringen og det/de rigtige rengøringsmiddel/-midler i rigtig dosering. For at opnå tilstrækkelig høj vasketemperatur skal det varme vand have en indgangstemperatur på 85-90 °C. Rengøringen afsluttes inden vaskevandets sluttemperatur når

under 42,0 °C (målt ved udløbet) og skal måles jævnligt. Anbefalingen er at måle indgangs- og sluttemperaturen mindst én gang om måneden.

Rengørings- og desinfektionsmidler skal udskylles, inden tanken igen tages i brug.

Vasken fjerner mælkerester og smuds bedst ved at anvende 5-trins vask med vekslende surt og basisk rengøringsmiddel. Det anbefales, at vasken efter behov efterfølges af desinfektion, der dræber eller hæmmer vækst af eventuelt overlevende bakterier.

Særligt gælder, at midler til vask/desinfektion af malkeudstyr og overflader ikke må indeholde kvarternære ammoniumforbindelser (QAC).

Det anbefales, at du har beskrevet, hvordan rengøring af mælkekøletanken gennemføres på bedriften. Se dokumentationsbilag for forslag til vaskerutine.

Det anbefales at anvende rengøringsmidler, der er fri for klor. Anvendelse af disse rengøringsmidler mindsker miljøbelastningen på bedriften og forbedrer arbejdsmiljøet.

#### *Dokumentationskrav afsnit 33:*

	Krav	Punkt	Hvor opbevares dokumentation?
Skilt på tank eller logbog servicereport	JA	333	
Servicerapport eller logbog	JA	334 335	
Jævnlig kontrol af at vaskevandets sluttemperatur er over 42° C	JA	336	
Månedlig kontrol af vaskevandets indgangs- og sluttemperatur		336	
Beskrevet vaskerutine		336	



## 34 Malkeanlægget

---

I malkegrav og i rummet på kontrolsiden af et AMS-anlæg håndteres også fødevarer, og derfor skal disse områder være rengjorte og i god hygiejnisk stand.

### 341 **Materialet i malkeanlægget og mælkekøletanken er modstandsdygtigt over for korrosion og godkendt til håndtering af fødevarer** (Fødevareloven)

Leverandørerne af malkeanlæggene skal kunne dokumentere, at de overholder gældende lovgivning. Ved service og udskiftning skal dele til malkeanlægget være mærket "til fødevarer" eller tilsvarende symbol eller mærkning, alternativt skal det fremgå af følgeseddel. Du kan se symbolet under henvisningerne i afsnit 91.

Korrekt mærkning er din sikkerhed for, at reservedele ikke indeholder "blødgørere" til plast og gummi, de såkaldte ftalater. Ftalater er mistænkt for at virke hormonforstyrrende på dyr og mennesker.  
(Se branchekode).

### 342 **Udstyr, der anvendes til malkning, er vel vedligeholdt og i en sådan stand, at der ikke er nogen risiko for forringelse af mælkens kvalitet eller dyrenes sundhed** (Hygiejneforordningen, Krav fra mejeriet)

Malkeanlægget skal gennemgå regelmæssige serviceeftersyn. Ombytning af pattegummi og andet udstyr skal ske i overensstemmelse med brugsanvisningen.

Du kan selv udføre service af malkeanlægget, når du noterer det udførte arbejde i en service-rapport eller logbog.

Ved at servicere malkeanlægget kan du blandt andet undgå fejl omkring vakuum og slitage af gummidele, som har stor betydning for yversundheden, celletal, kimtal og mælkens smag.  
(Se branchekode)

### 343 **Vand, som anvendes i forbindelse med malkning og rengøring, er af den kvalitet, myndighederne foreskriver** (Hygiejneforordningen)

Vandet, du anvender til rengøring af malkeanlægget, skal være af drikkevandskvalitet. Det betyder, at du skal være tilsluttet kommunalt vand eller ved en årlig vandanalyse fra egen boring sikre, at vandet er af drikkevandskvalitet.  
(Se branchekode).

**344 Bedriften køber kun desinfektionsmidler, der er godkendt af myndighederne**  
(Hygiejneforordningen)

I afsnit 91 finder du henvisninger til en liste over godkendte desinfektionsmidler. Desinfektionsmidler til brug i forbindelse med mælkeproduktion skal være godkendt af myndighederne.

(Se branchekode)

**345 Vaskefaciliteter og vandforsyning er dimensioneret, og rengøringsmidler er doseret, så en tilfredsstillende rengøring af malkeanlæg opnås. Rengøringsmidlerne er fri for klor**  
(Hygiejneforordningen, Krav fra mejeriet, Anbefaling fra mejeriet)

Malkeanlægget rengøres tilfredsstillende efter hver malkning. I AMS-anlæg skal rengøring og filterskift foretages mindst to gange pr. døgn. Det anbefales, at rengøring og filterskift foretages oftere.

Vaskevandets sluttemperatur skal minimum være 42,0 °C og skal måles jævnligt. Anbefalingen er at måle indgangs- og sluttemperaturen mindst én gang om måneden. (For vaske-rutiner se punkt 336).

Du skal dokumentere kontrollen af vandtemperaturen ved at føre optegnelser.

Særligt gælder, at midler til vask/desinfektion af malkeudstyr og overflader ikke må indeholde kvarternære ammoniumforbindelser (QAC).

Det anbefales at anvende rengøringsmidler, der er fri for klor. Anvendelse af disse rengøringsmidler mindsker miljøbelastningen på gården og forbedrer arbejdsmiljøet.

Det anbefales, at du har beskrevet, hvordan rengøring af malkeanlægget gennemføres på gården.

(Se branchekode)

**346 Gårde som malker køerne med AMS følger til enhver tid gældende særregler**  
(Branchekrav, Krav fra mejeriet)

AMS står for Automatiske Malke Systemer. Systemerne skal pr. 1. januar 2006:

- Automatisk udpege unormal mælk fra den enkelte ko med samme resultat som ved den visuelle kontrol (formalkning).
- Automatisk frasortere den unormale mælk inden eller under malkning.  
(Se branchekode).



### 347 Længden af mælkeledninger bør være kortest mulig, og de bør være isolerede, så mælke-kvaliteten sikres

(Anbefaling fra Mejeriet)

Ved lange mælkeledninger er der risiko for, at der dannes frie fedtsyre (FFA), som kan give smagsfejl i mælken. Desuden er der risiko for nedsat flow og fald i vandtemperaturen, så rengøringen ikke har tilstrækkelig effekt, og der kan vokse bakterier på mælkeledningens inderside.

Det er svært at bibeholde mælkens og rengøringsvæskens temperatur i mælkeledninger ved udsving i omgivelsernes temperatur, så det anbefales derfor, at rørene er isolerede.

Vinklede rør og bøjninger i forskellige niveauer skal i videst mulig omfang undgås.

#### Dokumentationskrav afsnit 34:

	Krav	Punkt	Hvor opbevares dokumentation?
Udskiftning af gummidele og kontrol af va-kuum	JA	342	
Vandanalyse (egen boring eller kommunalt vand)	JA	343	
Fakturaer eller følgesedler	JA	344	
Jævnlig kontrol af vaskevandets sluttemperatur	JA	345	
Månedlig kontrol vaskevandets indgangs- og sluttemperatur		345	
Beskrevet vaskerutine		345	



## 35 Malkning

---

### 351 Mælken, som leveres til mejeriet, er af normal sammensætning

(Hygiejneforordningen)

Mælk med synlige forandringer leveres ikke til mejeriet. Mælk fra begyndelsen af laktationen eller mælk produceret i forbindelse med goldningen leveres ikke til mejeriet. Efter kælvning opnås i de fleste tilfælde normal mælk efter ca. 3 dage (ca. 5 malkninger med malkning 2 gange om dagen). Ved ydelse under 8-10 kg øges risikoen for smagsfejl.

Mælken skal før malkning kontrolleres enten visuelt eller på en anden passende måde. De til enhver tid gældende regler for AMS-anlæg skal efterleves.

Mælken skal filtreres før indpumpning i mælkekøletanken. Mælk fra køer med symptomer på smitsomme sygdomme eller forgiftning må ikke leveres.

(Se branchekode)

### 352 Ved malkning er patter og tilgrænsende yverdele godt rengjort

(Hygiejneforordningen)

Det er vigtigt, at du tørrer patterne grundigt af inden malkning, så du fjerner skidt, gødning og sporer. Det er også vigtigt, at patterne er frie for eventuelle rester af patterengøringsmidler. Sådan opretholder du et lavt celletal hos køerne og undgår forurening eller højt sporeindhold i mælken. Anvend mindst én ren klud pr. ko. Ved AMS kan børste eller anden teknologi anvendes.

(Se branchekode)



### 353 Anvendelse af medicin, yverpleje-, klovpleje- og desinfektionsmidler foregår så mælken ikke forurenes

(Hygiejneforordningen, Krav fra mejerierne, Anbefaling fra mejerierne)

Medicin anvendes ikke i forbindelse med malkning. Dog må der behandles med oxytocin før og under malkning.

Desinfektions- og yverplejemidler, der er godkendt til brug før malkning, må påføres eller sprayes før malkning, hvis der efterfølgende udføres en pattevask/aftørring inden malkning.

Klovvask eller anvendelse af klovdesinfektionsmidler foregår enten før eller efter malkning.

Særligt gælder, at midler til klovvask, klovdesinfektion, yverpleje og vask/desinfektion af malkeudstyr og overflader ikke må indeholde kvarternære ammoniumforbindelser (QAC).

Overflader på lokaler, der støder op til områder, hvor mælken håndteres, må fortsat afvaskes/desinficeres med disse midler, såfremt der udvises særlig omhu for, at mælken ikke forurenes.

Midlerne skal være godkendt af myndighederne. I afsnit 91 finder du henvisninger til listen over godkendte midler.

#### Dokumentationskrav afsnit 35:

	Krav	Punkt	Hvor opbevares dokumentation?
Fakturaer eller følgesedler	JA	353	

## 36 Stald og andre bygninger på bedriften

---

- 361 Ved nybygning eller omfattende ombygning af eksisterende stalde bygges løsdrift. Anbefalingerne i "Indretning af stalde til kvæg" følges**  
(Anbefaling fra mejeriet, Lov om hold af malkekvæg)

Ifølge Lov om hold af malkekvæg og deres afkom er det ikke tilladt at bygge eller udvide bindestalde efter den 1. juli 2010. Bindestalde må ikke anvendes efter den 1. juli 2022.

- 362 Båse og sengebåse holdes rene, og dyrene ligger blødt og tørt**  
(Lov om hold af malkekvæg, Kalvedirektivet, Branchekrav, Krav fra mejeriet)

Med "blødt" menes, at materialet i en vis udstrækning kan forme sig efter dyret. Et blødt underlag skal være af god hygiejnisk kvalitet.

Alle lejer holdes tørre og rene for foderrester og gødning.

Kalve under 2 uger skal have strøelse, så lejet også er blødt.

Kalve over 2 uger bør have strøelse, så lejet også er blødt.

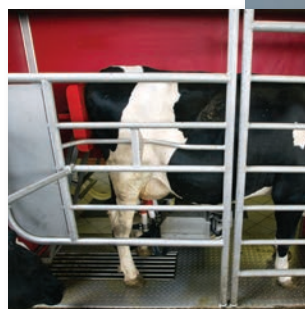
- 363 Stalden indrettes med kælvningsboks ved ny- eller ombygning**  
(Krav fra mejeriet)

Senest ved nybyggeri eller ombygning skal alle stalde indrettes med et separat afskærmet område til kælvende dyr. Syge og kælvende dyr holdes adskilte.

- 364 Kalve under 6 måneder står ikke bundet**  
(Dyreværnsloven)

- 365 Stalde til dyr, andre bygninger til mælkeproduktion samt afgrænsningsmarker og drivgange holdes i en sådan stand, at gode forhold for både malkning, hygiejne, dyresundhed og dyrevelfærd tilgodeses**  
(Hygiejneforordningen, Dyreværnsloven)

Dyr må ikke kunne skades direkte eller indirekte af nærmiljøet. Gulv og liggebåse skal have en jævn og skridsikker overflade. Stalden skal være passende ventileret, og klimaet skal være tilpasset opstaldningsformen.



Stalden skal have vinduer eller anden form for lysåbning for dagslys.

Dårlige, optrampede driveveje kan give problemer med klovskafer og klovsygdomme. God hygiejne forebygger problemer med yver og sporer.  
(Se branchekode).

**366 Tankvognens holdeplads er ren og adskilt fra køernes passage ind og ud af stalden**  
(Krav fra mejeriet)

Holdepladsen skal være ren og fri for mudder og gødning. Overfladen er af beton, asfalt, vasket grus/singels eller tilsvarende. Ved holdeplads forstås den plads, hvor tankvognen parkerer i forbindelse med mælkeafhentning samt chaufførens arbejdsområde omkring bilen og frem til mælkerummet.

Sugeslangen skal kunne holdes ren for at undgå at overføre smitte mellem bedrifterne.

**367 Forekomst af insekter, gnavere og andre skadedyr minimeres. Ved konstateret behov bekæmpes skadedyrene**  
(Hygiejneforordningen, Miljøbeskyttelsesloven)

Hvis bekæmpelsen sker med gift, er det vigtigt, at det sker, så der ikke er nogen risiko for, at foderet forurenes, eller at dyr eller mennesker kommer til skade. Evt. skadedyrsbekæmpelse skal dokumenteres. Dokumentationen skal opbevares i 5 år.

**368 Fjerkræ og svin holdes adskilt fra kostalden og mælkerummet**  
(Krav fra mejeriet)

Fjerkræ og svin skal holdes adskilt fra bygninger/produktionsfaciliteter der er omfattet af Kvalitetsprogrammet For Gården

*Dokumentationskrav afsnit 36:*

	Krav	Punkt	Hvor opbevares dokumentation?
Aftale for bekæmpelse af skadedyr (krav ved behov)	(JA)	367	

## 37 Smittebeskyttelse

---

### 371 Alle dyr er mærket og registreret

(Lov om sygdomme og infektioner hos dyr)

Du skal bruge de i loven foreskrevne mærker til kvæg. Dokumentationen skal opbevares i 5 år.

### 372 Personer, som arbejder i stalden, opretholder en høj personlig hygiejne, bl.a. ved at bære rent tøj og vaske hænder efter behov. Disse krav gælder især i forbindelse med malkning og mælkehåndtering

(Hygiejneforordningen)

Hensigten er at mindske risikoen for overførelse af forurening eller smitte mellem malkeren og den rå mælk.

Der skal være mulighed for at vaske hænder i eller i nærheden af mælkerummet.

Der skal være mulighed for at vaske hænderne i malkestalden.

(Se branchekode)

### 373 Personer, der vil kunne overføre smitte til mælk, dyr og mennesker, deltager ikke i malkningen eller mælkehåndteringen.

(Hygiejneforordningen, Krav fra mejeriet)

For at undgå smitte anbefales det, at malkeren bruger overtrækshandsker, f.eks. tynde engangshandsker. Hvis malkeren har sår på hænderne skal der anvendes engangshandsker. Vær opmærksom på, at personer, der kommer fra, eller har rejst i visse lande, kan overføre smittesomme sygdomme til besætningen.

### 374 Der skal gå mindst 48 timer efter et besøg i en udenlandsk dyrebesætning, inden der er kontakt til en besætning. Dette gælder både besøgende og bedriftens eget personale

(Brancheanbefaling, Anbefaling fra mejeriet)

Tøj og fodtøj vaskes og desinficeres efter besøg i udlandet.

### **375 Særligt tøj og støvler forefindes til erhvervsrelaterede besøg på bedriften**

(Anbefaling fra mejeriet)

Vi anbefaler, at du har rent tøj og rene støvler til rådighed til erhvervsrelaterede besøgende. Tøjet og støvlerne skal virke indbydende.

Besøg af børnehaver, skoler, gæster til åbent-hus-arrangementer m.m. udgør en mindre risiko end besøgende, der kan have været i kontakt med klovbærende dyr for nylig.

### **376 Ved ny- og ombygning etableres en separat indgang til stalden, hvor der er mulighed for vask og desinfektion**

(Anbefaling fra mejeriet)

### **377 Ved afhentning af dyr går vognmanden ikke ind i stalden og henter dyrene**

(Anbefaling fra mejeriet)

For at mindske risikoen for smitte skal vognmanden undgå at gå ind i stalden. Hvis det ikke kan undgås, anvendes overtrækstøj, og støvlerne vaskes imellem besøg i forskellige besætninger.

### **378 Ved ny- og ombygning etableres og anvendes udleveringsfaciliteter til dyrene**

(Anbefaling fra mejeriet)

Udleveringsfaciliteter i form af båse eller bokse er en god måde at sikre, at vognmanden ikke kommer i kontakt med den øvrige besætning. I afsnit 91 henviser vi til vejledende eksempler.

### **379 Bedriften deltager i eksisterende nationale bekæmpelsesprogrammer**

(Lov om hold af dyr, Anbefaling fra mejeriet)

Ved mistanke om smitte med paratuberculose (*Mycobacterium paratuberculosis*, MAP) anbefales det at tilmelde besætningen til "Operation paratuberculose", saneringsprogram fra Veterinær & Kvalitetsforhold, SEGES.

Danmark er officielt fri fra leukose, tuberkulose, brucellose, mund- og klovsyge, IBR/IPV og BVD.

Besætninger, der er i salmonella-niveau 2, anbefales at iværksætte saneringsprogram for Salmonella Dublin i samarbejde med de lokale rådgivere.

**3710 Ved import af levende dyr til besætningen følges anbefalinger fra Veterinær og Kvalitetsforhold, SEGES**

(Anbefaling fra mejeriet)

Med import menes indførelse over landegrænser. Grænsekontrollen i EU vedrørende dyr er ved stalddøren.

**3711 Regler og anbefalinger vedrørende import af sæd og embryoner følges**

(Lov om hold af dyr)

Håndtering af embryoner skal ske af godkendte ET-dyrlæger eller DT-inseminører.

ET-dyrlæger og DT-inseminører skal kunne dokumentere deres arbejde over for myndighederne.

Importerer du sæd, må du ikke sælge sæden videre til andre landmænd pga. smitterisiko. Evt. privat import af sæd skal ske fra EU-godkendte tyrestationer, og du skal være registreret som importør hos den lokale fødevareregion.

**3712 Selvdøde eller aflivede dyr opbevares tildækket eller bag afskærmning, indtil de afhentes til destruktion**

(Hygiejneforordningen, Krav fra mejeriet)

Døde dyr, der ligger utildækkede og synligt fremme f.eks. ved vejen, gør et meget stærkt indtryk på personer uden tilknytning til landbruget og giver et dårligt image.

Døde dyr og destruktionsbilen udgør en betydelig smitterisiko for bedriftens besætning. Afhentningspladsen bør derfor ligge uden for det område, hvor dyrene færdes og foderhåndteringen sker, samt adskilt fra tankvognens holdeplads og indgangen til mælkerummet.

Se henvisninger i afsnit 91.

*Dokumentationskrav afsnit 37:*

	Krav	Punkt	Hvor opbevares dokumentation?
Udskrift fra Dyreregistreringen eller Staldregistreringsblokken	JA	371	



- 381 Besætningens medarbejdere skal være hensigtsmæssigt instruerede i de forskellige arbejdsopgaver og mulige risici for dyr og menneskers sundhed samt forurening af mælken.**

(Hygiejneforordningen)

Rutinerne skal findes på et sprog, som medarbejderne forstår. Vigtige områder, som de skal instrueres om:

Dyrenes sundhed og velfærd

Foder- og mælkehygiejne

Medicinanvendelse

Affaldshåndtering

Anvendelse af kemikalier

## 4. Miljøet

---

Vi arbejder for at udnytte bedriftens ressourcer bedst muligt, så næringsstoffer udnyttes i bedriftens kredsløb. Vi kender oprindelsen af de produktionsmidler, vi tilfører jorden, og arbejder forsvarligt med planteværnsmidler.

### 41 I forbindelse med driften af bedriften tages der hensyn til de forskellige naturtyper og den biologiske mangfoldighed

(Anbefaling fra mejeriet)

### 42 Al anvendelse af næringsstoffet kvælstof (N) dokumenteres

(Miljøbeskyttelsesloven)

Ved hjælp af et gødningsregnskab skal du kunne dokumentere al anvendelse af kvælstof (N) på din gård.

### 43 Al anvendelse af næringsstoffet fosfor (P) og kali (K) dokumenteres

(Anbefaling fra mejeriet)

Vi anbefaler, at du ved hjælp af en mark- og gødningsplan sørger for, at næringsstofferne udnyttes optimalt i bedriftens kredsløb og optimerer anvendelsen .

### 44 Bedriften opstiller næringsstofbalancer for kvælstof (N) og fosfor (P)

(Anbefaling fra mejeriet)

Vi anbefaler, at du sørger for, at næringsstofferne bliver i bedriftens kredsløb. Også her er mark- og gødningsplanen et vigtigt redskab.

### 45 Spildevandsslam spredes ikke på marker, der anvendes af bedriften

(Branchekrav, Krav fra mejeriet)

Pga. risiko for uønskede stoffer må du ikke gøde med spildevandsslam fra offentlige rensningsanlæg eller fra private rensningsanlæg, som behandler husspildevand.

Mejeriet har godkendt "Branchepolitik for spildevandsslam". Se henvisninger i afsnit 91.



### **Kortfattede definitioner**

#### **Spildevandsslam**

Organisk gødningsprodukt som stammer fra mennesker. Stammer fra kommunale rensningsanlæg, hvor det har været udsat for mekanisk, biologisk eller kemisk rensning.

#### **Køkken og madaffald**

I henhold til biproduktordningen er det affaldsfødevarer, som stammer fra restauranter, cateringsvirksomheder og køkkener, herunder centralkøkkener og husholdningskøkkener. Kan anvendes i biogasanlæg eller forarbejdes til gødningsstoffer og jordforbedringsmidler.

#### **Animalske biprodukter og afledte produkter**

Produkt der er sporbart og risikovurderet og stammer fra hele eller dele af dyr eller animalske produkter, som ikke er bestemt til forbrug.

#### **Øvrige rest- og biprodukter**

Produkt der er sporbart og risikovurderet og stammer fra fødevarer eller foderstofvirksomhed, som ikke er bestemt til forbrug.

#### **46 Bedriften overholder særlige regler for gylle fra biogasanlæg samt spredning af kompostet affald m.m.**

(Miljøbeskyttelsesloven)

Mejeriudvalget har godkendt "Branchepolitik for spildevandsslam". Herunder at der ikke må spredes spildevandsslam fra offentlige rensningsanlæg eller fra private rensningsanlæg, som behandler husspildevand på markerne.

For øvrige fraktioner (restprodukter, biprodukter og lign.) og overgangsordning m.v. henvises til branchepolitik. Se henvisninger i afsnit 91.

#### **47 Indkøbt grovfoder har ikke været dyrket på marker, der har fået tilført spildevandsslam**

(Branchekrav, Krav fra mejeriet)

Grovfoder, omfattet af reglen, er defineret som afgrøder, der høstes saftspændte, f.eks. roer, helsæd, græs og hø. Reglen omfatter også varmebehandlet grøntfoder, f.eks. grøntpiller.

Sælger skal dokumentere, at foderet ikke har været dyrket på marker, der er tilført spildevandsslam, jf. afsnit 45. Dette gælder også grovfoder, der er indkøbt igennem et eller flere led.

#### **48 På marker, hvor der er spredt spildevandsslam, må der ikke dyrkes grovfoder i 3 år fra spredningstidspunktet**

(Branchekrav, Krav fra mejeriet)

Bemærk, at mejeriets krav er 3 år, mens branchepolitikken kun er 1 år.

#### 49 **Alle kemikalier anvendes forsvarligt**

(Miljøloven, Hygiejneforordningen)

Kemikalier anvendes i overensstemmelse med leverandørens brugsanvisning og således, at der ikke er risiko for forurening af foder og mælk, eller risiko for at mennesker og dyr kommer til skade.

Anvendte planteværnsmidler skal være godkendt. Planteværnsmidler må kun anvendes på de afgrøder og i de doseringer, de er godkendt til. Det anbefales, at du tilstræber et lavt behandlingsindeks. Der skal føres en sprøjtejournale, også når sprøjtning udføres af maskinstation.

#### 410 **Alle kemikalier opbevares forsvarligt, utilgængeligt for børn og dyr og adskilt fra levnedsmidler, drikkevarer og foderstoffer**

(Miljøloven, Hygiejneforordningen)

Kemikalier lagres, så der ikke er risiko for forurening af foder og mælk, eller risiko for at mennesker og dyr kommer til skade. Opbevaring sker i originalemballagen eller i tydeligt mærkede emballager, så der ikke tages fejl af kemikalierne.

Planteværnsmidler skal opbevares aflåst. Aflåst kummefryser opfylder kravene. Opbevaringsrummet skal være ventileret og uden gulvafløb, og gulvet skal være tæt.

#### *Dokumentationskrav kapitel 4:*

	Krav	Punkt	Hvor opbevares dokumentation?
Gødningsregnskab	JA	42 48	
Mark- og gødningsplan	JA	45	
Fakturaer eller følgesedler	JA	47	
Kontrakt for foderindkøb		47	
Leverandørbrugsanvisninger. Fakturaer eller følgesedler	JA	49	



## 5. Beredskab

---

Dyrevelfærd og god mælkekvalitet skal opretholdes. Det gælder også, hvis dem, der til daglig udfører arbejdet på bedriften, bliver ramt af uheld eller sygdom, eller hvis andre uheld rammer bedriften. Du mindsker risikoen for uheld og følgerne heraf ved at beskrive rutinerne for arbejdet på bedriften og sørge for, at bedriftens medarbejdere kender til dem. En telefonliste på et let tilgængeligt sted er et vigtigt hjælpemiddel til at få fat i den rigtige hjælp.

### 51 Beredskab

---

Vi anbefaler, at du som minimum beskriver rutiner for tiltag, som iværksættes ved følgende hændelser:

- Manglende nedkøling af mælk (afsnit 511)
- Lægemiddelrester eller anden forurening af mælken (afsnit 512)
- Strømafbrydelse (afsnit 513)
- Forurening af foder eller vand til dyrene (afsnit 514)
- Daglig malkning (afsnit 515).

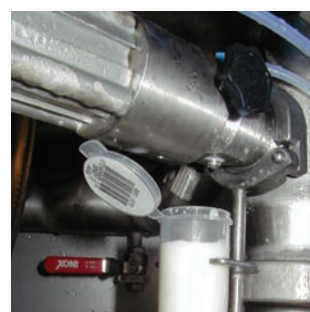
Det er desuden en god idé at have rutiner for tiltag i forbindelse med brand og naturkatastrofer, som f.eks. orkan eller oversvømmelse.

Hjælpekema kan rekvireres hos Veterinær & Kvalitetsforhold, SEGES og kan anvendes til at beskrive bedriftens rutiner ved forskellige problemer.

#### 511 Manglende nedkøling af mælk

Mælk med kølebrist må ikke leveres (se afhentningsreglerne afsnit 63). Hvis nedkøling af mælken er svigtet, kan du kontakte mejeriet for at få afklaret, hvad der skal ske med mælken. Kasseret mælk skal ledes til gylleafløb. Det røde STOP-skilt anvendes.

*(Se branchekode)*



## 512 Lægemiddelrester eller anden forurening af mælken

Mælk med lægemiddelrester eller forurening må ikke leveres til mejeriet. Hvis der er mistanke om forurening af mælk, skal der tages kontakt til mejeriet. Det røde STOP-skilt anvendes. Se også punkt 628.

I tvivlstilfælde kan du få en vejledende analyse af en prøve efter aftale med mejeriet. Selvom der ikke påvises syrningshæmmere ved den vejledende analyse, er mælkens kvalitet stadig dit ansvar, såfremt den leveres.

Forurenede mælk må ikke leveres til mejeriet. Kasseret mælk skal ledes til gyllefløb.  
(Se branchekode)

## 513 Strømafbyrdelse

Lovgivningen forlanger, at du kan redegøre for, hvordan dyrene beskyttes ved strømafbyrdelse. Det er vigtigt, at dyrene har adgang til foder og vand og kan malkes. Se også punkt 313.

## 514 Forurening af foder eller vand til dyrene

Hvis du har mistanke om, at foder eller vand er blevet forurenede, må du ikke anvende det til dyrene. Hvis det handler om luftforureninger, følges myndighedernes anvisninger.

Kontakt din fodringsrådgiver og/eller dyrlæge for nærmere råd og bistand.

## 515 Daglig malkning

Visse sygdomme hos kvæg kan overføres til mennesker (zoonoser) og tilsvarende kan visse sygdomme hos mennesker overføres til dyr.

Hvis din besætning rammes af sygdomsudbrud, hvor smitte kan overføres til mennesker skal du, i samråd med din dyrlæge, beskrive og iværksætte tiltag, som minimerer risikoen for, at du og dine medarbejdere udsættes for at blive smittet.

Tilsvarende skal der træffes forholdsregler for at minimere smitte, som kan overføres til dyr eller mælk, fra de personer som omgås og håndterer dyr og mælk.



## 6. Afhentning af mælk

---

Dette kapitel rummer mejeriets anbefalinger for afhentning af mælk.

### 61 Nybygning og større ændringer på bedriften

---

- 611 Ved nybygning eller ændringer på bedriften, hvor afhentning af mælk, som det er beskrevet i kapitel 6, påvirkes, gælder, at mejeriets langsigtede mål bliver til krav**  
(Anbefaling fra mejeriet)

Det er vigtigt, at du tilpasser nybygning eller større ændringer på bedriften til de langsigtede mål, da det ellers efterfølgende kan være nødvendigt med omkostningskrævende ændringer. Kontakt mejeriet i planlægningsfasen. Se "Indretning af mælkerum - Vejledning" som findes på [www.maelke kvalitet.dk](http://www.maelke kvalitet.dk).

Muligheden for at kunne afhente mælken uafhængigt af bedriftens malketider kan f.eks. imødekommes ved etablering af buffertank. Kontakt mejeriet for yderligere information.

**Mejeriets langsigtede mål er:**

- Mælken skal kunne afhentes, uden at tankvognen skal bakke
- Mælken skal kunne afhentes uafhængigt af gårdens malketider

### 62 Tilkørsel, holdeplads og adgangsforhold samt mælkerum

---

- 621 Vejen frem til mælkerummet, gårdspladsen og holdepladsen kan holde til en fuldt lastet tankvogn og er af en sådan størrelse, at et 13 meter langt køretøj kan køre der hele året rundt uden risici, besvær eller ekstra slitage**  
(Anbefaling fra mejeriet)

For at være sikker på, at tankvognen kan komme frem uden risiko og besvær, skal der være en fri bredde og fri højde på mindst 4 meter. For at en 13 meter lang lastbil skal kunne vende, bør vendepladsen have en diameter på 23 meter.

**622 Ved vintertid er vejen, gårdspladsen og holdepladsen ryddet for sne og gruset efter behov**  
(Krav fra mejeriet)

Chaufføren har ansvaret for at afgøre, hvornår en vej er fremkommelig eller ikke. Hvis det ikke er muligt, eller hvis det er forbundet med stor risiko at komme frem til holdepladsen og hente mælken, skal du meddele det til mejeriet/chaufføren i så god tid som muligt.

**623 Der er monteret en tagrende, hvis mælkerumsdøren er placeret under tagudhæng**  
(Krav fra mejeriet)

Dette er først og fremmest et spørgsmål om at skabe et godt arbejdsmiljø for chaufføren, så han kan udføre sit arbejde hurtigt og godt.

**624 Loftshøjden i mælkerummet sikrer, at mandedækslet kan åbnes, så mælken og mælkekøletankens inderside let kan kontrolleres**  
(Krav fra mejeriet)

Chaufføren skal let kunne kontrollere mælken, inden indvejningen startes. Det indebærer, at mandedækslet uhindret skal kunne åbnes. Ved nybygning skal afstanden mellem tank og loft være mindst 60 cm. Der skal være tilstrækkeligt lys, og det skal være placeret, så man uden besvær kan kontrollere mælken i tanken. Der gælder særlige krav for udendørs mælkekøletanke, se i henvisninger kapitel 9.

Det skal også være muligt at kontrollere, om indersiden af mælkekøletanken er ren efter tankvask. Chaufføren skal altid sikkert og uden besvær kunne komme op på mælkekøletanken for at tage en prøve og se ned i tanken. Du skal derfor sørge for, at der altid findes en stige eller trappe, som chaufføren kan bruge.

**625 Mælkekøletankens udløbsstuds kan let nås fra tankvognen med en 6 meter sugeslange**  
(Krav fra mejeriet)

Sugeslangen er ca. 6 meter. En længere sugeslange reducerer pumpehastigheden og forsinke tømning af tanken. Desuden øges den fysiske belastning af mælken.

**626 Chaufføren kan let tilslutte sugeslangen til mælkekøletanken og skal have mulighed for at vaske hænder i nærheden af mælkekøletanken**



(Krav fra mejeriet)

Ved afhentning skal der være fri passage foran mælkekøletanken, så chaufføren kan arbejde hurtigt og uhindret. Det er et krav, at der er mindst 0,9 meter frit arbejdsrum foran bundhængen, men det anbefales, at det fri arbejdsrum er 1,2 meter eller mere.

Der skal være mulighed for, at chaufføren kan vaske hænder i nærheden af mælkekøletanken.

**627 Lyskontakten er placeret et fornuftigt sted ved indgangen til mælkerummet fra holdepladsen; alternativt kan belysningen tændes ved hjælp af bevægelsessensor**

(Arbejds miljøloven)

Tæt ved døren er der et sted til dialog/meddelelser mellem mælkeproducenten og tankvognschaufføren. Der opsættes f.eks. en instruktion vedrørende tankvagt samt etiketter med stregkoder.

**628 Skiltet "STOP - mælken må ikke medtages" bruges i situationer, hvor tankvognen ikke må medtage mælken**

(Krav fra mejeriet)

Du skal anbringe skiltet synligt på mælkekøletanken, hvis mælken ikke må afhentes. Det kan f.eks. være, hvis du har mistanke om antibiotika i mælken, kølesvigt, eller hvis du har fået forbud mod at levere mælken i forbindelse med forhøjet celletal, forhøjet kimtal eller Kvalitetsprogrambesøg. Er du i tvivl, skal mælkekøletanken afmærkes med STOP-skiltet, indtil mælken er godkendt. Er dit STOP-skilt blevet væk, kan du rekvirere et nyt hos Veterinær & Kvalitetsforhold, SEGES.

Du opfordres til også at kontakte mejeriet og uden for kontortid tage direkte kontakt til chaufføren.



### Definition på forskellige mælkekøletanke

#### Mælkekøletank

En isoleret tank med røreværk og køleanlæg. Kan være af typen "stående" eller "liggende".

#### Buffertank

En tank, der skal medføre, at afhentning bliver uafhængig af malketiderne. Den er placeret mellem malkeanlægget og mælkekøletanken. Malkeanlægget kan enten være et automatisk malkeanlæg (AMS) eller et traditionelt malkeanlæg.

Ved anvendelse af buffertank kan malketidspunkter planlægges uden at tage hensyn til afhentningen. Derudover kan mælken kontrolleres inden overpumpning til mælkekøletanken.

Buffertanken bør placeres, så mælken ikke behøver at blive pumpet for at komme til mælkekøletanken. Hvis det er nødvendigt at pumpe mælken, skal det være skånsomt/forsigtigt for at undgå negativ påvirkning af mælkens kvalitet.

#### Udendørs mælkekøletank

En mælkekøletank, som er placeret uden for mælkerum og med alle rørforbindelser, inkl. udløbsrør ført til mælkerum.

#### Ekstra tank

En selvstændig mælkekøletank placeret ved siden af den ordinære mælkekøletank.

### 631 Mælkekøletanken opfylder krav i dokumentet "Tekniske krav til mælkekøletanke"

Dette dokument beskriver tekniske krav til en mælkekøletank, uanset om den er placeret inden- eller udendørs, og kan findes på [www.maelke kvalitet.dk](http://www.maelke kvalitet.dk).

### 632 Nedkøling af mælken begynder senest 45 minutter efter start af første malkning efter seneste afhentning (Krav fra mejeriet)

Det er vigtigt for mælkens holdbarhed, at nedkølingen starter så tidligt som muligt. Dog ikke tidligere end at der findes så meget mælk i tanken, at man undgår, at mælken skades ved at røreværket pisker luft i mælken, og/eller at den første mælkemængde fryser til is. Dette krav gælder også ved anvendelse af buffertank.

**633 Mælken er nedkølet til maksimalt 6°C ved hverdagsafhentning og 4°C ved afhentning, hver anden dag. Mælken skal være nedkølet senest 2 timer efter afsluttet malkning og holdes nedkølet indtil afhentningen**

(Hygiejneforordningen, Branchekrav, Krav fra mejeriet)

Ved afhentning direkte efter malkning overstiger temperaturen ikke 12 °C.

Hvis mælken køles under malkningen, skal temperaturen være under 10 °C, når malkningen er færdig. En temperatur herover kan indikere, at kølingen er for dårlig.

Se kapitel 5 for håndtering af mælk, hvor kølingen ikke har fungeret tilfredsstillende.

Tankvognskvitteringerne eller tilsvarende skal gemmes 1 uge.

(Se branchekode)

**634 Ved automatisk malkeanlæg tillades, at mælken overstiger 4 °C i maksimalt 2 sammenhængende timer mellem afhentningerne**

**635 Ved lange mælkeledninger foretages foranstaltninger, så mælke kvaliteten sikres**

(Anbefaling fra mejeriet)

Ved lange mælkeledninger er der risiko for, at der dannes frie fedtsyrer (FFA,) som kan give smagsfejl i mælken. Desuden kan der vokse bakterier på mælkeledningens inderside.

Ved behov gennemføres tiltag i samråd med en kvalitetsrådgiver.

**636 Mælken omrøres under nedkøling og holdes omrørt fra sidste malkning til afhentning**

(Krav fra mejeriet)

Røreværket i mælkekøletanken skal som minimum køre i 2 minutter periodisk hvert 15. min. for at sikre optimal køling af mælken og repræsentativ udtagning af en homogen prøve ved afhentning.

**637 Hvis mælkekøletanken er forsynet med påfyldningsrør/pumpeledning, skal dette være afmonteret, når mælken hentes**

(Krav fra mejeriet)

Hvis påfyldningsrør/pumpeledning sidder i tanken, øges risikoen for iblanding af vaskevand i mælken, eller for at påfyldningsrør/pumpeledning ikke rengøres korrekt.

Ved afhentning kan det medføre, at mælken i tankvognen ødelægges.

### 638 Mælkekøletanken kan rumme mindst 2 døgn mælkeproduktion

(Anbefaling fra mejeriet)

Hovedreglen er, at afhentning sker hver anden dag. Der accepteres en mindre tank, så længe der hverdagsafhentes.

Da afhentningen kan blive forsinket, bør tanken kunne rumme en malkning mere eller en tilsvarende mælkemængde ved AMS-anlæg.

### 639 Mælkekøletanken er forsynet med en retvisende termometer med aflæsning i mælkerum

(Krav fra mejeriet)

Ved afhentning skal chaufføren kontrollere mælkens temperatur inden indvejning. Hvis tankalarm er installeret og giver kritisk alarm, følger chaufføren mejeriets instruks for denne, uanset mælkens temperatur på afhentningstidspunktet.

*Dokumentationskrav afsnit 63:*

	Krav	Punkt	Hvor opbevares dokumentation?
Tankvognskvitteringer	JA	633	
Jævnlig egenkontrol af køleforløb		633	



## 64 Buffertank og ekstra tank

---

### 641 **Buffertank og ekstra tank opfylder krav i dokumentet "Tekniske krav til mælkekøletanke"**

(Krav fra mejeriet)

Dette dokument beskriver tekniske krav til buffertank og ekstra tank og kan findes på [www.maelkekvalitet.dk](http://www.maelke kvalitet.dk).

### 642 **Ved anvendelse af buffertank skal mælkekøletanken ved afhentningen altid indeholde mælk, som er udmalket inden for 24 timer ved hverdagsafhentning og 48 timer ved hverendendagsafhentning**

(Krav fra mejeriet)

### 643 **Det er muligt at anvende en ekstra tank. Der gælder samme krav til ekstratanken som til mælkekøletanken**

(Krav fra mejeriet)

Anvendelse af ekstra tank må kun ske efter aftale med mejeriet.

### 644 **Eventuel afgift for administration og ekstra tidsforbrug, som afhentning fra ekstra tank medfører, aftales med mejeriet**

(Anbefaling fra mejeriet)

For at minimere ekstraomkostninger ved anvendelse af ekstra tank skal den være let tilgængelig og stå sammen med den ordinære mælkekøletank i mælkerummet. Tankene må dog ikke være koblet sammen. Afhentningen fra ekstra tanke skal kunne ske, uden at tankvognen skal flyttes.

### 645 **Et skilt på ekstratanken markerer, at den er godkendt til afhentning af mælk**

(Anbefaling fra mejeriet)

Med skiltet skal du orientere chaufføren, så han ved, om han skal afhente mælk fra ekstratanken eller ej.

## 65 Afhentningsmængde og vask

---

### 651 Mindste afhentningsmængde er 50 kg

(Anbefaling fra mejeriet)

Vi har fastsat en mindste afhentningsmængde, da afhentning af små mælkemængder øger risikoen for både målefejl og kvalitetsproblemer, som f.eks. luftindblanding ved omrøring og risiko for, at mælken fryser til is under nedkølingen efter første malkning.

Inden afhentningsstop pga. for lidt mælk skal mejeriet sikre, at det ikke er en engangsforeteelse, og at mælkemængden ikke vil stige til mindst 50 kg de nærmeste dage.

### 652 Det er vigtigt, at kraftig afvigelse i mælkemængden i forhold til den foregående afhentning anmeldes til chaufføren

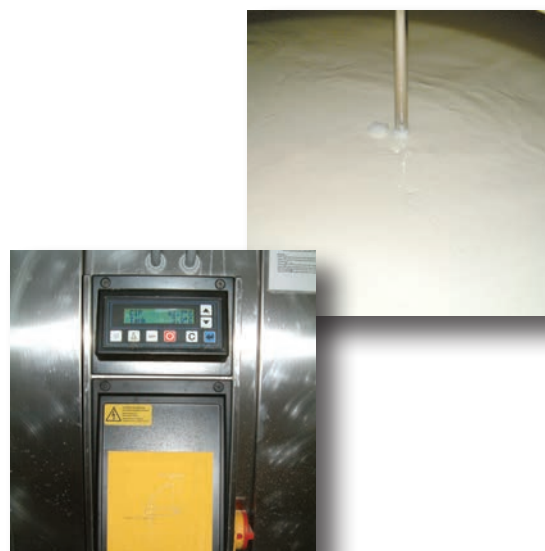
(Krav fra mejeriet)

Mælkemængden har betydning for, hvordan chaufføren skal indstille den automatiske prøveudtagning. Kraftig afvigelse er 15 % mere eller mindre end foregående afhentning.

### 653 Chaufføren kan starte tankvasken i henhold til instruktion

(Anbefaling fra mejeriet)

Hvis det ønskes, kan chaufføren starte tankvasken eller spule tankens inderside ren. I så fald skal du sætte en instruktion op ved mælkekøletanken. Du kan få en blanket hos chaufføren. Mejeriet kan ikke drages til ansvar for skade på mælkekøletankudstyr eller mælk i forbindelse med nævnte opgave. Det er forudsat, at chaufføren kun skal bruge få sekunder i forbindelse med denne opgave.



## 66 Afhentningsfrekvens/og mælkens alder

---

Afhentningsbetingelser og -frekvensen fastsættes af det enkelte mejeri

### 664 Mælk til afhentning hver anden dag er ved afhentningen ikke ældre end 48 timer (Krav fra mejeriet)

I særlige tilfælde, f.eks. ved trafikale problemer, tillades mælken fra første malkning ved afhentningen at være maks. 72 timer.

## 67 Tidspunkt for afhentning af mælk

---

### 673 Malkes der ved tankvognens ankomst, skal malkningen afbrydes (Krav fra mejeriet)

Det gælder, uanset årsagen, at det aldrig er tilladt at tilføre mælk til mælkekøletanken samtidig med, at mælken pumpes over i tankvognen. Ellers forsinkes afhentningen på de efterfølgende gårde. Mælkekøletanken skal vaskes, inden malkningen fortsætter. Det er dit ansvar, at tanken vaskes.



## 7. Mælkens sammensætning og kvalitet

---

Du er som mælkeproducent altid ansvarlig for den mælk, der leveres. Det er tankvognschaufførens opgave at foretage et skøn af mælkens kvalitet, inden indvejningen startes.

### 71 Analyser og klassegrænser

---

Hovedreglen er, at der er en analyse pr. parameter pr. uge. Der er dog mulighed for, at der kan foretages yderligere analyser.

### 72 Prøveudtagning

---

Der udtages prøve ved hver afhentning. Eurofins Steins Laboratorium fastsætter datoen for analyser af de kvalitetsparametre, som ikke foretages ved hver leverancedag.

For at muliggøre en eventuel opfølgning gemmes alle prøver på køl i mindst tre døgn.

### 73 Oversigt over analyser, klassegrænser og kvalitetsbetaling

---

Se afsnit 10. Mejerispecifikke regler

### 74 Fedt og protein

---

Se afsnit 10. Mejerispecifikke regler



## 75 Afregningsrelaterede kvalitetsparametre

---

### **Celletal**

Se afsnit 10. Mejerispecifikke regler

### **Kimtal**

Se afsnit 10. Mejerispecifikke regler

### **Sporer**

Se afsnit 10. Mejerispecifikke regler

### **Syrningshæmmere og antibiotika**

Se afsnit 10. Mejerispecifikke regler

### **Antibiotikakontrol**

Se afsnit 10. Mejerispecifikke regler

### **Synligt forandret mælk**

Se afsnit 10. Mejerispecifikke regler

### **Lugt og smag**

Se afsnit 10. Mejerispecifikke regler

### **Manglende analyseværdi**

Hvis der mangler en analyseværdi for kimtal, celletal eller syrningshæmmere/antibiotika, skal der udtages en ny prøve til analyse, hvis det er muligt.



## 76 Øvrige analyser

---

### Frysepunkt

Som information analyseres mælken frysepunkt hver 4. uge, og det indgår ikke i afregningen. Mælken normale frysepunkt ligger i intervallet - 0,516°C til - 0,545°C. Et frysepunkt uden for dette interval viser, at mælken sandsynligvist ikke har normal sammensætning. Det er tegn på forstyrrelser i produktionen eller fejl i håndteringen af mælken og bør undersøges og rettes.

### Urea

Urea er en rådgivende analyse til vurdering af bl.a. besætningens proteinforsyning.

### Særlige situationer

Hvis der opstår specielle situationer, som kan indebære en risiko for, at mælken er forurenet med fremmede stoffer eller mikroorganismer, gennemføres et specielt analyseprogram. Mejeriet kan i sådanne tilfælde beslutte at ændre afhentningsforholdene.

## 77 Rapportering af analyseresultat

---

Analyseresultaterne meddeles mælkeproducenten hurtigst muligt.

Analyseresultaterne for de fleste mejeriers mælkeproducenter kan også findes på [www.landmand.dk](http://www.landmand.dk)

Ellers kontakt dit mejeri.

## 78 Rådgivning

---

Kvalitetsrådgiverne står til rådighed for dig, hvis der opstår problemer med mælken kvalitet. Mejeriet kan formidle kontakt til en kvalitetsrådgiver. Mejeriet fastsætter regler for betaling af disse besøg.

### Serviceanalyser

Du kan bestille ekstra analyser på mælken ved henvendelse til mejeriet. Eventuel betaling for ekstra analyser aftales med mejeriet.

## 8. Administration af Gården

---

### 81 Besøg på bedriften

---

Administrationen af Gården er baseret på besøg på bedriften. Disse besøg udføres af uddannede kvalitetsmedarbejdere med udgangspunkt i besøgsmanualen, der detaljeret beskriver, hvad der kræves for at leve op til Gården. Besøgsmanualen er skrevet for at sikre en ensartet vurdering af, hvor godt mælkeproducenterne lever op til Gården og en tilsvarende ensartet opfølgning på afvigelser i Gården.

Når der udføres besøg på bedriften, anvendes en tjekliste, hvor kvalitetsmedarbejderen registrerer sine observationer. Denne tjekliste udsendes sammen med et brev før et anmeldt besøg på bedriften.

Som afslutning på et besøg på bedriften udarbejdes en besøgsrapport, som ud over faktuelle oplysninger om bedriften og besætningen også indeholder de eventuelle afvigelser, der er fundet, samt frister og opfølgning, som dette medfører. Mælkeproducenten modtager umiddelbart efter besøget en kopi af besøgsrapporten, som skal gemmes, idet den skal kunne fremvises ved senere besøg fra mejeriet eller myndigheder.

Besøg på bedriften er koordineret med Branchekode for Egenkontrol i mælkeleverende besætninger i en såkaldt samordnet kontrol. Det er mejeriets mål i videst muligt omfang at koordinere besøg på bedriften med såvel myndighedernes som virksomheders kontrol, så bedriften belastes mindst muligt af kontrolbesøg, og omkostningerne dermed kan holdes nede.

Der findes fire forskellige besøg på gården:

- Rutinebesøg (Kvalitetsprogrambesøg).
- Opstartsbesøg.
- Opfølgende besøg.
- Genåbningsbesøg.

#### 811 Kvalitetsprogrambesøg

Hver gård besøges mindst én gang inden for en 3-årig periode.

Kvalitetsprogrambesøg bliver oftest aftalt med mælkeproducenten i forvejen, men kan også gennemføres som uanmeldte besøg.

Udover kvalitetsprogrambesøgene kan der blive foretaget opfølgning på afvigelser i enkelte punkter i Kvalitetsprogrammet for gården via f.eks. mælkekvalitetsafregningen, CHR registret og Kvægdatabasen.

## 812 Udfaldet af Kvalitetsprogrambesøg

Udfaldet af et Kvalitetsprogrambesøg er: godkendt, midlertidigt godkendt eller ikke godkendt i relation til Gården.

**Du bliver godkendt, hvis der ikke forekommer afvigelser fra Gården.**

**Du bliver midlertidigt godkendt, hvis der forekommer afvigelser fra Gården:**

- Hvis du har under 6 afvigelser, som alle er mindre alvorlige, bliver du godkendt ved at indsende bekræftelse på, at afvigelse er rettet inden for de frister, som er anført i besøgsrapporten.
- Hvis du har en eller flere alvorlige afvigelser eller har tilbagevendende vanskeligheder med at overholde kvalitetsprogrammet Gården, kan du i særlige tilfælde blive midlertidigt godkendt med løbende indsendelse af dokumentation. Dokumentationen skal sikre stabile og varige forbedringer gennem samarbejde med besætningens rådgivere. Det forudsættes at Administrationen for Gården efter indstilling fra inspektøren vurderer at denne løsning er egnet.
- Du får et opfølgende besøg, hvis du:
  - Har én eller flere alvorlige afvigelser
  - Har afvigelser, der også fandtes ved tidligere besøg (fra den sidste besøgsrapport) (uanset, om afvigelse har været der uafbrudt siden sidste besøg eller i en periode har været bragt i orden).
  - Har mere end 5 mindre alvorlige afvigelser
  - Ikke indsender bekræftelse på, at mindre alvorlige afvigelser er rettet inden for de anførte frister.

**Du bliver ikke godkendt, hvis:**

- Der forekommer én eller flere alvorlige afvigelser på overholdelse af krav til dyrevelfærd og/eller fødevarer sikkerhed
- Det vurderes, at forholdene på bedriften udgør en akut eller høj risiko for manglende overholdelse heraf
- Der konstateres andre alvorlige afvigelser, der gør afhentning af mælk fra bedriften risikabel.

Dette giver anledning til, at der umiddelbart kan iværksættes midlertidigt stop i afhentning af mælk, hvorefter det er mælkeproducenten, der skal tage initiativ til at få aftalt et genåbningsbesøg.

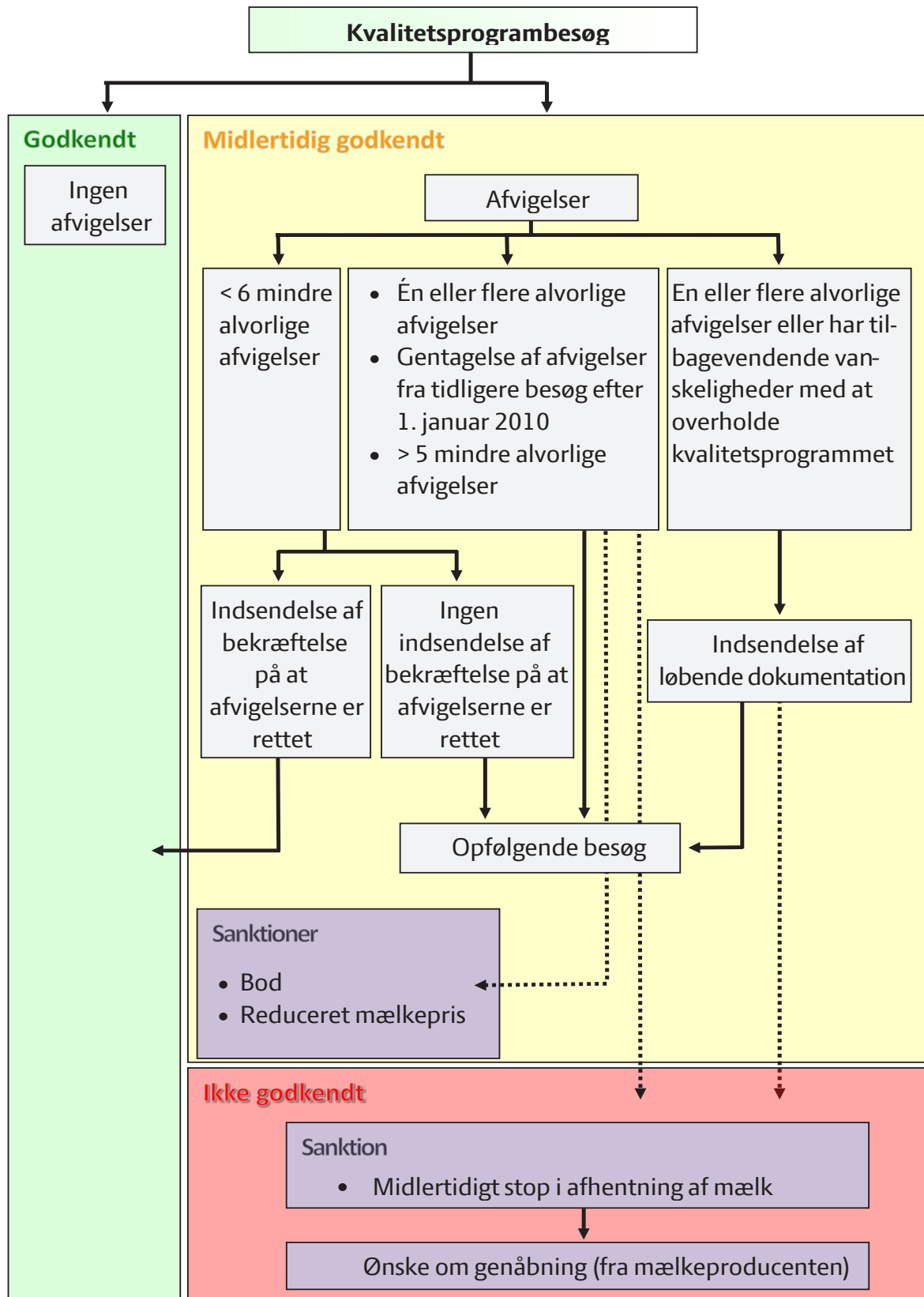
Nogle af afvigelse fra Gården kan medføre en sanktion, som beskrevet i afsnit 82.

## 813 Opstartsbesøg

Inden du, som ny leverandør, kan levere mælk til Mejeriet, skal du have et opstartsbesøg.



Opstart af leverance skal meddeles mindst 14 dage før planlagt start. Opstartsbesøg gennemføres efter de samme retningslinjer, som beskrevet ovenfor for Kvalitetsprogrambesøg. I figur 812 er de mulige udfald for opstartsbesøg vist skematisk.



Figur 812. Skematisk præsentation af de mulige udfald efter Kvalitetsprogrambesøg.

## 814 Opfølgende besøg

Et Kvalitetsprogrambesøg giver anledning til et opfølgende besøg i de 4 tilfælde, der er beskrevet under Kvalitetsprogrambesøg.

Et opfølgende besøg kan omfatte hele bedriften, hvis det skønnes nødvendigt, men kan også begrænses til at omfatte vurdering af om de afvigelser, der gav anledning til det opfølgende besøg, er blevet normaliseret.

Udfaldet af et opfølgende besøg er: godkendt, midlertidigt godkendt eller ikke godkendt i relation til Gården.

### **Du bliver godkendt, hvis der ikke forekommer afvigelser fra Gården.**

#### **Du bliver midlertidigt godkendt, hvis:**

- du har under 6 afvigelser, som alle er mindre alvorlige, og årsagen til alle afvigelser er elimineret gennem fornødne tiltag. Du bliver godkendt ved at indsende bekræftelse på, at afvigelseerne er rettet inden for de frister, som er anført i besøgsrapporten.
- Hvis du har en eller flere alvorlige afvigelser eller har tilbagevendende vanskeligheder med at overholde kvalitetsprogrammet Gården, kan du i særlige tilfælde blive midlertidigt godkendt med løbende indsendelse af dokumentation. Dokumentationen skal sikre stabile og varige forbedringer gennem samarbejde med besætningens rådgivere. Det forudsættes at administrationen for Gården efter indstilling fra inspektøren vurderer at denne løsning er egnet. Perioden afsluttes senest efter 6 måneder, hvor du enten bliver godkendt eller ikke godkendt ved et opfølgende besøg.

#### **Du bliver ikke godkendt, hvis:**

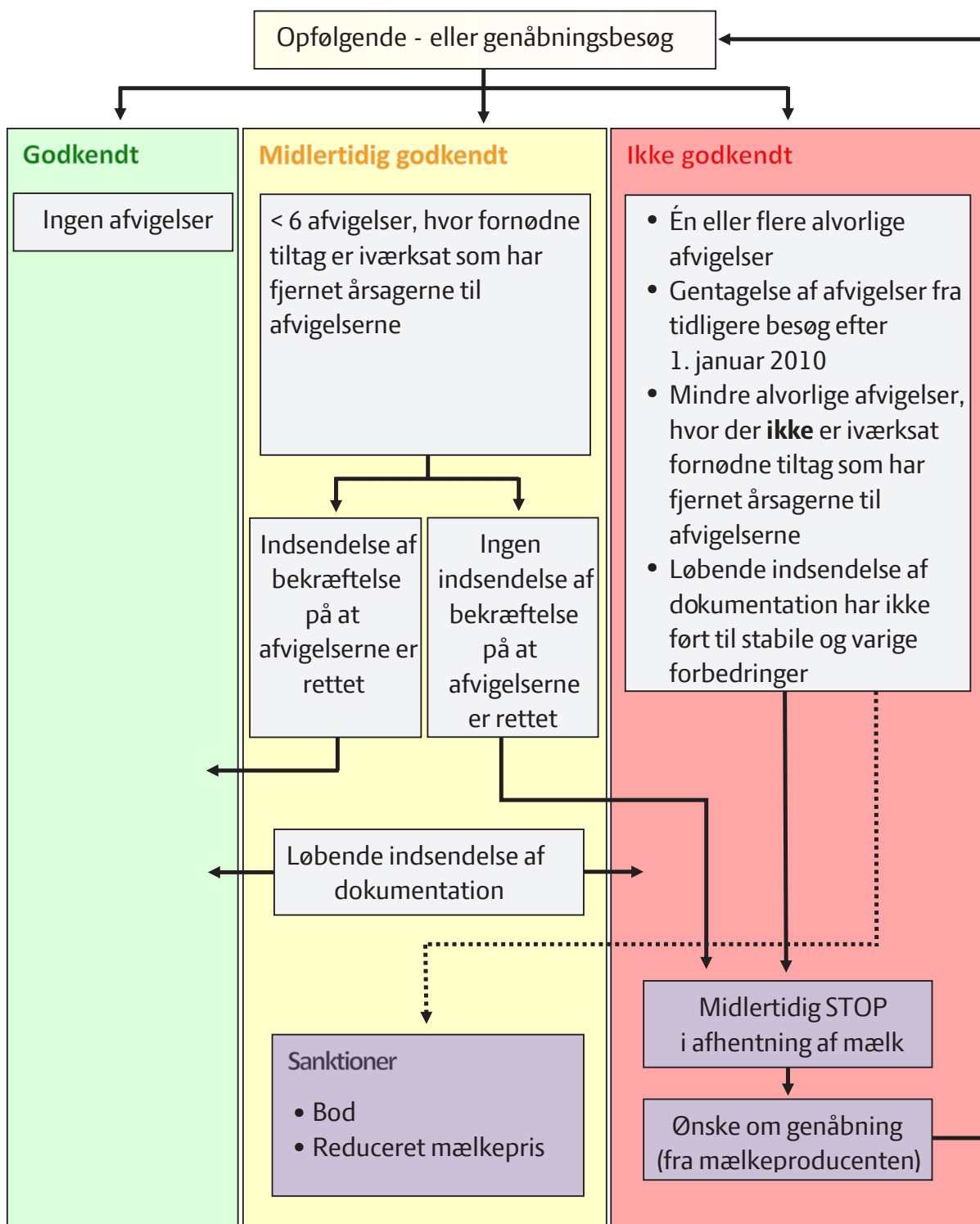
- Du har én eller flere alvorlige afvigelser
- Du har afvigelser, der også fandtes ved tidligere besøg (den sidste besøgsrunde), uanset om afvigelseerne har været der uafbrudt siden sidste besøg, eller i en periode har været bragt i orden.
- Du har mindre alvorlige afvigelser, hvor årsagen ikke er elimineret gennem fornødne tiltag
- Du ikke indsender bekræftelse på, at mindre alvorlige afvigelser er rettet inden for de anførte frister
- Der forekommer én eller flere alvorlige afvigelser på overholdelse af krav til dyrevelfærd og/eller fødevarer sikkerhed
- Det vurderes, at forholdene på bedriften udgør en akut eller høj risiko for manglende overholdelse af krav til dyrevelfærd og/eller fødevarer sikkerhed
- Der konstateres andre alvorlige afvigelser, der gør afhentning af mælk fra bedriften risikabel
- Dette giver anledning til, at der umiddelbart kan iværksættes midlertidigt stop i afhentning af mælk, hvorefter det er mælkeproducenten, der skal tage initiativ til at få aftalt et genåbningsbesøg.

Nogle af afvigelseerne fra Gården kan medføre en sanktion, som beskrevet i afsnit 82.

## 815 Genåbningsbesøg

Genåbningsbesøg gennemføres efter de samme retningslinjer som beskrevet for opfølgende besøg.

Omkostningerne ved opfølgende besøg og genåbningsbesøg betales af mælkeproducenten. I figur 814 er de mulige udfald for opfølgende besøg og genåbningsbesøg vist skematisk.



Figur 814. Skematisk præsentation af de mulige udfald efter opfølgende besøg eller genåbningsbesøg.

Den leverede mælk skal være normal og uforfalsket, og skal overholde de til enhver tid gældende myndighedskrav samt eventuelle krav, der fastsættes af mejeriets bestyrelse, herunder de krav, der fremgår af Gården. Produktionsforholdene på bedriften skal overholde tilsvarende krav.

Overholder mælken eller produktionsforholdene på bedriften ikke de fastsatte krav, kan mejeriet sanktionere afvigelsen.

De konkrete sanktioner afhænger af, hvilke afvigelser der er tale om, og hvor alvorlige afvigelserne er.

Der er tre typer af sanktioner:

- bod
- reduceret mælkepris
- midlertidigt stop i afhentning af mælk

### **Bod**

Nogle afvigelser kan medføre en direkte bod uden hverken forudgående advarsel eller udarbejdelse af en handlingsplan. Boden anvendes typisk, når afvigelsen allerede er sket og ikke kan udbedres, f.eks. – men ikke udtømmende – ved konstatering af ulovlig brug af medicin.

Boden udgør minimum 3.000 kr. samt et beløb svarende til mejeriets afregning til mælkeproducenten for to dages mælkeproduktion. Boden kan efter et skøn forøges i forhold til afvigelsens grovhed samt det faktum, at mælkeproducenten ikke bør have nogen økonomisk gevinst ved at bryde reglerne.

### **Reduceret mælkepris**

En reduktion i mælkeprisen vil kunne iværksættes, hvor mælkens værdi for mejeriet er faldet, f. eks. ved en overtrædelse af Gården, der medfører, at mælken ikke kan anvendes til fødevarer eller ved manglende dokumentation for overholdelse af Gården.

### **Midlertidigt stop i afhentning af mælk efter besøg eller ved nægtelse af besøg**

Midlertidigt stop i afhentning af mælk kan iværksættes umiddelbart efter et Kvalitetsprogrambesøg eller et opfølgende besøg, som beskrevet under disse.

Midlertidigt stop i afhentning af mælk kan også iværksættes, når mælkeproducenten ikke vil modtage Kvalitetsprogrambesøg.

Midlertidigt stop i afhentning af mælk varer altid mindst 4 døgn, da genoptagelse af afhentningen forudsætter et genåbningsbesøg, som af praktiske årsager skal varsles til mejeriet mi-



nimum 2 dage før, det ønskes gennemført. Det er mælkeproducenten, der skal tage initiativ til at få aftalt et genåbningsbesøg. For at mejeriet kan genoptage afhentningen, skal udfaldet af genåbningsbesøget være godkendt eller midlertidig godkendt.

Midlertidigt stop i afhentning af mælk kan også iværksættes, hvis mælkeproducenten har anvendt spildevandsslam på sine marker.

### **Midlertidigt stop i afhentning af mælk ved kvalitetsfejl i mælken**

Midlertidigt stop for afhentning af mælk fra bedriften iværksættes når:

- Det geometriske gennemsnit for kimtal stadig er højere end 100.000 tre måneder efter første advarsel
- Det geometriske gennemsnit for celletal stadig er højere end 400.000 tre måneder efter første advarsel.

Midlertidigt stop for afhentning af mælk fra bedriften kan iværksættes ved:

- Gentagne kasseringer af mælken fra tankvogn eller mejeriets silotank
- Gentagne tilfælde af afvist mælk på bedriften
- Gentagne tilfælde af levering af klasse 3-mælk

Midlertidigt stop i afhentning af mælk varer altid mindst 2 døgn/mindst 1 leverance.

For at mejeriet kan genoptage afhentningen skal mælkeproducenten dokumentere, at alle afvigelserne er afhjulpert, eller at årsager til afvigelserne er elimineret gennem fornødne tiltag.

## **821 Sanktioner efter besøg på bedriften**

Hvert mejeri beslutter, hvilke sanktioner der skal anvendes. Du kan kontakte mejeriet for mere information om, hvilke sanktioner dit mejeri benytter.

## **822 Sanktioner ved at nægte besøg**

Hvis mælkeproducenten ikke vil tage imod Kvalitetsprogrambesøg, gives der først en advarsel om midlertidigt stop i afhentning af mælk. Vil mælkeproducenten stadig ikke tage imod Kvalitetsprogrambesøg, bliver der gennemført et midlertidigt stop i afhentningen af mælk.

Samme rutiner gælder ved obligatoriske rådgivningsbesøg.

## **823 Sanktioner som følge af påtaler ved myndighedernes kontrol**

Bedriften kontrolleres af myndighederne. Hvis myndighederne konstaterer manglende overholdelse af lovgivning og dermed afvigelser i forhold til Gården, kan det medføre en sanktion fra mejeriet.

## 824 Sanktioner ved kvalitetsfejl i mælken

Sanktioner fastsættes på baggrund af analyser, som beskrevet i kapitel 7. Sanktioner iværksættes, når geometriske gennemsnit for kimtal eller celletal overskrides (se afsnit 73, 75 og 84). Sanktioner kan også iværksættes for fejl i mælkens lugt og smag (se afsnit 73 og 75).

## 83 Anker

---

Mejeriet har etableret et ankeudvalg, hvor mælkeproducenten kan klage over en afgørelse eller sanktion vedrørende Gården. Ankeudvalget kan bestå af en repræsentant fra mejeriet, 2 mælkeproducenter og 2 repræsentanter fra Veterinær & Kvalitetsforhold, SEGES.

Du kan kontakte mejeriet for mere information.

## 84 Opfølgning på kvalitetsfejl i mælken

---

Som anført i kapitel 7 fastsætter det enkelte mejeri sit eget program for analyser og afregning.

Mejeriet ønsker at sende et tydeligt signal om, at årsagen til mælk af dårlig kvalitet skal afhjælpes, og at risikoen for, at dårlig mælk leveres til mejerierne, skal minimeres.

Geometriske gennemsnit  
(Hygiejneforordningen)

EUs hygiejneforordning indeholder regler for det højest tilladte geometriske gennemsnit for kimtal og celletal. Mejeriet administrerer EU-reglerne, som beskrevet nedenfor.

Første advarsel gives:

- Når det geometriske gennemsnit for kimtal i 2 måneder overstiger 100.000 kim pr. ml
- Når det geometriske gennemsnit for celletal i 3 måneder overstiger 400.000 celler pr. ml.

Anden advarsel gives:

- To måneder efter den første advarsel, hvis det geometriske gennemsnit stadig er over 100.000 for kim eller 400.000 for celler.

Hvis grænseværdierne ikke er overholdt senest 3 måneder efter 1. advarsel, er det forbudt at levere mælk. Midlertidigt stop i afhentning af mælken sker således 3 måneder efter 1. advarsel, hvis det geometriske gennemsnit stadig er højere end 100.000 for kimtal og 400.000 for celletal. Det geometriske gennemsnit beregnes på baggrund af de ordinære analyseresultater, der indgår i afregningen.

## 85 Genoptagelse af afhentning efter midlertidigt stop

---

### 851 Efter besøg eller ved nægtelse af besøg

Midlertidigt stop i afhentning af mælk varer altid mindst 4 døgn, da genoptagelse af afhentningen forudsætter et genåbningsbesøg, som af praktiske årsager skal varsles til mejeriet minimum 2 dage, før det ønskes gennemført.

Det er mælkeproducenten, der skal tage initiativ til at få aftalt et genåbningsbesøg. For at mejeriet kan genoptage afhentningen, skal udfaldet af genåbningsbesøget være godkendt eller midlertidigt godkendt.

### 852 Ved kvalitetsfejl i mælken

Midlertidigt stop i afhentning af mælk varer altid mindst 2 døgn/mindst 1 leverance. For at mejeriet kan genoptage afhentningen, skal mælkeproducenten dokumentere, at alle afvigelserne er afhjulpet, eller at årsager til afvigelserne er elimineret gennem fornødne tiltag.

For at kunne genoptage afhentningen efter stop på grund af for høje geometriske gennemsnit, skal der udtages en repræsentativ genåbningsprøve fra mælkekøletanken.

Prøven skal dokumentere, at mælken ikke overstiger grænseværdien på 100.000 kim pr. ml

Efter et stop i afhentningen på grund af for høje geometriske gennemsnit er der en prøveperiode på 60 dage. I løbet af denne periode skal alle kimtalsanalyser være under 100.000 pr. ml, respektive alle celletalsanalyser være under 400.000 pr. ml. I modsat fald indstilles afhentningen igen.

Hvis det enkelte analyseresultat overstiger grænseværdien, må der ikke leveres mælk i 4 døgn, og der skal udtages en ny genåbningsprøve.

Prøveperioden kan højst vare 60 dage fra 1. genåbningsprøve, men kan afsluttes før, hvis mælken igen opfylder grænseværdien for geometrisk gennemsnit. Der leveres igen på normale betingelser, når det geometriske gennemsnit er under 100.000 kim pr. ml henholdsvis 400.000 celler pr. ml.



## 9. Henvisninger og dokumentationskrav

---

Kapitlet rummer henvisningerne nævnt i de foregående kapitler. Yderligere materiale kan som hovedregel rekvireres eller findes hos mejeriet eller nedenstående myndigheder og organisationer.

	SEGES Agro Food Park 15 Skejby 8200 Aarhus N Tlf. 87 40 50 00 Fax: 87 40 50 10 Regelinfo på SEGES' hjemmeside <a href="http://www.seges.dk">www.seges.dk</a>	
Fødevarestyrelsen Stationsparken 31-33 2600 Glostrup Tlf. 72276900 <a href="http://www.fvst.dk">www.fvst.dk</a>	Landbrug & Fødevarer Axeltorv 3 1609 København V Tlf. 33 39 40 00 Fax: 33 39 41 41 <a href="http://www.lf.dk">www.lf.dk</a>	Landbrugs- & Fiskeristyrelsen Nyropsgade 30 1780 København V Tlf. 33958000 <a href="http://www.naturerhverv.dk">www.naturerhverv.dk</a>
Mejeriforeningen Agro Food Park 13 8200 Aarhus N Tlf. 87 31 20 00 <a href="http://www.mejeri.dk">www.mejeri.dk</a>		

## 91 Henvisninger

Henvisning	Kontakt
Anbefalinger til indretning af stalde til kvæg	Veterinær & Kvalitetsforhold, SEGES, "Indretning af stalde til kvæg - Danske anbefalinger". 5. udgave, 2010
Branchekode for Egenkontrol i mælkelevende besætninger	Veterinær & Kvalitetsforhold, SEGES
Branchepolitik for restprodukter	Landbrug & Fødevarer
Foderstofvirksomheder - se også frivillige aftaler	Landbrugs- og Fiskerestyrelsen Liste over godkendte foderstofvirksomheder fås hos Landbrugs- og Fiskerestyrelsen
Frivillige aftaler	Liste over foderstofvirksomheder tilsluttet de frivillige aftaler vedr. aflatoxin, animalsk fedt og antibiotika i foderblandinger fås hos Veterinær & Kvalitetsforhold, SEGES
Kontrakt ved køb af grovfoder	Veterinær & Kvalitetsforhold, SEGES "Aftale om køb af grovfoder" forslag til standardaftale
Landmand.dk	<a href="http://www.landmand.dk">www.landmand.dk</a> - Klik på mejeriet. Her har mælkeproducenter adgang til deres egne afregnings- og kvalitetsdata samt en række serviceoplysninger fra mejeriet
Malkerutiner	Pjecen "Malkning og hygiejne" og øvrige pjecer fra SEGES fås hos Veterinær & Kvalitetsforhold, SEGES.
Mærkningen "Godkendt til kontakt med fødevarer"	Godkendt til kontakt med fødevarer
Pattedypningsmidler og desinfektionsmidler	Liste over godkendte midler fås hos Fødevarestyrelsen eller på <a href="http://www.fvst.dk">www.fvst.dk</a>
Branchepolitik for spidevandsslam	Mejeriudvalget
Rene dyr	Veterinær & Kvalitetsforhold, SEGES
Sikker malkning	Veterinær & Kvalitetsforhold, SEGES
Smittebeskyttelse	"Råd & Vink Smitteforebyggelse (kvæg)", pjece udgivet af Veterinær & Kvalitetsforhold, SEGES
Tankalarm	<a href="http://www.maelke kvalitet.dk">www.maelke kvalitet.dk</a>
Tekniske krav til mælkekøletanke	<a href="http://www.maelke kvalitet.dk">www.maelke kvalitet.dk</a>
Udleveringsfaciliteter	Veterinær & Kvalitetsforhold, SEGES, f.eks. LBM nyt nr. 1258 Udleveringsfaciliteter
Vejledning i indretning af mælkerum	3. udgave, 2010. Veterinær & Kvalitetsforhold, SEGES <a href="http://www.maelke kvalitet.dk">www.maelke kvalitet.dk</a>
Opbevaring og afhentning af døde dyr	Se beskrivelse på Daka Bio-industries' hjemmeside på <a href="http://www.daka.dk">www.daka.dk</a> , hvor der også er link til Fødevarestyrelsens bekendtgørelse om opbevaring af døde dyr, som er trådt i kraft pr. 1. juni 2011.

## 92 Dokumentationskrav

Dokument	Forklaring	Opbevares	Hvor ofte
Fakturaer eller følgesedler Kontrakter på indkøbt foder	Gælder alt foder (råvarer, blandinger, tilskudsfoder, korn, grovfoder og biprodukter fra levnedsmiddelindustrien). Batchnummer skal fremgå.	5 år	Hvert indkøb
Foderdeklaration	Deklarationer skal være på dansk. Gælder tilskudsfoder, mineralsk foder og mælkeerstatning.	3 år	Hvert indkøb
Vandanalyse fra mælkerum og stald	Ved egen boring eller fælles boring med under 10 brugere skal der foretages en forenklet kontrol af vand i mælkerum ved et godkendt laboratorium. Anvendes vand fra egen boring ikke til malkeanlæg og tank, men kun til dyrene, kan man nøjes med en analyse hvert 5. kalenderår.	3 år  6 år	Hvert kalenderår
Lægemiddeljournal	Når mælkeproducenten eller dennes repræsentant anvender lægemidler, skal der føres daglige optegnelser over medicinanvendelsen i besætningen. Det gælder alle behandlinger, undtagen vitaminer, sera og vacciner.	5 år Opbevares i datoorden	Dagligt ved hver behandling
Skriftlig rutine for sikker malkning	Rutinen skal vise, hvordan kørne mærkes, medicineres og malkes efter en behandling med lægemiddel, der har tilbageholdelsestid.	3 år	Når rutinerne ændres
Mælkekøletanken indeholder godkendt kølemiddel.	Kølemiddel fremgår af den årlige kontrolrapport eller logbogen.	3 år	Når der skiftes kølemiddel
Kontrolrapport på tæthedsprøve af mælkekøletanken.	Kravet gælder alle mælkekøletanke.	3 år	Hvert år
Kontrolrapport eller dokumenteret skrotning, hvis en mælkekøletank er taget ud af brug eller skrottet	Dokumentet viser, at det er et autoriseret kølefirma, der har aftappet og håndteret kølemidlet.	3 år	Når mælkekøletanken skrotes
Opfølgning på kontrol af vaskevandets sluttemperatur. Gælder både vask af mælkekøletank og malkeanlæg	Efter vaskefasen skal sluttemperaturen på vaskevandet til mælketank og malkeanlæg være mindst 42°C. Anfør dato, temperatur og underskrift.	3 år	Regelmæssigt
Service af malkeanlæg (kontrol af vakuum) og udskiftning af gummidele i malkeanlægget	Dokumentation fra servicefirma eller egne optegnelser, hvis service foretages af bedriftens personale. Skriv dato og signatur.	3 år	Ved udført service og/eller udskiftning
Fakturaer eller følgesedler på desinfektionsmidler/pattedyp/-spray	Produkterne skal være godkendt ifølge Fødevarestyrelsen.	3 år	Hvert indkøb
Staldregistreringsskema eller Dyreregistrering	Registreringen viser, hvilke dyr der er på bedriften. Alle forandringer skal registreres.	5 år	Ved ændringer

Dokument	Forklaring	Opbevares	Hvor ofte
Journal over dyrkning af GM-afgrøder		3 år	Hvert år
Følgesedler, faktura eller kontrakt på indkøbt grovfoder	Sælgeren garanterer, at der ikke har været gødet med slam fra rensningsanlæg inden for de sidste 3 år på de pågældende marker.	3 år	Hvert indkøb
Fakturaer eller følgesedler på indkøbte kemikalier	Kemikalier i Gården er vaske- og rengøringsmidler, desinfektionsmidler, yverprodukter, fluegift og bekæmpelsesmidler.	3 år	Hvert indkøb
Leverandørbrugsanvisning på kemikalier, der anvendes på bedriften	Kemikalier i Gården er vaske- og rengøringsmidler, desinfektionsmidler, yverprodukter, fluegift og bekæmpelsesmidler.	Så længe produktet findes på bedriften.	Hvert produkt
Tankvogskvitteringer	Viser temperaturen ved indvejning i tankvognen. Kan erstattes af uddrag fra Landmandsportalen.	1 uge	Hver afhentning
Gødningsregnskab	Dokumentation for anvendelse af næringsstoffet kvælstof. Dokumentation på, at der ikke er dyrket grovfoder i 3 år fra spredningstidspunktet på marker, hvor der er spredt spildevandsslam.	3 år	Årligt
Mark- og gødningsplan	Dokumentation for, at spildevandsslam ikke spredes på marker, der anvendes af bedriften	3 år	Årligt
Egenkontrol AMS eller specifikation fra AMS-leverandør.	Dokumentation på sensitivitet/specificitet for mælkeundersøgelse.	Så længe produktet haves	Hvert indkøb

