

LIVSMEDELS- SÄKERHET

– FRÅN GÅRD TILL GAFFEL





Innehåll

Allt under kontroll	4
Bönderna lägger grunden	
Hälsostyrning och överblick över grisarnas hälsa	6
Nära samarbete mellan bonden och veterinären	8
Friska grisar med minsta möjliga antibiotika	10
Livsmedelssäkerhet på väg till slakteriet	
Strikt och säker transportlogistik	12
Översikt över livsmedelssäkerhet	14
Slakterierna sätter fokus på säkert kött	
Strikt hygien ger trygghet för kunder och konsumenter	16
Genomgående hygien och spårbarhet	18
Omfattande veterinärkontroll samt salmonella- och restämnesövervakning	20
Livsmedelssäkerhet på tallriken	
En säker njutning	22
Få mer information	24



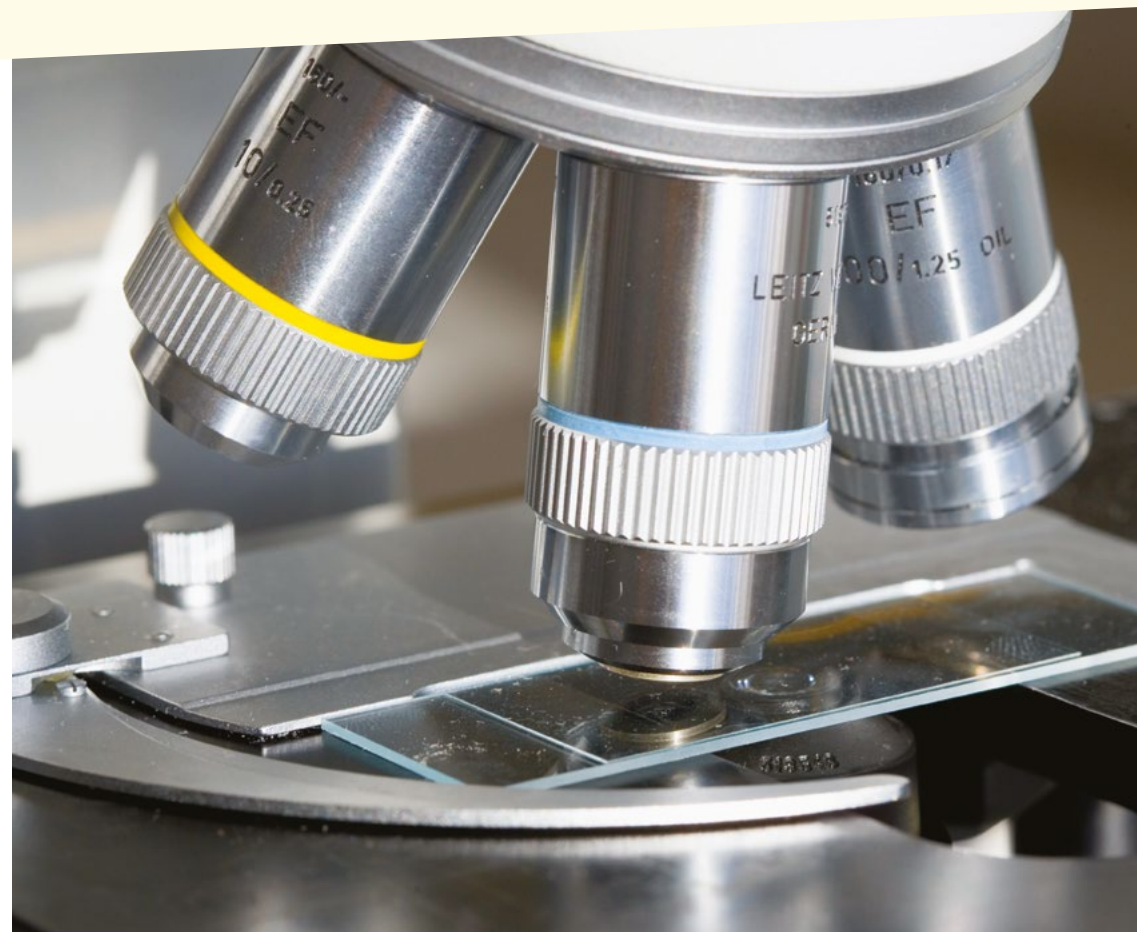
Allt under kontroll

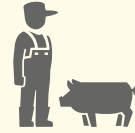
Det är inte bara myndigheterna utan även kunder och konsumenter som allt oftare kräver en noggrann och transparent dokumentation om att köttbranschen har kontroll på områden som livsmedelssäkerhet, djuromsorg samt produkt- och ätkvalitet.

En mängd regler och kontrollinstanser säkrar att livsmedelssäkerheten hos danskt griskött är på topp. EU-förordningarna är grunden och kompletteras av dansk lagstiftning och ytterligare krav som grisbranschen frivilligt har satt upp för sina medlemmar.

För att säkra att samtliga krav uppfylls finns det dessutom egenkontrollsystem för branschens företag och anläggningar. Därtill kommer myndigheternas övervaknings- och kontrollsystem samt tredjepartskontroll efter grisbranschens DANISH Produktstandard, DANISH Transportstandard och Global Red Meat Standard (GRMS), som alla är godkända av QS Qualität und Sicherheit GmbH.

Bönderna, veterinärerna, slakterierna, köttproducenterna och de externa kontrollinstanserna har med andra ord många förhållningsregler att rätta sig efter och lägger stora resurser på att säkra att livsmedelssäkerheten samt kött- och ätkvaliteten är på topp.





Hälsostyrning och överblick över grisarnas hälsa

Friska djur är grunden för bra animaliska livsmedel och själva fundamentet för friska djur är bra foder och uppväxtförhållanden samt en bra djurhållning och regelbundna kontroller. Dessutom ska djuren skyddas mot smitta och behandlas mot sjukdomar när så behövs.

Den danska grisbranschen kännetecknas av en integrerad produktion och hälsostyrning. Centrala punkter är andelsmodellen där bönderna äger hela produktionskedjan, nära samarbete mellan branschens aktörer samt ett välfungerande samspel mellan branschen, universitet, forskningsinstitut och offentliga kontrollinstanser.

Livsmedelssäkerheten i den danska grisproduktionen har en hög standard. Det beror på en mångårig tradition med att se produktionen av grisar och griskött som en produktionskedja där säkerheten i det enskilda ledet beror på förhållandena i det föregående ledet. En låg antibiotikaanvändning, god hälsa och djuromsorg i produktionen, välutbildade bönder och en genomgående och målriktad övervakning säkrar livsmedelssäkerheten.





Nära samarbete mellan bonden och veterinären

En systematisk veterinärrådgivning med fokus på förebyggande samt uppbyggnad av hälsostyrningssystemet SPF (Specific Pathogen Free) har säkrat en hög hälsostandard och en låg antibiotikaanvändning i den danska grisproduktionen. Grundidén är att man undviker behandlingsbehov effektivast genom att hålla bestånden fria från infektioner.

Förutom myndighetskontroll, böndernas egenkontroll och veterinärkontroll, kontrolleras alla grisbestånd enligt DANISH Produktstandard av tredje part minst var tredje år. Det säkrar att alla krav på livsmedelssäkerhet, spårbarhet, djuromsorg etc. uppfylls. DANISH Transportstandard ska bl.a. förhindra att sjukdomar sprids mellan danska bestånd eller förs in från utlandet.

Förebyggande behandling med antibiotika är förbjudet, men det är tillåtet att behandla hela gruppen om sjukdom bryter ut i en grupp och infektionen sprids från djur till djur. Antibiotika får endast användas efter en veterinärs rekommendation och endast för de sjukdomar och djurgrupper som veterinären har beskrivit. Det är endast apotek som får sälja medicin.





Friska grisar med minsta möjliga antibiotika

Antibiotikaanvändningen har sjunkit de senaste 20 åren. Bara sedan 2009 har grisbranschen i Danmark sänkt användningen av antibiotika med 21 % – utan att kompromissa med grisarnas hälsa. Användningen av kritiskt viktig antibiotika lyder under strikta restriktioner och användningen för grisar är i princip obefintlig. Detta avspeglar sig också i en låg nivå av resistens mot dessa viktiga antibiotikasorter i bakterier från danska grisar.

I Danmark registreras antibiotikaanvändningen per bestånd och djurgrupp i VETSTAT. Databasens detaljerade statistik används för löpande övervakning av användningen i varje enskilt bestånd. Fødevarestyrelsen har satt upp en gräns för ett så kallat "Gult kort". Bestånd som överskrider denna gräns åläggs att sänka användningen och kan även åläggas andra begränsningar.

En annan viktig orsak till den låga antibiotikaanvändningen är att veterinärrådgivningen är skild från försäljningen av antibiotika. Det säkrar att inga onödiga antibiotikabehandlingar görs. Resultatet rättfärdigar den stora insatsen – I de ca 20.000 prover som tas från grisar varje år är det endast mellan 0 till 4 prover som har antibiotikares-ter, där nivån ligger över den gräns som EU fastställt



Strikt och säker transportlogistik



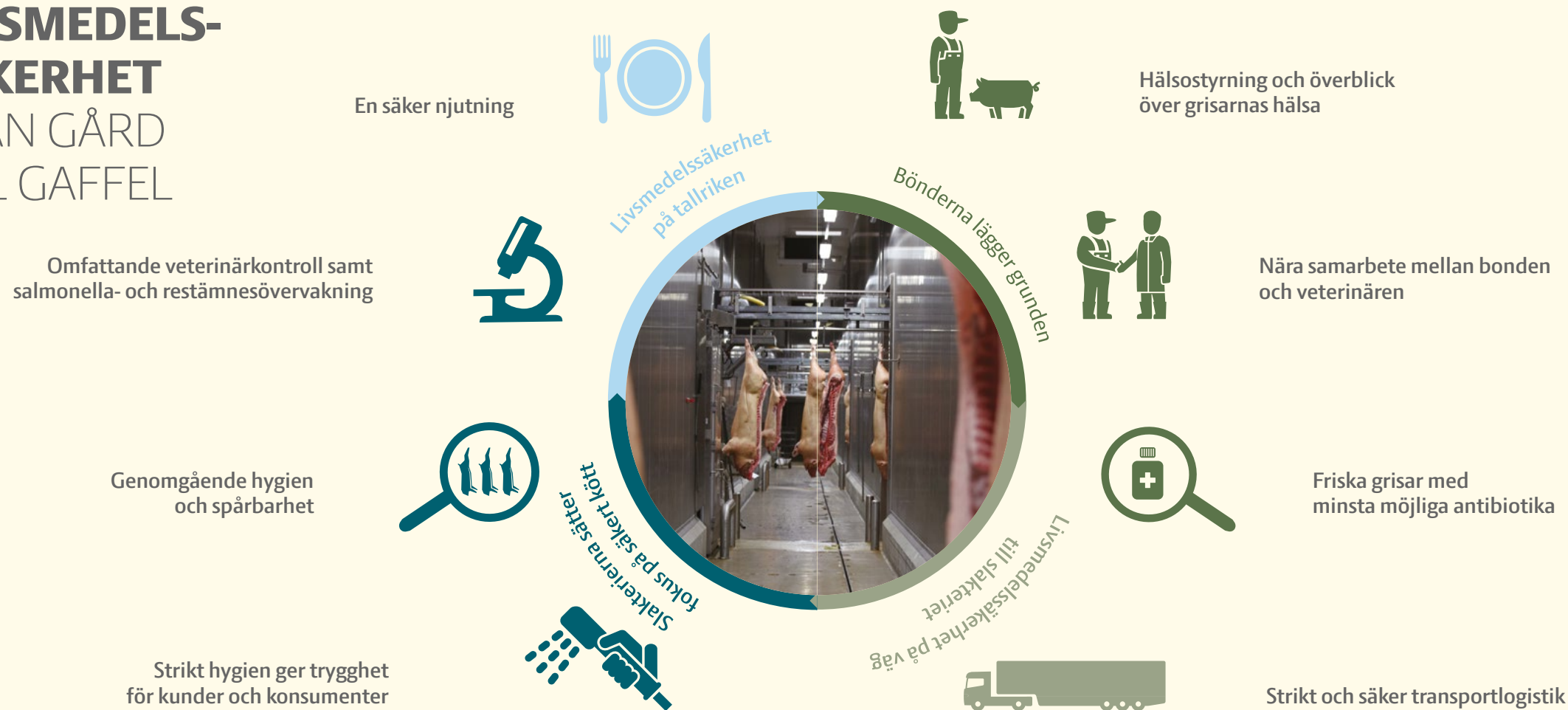
Transporten från bonden till slakteriet genomförs på ett sådant sätt att både djurens bästa och livsmedelssäkerheten tillgodoses optimalt. Slakterierna tar uteslutande emot slaktgrisar direkt från producenterna. Innan leverans till slakterierna märks alla grisar med ett femsiffrigt leverantörsnummer som identifierar leverantören på slakteriet. Enstaka grisproducenter har tillstånd att leverera gruppvis utan enskild märkning. Även här säkerar särskilda krav en full spårbarhet.

Slakterierna ingår kontrakt med transportfirman och styr transporten. Transportfirman ska kunna dokumentera avreseplats, destination och djurens ägare. På slakteriet knyts leverantörsnumret automatiskt till hängjárnens ID-nummer. Båda numren sparas som sammanhängande i en dator, så att varje enskild gris kan spåras tillbaka till den enskilda grisproducenten.

DANISH Transportstandard har som syfte att säkra ett optimalt smittskydd och förhindra att exotiska sjukdomar kommer in i Danmark. Den ställer en rad krav på livsmedelssäkerheten. All transportinformation registreras i en offentlig databas, så att man snabbt kan gripa in vid fel och brister. Ett certifieringsorgan godkänner anmälda parter samt utför kontroll och övervakning åt SEGES, Videncenter for Svineproduktion i Landbrug & Fødevarer.



LIVSMEDELS- SÄKERHET FRÅN GÅRD TILL GAFFEL



Strikt hygien ger trygghet för kunder och konsumenter

Den danska grisbranschens höga livsmedelssäkerhet beror på en strikt kontroll där både slakterierna själva och myndigheterna varje dag kontrollerar bl.a. hygien samt förekomst av bakterier och restämnen.

Slakteriernas egenkontroll spelar en avgörande roll och myndigheterna sörjer för ytterligare kontroll. Den offentliga veterinärkontrollen säkrar, tex. genom undersökningar av alla slaktkroppar, att endast friska delar från friska djur godkänns för konsumtion. Denna kontroll omfattar även stickprovskontroller för oönskade restkoncentrationer i köttet av tex. medicinrester, olagliga hormoner, besprutningsmedelsrester och tungmetaller.

Andelsslakterierna ska vara certifierade enligt Global Red Meat Standard (GRMS) för att få vara en del av den danska kvalitetssäkringsgarantin. GRMS är den enda kommersiella standarden som även innefattar krav på djurens välbefinnande under transport, uppställning och slakt, också med hänsyn till köttkvaliteten.





Genomgående hygien och spårbarhet

För att upprätthålla en hög livsmedelssäkerhet och kvalitet på slakterierna är det avgörande att man har full kontroll på hygien och eventuella smittkällor. Därför utbildas alla medarbetare som hanterar livsmedel i hygien.

Omfattande och detaljerade hygienregler som grundas på HACCP-principerna säkrar en hög livsmedelssäkerhet på slakterierna. Reglerna ställer bl.a. krav på alla anställdas och besökares kläder, handhygien och redskap. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) är en internationellt erkänd metod för att hitta alla risker för livsmedelssäkerheten.

En säker produktion av griskött kräver kontroll av alla delar i produktionskedjan – från stall till slakteri. Det är full spårbarhet i alla grisleveranser till slakteriet. Efter styckningen kan allt griskött spåras tillbaka till slakteriet och tidpunkten. Via produktionsdata kan man få fram den grupp bönder som har levererat inom den aktuella tidsperioden. Denna spårbarhetsnivå är fullt godkänd vid internationell handel med griskött.





Omfattande veterinärkontroll samt salmonella- och restämnesövervakning

Den offentliga veterinärkontrollen undersöker och kontrollerar alla slaktkroppar, inälvor och organ efter slakt. Kontrollen säkrar att danskt griskött kommer från friska djur. Samtidigt skickas resultatet till bönderna som därmed snabbt får information om eventuella sjukdomar, vilket gör att de kan förebygga problemen tidigt.

Kontrollen omfattar även en stickprovskontroll av oönskade restkoncentrationer (se sidan 16). På grund av kraven vid export till tredje land undersöks dessutom alla grisar som slaktas på de exportgodkända slakterierna för trikiner, även om trikiner inte har påvisats i danskt griskött på över 75 år.

I Danmark började man kontrollera för salmonella 1993. Förekomsten av salmonella i grisproduktionen övervakas i alla led, från foder och avelsbestånd till smågrisproducerande bestånd och slaktgrisar. Tillsammans med en målriktad insats på slakteriet säkrar den systematiska kontrollen och bekämpningen en låg förekomst av salmonella i grisköttet.



En säker njutning

Sedan slutet av 1800-talet har andelsrörelsen påverkat danskt lantbruk med en gemensamhetskänsla kring alla aktiviteter i värdekedjan - från jord till bord. Än idag är grisproducenterna medägare till hela värdekedjan, vilket säkrar ett fokus på kvalitet och livsmedelssäkerhet genom hela produktionskedjan från grisstall till slakteri.

Till följd av sin integrerade produktion med full kontroll på hälsa, hygien och smittskydd är branschen idag bland de ledande på områden som kvalitet, livsmedelssäkerhet och spårbarhet, vilket är en av de grundläggande orsakerna till att Danmark är en av världens största exportörer av griskött.

Grisproducenterna och slakterierna känner ett gemensamt ansvar för att producera griskött så som kunder och konsumenter över hela världen vill ha det. Alla led i produktionskedjan har en tydlig gemensam förståelse för livsmedelssäkerhetens centrala roll och lever upp till sin del av ansvaret, så konsumenterna kan njuta av sitt griskött i förvisning om att det de äter är både säkert och hälsosamt.



Få mer information



Webbplats

www.branschinfo-kott.se

Nyhetsbrev och News Updates

Prenumeration här www.branschinfo-kott.se

App

www.app-branschinfo-kott.se

Contract for UK Producers

www.pigresearchcentre.dk

DANISH Produktstandard

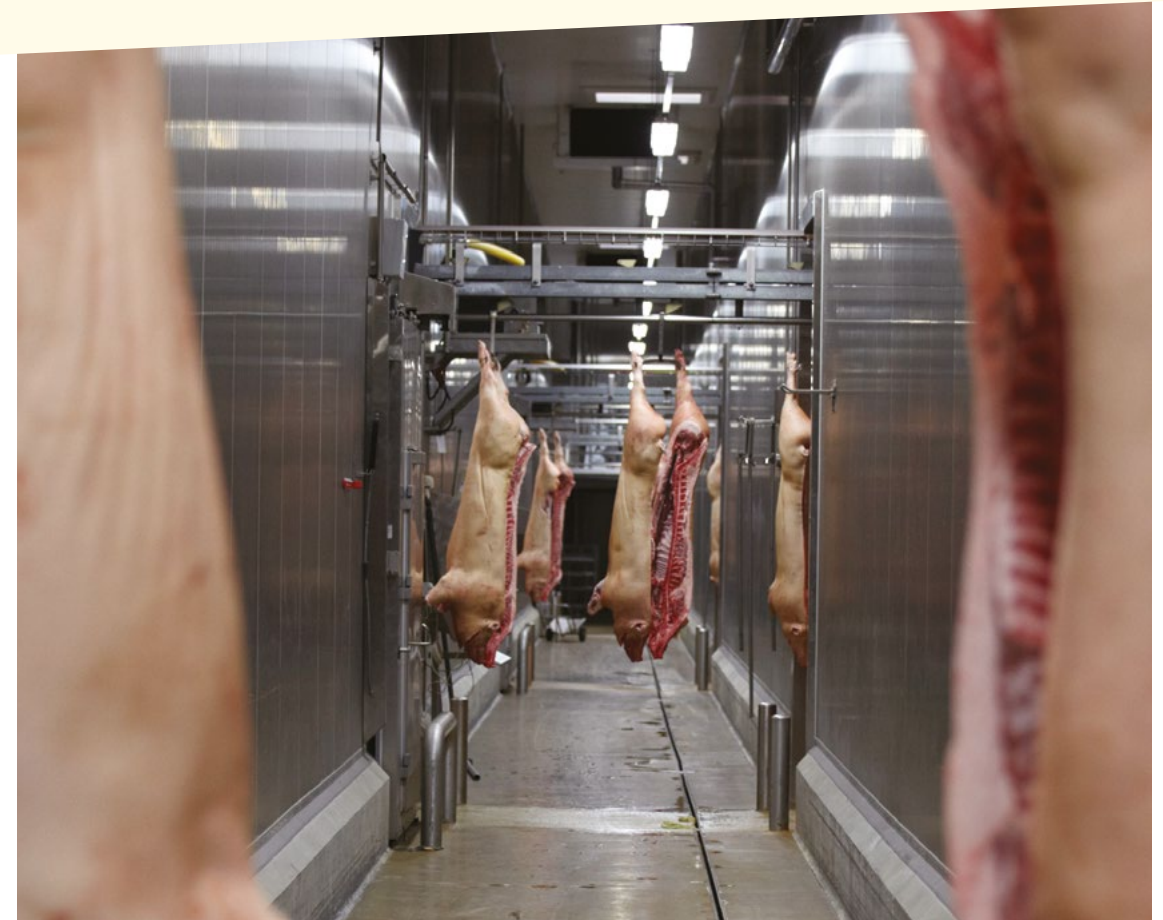
www.pigresearchcentre.dk

DANISH Transportstandard

www.pigresearchcentre.dk

Global Red Meat Standard

www.grms.org/GRMS_standard.aspx



Läs också om ...



Livsmedelssäkerhet

– Från gård till gaffel

En optimal säkerhet kräver perfekt samspel mellan oberoende kontrollinstanser som utifrån olika vinklar agerar helhetsorienterat och samtidigt bevarar en kritisk blick för relevanta detaljer. Detta förutsätter en hög grad av ansvarstagande, kunskap och erfarenhet.

I den danska grisköttsproduktionen äger bönderna hela produktionskedjan. Integrerad produktion samt ett flertal regler och kontrollinstanser ser till att livsmedelssäkerheten samt produkt- och ätkvaliteten lever upp till de krav som lagstiftningen, kunderna och konsumenterna ställer.

Förutom EU-förordningar och danska specialkrav följer branschen ytterligare krav som den frivilligt har satt upp för sina medlemmar. Omfattande egenkontrollprogram, myndighetskontroll samt tredjepartskontroll efter branschens standarder dokumenterar uppfyllandet av samtliga krav.



Landbrug og Fødevarer
Axelborg, Axeltorv 3
DK-1609 København V

T +45 3339 4000
F +45 3339 4141

E branschinfo-kott@lf.dk
W www.branschinfo-kott.se