



# **BRANCHEKODE FOR EGENKONTROL I MÆLKELEVERENDE BESÆTNINGER**

**2022**

**5. udgave**

Udarbejdet af Landbrug & Fødevarer i samarbejde med Mejeriforeningen



## Indholdsfortegnelse

Krav om egenkontrol.....	3
Egenkontrolprogram .....	7
Kapitel 1. Køernes sundhed og tilbageholdelse af mælk .....	10
Kapitel 2. Hygiejne, malkning og køling .....	11
Kapitel 3. Rengøring og vedligehold .....	12
Kapitel 4. Indretning og brug af stald, malkestald og mælkerum .....	13
Kapitel 5. Materialevalg ved anskaffelse af malkeudstyr mv.....	14
BILAG 1. REGLER FOR MÆLKEKVALITET .....	16
BILAG 2. SÆRLIGE KRAV VED STALDDØRSSALG AF RÅ MÆLK.....	19
BILAG 3. BRANCHENS OVERVÅGNING, RÅDGIVNING OG BESØG .....	20
BILAG 4. KONTROL AF VAND FRA EKSTERN FORSYNING (FX VANDVÆRK) .....	22
BILAG 5. KONTROL AF VAND FRA EGEN BORING .....	24
BILAG 6. KRAV TIL EGENKONTROL OG KONTROL AF MÆLKENS KVALITET VED BRUG AF AMS .....	30
BILAG 7 KRAV TIL SAMHANDEL ELLER EKSPORT MED RÅ MÆLK OVER GRÆNSEN ...	31
BILAG 8. LOVGIVNING OM FØDEVAREHYGIEJNE.....	33



## Krav om egenkontrol

Det er et krav, at alle mælkeproducerende besætninger skal udføre forenklet egenkontrol efter retningslinjerne for god produktionspraksis i henhold til EU's hygiejneforordning.

Målet med egenkontrol er at sikre, at mælkeproducenten overvåger forhold i produktionen, der kan udgøre en sundhedsrisiko og undgå, at fødevarer sælges, hvis de ved brug på sædvanlig måde kan udgøre en risiko for menneskers sundhed.

Dette er en Branchekode for egenkontrol i mælkeleverende besætninger. Branchekoden beskriver branchens forslag til retningslinjer, som mælkeleverende besætninger skal følge for at leve op til lovgivningens krav om fødevarehygiejne.

Branchekoden er den 5. udgave af sin slags og erstatter den tidligere branchekode fra december 2017. Branchekoden gælder fra 1. januar 2023. Af væsentlige ændringer i denne version er indførelse af kontrol med *vand af god kvalitet* fra egen boring.

SEGES har i samarbejde med Mejeriforeningen udarbejdet branchekoden, og branchekoden er vurderet af Fødevarestyrelsen.

### 1. Producentens ansvar

Som producent af fødevarer og leverandør af mælk er det dit ansvar at kende og følge reglerne for dyresundhed, hygiejnisk drift, mælke kvalitet mv. og at producere sikre fødevarer.

Ligeledes er du som mælkeproducent ansvarlig for at instruere besætningens personale om krav og procedurer for hygiejne, der skal følges ved arbejdet med produktion af mælk.

Vi anbefaler, at du kontakter branchens kvalitetsrådgivere, hvis du har spørgsmål eller brug for hjælp til at udføre egenkontrollen.

### 2. Definitioner

En *branchekode* er branchens forslag til, hvordan krav i lovgivningen kan omsættes til praksis. Dvs., hvordan mælkeleverende besætninger kan indrettes og drives hygiejnisk forsvarligt, og hvordan besætningen kan opbygge en hensigtsmæssig egenkontrol.

*Egenkontrol* er den del af mælkeproducentens kvalitetsstyring, der udføres for at forebygge, at dele af produktionen udgør en risiko for mælkens sikkerhed og forbrugernes sundhed. Egenkontrol er mælkeproducentens rutiner for god produktionspraksis.

*Kvalitetsmedarbejdere* er et korps af medarbejdere ansat af SEGES, til at udføre egenkontrolbesøg og følge op på egenkontrollen. De har en basisuddannelse som kvægbrugskonsulent eller kvalitetsrådgiver eller lignende samt en særlig uddannelse som kvalitetsmedarbejder og kan derfor rådgive om mælke kvalitet og fødevarer sikkerhed.

*Mejeri*. Når mejeri nævnes i Branchekoden, gælder det også for virksomheder, der indsamler mælk.

*Vand af god kvalitet* er det samme som begrebet *rent vand* defineret i EU's Hygiejneforordning (§4 stk. 3, Forordning nr. 853/2004). *Vand af god kvalitet* anvendes i denne Branchekode til at betegne vand fra egen (privat) boring, og som anvendes i mælkeleverende besætninger til rengøring af malkeudstyr m.v. og køling af mælk.

### 3. Den samlede kontrol af mælkeleverende besætninger

Den samlede kontrol af mælkeleverende besætninger består i dag af:

1. Mælkeproducentens egenkontrol med mælke kvalitet og velfærd
2. Mælkeproducentens egenkontrol med *vand af god kvalitet* fra egen (privat) boring



3. Branchens løbende overvågning af mælkekvaliteten
4. Branchens egenkontrolbesøg og opfølgende besøg
5. Fødevarestyrelsens offentlige kontrol

Ad 1. Mælkeproducentens *egenkontrol* skal sikre, at mælkeproducenten har procedurer, der sikrer, at lovgivningen overholdes. Finder mælkeproducenten gennem sin egenkontrol uregelmæssigheder i sin produktion, der har indflydelse på mælkenes sikkerhed, skal de daglige rutiner i besætningen gennemgås for at finde mulige fejlkilder og rette op på disse. Ved at følge branchekoderne opfylder mælkeproducenten kravene om egenkontrol.

Ad 2. Mælkeproducentens egenkontrol skal sikre, at der udtages prøver én gang om året af vand fra egen boring, såfremt dette vand anvendes til rengøring af malkeanlæg og/eller køling af mælk. Prøverne skal analyseres jf. Bilag 4.

Ad 3. Mælkeproducent, mejeri og kvalitetsrådgivere *overvåger løbende* mælkekvaliteten i de enkelte besætninger med henblik på at kunne yde rådgivning, inden grænseværdierne nås. Det sker via de løbende kvalitetsanalyser af mælken for kimtal, celletal og syrningshæmmere/antibiotika.

Kvalitetsrådgiverne rådgiver og foretager besøg hos mælkeproducenten efter skema 1.

#### Skema 1. Branchens løbende overvågning af mælkekvalitet af hensyn til myndighedskrav

Parameter	Grænseværdier	Besøg/tilsyn	Dokumentation
Kimtal <sup>1</sup>	>100.000 kim pr. ml	Besøg af kvalitetsrådgiver	Kvalitetsrådgiver udarbejder besøgsrapport
Celletal <sup>2</sup>	>400.000 celler pr. ml	Besøg* af kvalitetsrådgiver	Kvalitetsrådgiver udarbejder besøgsrapport
Syrningshæmmere/ antibiotika	Påvisning af hæmstof	Kontakt fra kvalitetsrådgiver og evt. besøg	Kvalitetsrådgiver udarbejder rapport efter telefonkontakt og evt. besøg

\* Mht. leverandører, som får målt celletal ved hver leverance, kan man, hvis celletallene er kommet  $\leq 400.000$ , vurdere om telefonrådgivning er tilstrækkelig. Telefonrådgivningen registreres i Dyreregistreringen.

Ad 4. Branchens kvalitetsmedarbejdere udfører mindst én gang hvert tredje år et såkaldt *egenkontrolbesøg*. Kontrol af egenkontrollen foretages så vidt muligt samtidig med andre kontroller (f.eks. mejeriernes kvalitetsprogrammer) for at minimere forbruget af ressourcer.

Findes der ved disse besøg større eller alvorlige afvigelser fra branchekoden, aftales der opfølgende besøg for at sikre, at afvigelserne rettes. Branchens samlede overvågning, rådgivning og besøg er beskrevet nærmere i Bilag 3.

Ad 5. *Den offentlige kontrol* udføres af Fødevarestyrelsen ved en risikobaseret stikprøvekontrol i besætningerne. Kontrollen i besætninger gennemføres som en kombination af flere kontrolindsatser, hvor kontrol og vejledning har til formål at få så mange som muligt til at forstå og følge reglerne ved en myndighedsindsats, der er så lidt indgribende som muligt.

Kontrollen består af 3 typer indsatser:

- *Nulpunktskontrol*: Foregår i tilfældigt udvalgte besætninger og giver derved et generelt billede af regelefterlevelsen for en given besætningstype.

<sup>1</sup> Glidende geometrisk gennemsnit i en periode på to måneder med mindst to prøver pr. måned.

<sup>2</sup> Glidende geometrisk gennemsnit i en periode på tre måneder med mindst én prøve pr. måned



- *Prioriteret kontrol*: Foregår i besætninger udvalgt ud fra risikokriterier, som for eksempel kan være overskridelser af grænseværdier for antibiotika for kvæg og svin, besætningsstørrelse, tidligere sanktioner m.v.
- *Kampagnekontrol*: Fokuserede, dybdegående kontroller indenfor specifikke emner/fokusområder.

Ved kontrolbesøget gennemgår myndighederne, at den mælkeleverende besætning overholder kravene i lovgivningen og egenkontrollen i forhold til levering af mælk, samt at den krævede dokumentation er i orden. Derudover gennemgås dyrevelfærd, håndtering af medicin, registrering mv. og egenkontrol med *vand af god kvalitet*. Myndighederne foretager et gebyrbelagt opfølgende besøg, hvis der konstateres overtrædelser.

Der gøres opmærksom på, at mejerierne har udarbejdet kvalitetsprogrammer, der kan have skærpede krav i forhold til lovgivningen.

#### 4. Betaling for kontrol

Mælkeproducenter betaler et årligt beløb for at finansiere myndighedernes offentlige kontrol og branchens egenkontrolbesøg.

Desuden skal den enkelte mælkeproducent selv betale for kontrol ved *ekstraordinære* kontrolbesøg i forbindelse med opfølgning på prøveresultater samt opfølgende kontrolbesøg i forbindelse med opfølgning på sanktioner fra myndighederne eller for ekstra rådgivnings- eller opfølgingsbesøg fra kvalitetsmedarbejdere. Det er op til den enkelte mejerivirksomhed, om virksomheden vil dække hele eller dele af disse omkostninger.

Omkostninger til analyser af *vand af god kvalitet* afholdes af mælkeproducenten. Det er op til den enkelte mælkeproducent at bestille analyser fra et akkrediteret laboratorium (se Bilag 5).

#### 5. Dokumentation

Mælkeproducenten skal sikre, at følgende dokumentation er tilgængelig i besætningen for at dokumentere, at lovgivningen overholdes:

1. Kvalitetsdata for celletal, kimtal og syrningshæmmere/antibiotika
2. Anvisninger fra dyrlægen angående medicinering
3. Optegnelser over anvendte lægemidler og tilbageholdelsestider
4. Besøgsrapporter fra alle ordinære og opfølgende egenkontrolbesøg
5. Øvrige rapporter fra kvalitetsbesøg
6. Breve fra mejeri, Eurofins Steins Laboratorium og Fødevarestyrelsen ved advarsel og eventuelt ophør med afhentning af mælk grundet overskridelse af grænseværdier for celletal, kimtal og syrningshæmmere/antibiotika
7. Vandkvalitet
  - a. For ejendomme med ekstern vandforsyning, fx fra kommunalt eller privat vandværk: Resultater af analyser af drikkevandskvaliteten (se Bilag 4)
  - b. For ejendomme med vand fra egen boring: Analyseresultater og registreringer vedr. *vand af god kvalitet* (se Bilag 5)

*Ad 1.* Kvalitetsdata – celletal, kimtal og syrningshæmmere/antibiotika – skal være tilgængelige i besætningen i minimum to år.

Dette krav kan opfyldes på flere måder. Kvalitetsafregninger fra mejeriet dokumenterer prøveresultater for celletal, kimtal og syrningshæmmere/antibiotika. Oplysningerne ligger også på Land-



mandsportalen – [www.landmandsportalen.dk](http://www.landmandsportalen.dk). Hvis du benytter Landmandsportalen, er det vigtigt, at du som mælkeproducent ved kontrolbesøg kan demonstrere, at du har adgang til data og følger udviklingen i dem.

Det er et lovkrav, at mælken ikke overskrider en temperatur på hhv. 8 °C for mælk, der afhentes hver dag, og 6 °C for mælk, der afhentes hver anden dag. Temperaturmåleren i tankbilen registrerer mælkens temperatur ved indvejning, og mejeriet opbevarer disse data, så Fødevarestyrelsen kan rekvirere oplysningerne på forlangende.

OBS: Vær opmærksom på, at mejeriet kan have skærpede krav mht. nedkølingstemperatur.

Ad 2. Anvisningerne skal opbevares i datoorden og forevises på forlangende.

Ad 3. Når den besætningsansvarlige anvender receptpligtige lægemidler, skal denne ved behandlingens indledning foretage læselige *optegnelser* over følgende:

1. Dato for behandlingens indledning og afslutning
2. Hvilke og hvor mange dyr, der er behandlet med entydig identifikation
3. Årsag til behandlingen
4. Hvilket lægemiddel, der er anvendt
5. Dosering af lægemidlet (anvendt mængde pr. indgift og antal behandlinger pr. dag), samt hvordan dette er indgivet

Optegnelser skal opbevares på gården i mindst fem år efter dagen for behandlingens start og forevises på forlangende.

#### Elektroniske registreringer i visse kvægbesætninger:

I kvægbesætninger, der er meddelt dispensation til samdrift, jf. bekendtgørelse om mærkning, registrering og flytning af kvæg, svin, får eller geder, og for hvilke der er indgået sundhedsrådgivningsaftale og i kvægbesætninger, hvor der er indgået aftale om sundhedsrådgivning med tilvalgsmodul, og hvor ordineringsperioden er uden fastsat øvre tidsgrænse, skal følgende betingelser være opfyldt:

1. De i ovenfor nævnte optegnelser (1-5) foretages ved elektronisk indberetning til DMS Dyreregistrering ved behandlingens indledning
2. Den besætningsansvarlige har meddelt besætningsdyrlægen og SEGES, at anvendelse af lægemidler ønskes registreret i DMS Dyreregistrering
3. Den besætningsansvarlige har meddelt SEGES, at de indberettede oplysninger skal være tilgængelige for besætningsdyrlægen og for kontrolmyndigheden i mindst 5 år

Kravet om optegnelser gælder dog ikke ved anvendelse af sera, vacciner og V-mærkede jer- og vitaminpræparater.

Ad 4. Besøgsrapporter fra egenkontrolbesøg fra kvalitetsrådgivere skal opbevares i besætningen i minimum tre år, dog mindst til det næste egenkontrolbesøg.

Ad5. Øvrige besøgsrapporter vedrørende mælkens kvalitet skal ligeledes opbevares i tre år.

Ad 6. Breve fra mejeri, Eurofins/laboratorium og Fødevarestyrelsen ved advarsel og eventuelt ophør med afhentning af mælk grundet overskridelse af grænserne for celletal, kimtal og lægemiddelrester skal også opbevares i tre år.

Ad 7. For ejendomme med ekstern vandforsyning skal vand, der anvendes i mælkeproduktionen, være af drikkevandskvalitet. Anvisninger fra kommunen vedr. drikkevand opbevares i mindst 3 år og forevises på forlangende.

Ad 8. For ejendomme med egen boring skal mælkeproducentens egenkontrol sikre, at der udtages



vandprøver én gang om året, der analyseres af et valgt akkrediteret laboratorium, såfremt dette vand anvendes til rengøring af malkeanlæg og/eller køling af mælk (se Bilag 5). Dokumentation (analyseresultater og registreringer) skal opbevares i mindst 3 år og forevises Fødevarestyrelsen på forlangende.

*Vand af god kvalitet* må bruges til rengøring af malkeudstyr og køling af mælk. Ligeledes må det anvendes til vanding af køer, staldrengøring o.lign.

Vand, som ikke opfylder ovenstående krav, må kun anvendes til "udvendig" rengøring o.lign.

Hvor besætningens vandforsyning fra privat boring også anvendes til egen og andres husholdninger skal vandet overholde drikkevandsbestemmelserne ved taphane og underlægges prøveudtagning og kontrol som fastsat af den pågældende kommunalbestyrelse i henhold til drikkevandsbekendtgørelsen. I disse tilfælde er analytisk kontrol af vand af god kvalitet ikke nødvendig, idet analyser for vand af god kvalitet erstattes af vandprøver, der måtte blive udtaget på kommunens foranledning (fx hvis flere husstande forsynes af vand fra egen boring).

## 6. AMS

I mælkeleverende besætninger med AMS (automatiske malkeanlæg) gælder særlige krav om egenkontrol, som er beskrevet nærmere i bilag 6.

### Egenkontrolprogram

Følgende afsnit af branchekoden indeholder det egentlige egenkontrolprogram, der består af to dele.

*Den første del* er et oversigtsskema over *det egentlige egenkontrolprogram*, som du som mælkeproducent skal bruge i den daglige styring af mælkehygiejnen.

Print gerne skemaet ud fra nettet, og hæng det et centralt sted i besætningen.

*Den anden del* af egenkontrolprogrammet, kapitel 1-5, uddyber retningslinjerne for god produktionspraksis i mælkeproducentens egenkontrol.

Egenkontrol med *vand af god kvalitet* er nærmere beskrevet i Bilag 5.



## 7. Mælkeproducentens styring af mælkeproduktionen

Kap.	Styringspunkt	Krav	Kontrolfrekvens	Daglige rutiner	Korrigerende handlinger
1.1	Tilsyn med køernes sundhed	Mælk, der leveres til mejeri eller forhandles direkte til forbruger, skal komme fra køer, der er fri for smitsomme sygdomme og zoonoser	En gang dagligt	Tilse alle køer for at sikre, at de er sunde og raske. Isolér syge køer, malk dem separat, og hold mælken fra dem tilbage. Mærk køerne, hvis det ikke er muligt at isolere dem	Kontakt mejeriet og tilkald dyrlæge efter behov
1.2	Tilbagehold mælk fra behandlede køer	Der må ikke leveres mælk fra køer, der er under behandling med tilbageholdelsespligtige lægemidler	Før hver malkning	Mærk tydeligt køer under behandling. Følg i øvrigt Veterinær & Kvalitetsforholds rutiner for sikker malkning	Kontakt mejeriet, hvis der er mistanke om lægemidler i mælken. Gennemgå procedurer for sikker malkning af behandlede dyr, og ret mulige fejlkilder
1.3	Tilbagehold synligt forandret mælk	Synligt forandret mælk skal tilbageholdes fra levering. For besætninger med AMS gælder særlige krav, se Bilag 7	Vurder mælkens udseende før hver malkning	Formalk hver enkelt ko og vurder visuelt, om mælken er egnet til levering. Hold forandret mælk tilbage	Gennemgå procedurer for malkning.
2.1	Personalets helbred og hygiejne	Personer, der lider af sygdomme, der kan overføres til mennesker via mælken, må ikke håndtere mælk. Forholdene skal indrettes, så malkningen gennemføres hygiejnisk.	Ved ansættelse af nyt personale og inden hver malkning påbegyndes	Sørg for god personlig hygiejne før og under malkning med vask af hænder, rent tøj m.m. Instruer nye medarbejdere herom	Afvis om nødvendigt personale. Gennemgå de daglige rutiner, og ret rutinerne efter behov
2.2	Hygiejnisk malkning	Malkning af koen skal udføres hygiejnisk, bl.a. ved at rengøre patterne grundigt, så mælken ikke forurenes under eller efter malkning	Inden malkning af hver ko	Aftør patter med en ren klud pr. ko eller desinficer med fleraftøringsstykker mellem hver ko. Skift malkefilter efter hver malkning eller i forbindelse med hver vask ved AMS	Gennemgå de anvendte procedurer, og ret dem efter behov. Søg rådgivning



Kap.	Styringspunkt	Krav	Kontrollfrekvens	Daglige rutiner	Korrigerende handlinger
2.3	Køling af mælk	Mælken skal straks nedkøles, så den 2 timer efter malkning er maks. 8 °C / 6 °C. <i>Vær opmærksom på at mejeriet kan have andre krav.</i> Mælken skal opbevares ved denne temperatur indtil levering. Utilstrækkeligt nedkølet mælk må ikke leveres	Overvåg mælken temperatur efter hver malkning og ved indvejning	Vurder funktion af køling efter hver malkning. Tilbagehold mælk, der ikke er korrekt nedkølet	Kontakt mejeriet ved kølebrist og følg beredskabsplan for kølebrist. Tilkald servicemontør og rekvirer nødgenerator ved længerevarende strømsvigt
3.1	Rengøring af malkeudstyr og køletank	Køletank, rekvisitter, tilbehør, udstyr og lignende, der anvendes til at behandle mælken, skal vedligeholdes og rengøres samt om nødvendigt desinficeres	Umiddelbart inden opstart af malkning, altid efter malkning af behandlede dyr eller mindst 2 gange dagligt. Køletanken rengøres efter tømning	Gennemfør den anbefalede og nødvendige rengøring og evt. desinfektion efter hver malkning	Gennemgå de anvendte procedurer, og ret de konstaterede fejl efter behov. Søg rådgivning, og tilkald en service- montør
<b>Kontrol af vandkvalitet</b>					
3.2	- fra eksternt forsyning , fx fra kommunalt eller privat vandværk (drikkevand)	Vand til indvendig rengøring af malkeudstyr m.v. og køling af mælk skal være af drikkevandskvalitet	Ved mistanke til vand, kontakt vandværket jf. Bilag 4	Hold øje med at vandet er friskt og klart	Følg procedurer i Bilag 4 ved forekomst af bakteriologisk forurening
	- fra egen boring ( <i>vand af god kvalitet</i> )	<i>Vand</i> til indvendig rengøring af malkeudstyr m.v. og køling af mælk skal være af god kvalitet	En gang årligt jf. Bilag 5	Hold øje med: • at vandet er friskt og klart • at analyseresultater fra kontrollen ligger under grænserne	Følg procedurer i Bilag 5 ved forekomst af forurening og ved overskridelser af grænseværdier
3.3	Rengøring af stald og malkestald	Køernes renhed samt staldens hygiejne og renholdelse skal sikre, at malkning kan foretages uden risiko for, at mælken forurenes	I forbindelse med hver malkning. Ved AMS mindst 2 gange dagligt	Gennemfør daglige rutiner med at fjerne gødning og strøelse og udstrø nyt	Gennemgå og ret rengørings- og indretningsmæssige fejl
3.4	Rengøring af mælkerum	Rengøring og vedligehold skal sikre en god hygiejne under mælken håndtering og opbevaring	Løbende	Rengør og, om nødvendigt, desinficer rum og udstyr	Gennemgå og ret de gennemførte rutiner



## Kapitel 1. Køernes sundhed og tilbageholdelse af mælk

### 1.1 Tilsyn med køernes sundhed

Det er mælkeproducentens ansvar at besætningen er registreret i CHR, og at alle køer er mærkede med CKR-nummer i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Mælk skal komme fra køer med en god sundhedstilstand. Mælk fra syge køer må ikke leveres. Mælkeproducenten skal derfor mindst én gang dagligt tilse alle køer og sikre sig deres sundhedstilstand.

Viser køerne tegn på sygdom eller unormal adfærd, skal de behandles og en praktiserende dyrlæge tilkaldes, hvis det er nødvendigt.

For at forebygge smitsomme sygdomme som mund- og klovesyge bør der gå mindst 48 timer fra besøg i udenlandske besætninger inden kontakt til klovbærende danske besætninger. Dette gælder også for tankvognschauffører.

Det anbefales desuden altid at have rent overtrækstøj og rene støvler klar til brug for besøgende i besætningen. Besøgende bør altid skifte ved indgang til besætningen.

### 1.2 Tilbagehold mælk fra behandlede køer

Rester af lægemidler er uønskede i mælk af hensyn til fødevarerensikkerheden. Behandlede køer skal derfor mærkes tydeligt. Vi anbefaler, at behandlede køer mærkes med to røde ankelbånd og i AMS-besætninger mærkes behandlede køer med rødt halebånd eller 2 røde ankelbånd for at sikre, at mælken framalkes. Ved at følge fælles mærkningsregler øges sikkerheden også ved brug af medarbejdere og vikarer i besætningen.

Branchen anbefaler i øvrigt, at mælkeproducenter følger SEGES' instruktion for sikker malkning, som blev sendt til landets mælkeproducenter i 2016. Yderligere eksemplarer af instruktionen kan rekvireres hos SEGES.

Mælk fra køer, der er medicinsk behandlet, skal tilbageholdes fra levering til mejeri indtil tilbageholdelsestiden er udløbet. Vær opmærksom på, at tilbageholdelsestiden skal forlænges, hvis koen har haft nedsat ydelse i tilbageholdelsesperioden, eller hvis den ikke er stukket korrekt direkte i musklen.

Hvis besætningen ikke benytter separat malkeudstyr til at malke behandlede køer, skal der foretages en hovedvask eller en lokalvask af malkesystemet, inden malkesystemet igen anvendes til at malke mælk til mejeri.

Ved *lokalvask* forstås vask eller skyl af systemet med varmt vand eller med en rengøringsopløsning. Vasken skal altid efterfølges af et skyl med rent drikkevand eller - hvis vand fra egen boring - med vand af god kvalitet.

Besætninger med automatiske malkeanlæg skal følge særlige retningslinjer som beskrevet i Bilag 7.

Hvis der er malket mælk, som skulle have været tilbageholdt, med i gårdkøletanken, skal mejeriet underrettes hurtigst muligt og inden mælken hentes.

### 1.3 Tilbagehold synligt forandret mælk

Mælk må ikke leveres til mejeri, hvis den er synligt forandret eller har afvigende lugt og smag. Mælken skal derfor altid vurderes ved formalkning af hver enkelt ko. For AMS gælder her særlige regler, som er beskrevet i bilag 6.



## Kapitel 2. Hygiejne, malkning og køling

### 2.1 Personalets helbred og hygiejne

Personer må ikke håndtere mælk, hvis de lider af sygdomme, der via mælken kan overføres til andre mennesker. Det gælder f.eks. tuberkulose eller inficerede sår på hænder.

Under malkning og håndtering af mælk skal malkerens påklædning og personlige hygiejne med vask af hænder minimere risikoen for, at mælken forurenes med bakterier eller andet. Det anbefales at benytte malkehandsker under malkningen.

### 2.2 Hygiejnisk malkning

Under malkning må der ikke foregå andre aktiviteter i stalden eller malkestalden, der kan medføre en kvalitetsforringelse af mælken.

Før malkning skal malkeren sikre, at dyrenes pletter og pattespids er rene. Hvis det er nødvendigt, skal tilstødende dele af yver mv. også rengøres.

Branchen anbefaler at anvende én ren klud pr. ko til at rengøre yveret før malkning. Hvis der anvendes flergangsafværingsstykker, skal de desinficeres mellem aftørring af hvert dyr.

Desinfektionsmidler til brug lige før malkning og efter malkning, skal være egnede til formålet og godkendt af Fødevarestyrelsen.

### 2.3 Køling og behandling af mælken

Køling af mælk er et væsentligt kontrolpunkt ved mælkeproduktion og skal derfor overvåges. Mælk skal nedkøles straks efter malkning. Mælkeproducenten skal have procedurer, der sikrer, at mælken efter malkning nedkøles hurtigst muligt og holdes kølet. Nedkøling af mælken skal kontrolleres i forbindelse med hver malkning.

Mælken skal køles hurtigst muligt til maks. 8 °C ved afhentning hver dag og til maks. 6 °C ved afhentning hver anden dag. Vær opmærksom på, at mejeriet kan have andre krav. Kølingen tjekkes efter hver malkning.

Umiddelbart efter malkning skal mælken overføres til køletank og opbevares deri indtil afhentning. Rengøring, kontrol, fyldning og tømning af køletank foretages fra mælkerummet. Som en del af egenkontrollen skal mælkenes temperatur overvåges under køling og ved opbevaring.

Mælkenes temperatur måles og registreres ved indvejning i tankvogn. Mejeriet opbevarer disse temperaturregistreringer. Tankvognschaufføren kan rent undtagelsesvis hente mælk med temperatur på op til 12 °C i det tilfælde, hvor nymalket mælk endnu ikke er nedkølet.

Utilstrækkelig kølet mælk og mælk, der har været udsat for kølebrist, må ikke leveres, og mejeriet skal meddeles herom.

Er der problemer med køletanken, skal servicemontør kontaktes. Vi anbefaler at sikre, at der er adgang til, at nødstrømsanlæg kan tilsluttes ved længerevarende strømafbrydelser.

Lav en beredskabsplan til at håndtere kølebrist, hvoraf det fremgår, hvad personalet skal gøre, og hvem de skal kontakte. Heri skal fremgå relevante telefonnumre til servicemontør og leverandør af nødstrømsanlæg, så de er skrevet op på forhånd, inden uheldet sker.

Malkeanlæg skal være forsynet med mælkefilter. Filteret skal skiftes efter hver malkning og tages ud inden rengøring af malkeanlægget. Ved AMS-malkning skal filtret skiftes efter hver vask

## Kapitel 3. Rengøring og vedligehold

### 3.1 Rengøring af malkeudstyr

Malkeudstyr, der anvendes til at malke eller til at behandle mælken, skal skylles med vand og rengøres umiddelbart efter brug. Derefter skal udstyret om nødvendigt desinficeres og derefter skylles med rent vand.

Den anbefalede og nødvendige rengøring og eventuelle desinfektion skal gennemføres i henhold til branchens og malkemaskinefirmaets anbefalinger for rengøring. De anvendte desinfektionsmidler skal være egnede til formålet og godkendt af Fødevarestyrelsen.

Det rengjorte malkeudstyr skal opbevares i malkeafsnit eller mælkerum under hygiejniske forhold.

Køletanken skal udluftes efter rengøring, eventuel desinfektion og skylning, indtil den igen skal anvendes.

### 3.2 Kontrol af vand

Vand, der benyttes til at rengøre, desinficere og skylle malkerekvisitter, skal opfylde kravene til drikkevand i henhold til drikkevandsbekendtgørelsen (se Bilag 4).

Vand fra egen boring, der anvendes til samme formål, skal i stedet overholde kravene til *vand af god kvalitet* og skal kontrolleres mindst én gang årligt jf. Bilag 5.

Hvor besætningens vandforsyning fra privat boring også anvendes til egen og andres husholdninger skal vandet overholde drikkevandsbestemmelserne ved taphane og underlægges prøveudtagning og kontrol som fastsat af den pågældende kommunalbestyrelse i henhold til drikkevandsbekendtgørelsen. I disse tilfælde er analytisk kontrol af vand af god kvalitet ikke nødvendig, idet analyser for vand af god kvalitet erstattes af vandprøver, der måtte blive udtaget på kommunens foranledning.

Se endvidere Bilag 4 og 5 hvis der opstår problemer med vandets kvalitet.

### 3.3 Rengøring af stald og malkestald

Stald, malkeafsnit og robotter skal holdes rene, ryddelige og vedligeholdt. Køerne skal være rene og tørre for at sikre, at malkningen kan udføres hygiejnisk.

Malkning samt mælkens behandling og opbevaring skal foregå uden risiko for, at mælken forurenes med bakterier eller på anden vis.

### 3.4 Rengøring og anvendelse af mælkerum

Mælkerummet skal holdes rent og ryddeligt for at sikre mælkens hygiejne under håndtering og opbevaring.

Aktiviteter som f.eks. tilberedning/opblanding af mælk til kalve må gerne finde sted i mælkerummet, hvis risikoen for forurening af mælken minimeres og mælkerummet må ikke bære præg af sådanne aktiviteter.

Rum, hvor mælken afkøles eller opbevares, må kun anvendes til dette formål og til at rengøre malkeudstyr. Rummet må ikke anvendes som lager til opbevaring af foder, kemikalier eller andet, der kan forurene eller give afsmag i mælken.



## Kapitel 4. Indretning og brug af stald, malkestald og mælkerum

### 4.1 Indretning af stald

Stalden og de omkringliggende rum skal indrettes, så det er muligt at adskille syge køer fra resten af besætningen.

Stalden skal sikre, at køernes kan holdes rene og sunde under opstaldning. Grise og fjerkræ må ikke forefindes i kostalde eller i staldafsnit, hvor der malkes

Stalden skal være indrettet med mælkerum, hvor køling og opbevaring af mælk kan ske uden risiko for, at mælken forurenes med uønskede stoffer.

### 4.2 Indretning af malkestald og mælkerum

Malkestald og mælkerum skal placeres og indrettes, så der ikke er risiko for at forurene mælken. Der skal således være adskillelse med tætsluttende døre mellem stald/malkestald og mælkerum, hvis der er adgang mellem disse.

Desuden skal indretningen sikre god hygiejne under mælken håndtering og opbevaring, herunder at der er mulighed for vask af hænder og arme for både malker og tankvognschauffør.

Adgangen til mælkerummet skal være udformet således, at tankvognschauffør og andre, f.eks. servicefolk, ikke skal passere rum, hvor der opholder sig dyr eller andre forurenende kilder, der giver risiko for unødvendig forurening af mælken eller risiko for at sprede smitte.

Der må ikke forefindes husdyr i mælkerummet.

Ligeledes skal mælkerummet holdes fri for skadedyr, og der skal foretages en effektiv skadedyrsbekæmpelse efter behov i og omkring stald og mælkerum.

For køletanke, der delvist er placeret udenfor mælkerummet (adskilt af væg), skal tilslutningsstuds, mandehul og udluftning befinde sig i mælkerummet.

For udendørstanke skal mandehul være aflåst og tilslutningsstuds og udluftning skal befinde sig i mælkerummet.

Kontakt mejeriet ved væsentlige om- og nybygninger, og følg i øvrigt anvisninger i "Anbefalinger til indretning af kvægstalde", "Anbefalinger om indretning af mælkerum og mælkeopbevaring" og "Tekniske krav til mælkekøletanke" fra SEGES.

Kontakt evt. din kvalitetsrådgiver for yderligere vejledning.



## Kapitel 5. Materialevalg ved anskaffelse af malkeudstyr mv.

### 5.1. Malkeudstyr og tilbehør

Inden man anskaffer udstyr til at malke, køle og håndtere mælk, er det vigtigt at sikre:

1. At udstyret er nemt at rengøre og desinficere
2. At det fremgår af specifikationen for malkeudstyr og tilbehør, at det er godkendt til kontakt med levnedsmidler
3. At materialer samt udstyr mv. ikke skader dyrenes sundhed og mælkens kvalitet

Udstyret skal leve op til krav i bekendtgørelse om indretning af tekniske hjælpemidler, som blandt andet omfatter CE-mærkning og brugsanvisning, inklusiv rengøringsanvisning.



# Bilag



## BILAG 1. REGLER FOR MÆLKEKVALITET

Det er mælkeproducentens ansvar at levere rå mælk, der overholder lovgivningen.

Det er mælkeproducentens ansvar at sikre, at den rå mælk overholder følgende grænser:

- Celletal: Maks. 400.000 celler pr. ml, beregnet som et rullende geometrisk gennemsnit over tre måneder med mindst én stikprøve pr. måned
- Kimtal: Maks. 100.000 kim pr. ml, beregnet som et rullende geometrisk gennemsnit over to måne-der med mindst én stikprøve hver 14. dag

At mælken ikke indeholder rester af syrningshæmmer/antibiotika over MRL-værdien Disse grænser skal overholdes af hensyn til fødevarerens sikkerhed.

Det enkelte mejeri kan indføre skrappe krav til mælakens kvalitet eller fastlægge en hyppigere analysefrekvens for de ordinære prøver.

### 1. Celler og kim

*Celletal* i mælk er et mål for den generelle yversundhed i besætningen. Det er mælkeproducentens ansvar, at celletal ikke overskrider grænsen på 400.000 celler pr. ml, beregnet som et rullende geometrisk gennemsnit over tre måneder med mindst én stikprøve pr. måned.

*Kimtal* er et mål for bakterier i mælken og dermed et udtryk for det generelle hygiejniveau i besætningen. Det er mælkeproducentens ansvar, at kimtal ikke overskrider grænsen på 100.000 kim pr. ml, beregnet som et rullende geometrisk gennemsnit over to måneder med mindst én stikprøve hver 14. dag.

### 2. Overskrider grænser for celletal og kimtal

Hvis det rullende geometriske gennemsnit fra den enkelte mælkeproducent overskrider grænsen for celletal eller kimtal, har mælkeproducenten tre måneder til at nedbringe resultatet efter første konstaterede overskridelse.

Mælkeproducenter, der overskrider grænserne for det rullende geometriske gennemsnit for celletal og for kimtal, modtager anden uge efter første overskridelse et brev fra mejeriet, som gør opmærksom på overskridelsen og oplyser dato for et eventuelt leveringsstop.

Mælkeproducenten får i forbindelse med overskridelsen besøg/telefonrådgivning af branchens kvalitetsrådgivere med mulighed for at få rådgivning om, hvordan mælakens kvalitet kan genoprettes.

Får mælkeproducenten ikke rettet op på det rullende geometriske gennemsnit cirka tre uger før datoen for sidste levering/afhentning, modtager mælkeproducenten et brev fra Fødevarestyrelsen. Brevet påpeger mælkeproducentens ansvar for at overholde grænserne for kimtal og celletal og kravene til egenkontrol med overvågning af mælkekvaliteten. Brevet varsler endvidere et tilsyn efter et eventuelt leveringsstop.

Får mælkeproducenten ikke rettet op på det rullende geometriske gennemsnit senest tre måneder efter første overskridelse, skal producenten stoppe med at levere mælk og mejeriet stoppe med at afhente mælk, indtil grænsen igen er overholdt, eller indtil producenten kan markedsføre mælk på særlige vilkår under skærpet overvågning.

### 3. Markedsføring på særlige vilkår

Mælkeproducenten må ikke levere mælk, før grænsen for celletal eller kimtal igen er overholdt.

Mælkeproducerende bedrifter, som ikke overholder grænserne for kimtal eller celletal, kan dog få en prøveperiode på yderligere 60 dage til at rette op på det rullende geometriske gennemsnit og til





at levere mælk på særlige vilkår under skærpet overvågning.

Forudsætningen for at mælkeproducenten kan markedsføre mælk på særlige vilkår er, at der udtages en repræsentativ enkeltprøve (*en genåbningsprøve*) fra besætningen, som dokumenterer, at mælken overholder grænseværdien for celler på  $\leq 400.000$  celler pr. ml eller for kimaltal på  $\leq 100.000$  kim pr. ml, afhængigt af hvilken grænse, der er overskredet.

Genåbningsprøven må først udtages efter datoen for afbrudt levering. Prøven kan både udtages som en ordinær prøve eller som en ekstraprøve, som ikke indgår i beregningen af det rullende geometriske gennemsnit. Det afhænger af laboratoriets prøveplan.

Mælken, som prøven udtages fra, skal kasseres. Det betyder, at mælkeproducenten altid skal kassere mælk fra mindst én malkning. Mejeriet kan fastsætte et længerevarende leveringsstop i sine leverandørbetingelser.

Det er mejeriets ansvar at sikre, at der udtages en genåbningsprøve og give producenten besked om resultatet, når det foreligger. Mejeriet må først afhente mælken igen, når genåbningsprøven overholder grænseværdien.

I perioden for skærpet overvågning skal analysefrekvensen øges således, at mælkens celletal og kimaltal bestemmes mindst én gang hver uge, indtil grænsen igen er overholdt.

Hver ordinær prøve skal overholde grænseværdien på henholdsvis 400.000 celler pr. ml eller 100.000 kim pr. ml, for at mælkeproducenten fortsat må levere mælk i prøveperioden.

Hvis de efterfølgende ordinære prøver i prøveperioden ikke overholder grænseværdien, skal mejerivirksomheden give mælkeproducenten telefonisk besked herom og om, at vedkommende ikke må levere mælk.

Mælkeproducenten må genoptage levering i prøveperioden, hvis analyse af en ny, repræsentativ genåbningsprøve viser, at mælken overholder grænseværdien. Det er kun resultater fra de ordinære prøver udtaget i prøveperioden, der indgår i beregning af det rullende geometriske gennemsnit.

Prøveperioden kan højst vare 60 dage fra første genåbningsprøve. Er grænsen for det rullende geometriske gennemsnit ikke opfyldt efter 60 dages prøveperiode, må mælkeproducenten ikke længere levere mælk. Mælkeproducenten må først levere mælk, når det rullende geometriske gennemsnit i besætningen igen overholder grænserne.

Prøveperioden kan afsluttes før udløbet af de 60 dage, når mælken fra besætningen igen opfylder grænserne for det rullende geometriske gennemsnit.

Mejerivirksomheden skal i alle tilfælde underrette mælkeproducenten, når mælken igen kan afhentes på normale betingelser.

#### **4. Overskridelse af perioden for markedsføring på særlige vilkår**

Hvis en mælkeproducent ikke får genoprettet det rullende geometriske gennemsnit inden for de 60 dage, er det producentens ansvar at stoppe leveringen og mejeriets ansvar at stoppe afhentningen af mælk. Mejeriet skal efter leveringsstoppet fortsat sikre, at der udtages ordinære prøver fra mælkeproducenten til analyse for celletal eller kimaltal med den normale analysefrekvens, dvs. som nævnt forrest i dette bilag eller den hyppigere analysefrekvens, som mejeriet normalt bruger for de ordinære prøver.

Analyseresultaterne indgår i beregningen af det rullende geometriske gennemsnit, selv om mælken ikke må afhentes.

Levering af mælk må først genoptages, når det rullende geometriske gennemsnit er genoprettet og atter overholder grænsen for celletal eller kimaltal.

Mælk, der er i overskud på grund af ovennævnte situation, bør hældes i gylletanken.



## 5. Syrningshæmmere/antibiotika

Syrningshæmmere, antibiotika eller andre lægemiddelrester er af fødevarerikkerhedsmæssige årsager uønskede i mælk. Det er mælkeproducentens ansvar ikke at levere mælk, der indeholder rester af disse.

Er der malket mælk med fra en ko, der er behandlet med lægemidler/antibiotika inden for tilbageholdelsestiden, skal mælkeproducenten straks meddele dette til mejeriet og afbryde leveringen.

Det anbefales, at en af de prøver, der dagligt udtages fra gårdkøletanken, hver uge analyseres for antibiotika/syrningshæmmere ved et godkendt laboratorium. Lovkravet for analyse af antibiotika i mælk er mindst én analyse hver fjerde uge.

Prøven analyseres med en syrningshæmningstest. Er testen positiv, foretages endnu en test. Er denne også positiv, er prøven positiv for syrningshæmmere.

Efterfølgende analyseres positive prøver med en analyse for at fastlægge stof og mængde og afgøre, hvorvidt MRL-værdien er overskredet.

## 6. Myndighedernes sanktioner ved første overskridelse af antibiotika over MRL- værdien

1. Tilsyn fra Fødevarestyrelsen, som her vurderer, om mælkeproducenten skal påbydes at lave et skriftligt egenkontrolprogram, der skal sikre mod gentagelser
2. Hvis mælkeproducenten har handlet forsætligt eller groft uagtsomt, udsteder Fødevarestyrelsen bøde eller indgiver politianmeldelse for levering af mælk med antibiotikarester over MRL-værdien

## 7. Myndighedernes sanktioner ved andet og følgende fund over MRL-værdien

Fødevarestyrelsen følger op på overskridelser af grænseværdier for antibiotika med ekstraordinære tilsyn og eventuelle sanktioner, fx påbud om skriftlig egenkontrol eller bøde.

## 8. Mejeriets anbefalede sanktioner ved fund af antibiotika

Branchepolitikken er, at der gives en sanktion alene ved påvisning af en detektion.

Med hensyn til sanktion henvises der til det enkelte mejeris kvalitetsprogram, Arlagården og Kvalitetsprogrammet For Gården



## BILAG 2. SÆRLIGE KRAV VED STALDDØRSSALG AF RÅ MÆLK

Mælkeproducenter, der forhandler mælk ved stalddørssalg, skal have procedurer i egenkontrollen, der sikrer, at mælken overholder mikrobiologiske grænseværdier for Salmonella og E. coli, jvf. hygiejnebekendtgørelsen samt grænseværdierne for celletal, kimtal og lægemiddelrester i henhold til hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Mælkeproducenter må kun sælge rå mælk ved stalddørssalg, når besætningen er placeret i niveau 1 i den gældende bekendtgørelse om salmonella hos kvæg mv., jvf. bekendtgørelse om fødevarer-hygiejne.

Producenten skal sikre, at rå mælk opfylder kriterierne for celletal, kimtal og lægemiddelrester i henhold til hygiejneforordningen for animalske fødevarer samt opfylder de mikrobiologiske kriterier.

Endvidere skal følgende betingelser være opfyldt:

- Stalddørssalg skal være registreret hos Fødevarestyrelsen
- Der må sælges max. 70 liter ugentligt
- Mælken skal sælges som rå og ubehandlet mælk
- Mælken skal afhentes af forbrugeren og må ikke bringes ud
- Mælken må sælges ved stalddørssalg i op til 24 timer efter malkning, hvis den straks efter malkning nedkøles og holdes nedkølet på under 6 °C

### Rå mælk til detailvirksomheder:

Ved salg af rå mælk fra mælkeproducent direkte til detailvirksomheder, fx restauranter, skal mælkeproducenten sikre overholdelse af de sædvanlige kriterier for den rå mælk som ved levering til mejeri. Enten ved at tage mælken fra samme tank hvorfra der leveres til mejeriet, eller ved at fore- tage undersøgelse af mælken specifikt.

Detailvirksomheden skal sørge for varmebehandling før udlevering til den endelige forbruger. Landmandens og detailvirksomhedens ansvar er beskrevet i vejledning nr. 10577 af 23. september 2015 om anvendelse af rå mælk og rå fløde i detailvirksomheder.



## BILAG 3. BRANCHENS OVERVÅGNING, RÅDGIVNING OG BESØG

Branchens kvalitetsrådgivere udfører løbende overvågning af analyseresultater af mælkens kvalitet.

Konstaterer kvalitetsrådgiveren under besøget forhold, der udgør en fare for mennesker og dyrs sundhed, skal rådgiveren straks meddele dette til administrationen, som informerer mejeri og Fødevarestyrelsen.

### 1. Besøg ved overskridelse af grænser

Ved overskridelse af grænseværdierne tager kvalitetsrådgiveren kontakt til mælkeproducenten og udfører besøg/telefonrådgivning efter nedenstående grænser:

- Kimtal<sup>1</sup>) >100.000 kim pr. ml
- Celletal<sup>2</sup>) >400.000 celler pr. ml
- Påvisning af syrningshæmmere

<sup>1</sup> Glidende geometrisk gennemsnit i en periode på to måneder med mindst to prøver pr. måned

<sup>2</sup> Glidende geometrisk gennemsnit i en periode på tre måneder med mindst én prøve pr. måned

Under besøget gennemgås de forhold, som kan ligge til grund for overskridelse af grænserne, og der gives rådgivning efter behov.

På baggrund af besøget udarbejder kvalitetsrådgiveren en besøgsrapport, som mælkeproducenten skal læse og opbevare som dokumentation.

Telefonrådgivning kan gives i tilfælde af, at mælkeproducenten har haft besøg inden for 1 måned pga. samme forhold eller i de tilfælde, hvor celletallet måles ved hver afhentning, og hvor man kan se, at det er faldet til under grænseværdien.

Efter en telefonrådgivning skrives en telefonrapport.

### 2. Egenkontrolbesøg

Egenkontrolbesøg er et besøg, der udføres af en af branchens kvalitetsmedarbejdere. Besøget udføres for at kontrollere og revidere mælkeleverende besætningers egenkontrol. Besøget skal udføres i hver mælkeleverende besætning mindst én gang i løbet af en treårig periode.

Formålet med egenkontrolbesøget er ved gennemgang af mælkeproducentens rutiner for egenkontrol at sikre, at egenkontrollen er tilstrækkelig til, at relevante risikofaktorer i mælkeproduktionen styres, så fødevarerlovningen overholdes.

Under besøget gennemgår kvalitetsmedarbejderen sammen med den besætningsansvarlige de relevante elementer i produktionen, der er omfattet af egenkontrollen. Desuden gennemgås dokumentation for egenkontrollen.

På baggrund af besøget udarbejder kvalitetsmedarbejderen en besøgsrapport til mælkeproducenten med eventuelle handlingsplaner. Mælkeproducenten skal som en del af egenkontrollen læse og opbevare besøgsrapporten i fem år som dokumentation og gennemføre eventuelle handlingsplaner inden for de givne tidsfrister.



### 3. Opfølgende besøg

Opfølgende besøg udføres af en af branchens kvalitetsmedarbejdere for at følge op på alvorlige afvigelser konstateret i forbindelse med egenkontrolbesøg. Fristen for det opfølgende besøg er situationsbestemt og afhængig af afvigelseernes karakter. Det opfølgende besøg vil normalt være afviklet inden for fire uger.

Under det opfølgende besøg gennemgår kvalitetsmedarbejderen sammen med den besætningsansvarlige de områder af egenkontrollen, hvor der er vedtaget handlingsplaner.

På baggrund af besøget udarbejder kvalitetsmedarbejderen en besøgsrapport, hvor både kvalitetsmedarbejderen og mælkeproducenten skriver under på, at han/hun er bekendt med indholdet. Mælkeproducenten skal opbevare besøgsrapporten som en del af egenkontrollen.

Konstaterer kvalitetsmedarbejderen ved et opfølgende besøg, at der er forhold og afvigelser, der ikke er rettet i henhold til de handlingsplaner, der blev udarbejdet under egenkontrolbesøget, og at mælkeproducenten ikke har til hensigt at rette forholdene, meddeles dette snarest muligt via branchen til mejeriet og Fødevarestyrelsen.



## **BILAG 4. KONTROL AF VAND I MÆLKEPRODUKTION FRA EKSTERN FORSYNING (FX VANDVÆRK)**

### ***Vejledning til egenkontrol for at sikre vand af drikkevandskvalitet i mælkeproduktionen***

*Dette Bilag 4 henvender sig til mælkeproducenter, der forsynes med vand fra eksterne kilder, fx fra kommunalt eller privat vandværk.*

Mælkeproducenten kan følge vandkvalitet på vandværkets hjemmeside.

### **1. Krav**

Det er vandværkets ansvar at sikre, at vand til indvendig rengøring af malkeudstyr og rengøring af malkeudstyr m.v. og køling af mælk er af drikkevandskvalitet.

Malkeanlæg og køletank skal inden malkning skylles med vand af drikkevandskvalitet.

Foretages der ændringer af vandledningssystemet, f.eks. ved ombygning eller ibrugtagning af tappesteder, der ikke har været brugt i længere tid, bør mælkeproducenten sikre, at besætningens vandledningssystem skylles igennem, at blinde ender efterses mv.

Opstår der mistanke om, at vandet i besætningen er forurenede, skal vandværket kontaktes.

### **2. Retningslinjer for korrigerende handling ved overskridelse af bakteriologiske grænser**

En midlertidige egenkontrolprocedure, der tages i anvendelse i tilfælde af overskridelse af de bakteriologiske grænser, skal udarbejdes for at sikre, at der anvendes vand af drikkevandskvalitet til at gennemskylle malkeudstyr (malkeanlæg og køletank) forud for malkning (mælkeproduktion).

Den midlertidige egenkontrolprocedure skal anvendes:

1. Hvis de bakteriologiske kvalitetskrav til vandkvaliteten på ejendommen ikke er overholdt, og myndighederne har meddelt, at vand fra egen brøndboring skal opvarmes til over 82 °C, hvis vand herfra anvendes i mælkeproduktionen
2. Hvis der er mistanke om bakteriologisk forurening af vandværksvand, som bruges i mælkeproduktionen

#### Eksempel på midlertidig egenkontrolprocedure

- A. Vand, der skal benyttes til at gennemskylle malkeudstyr inden malkning, ledes over i den eksisterende varmtvandsbeholder, hvorefter det opvarmes til over 82 °C inden anvendelse.
- B. Vand over 82 °C til gennemskylning af udstyr kan opnås ved at anvende vaskeprogrammet, hvor der normalt anvendes rengøringsmiddel (varm vask) fra den eksisterende vaskeautomat. Vand herfra anvendes ved gennemskylningsproceduren. (OBS: Det sikres, at der IKKE dose- res rengøringsmiddel).
- C. Ved opsætning af ny varmtvandsbeholder med industritermostat skal det sikres, at vand, der anvendes til at gennemskylle anlæg og køletank, er opvarmet til over 82 °C inden brug.
- D. Det skal sikres, at vandmængden er tilstrækkeligt dimensioneret til størrelsen af anlæg og køletank.
- E. Ved opsætning af varmtvandsforsyning med industritermostat sikres korrekt temperatur (over 82 °C) ved måling af vandtemperatur ved beholderens udløb.
- F. Vand af drikkevandskvalitet i ren beholder, hentet hos f. eks. nabo, kan anvendes. Vandet skal afhentes umiddelbart inden brug.

Temperaturen måles med et termometer, der er i stand til at måle op til 100 °C.



### Foranstaltninger for at leve op til bakteriologiske kvalitetskrav til vandet

Hvis besætningen anvender vand fra et alment vandværk, har vandværket ansvaret for kontrol af, at vandet er af drikkevandskvalitet ind til mælkeproducentens matrikel. Mælkeproducenten har ansvar for, at vandet inden for egen matrikel er af drikkevandskvalitet, dvs. ansvar for at vedligeholde stikledninger og bedriftens øvrige vandledningssystem. Det indebærer, at producenten ved mistanke om forringet vandkvalitet:

1. Skal kontakte vandværket
2. Skal udtage prøver ved tappestedet

### **3. Korrigerende handlinger for overskridelse af grænseværdier for drikkevand**

Mælkeproducenten skal altid følge anvisninger fra kommunen.



## BILAG 5. KONTROL AF VAND I MÆLKEPRODUKTIONEN FRA EGEN BORING

### *Vejledning til egenkontrol for at sikre vand af god kvalitet i mælkeproduktionen*

*Dette Bilag 5 henvender sig alene til mælkeproducenter, der forsynes med vand fra egen boring*

Tidligere tillod drikkevandsbekendtgørelsen, at vand fra egne private boringer, der benyttes til rengøring af malkeudstyr m.v., til køling af mælk og til vanding/vask af afgrøder kunne nøjes med "forenklet kontrol". Denne tilladelse er bortfaldet, da myndighederne ikke har hjemmel til at opretholde den.

Da muligheden for forenklet kontrol er bortfaldet, er begrebet "*vand af god kvalitet*" indført som betegnelsen for vand fra egen (privat) boring, der anvendes til rengøring af malkeudstyr m.v. og til køling af mælk.

*Vand af god kvalitet* svarer til "rent vand" som defineret i hygiejneforordningen (853/2004), og skal være af tilstrækkelig kvalitet, så anvendelsen ikke udgør en kilde til kontaminering af fødevarer (mælken).

Anvendelse af vand af god kvalitet medfører, at ansvaret for kontrollen med vand overgår fra kommunerne til mælkeproducenten. Mælkeproducentens egenkontrol ligger under Fødevarestyrelsens tilsynsansvar og vandets kvalitet skal kontrolleres på grundlag af en risikovurdering.

Mejeriforeningen har udarbejdet en sådan risikovurdering som har dannet grundlaget for dette analyseprogram for *vand af god kvalitet* (Risikovurderingen kan fås ved henvendelse til Claus Heggum på [chg@lf.dk](mailto:chg@lf.dk))

### **1. KRAV**

Det er mælkeproducentens ansvar at sikre, at vand til indvendig rengøring af malkeudstyr m.v. og afkøling af mælk er af god kvalitet.

Malkeanlæg og køletank skal inden malkning skylles med *vand af god kvalitet*.

Foretages der ændringer af vandledningssystemet, f.eks. ved ombygning eller ibrugtagning af tæppesteder, der ikke har været brugt i længere tid, bør mælkeproducenten sikre, at besætningens vandledningssystem skylles igennem, at blinde ender efterses mv.

Opstår der mistanke om, at vandet i besætningen er forurennet, skal vandet analyseres.

### **2. KONTROLPROGRAM FOR VAND AF GOD KVALITET**

Mindst én gang årligt skal der udtages prøver af vand fra egen boring. Prøven udtages som flush-prøve, dvs. fra taphane, der har løbet i mindst 5 minutter, for at sikre, at evt. forurening fra vandledning og -hane ikke spiller ind på resultatet.

Hvor besætningens vandforsyning fra privat boring også anvendes til egen og andres husholdninger<sup>3</sup>, skal vandet overholde drikkevandsbestemmelserne ved taphane og underlægges prøveudtagning og kontrol som fastsat af den pågældende kommunalbestyrelse i henhold til drikkevandsbekendtgørelsen. I disse tilfælde er analytisk kontrol af vand af god kvalitet ikke nødvendig, idet analyser for vand af god kvalitet erstattes af vandprøver, der måtte blive udtaget på kommunens foranledning.

3 Hvis der flere end én husstand (fx fodermesterbolig, aftægtsbolig e. lign.), der forsynes med vand fra egen boring





Kontrolprogram for vand af god kvalitet fremgår af følgende tabel.

PARAMETER	GRÆNSER	EVT. BEMÆRKNING
<b>Renhedskriterier:</b>		
Lugt og smag	Ingen afvigende smag og lugt	
Klarhed	< 1 FNU	Et højt indhold af fine partikler vil give vandet et grumset og uhygiejnisk udseende.
Ledningsevne	Maks. 2.500 $\mu\text{S/cm}$ v. 20 °C	Udtryk for indhold af opløste salte Vandet må ikke være aggressivt.
pH	7,0 – 8,5	Vandet bør ikke være kalkaggressivt. Måling af pH <6,0 udløser analysering for nikkel
<b>Bakteriologiske kriterier:</b>		
Kimtal ved 22 °C	<200 cfu/mL	Kimtallet er udtryk for vandets generelle bakteriologiske tilstand
Coliformebakterier	Ikke målelig i 100 mL	Forekomst kan tyde på forurening med overfladevand, plantedele og/eller jord, men ikke altid på fækal forurening
Escherichia coli (E. coli)	Ikke målelig i 100 mL	Forekomsten kan tyde på forurening med overfladevand og/eller gødning
<b>Sporstoffer:</b>		
Chloroform (trichlor-methan, $\text{CHCl}_3$ )	5 $\mu\text{g}$ $\text{CHCl}_3/\text{L}$	Hvis det kan dokumenteres, at der er tale om naturlig forekomst, er grænsen 10 $\mu\text{g}$ $\text{CHCl}_3/\text{L}$
Arsen (As)	10 $\mu\text{g}$ As/L	Analysen gennemføres kun i prøver udtaget i kommuner med risiko for højt indhold af arsen*
Nikkel (Ni)	20 $\mu\text{g}$ Ni/L	Analysen gennemføres kun, hvis pH måles til under 6,0

\*) Arsen analyseres kun i vand fra boringer følgende kommuner:

- Sjælland: Kalundborg, Køge, Næstved, Slagelse, Sorø og Stevns Kommuner
- Lolland: Lolland Kommune
- Fyn: Assens, Faaborg-Midtfyn, Middelfart, Nordfyn og Odense Kommuner
- Jylland: Fredericia, Hedensted, Horsens, Kolding, Odder, Skanderborg, Syddjurs, Vejle og Århus Kommuner

Det er mælkeproducentens ansvar, at der bliver udtaget vandprøve mindst én gang årligt.

Prøverne skal udtages og analyseres af et akkrediteret laboratorium efter mælkeproducentens valg. Omkostninger til analyser af vand af god kvalitet afholdes af mælkeproducenten. Det er op til den enkelte mælkeproducent at bestille analyser fra et akkrediteret laboratorie.

Analyser for vand af god kvalitet kan erstattes af vandprøver, der måtte blive udtaget på kommunens foranledning (fx hvis flere husstande forsynes af vand fra egen boring).

Mejeriforeningen har indhentet tilbud fra Eurofins på følgende analysepakker (priserne er ekskl. moms men inkl. prøveudtagning på landfaste øer\*):

- Normal analysepakke: 1119 kr.
- Analysepakke uden arsen: 1019 kr.
- Hvis pH måling viser under 6,0 et tillæg 100 kr. til analysering af nikkel.

\*) Ved prøveudtagning på ikke-landfaste øer må påregnes et ø-tillæg afhængig af pris på færgebillet samt afstand

**Kontakt til Eurofins: Tlf. 70 22 42 56; e-mail: [salg.rentvand@eurofins.dk](mailto:salg.rentvand@eurofins.dk)**

### 3. KORRIGERENDE HANDLINGER

#### 3.1 Overskridelse af bakteriologiske kriterier

Ofte skyldes overskridelserne, at brønden ikke er tæt. Dækslet slutter måske ikke helt til, så insekter og overfladevand kan trænge ind i brønden og derved forurene vandet.

Følgende foranstaltninger foreslås for at sikre forbedring af vandkvaliteten af det vand, der anvendes til vask/rengøring af malkeanlæg m.v. og køling af mælk, med henblik på at overholde de bakteriologiske kvalitetskrav til vandet:

##### 1) Boringen

###### a. Forbedring af boringens indretning.

- Der tages kontakt til brøndborer med henblik på at sikre brønden
- Efter desinficering af brønden, skal der helst gå 3-4 uger, med et pænt vandforbrug, før, at der kan udtages en ny bakteriologisk kontrol.
- Der skal udtages ny(e) vandprøve(r) til fornyet bakteriologisk vandanalyse(r). Først når der ikke er flere overskridelser, kan vandet igen anvendes

###### b. Der foretages tilslutning til kommunalt eller privat vandværk

##### 2) Vandbehandling efter bakteriel forurening

Hvis de bakteriologiske kvalitetskrav til vandkvaliteten på ejendommen ikke er overholdt eller hvis der er mistanke om forurening af vand, som bruges i mælkeproduktionen, skal der udarbejdes en midlertidige egenkontrolprocedure for at sikre, at der anvendes vand af acceptabel bakteriologisk kvalitet til at gennemskylle malkeudstyr (malkeanlæg og køletank) forud for malkning (mælkeproduktion).

###### Eksempel på midlertidig egenkontrolprocedure

- A. Vand der skal benyttes til at gennemskylle malkeudstyr inden malkning ledes over i den eksisterende varmtvandsbeholder, hvorefter det opvarmes til over 82 °C inden anvendelse.
- B. Vand over 82 °C til at gennemskylle udstyr kan opnås ved at anvende vaskeprogrammet, hvor der normalt tages rengøringsmiddel i (varm vask) fra den eksisterende vaskeautomat. Vand herfra anvendes ved gennemskylningsproceduren (OBS: det sikres, at der IKKE doseres rengøringsmiddel).
- C. Ved opsætning af ny varmtvandsbeholder med industritermostat skal det sikres, at vand, der anvendes til at gennemskylle anlæg og køletank, er opvarmet til over 82 °C inden brug.
- D. Det skal sikres, at vandmængden er tilstrækkeligt dimensioneret til størrelsen af anlæg og køletank.
- E. Ved opsætning af varmtvandsforsyning med industritermostat sikres korrekt temperatur (over 82 °C) ved måling af vandtemperatur ved beholderens udløb.

Vand af drikkevandskvalitet og *vand af god kvalitet*, hentet hos f. eks nabo i ren beholder,



kan anvendes. Vandet skal afhentes umiddelbart inden brug.

Temperaturen måles med et termometer, der er i stand til at måle op til 100 °C.

### 3.2 Overskridelse af grænser for renhed

For besætninger, der forsynes med vand af god kvalitet fra egen boring til vask/rengøring af malkeanlæg m.v. og køling af mælk skal der holdes øje med vandets udseende, lugt og smag.

Hvis vandet er uklart, lugter eller har afsmag og hvis resultater af kontrolprøver overskrider grænseværdierne for ledningsevne og klarhed, skal boringen undersøges for utætheder og tætnes efter behov.

Der bør også følges op med en ekstra ordinær prøveudtagning til bakteriologisk analyse.

### 3.3 Overskridelse af kriterier for sporstoffer

Overskridelser af grænseværdier for de sporstoffer, der er omfattet af *vand af god kvalitet*, udgør ikke et sundhedsmæssigt problem på kort sigt. Imidlertid vil fortsat høje niveauer over længere tid medføre sundhedsmæssige problemer og/eller problemer for mælkenes egnethed som fødevarer.

Se i øvrigt Fødevarestyrelsens hjemmeside, hvor DTUs risikovurderinger på overskridelse af metaller i vand til primærproduktion. [Vand til primærproduktion \(foedevarestyrelsen.dk\)](http://foedevarestyrelsen.dk)

For besætninger, der forsynes med vand af god kvalitet fra egen boring foreslås følgende foranstaltninger for at sikre kvaliteten af det vand, der anvendes til vask/rengøring af malkeanlæg m.v. og køling af mælk, med henblik på at overholde kriterier for sporstoffer i vandet:

#### **3.3.1 Overskridelse af grænsen for Kloroform**

Kloroform er et organisk opløsningsmiddel, der ikke er blandbart med vand. Da kloroform er tungere end vand, ligger det under vandet. Der er to hovedkilder til kloroform i grundvand:

- Forurening af grundvandet i nærheden af kemisk industri og af virksomheder der har affedtet f.eks. metalemner, samt ved losse- og fyldpladser.
- Den største kilde til forurening af grundvand er midlertidigt naturligt. Svampe og mikroorganismer, der lever i jordbunden under nåletræer, producerer enzymer til nedbrydning af organisk materiale i det øverste jordlag. Enzymerne danner også mindre mængder af klorholdige stoffer, bl.a. hypoklorit og kloroform. Den største produktion foregår på sandede, kalkudvaskede jorde under nåleskov (øverste lag af delvist omdannede nåle).

Højt indhold af kloroform vil sandsynligvis kunne påvirke indholdet i mælk, der generelt ligger meget lavt. Især på grund af nedbrydningsprodukter, herunder klorat, er uønsket i dansk mælk (pga. opkoncentrering i tørrede mælkeprodukter), at kloroform-indholdet i vand fra udsatte boringer overvåges

- A. Hvis analyseresultater viser at indholdet af kloroform i vandet er større end 5 µg/L, skal det udredes om kilden er naturlig eller forureningsbestemt, fx ved hjælp af en isotopanalyse.
- B. Hvis indholdet er naturligt, kan en højere værdi accepteres, dog maksimalt 10 µg/L.
- C. Hvis analyseresultater viser at indholdet af kloroformindholdet i vandet overstiger 10 µg/l, skal der tages en fornyet prøve indenfor 3 måneder.
- D. Hvis indholdet i denne nye prøve måles til mindre end 5 µg/l, foretages ikke yderligere. Hvis prøven viser, at kloroform-indholdet fortsat er over 10 µg/l, tages kontakt til brøndborer med henblik på at finde den rette løsning, fx stripping med luft eller filtrering gennem aktivt kul (se nedenfor). Alternativt foretages tilslutning til kommunalt vandværk

*Stribning med luft:*

Ved stribning udnyttes det, at fx kloroform er mere flygtigt end vand (større damptryk). Dette



forhold kan udnyttes til at adskille kloroform fra vand, idet en luftmængde, der bringes i ligevægt med det forurenede vand, vil optage relativt mere kloroform end vand.

Stribning af kloroform fra vand kan kun foretages med meget store luft/vand-forhold. I praksis, et luft/vand-forhold, der er væsentligt over 11 for at opnå en fjernelse eller reduktion i vandets indhold af kloroform.

#### *Filtrering gennem aktivt kul:*

Trods kloroforms relative større opløselighed i vand, vil kloroform kunne adsorberes på hydrofobe overflader som f.eks. aktivt kul. Hermed bliver adsorptionsprocessen en reaktion, der vil kunne foregå af sig selv (spontant), når fx aktivt kul bringes i kontakt med en vandig opløsning af kloroform.

Vandrensning med aktivt kul foretages som oftest ved at opbygge et kulfilter af granuleret aktivt kul (GAC). Når vandet løber gennem granuleret kul, vil kloroform (og andre stoffer) adsorberes i kullet. Med tiden bliver den udgående del af kulfilteret mættet med forureningerne, medens den indgående del fortsat optager forureningen. Efterhånden som den udgående del af kulfiltret bliver mættet, passerer vandet i mindre grad, hvilket medfører mindre absorberende kul, hvilket kan ses ved at udløbskoncentrationen af kloroform stiger. Når udløbskoncentrationen overstiger en fastlagt acceptgrænse, udskiftes hele kulkolonnen med nyt aktivt kul.

Adsorptionen på forskellige typer aktivt kul ses i tabellen nedenfor:

Kultype	Koncentration i råvand	Adsorbtion i kul
F-300	2 µg/l	0,028 mg/g
F-400	2 µg/l	0,053 mg/g
F-200	2 µg/l	0,200 mg/g

### **3.3.2 Overskridelse af grænsen for Arsen**

Arsen er yderst giftigt for mennesker, hvis det indtages gennem længere tid.

I grundvand ligger den gennemsnitlige koncentration af arsen på 3,2 µg/L. Størst risiko for høje indhold af arsen (>10 µg/L) findes i Vest- og Sydsjælland, i Østjylland og på Midt- og Vestfyn samt Nordlolland.

Følgende foranstaltninger foreslås:

- A. Hvis måling af arsen viser mere end 10 µg As/l, skal der tages en fornyet prøve indenfor 3 måneder.
- B. Hvis indholdet i denne nye prøve måles til mindre end 10 µg/l, foretages ikke yderligere. Hvis denne nye prøve viser, at arsen-indholdet fortsat er for højt, overvejes følgende indgreb:
  - 1) Pumpning fra andre vandlag eller flyt indvindingen til en ny boring med en anden dybde (grundvandets indhold af arsen varierer i mange tilfælde med dybden i undergrunden).
  - 2) Sløjfning af boringen og/eller at søge professionel hjælp fra brøndborer.
  - 3) Installering af filtrering med et filtergranulat designet til at fjerne arsen (typisk en form for jernoxid). Der bør altid gennemføres undersøgelser med henblik på en afklaring af de lokale forhold, inden der tages beslutning om boringernes filtersætning.

*Granulatet binder arsen og mættes langsomt med arsen, og koncentrationen i det filtrerede vand stiger gradvist med tiden. Før grænsen overskrides, skal granulatet udskiftes (typisk efter få års drift). Filtrering med jerngranulat er en løsning, der stiller relativt få krav til driftspersonalet. Den største udgift er køb af granulatmateriale. Andre væsentlige udgifter er trykfilteret og evt. omkostninger til opsætning.*

### **3.3.3 Overskridelse af grænsen for Nikkel**

Normalt er der kun meget lidt ilt i det danske grundvand, så nikkelet bliver, hvor det er. Men når der bores ned og pumpes vand op, så falder overfladen af grundvandet. Derved kommer noget pyrit over grundvandet i kontakt med luft, hvorved nikkel frigøres. pH (<6,0) er indikator for forhøjet risiko for højt nikkelindhold.

En jævn indvinding uden for store udsving i vandspejlsniveau er en god beskyttelse mod nikkel i vandet. Fjernelse af utætheder til magasinet kan reducere risikoen for nikkel belastning. Hvor indvindingen har medført dannelse af frit grundvandsspejl giver dette ophav til oxidation af pyrit og dermed øget risiko for frigivelse af nikkel til grundvandet.

Følgende foranstaltninger foreslås for at sikre forbedring af vandkvaliteten af det vand, der anvendes til vask/rengøring af malkeanlæg m.v. og køling af mælk, med henblik på at overholde grænsen for nikkel:

- A. Hvis måling af nikkel overstiger 20 µg Ni/l, skal der tages en fornyet prøve indenfor 3 måneder.
- B. Hvis indholdet i denne nye prøve måles til mindre end 20 µg/l, fortages ikke yderligere. Hvis denne nye prøve viser, at nikkel-indhold fortsat er over 20 µg/l, overvejes følgende indgreb:
  - 1) Nedsættelse af pumpeydelsen i drikkevandsboringer, der kan formindske nikkelkoncentrationen i det oppumpede grundvand.
  - 2) Sløjfning af boringen og/eller at søge professionel hjælp fra brøndborer

Der findes en kommercielt anvendt metode til nikkelfjernelse på markedet baseret på fældning af nikkel ved manganoxid. Prisen for rensning med manganoxid anslås til ca. 25 øre/m<sup>3</sup>.

## **4. DOKUMENTATION**

- Analyserapporter fra akkrediteret laboratorium
- Temperaturmålinger ved varmebehandling af vand noteres i logbog for vandkvalitet
- Observerede uregelmæssigheder med vandets udseende, lugt og smag noteres i logbog for vandkvalitet
- Foretagne korrigerende handling(er) noteres i logbog for vandkvalitet
- Evt. resultat af isotopundersøgelse af kloroform
- Dokumentation for sikring af brønden (fra brøndborer)
- Ved installering af filter registreres udskiftninger af aktivt kul/granulat i logbogen for vandkvalitet

Dokumentationen skal opbevares på ejendommen i mindst 3 år og vises til Fødevarestyrelsen på anmodning herom.



## BILAG 6. KRAV TIL EGENKONTROL OG KONTROL AF MÆLKENS KVALITET VED BRUG AF AMS

### 1. Krav til automatiske malkeanlæg (AMS)

Kravet er en del af hygiejneforordningen for animalske fødevarer, som indebærer, at mælken fra det enkelte dyr skal kontrolleres for afvigende egenskaber. Enten af den, der udfører malkningen ved en formalkning, eller ved en anden metode, der giver samme resultat.

Mælk med afvigende egenskaber skal tilbageholdes fra levering. (pkt. 1.3 i egenkontrolprogrammet).

### 2. Supplerende egenkontrolprocedurer

Nykælvere	Kontrol af mælkens udseende samt undersøgelse af yver og kirtler for hævelser eller andre forandringer, inden mælken sendes til mejeriet, dvs. efter råmælksperioden. Kontrol af mælkens udseende samt undersøgelse af yver og kirtler for hævelser eller andre forandringer tre uger efter kælvning.
Behandlede køer	Kontrol af mælkens udseende samt undersøgelse af yver og kirtler for hævelser eller andre forandringer, inden mælken sendes til mejeriet, dvs. efter afslutning af tilbageholdelsestiden. Kontrol af mælkens udseende samt undersøgelse af yver og kirtler for hævelser eller andre forandringer tre uger efter behandlingen.
Løbende kontrol	Kontrol af mælkens udseende samt undersøgelse af yver og kirtler for hævelser eller andre forandringer på køer, der kommer på alarmliste for <i>konduktivitet</i> . Kontrol af mælkens udseende samt undersøgelse af yver og kirtler for hævelser eller andre forandringer på de køer i gruppen med akut, forhøjet celletal ud fra ydelseskontrollen. Kontrol af mælkens udseende samt undersøgelse af yver og kirtler for hævelser eller andre forandringer på de køer, der kommer på alarmliste med <i>f.eks. lav ydelse</i> eller andre væsentlige alarmer <sup>4</sup> .

<sup>4</sup> "Væsentlige alarmer" skal defineres og være bestemt af de muligheder, der er på hvert enkelt fabrikat



## BILAG 7. KRAV TIL SAMHANDEL ELLER EKSPORT MED RÅ MÆLK OVER GRÆNSEN

Ved samhandel eller eksport af rå mælk over grænsen er der en række krav, som mælkeproducenten skal opfylde vedrørende:

1. Generelle krav
2. Fødevarehygiejne
3. Veterinære forhold
4. Indberetningskrav

Kravene gengives kort i det efterfølgende. Ved samhandel eller eksport **bør** en mere uddybende beskrivelse af kravene indhentes ved henvendelse til SEGES eller Fødevarestyrelsen.

### 1. Generelle krav

- En mælkeproducent skal følge dansk lovgivning, selv om mælken leveres direkte til et udenlandsk mejeri
- En mælkeproducent skal være registreret hos Fødevarestyrelsen i henhold til autorisationsbekendtgørelsen og i det Centrale Husdyrbrugs Register (CHR) i henhold til bekendtgørelse om registrering af husdyrbrug
- Det er mælkeproducentens ansvar at lade sig registrere og i øvrigt at leve op til alle gældende regler

### 2. Krav om fødevarehygiejne

Mælkeproducenter, som leverer rå mælk til samhandel eller eksport, skal ligesom andre mælkeproducenter i EU leve op til kravene om forenklet egenkontrol og have et egenkontrolprogram for hygiejne, som de følger. Programmet kan f.eks. tage udgangspunkt i denne Branchekode, og det skal fremgå, hvilke systemer og hvilke dele af branchekoden, producenten følger.

Rå mælk, som samhandles eller eksporteres, skal i lighed med øvrig rå mælk til konsum sikres prøveudtagning og analyse for celler, kim og antibiotika i henhold til hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Normalt er det mejeriet, der sørger for, at prøverne udtages og analyseres.

Ved samhandel eller eksport af rå mælk er mælkeproducenten, der leverer direkte til et udenlandsk mejeri, selv ansvarlig for at sikre, at der udtages en repræsentativ stikprøve fra hver indvejning.

Ud af disse prøver skal der på en tilfældig valgt dag analyseres for:

- Celletal, der som minimum skal analyseres én gang hver 4. uge
- Kimtal, der som minimum skal analyseres én gang hver 14. dag
- Antibiotika, der som minimum skal analyseres én gang hver 4. uge og overholde EU's MRL-værdier for de enkelte stoffer

Prøverne skal udtages og analyseres således, at mælkeproducenten ikke på forhånd ved, hvornår de konkrete analyser foretages.

Producenten har også ansvar for:

- At der løbende beregnes et rullende geometrisk gennemsnit for celler og kim
- At prøverne opbevares korrekt, indtil analysen finder sted





- At prøverne leveres til og analyseres på et analyselaboratorium, som opfylder kravene i autorisationsbekendtgørelsen\*
  - At myndighederne orienteres, hvis grænserne for de rullende geometriske gennemsnit for celler og kim, eller MRL-værdierne for antibiotika overskrides
- \* *Prøver, der udtages som led i en virksomhedens egenkontrol, skal analyseres på et laboratorium, som har et dokumenteret kvalitets- sikringssystem i form af akkreditering, certificering eller et kvalitetssystem baseret på anerkendte principper for kvalitetssikring af laboratorier*

Mælkeproducenten skal sikre, at Fødevarestyrelsen underrettes, hvis den rå mælk ikke er i overensstemmelse med kriterierne, som det er fastsat i bestemmelserne i hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

### **3. Veterinære krav**

Samhandel eller eksport af mælk indebærer risiko for at overbringe smitsomme sygdomme.

Mælken skal ligeledes analyseres i forbindelse med overvågning af smitsomme sygdomme og B-streptokokker.

Det er mælkeproducentens ansvar at forebygge at smitte overbringes. Mælkeproducenten bør derfor overveje yderligere krav på sin besætning for at forebygge risikoen for at overbringe smitsomme sygdomme.

Det er også vigtigt at stille særlige krav til rengøring og smittebeskyttelse ved direkte leverance af mælk til udenlandsk mejeri, hvor tankbilen kører direkte fra udlandet ind på en dansk ejendom. Vi henstiller til, at tankbiler vaskes og desinficeres ved grænsen på vej ind til Danmark.

### **4. Indberetningskrav**

Al mælk, der produceres i Danmark, skal indberettes til Mejeriforeningen.





## BILAG 8. LOVGIVNING OM FØDEVAREHYGIEJNE

Det er som mælkeproducent dit ansvar at overholde gældende lovgivning. Kravene i denne branchekode om fødevarehygiejne og egenkontrol i mælkeproducerende bedrifter er primært reguleret af følgende regler:

	<b>LOVE OG FORORDNINGER</b>	Nr./årstal
	EUs forordning om tilgængeliggørelse på markedet og anvendelse af biocidholdige produkter	EU/528/2012
	Fødevareloven	999/2018
	Fødevareforordningen	178/2002
	Hygiejneforordningen	852/2004
	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer	853/2004
	Maskindirektivet	2006/42/EF
	Lov om dyrevelfærd (dyrevelfærdsloven)	1597/2021
	<b>BEKENDTGØRELSER</b>	
	Hygiejnebekendtgørelsen	45/2020
	Autorisationsbekendtgørelsen	1520/2022
	Bekendtgørelse om dyrlægers anvendelse, udlevering og receptordinering af lægemidler til dyr	2542/2021
	Bekendtgørelse om dyreejers anvendelse af lægemidler til dyr og fødevarevirksomheders egenkontrol med restkoncentrationer	927/2022
	Bekendtgørelse om godkendelse af desinfektionsmidler m.v. 7/i fødevarevirksomheder mv.	3/2023
	Bekendtgørelse om fødevarekontaktmaterialer	681/2020
	Bekendtgørelse om vandkvalitet og tilsyn med vandforsyningsanlæg	1383/2022
	Bekendtgørelse om registrering af besætninger i CHR	1407/2018
	Bekendtgørelse om mærkning, registrering og flytning af kvæg, svin, får eller geder	1159/2022
	Bekendtgørelse om indretning af tekniske hjælpemidler	429/2022
	Bekendtgørelse om sundhedsrådgivningsaftaler for kvægbesætninger	992/2021
	<b>VEJLEDNINGER</b>	
	Vejledning om mælkekontrol	9048/2005
	Hygiejnevejledningen	FVST/2022
	Vejledning om egenkontrol i fødevarevirksomheder m.v.	FVST/2021
	Vejledning om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder	9297/2022
	Vejledning om mikrobiologiske kriterier for fødevarer	9774 /20
	Vejledning til lægemiddelbekendtgørelsen for dyrlæger	FVST 2022



	Vejledning til lægemiddelbekendtgørelsen for dyreejere	FVST 2020
	Vejledning om anvendelse af rå mælk og rå fløde i detailvirksomheder.	10577/2015
	<b>NOTATER</b>	
	Notat om samhandel med rå mælk	FVST 2007

Den fulde og opdaterede lovgivning kan læses på:

- Fødevarestyrelsens hjemmeside [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)
- Regelinfo på SEGES' hjemmeside <https://www.landbrugsinfo.dk/>
- EUR-Lex' hjemmeside <http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da> .