

|   |                 |                             |                           |              |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|--------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |              |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |              |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 1 af 37 |

- Del I** Slagtekyllingeproduktion  
**Del II** Indfangning og transport af slagtekyllinger  
**Del III** Fælles krav til slagtekyllingeproduktion samt indfangning og transport af slagtekyllinger.

#### **Introduktion**

- Del I**
- Kapitel 1. Klargøring og indretning af stald**
  - Kapitel 2. Strøelse**
  - Kapitel 3. Indsættelse af daggamle kyllinger/forrugede æg**
  - Kapitel 4. Sygdom, vaccination og medicinering**
  - Kapitel 5. Foder**
  - Kapitel 6. Dagligt tilsyn og pasning**
  - Kapitel 7. Levering til slagteri**
  - Kapitel 8. Rengøring og desinfektion**
  - Kapitel 9. Skadedyrsbekæmpelse**
  - Kapitel 10. Uddannelse og kompetence**
  - Kapitel 11. Miljøforhold**
  - Kapitel 12. Nødprocedurer**
- Del II**
- Kapitel 1. Overblik**
  - Kapitel 2. Ankomst til stald og parkering**
  - Kapitel 3. Forberedelse af indfangning**
  - Kapitel 4. Indfangning af kyllinger**
  - Kapitel 5. Transport til slagteri**
  - Kapitel 6. Ankomst til slagteri**
  - Kapitel 7. Rengøring og desinfektion af fangergrej og udstyr**
  - Kapitel 8. Uddannelse og træning**
- Del III**
- Kapitel 1: Sporbarhed**
  - Kapitel 2. Risikovurdering og HACCP plan**
  - Kapitel 3. Regler for deltagelse i ACQP Produktstandard**

#### **Bilag:**

- BILAG 1: Flow for rengøring og desinfektion hos slagtekyllingeproducent
- BILAG 2: Flowdiagram for indfangning og transport af slagtekyllinger
- BILAG 3: Flowdiagram for rengøring og desinfektion af fangerudstyr
- BILAG 4: Krav til certificeringsorgan
- BILAG 5: Betingelser for at anvende ACQP produktstandard

|   |                 |                             |                           |              |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|--------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |              |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |              |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 2 af 37 |

### **Introduktion**

Denne produktstandard med tilhørende bilag sammenfatter kravene til produktion af slagtekyllinger under Assured Chicken Quality Programme (ACQP) for slagtekyllingeproducenter samt for indfangning og transport af kyllinger. ACQP Produktstandard har fokus på at producere slagtekyllinger i overensstemmelse med kundens forventninger og myndigheders krav til fødevarerikkerhed, dyresundhed samt dyrevelfærd.

Producenten, fangere og transportører har det endelige ansvar for, at kravene i denne standard bliver overholdt.

ACQP Produktstandard er opdelt i afsnit, som fremgår af standardens side 1.

### **Ejerskab:**

ACQP Produktstandard er ejet af Danpo A/S, Aagade 2, Farre, 7323 Give.

### **Gyldighedsområde:**

ACQP produktstandard anvendes på landbrugsbedrifter med produktion af slagtekyllinger, samt på indfangning og transport af kyllinger til slagteriet.

### **Formål:**

ACQP Produktstandard har til formål at levere certificering af produktion, indfangning og transport af kyllinger.

### **Anvendelse:**

Produktcertificering efter ACQP standarden er akkrediteret i forhold til den internationale standard DS/EN ISO/IEC 17065:2012. ACQP Produktstandard er offentligt tilgængelig for virksomheder i Danmark. Betingelser for at anvende ACQP Produktstandard beskrives i bilag 5.

Yderligere oplysninger om ACQP Produktstandard: Danpo A/S, Aagade 2, Farre, 7323 Give. Telefon: 72115555

|   |                 |                             |                           |              |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|--------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |              |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |              |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 3 af 37 |

# DEL I

## Slagtekyllingeproduktion

### Kapitel 1. Klargøring og indretning af stald

#### 1.1

Producenten skal indrette et forrum i forbindelse med hver stald, under hensyntagen til følgende:

- a) Zoneopdeling for at bryde smitteveje (håndvask, desinfektion samt sko- og tøjskift).
- b) Ophæng af relevante skilte og procedurer både ud-og indvendigt (adgangs- og adfærdskrav, krav til producent ved antibiotikabehandling af besætningen, flugtvej samt adgang forbudt).  
Ophængte skilte og procedurer skal være forsynet med dato eller versionsnummer.

#### 1.1.1

Ophæng vedrørende antibiotikabehandling af kyllinger skal indeholde de krav, der er beskrevet i ACQP Produktstandardens del I punkt 4.4.

#### 1.2

Ved besøg i ren zone, skal producenten sikre følgende:

- a) Overholdelse af karantænereregler for ind- & udland
- b) Overholdelse af karantænereregler for anmeldeligt sygdomme jf. lovkrav
- c) Vurdering af andre smitterelevante forhold
- d) Besøgende i ren zone registreres

#### 1.3

Før indsættelse af kyllinger / forrugede æg, skal producenten sikre, at stalden er klargjort.

Følgende skal være i styring for at sikre kyllingens velfærd:

- a) Staldtemperaturen skal være mellem 32,5-36,0° C og gulvtemperatur skal være mellem 30,0-32,5° C
- b) Frisk vand og foder er tilgængelig (kun ved indsættelse af kyllinger)
- c) Ved udlægning, er strøelsen af egnet kvalitet
- d) Opbevaring af ekstra strøelse i stalden til hele produktionsperioden
- e) Minimering af risiko for krydskontaminering (brugsgenstande placeres i stalden inden indsættelse)

#### 1.4

Producenten skal sikre, at luftfugtigheden og luft temperaturerne i stalden registreres.

#### 1.4.1

Udstyr, der anvendes til måling af luftfugtighed og temperaturer, skal kontrolleres én gang pr. rotation pr. stald. Kontrollen skal dokumenteres.

|   |                 |                             |                           |              |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|--------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |              |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |              |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 4 af 37 |

#### 1.4.2

Producenten skal sikre, at det måleudstyr, der anvendes til at kontrollere luftfugtighed og temperaturer, bliver kalibreret minimum én gang årligt. Kalibreringen skal være dokumenteret.

#### 1.5

Bedriften skal være udstyret med et automatisk styret varmeanlæg. Dette skal kunne regulere både temperatur og luftfugtighed.

##### 1.5.1

Varmeanlægget skal have en kapacitet så bedriftens stalde kan varmes op til 36° C året rundt.

#### 1.6

Opvarmes staldene med gas/olievarmekanoner, skal producenten sikre, at der er taget forholdsregler i forhold til brandsikring (Skafor-vejledning nr. 325).

#### 1.7

Producenten skal sikre, at hver stald har et ventilationsanlæg, der som minimum er dimensioneret til at yde 125 m<sup>3</sup> pr. time pr. m<sup>2</sup> produktionsareal.

#### 1.8

Bedriften skal være udstyret med et indvendigt køle-dyseanlæg. Danpo kan give dispensation for dette frem til 01-01-2019.

#### 1.9

Der skal være en fodervægt og et vandur i tilknytning til hver stald.

#### 1.10

Producenten skal sikre, at der ikke fodres med coccidiostatica-holdigt foder indenfor tilbageholdelsestiden.

#### 1.11

Bedriften skal have vandanlæg, der skal kunne højdejusteres. Ligeledes skal vandtrykket være regulerbart i selve stalden.

#### 1.12

Producenten skal sikre, at alle kyllinger har én eller flere mørkeperiode(r) i sammenhæng med skumrings- og dæmringsperioder.

|   |                 |                                      |                           |              |
|---|-----------------|--------------------------------------|---------------------------|--------------|
|  |                 | Emne:<br><b>ACQP Produktstandard</b> |                           |              |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                           | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 5 af 37 |

### 1.12.1

Længste mørkeperioden skal som minimum være dokumenteret og i overensstemmelse med lovgivningen.

### 1.12.2

Producenten skal sikre, at lysstyrken kan reguleres, samt at lysintensiteten overholder gældende lovgivning.

### 1.13

Producenten skal sikre, at der på bedriften er et funktionsdygtigt alarmanlæg, der er tilknyttet en tilkaldefunktion. Alarmanlæg skal kontrolleres forud for hver rotation. Afprøvningen skal dokumenteres.

### 1.14

Producenten skal sikre, at der på bedriften er tilknyttet et nødstrømsanlæg, der ved strømsvigt som minimum kan dække bedriftens behov for drift af varmforsyningen, ventilationsanlæg, foderanlæg og lys i kyllingestaldene. Nødstrømsanlægget skal afprøves med fast frekvens i forhold til drivenheden (traktor/stationær brændstofmotor). Disse afprøvninger skal kunne dokumenteres.

### 1.15

I forbindelse med større reparationer og justeringer i staldene skal producenten sikre, at dette registreres.

## **Kapitel 2. Strøelse**

### 2.1

Producenten skal sikre, at opbevaring og håndtering af strøelse foregår så utilsigtet forurening og krydskontaminering undgås.

### 2.2

Producenten skal sikre, at strøelsen er af egnet kvalitet og fri for synlige svampe og u hensigtsmæssige fremmedlegemer. Strøelsestypen skal registreres og kvaliteten skal visuelt kontrolleres ved indlægning.

### 2.3

Hvis der, i tilfælde af dårlige strøelsesforhold (fugtig eller våd) i stalden, ikke kan identificeres en årsag, skal producenten sikre, at kyllingerne tilses af en dyrlæge. Tilfælde af dårlige strøelsesforhold samt vurderet årsag skal registreres.

### 2.4

|   |                 |                             |                           |              |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|--------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |              |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |              |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 6 af 37 |

Producenten skal inden udlægning af strøelse mellem de individuelle kyllingehold (på staldniveau) sikre at:

- a) Hjul på redskaber og kørende udstyr, der udelukkende anvendes til strøelseshåndtering, rengøres og desinficeres.
- b) Redskaber og kørende udstyr, der ligeledes anvendes til andet formål, rengøres og desinficeres.

### **Kapitel 3. Indsættelse af daggamle kyllinger/forrugede æg**

#### 3.1

Producenten skal sikre, at forrugede æg og daggamle kyllinger købes og leveres fra et godkendt rugeri med tilhørende godkendt opdræt- og rugeægsproduktion. Godkendte rugerier, opdræt- og rugeægsproduktioner fremgår af [www.acqp-danpo.dk](http://www.acqp-danpo.dk).

#### 3.2

Producenten skal sikre, at belægningen i stalden planlægges således, at belægningsgraden er maksimum 38 kg/m<sup>2</sup> fordelt over 3 rotationer eller lavere end dette i tilfælde af kundekrav herfor.

#### 3.3

Indsættelse af forrugede æg/daggamle kyllinger skal foregå så utilsigtet forurening og krydskontaminering undgås.

#### 3.4

Producenten skal efter indsættelsen sikre følgende:

- a) Indstilling af klimaforhold samt anlæg til foder og vand i forhold til kyllingens størrelse
- b) Klimaforhold ved forrugede æg (æggetemperatur skal ligge mellem 36 °C og 39°C).

#### 3.5

I tilfælde af uregelmæssigheder ved levering af forrugede æg / daggamle kyllinger skal producenten sikre, at disse registreres.

### **Kapitel 4. Sygdom, vaccination og medicinering**

#### 4.1

Bedriften skal være fri for andet fjerkræ end slagtekyllinger, der er omfattet af ACQP Produktstandard.

#### 4.2

Producenten skal sikre, at al adgang til stald under drift udelukkende foregår gennem forrummet, samt at øvrige døre er aflåste.

|   |                 |                             |                           |              |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|--------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |              |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |              |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 7 af 37 |

#### 4.3

Ved tilfælde af sygdom, skal person flow foregå fra stalde med raske dyr til sygdomsramte stalde.

#### 4.4

Producenten skal have kendskab til gældende regler omkring behandling, krav og konsekvens for brugen af antimikrobielle stoffer.

##### 4.4.1

Vacciner og medicin skal ordineres af en dyrlæge samt opbevares og anvendes i henhold til dyrlægens instruktioner.

##### 4.4.2

I tilfælde af vaccinering og/eller medicinering skal producenten sikre, at regler omkring behandling, tilbageholdelsestid, samt øvrige krav og konsekvens for brugen af antimikrobielle stoffer overholdes herunder:

- a) Ordineringsseddel, behandlingsanvisning og tilbageholdelsessedel skal underskrives af både producent og dyrlæge
- b) Dokumentation for overholdelse af tilbageholdelsestider

##### 4.4.3

Registrering af medicinering skal omfatte:

- a) Diagnose og årsag til behandling
- b) Antal og gennemsnitsvægt af behandlede dyr
- c) Præparat-navn og mængde
- d) Dosering/doseringsmetode af lægemiddel
- e) Dato for start og slut af behandling
- f) Tilbageholdelsestid
- g) Dyrlægens navn og autorisationsnummer

Registreringer skal gemmes jf. lovgivningen.

##### 4.4.4

Producenten skal sikre, at behandlingsskema og udfyldt besøgs-/obduktionsrapport skal være tilgængelig for slagteriet. Deadline for disse afhænger af planlagt slagtedag.

#### 4.5

Producenten skal sikre, at der ikke opbevares rester af overskydende vacciner eller medicin på bedriften. Dokumentation for bortskaffelse skal foreligge.

#### 4.6

Producenten skal sikre, at antibiotika (inkl. kemoterapeutika) ikke anvendes som forebyggende foranstaltning (hverken profylaktisk eller metafylaktisk).

|   |                 |                             |                           |              |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|--------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |              |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |              |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 8 af 37 |

## Kapitel 5. Foder

### 5.1

Producenten skal sikre, at færdigfoder er fremstillet og leveret af en godkendt foderfabrik. Godkendte foderfabrikker fremgår af [www.acqp-danpo.dk](http://www.acqp-danpo.dk).

### 5.2

Producenten skal sikre, at sporbarhed på anvendt færdigfoder samt vognnummer/registreringsnumre registreres.

### 5.3

Ved levering af foder, skal producenten sikre, at der modtages en prøve. Prøven skal:

- a) Opbevares således, at den forbliver af god kvalitet indtil rotationen er afsluttet
- b) Være mærket med oplysninger i henhold til leveringseddel

### 5.4

Foder skal opbevares og håndteres så utilsigtet forurening og krydskontaminering undgås. Følgende skal være i styring:

- a) Siloanlæg inkl. rørføringer er tætte og afskærmet for skadedyr
- b) Til- og frakørselsveje er kommunikeret til transportøren
- c) Aflæsning af foder foregår med bedriftens aflæsningsslange
- d) Siloplads er renholdt og anvendes ikke til anbringelse af gødning og døde dyr

### 5.5

Producenten skal sikre overholdelse af tilbageholdelsestider af coccidiostatika i forhold til oplysninger fra foderleverandører og kunder. Tilbageholdelsestiden skal kunne dokumenteres.

#### 5.6.1

I tilfælde af skift fra foder med coccidiostatika til foder uden, skal producenten sikre, at alt foder med coccidiostatika ikke er tilgængelig for kyllingerne, herunder:

- a) Spildfoder i strøelse
- b) Bundfald i foderskål

Dette gælder også ved skift til foder med coccidiostatika uden tilbageholdelsestid.

### 5.7

Producenten skal sikre at sporbarhed på indkøbt korn kan dokumenteres efter princippet et led frem og et led tilbage.

### 5.8



|   |                 |                             |                           |              |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|--------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |              |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |              |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 9 af 37 |

Producenten skal sikre, at indkøbt korn siden høst og indtil levering på bedriften, har været opbevaret i lukket silo. Indkøbt korn må ikke have været opbevaret på planlager.

## 5.9

Producenten skal sikre, at eget produceret korn opbevares i lukkede siloer eller på et lager, som er omfattet af autoriseret skadedyrsbekæmpelse og afskærmet mod fugle

## Kapitel 6. Dagligt tilsyn og pasning

### 6.1

Ved brug af forrugede æg skal producenten registrere følgende, når kyllingerne er færdigklækket:

- a) Antal destruerede æg
- b) Antal defekte kyllinger

### 6.2

Producenten skal sikre følgende:

- a) Forrugede æg bliver tilset mindst 2 gange i døgnet
- b) Kyllinger skal tilses mindst 2 gange i døgnet. Den ene gang skal være en inspektionsrunde, hvor alle kyllinger tilses

#### 6.2.1

Producenten skal sikre, at belysning afpasses efter dyrenes adfærd under inspektionsrunden.

### 6.3

Mindst 1 gang i døgnet skal producenten sikre samt registrere, at

- a) Syge, misdannede og utrivelige kyllinger aflives
- b) Døde kyllinger indsamles
- c) Den hyppigste aflivningsårsag

#### 6.3.1

Producenten skal sikre, at kyllinger og æg aflives på en human måde (gasning eller ved at halshvirvlerne brydes med et raskt tag, uden halshuden brister). Hvis der anvendes gasning, skal der foreligge en procedure herfor.

#### 6.3.2

Håndtering af selvdøde og aflivede kyllinger skal foregå så risikoen for utilsigtet forurening og krydskontaminering undgås herunder fjernelse fra stalden.

#### 6.3.3

|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 10 af<br>37 |

Producenten skal sikre, at døde kyllinger afhentes af autoriseret destruktionsvirksomhed. Dette skal kunne dokumenteres ved fremvisning af faktura fra destruktionsvirksomheden.

#### 6.4

Producenten skal sikre, at temperatur og luftfugtighed i stalden kontrolleres og registreres dagligt.

#### 6.5

Producenten skal sikre en visuel bedømmelse af strøelsens beskaffenhed og kyllingens adfærd i forhold til behovet for regulering af følgende:

- a) Temperatur
- b) Luftfugtighed
- c) Højde på foder og vandstreng (dryppende vandnipler).

#### 6.6

Producenten skal sikre, at ikke opløst foderpapir, anvendt de første par dage, fjernes eller placeres hensigtsmæssigt efter brug, for at minimere skorpedannelse på strøelsen.

#### 6.7

Producenten skal sikre, at der udtages gødningsprøver til analyse for Salmonella 15-21 dage og igen 7-10 dage før slagting. Der skal anvendes internationalt anerkendte analysemetoder. Laboratoriet skal være akkrediteret til at udføre analysen.

#### 6.8

Producenten skal sikre, at alle kyllinger har adgang til foder, der passer til deres alder og vægt. Ligeledes skal kyllingerne have fri adgang til rent frisk drikkevand, som minimum i de lyse timer jf. lysprogram.

##### 6.8.1

Producenten skal sikre, at der foretages en vejning og registrering af kyllingens vægt. Vejning og registrering skal foretages inden kyllingerne er 14 dage.

#### 6.9

Producenten skal sikre, at der laves mikrobiologisk analyse af drikkevandet på bedriften mindst 1 gang årligt. Drikkevandsprøven skal udtages i det sidste forrum på vandledningsnettet på bedriften. Der skal anvendes internationalt anerkendte testmetoder. Bedrifter med egen boring skal ligeledes leve op til gældende lovgivning.

##### 6.9.1

I tilfælde af, at vandanalyserne overskrider lovgivningsgrænser, skal der igangsættes aktioner samt laves opfølgende prøver indtil resultatet er tilfredsstillende. Alle resultater fra vandanalyser skal dokumenteres.

|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 11 af<br>37 |

## 6.10

I tilfælde af væsentlige uregelmæssigheder i foder- og vandoptagelsen og/eller antallet af døde kyllinger er væsentlig højere end normalt, skal producenten sikre, at dette registreres. Ved væsentlig forstås:

- a) En overdødelighed på 3%-enheder i løbet af 3 dage i forhold til normal forventet dødelighed (over 3% sammenlagt i løbet af 3 dage)
- b) Fald i foder- eller vandforbrug på over 20% indenfor et døgn.

Denne registrering skal indeholde, staldnummer, holdnummer og dato.

### 6.10.1

I tilfælde, hvor årsagen ikke er kendt, skal producenten sikre, at der ligeledes laves en myndighedsindberetning.

## Kapitel 7. Levering til slagteri

### 7.1

Producenten skal sørge for ressourcer til at etablere og vedligeholde infrastrukturen (veje og platforme) således, at god smittebeskyttelse og dyrevelfærd af bedriftens kyllingeflokke kan opretholdes. Herunder

- a) Kyllinglevering
- b) Foderlevering
- c) Affalds afhentning
- d) Indfangning

### 7.2

Bedriftens layout, proces- og personale flow skal forebygge risikoen for utilsigtet forurening og krydskontaminering.

#### 7.2.1

Der skal være en opdateret oversigtsplan (skitsetegning) over bedriften, der som minimum skal angive

- a) Til- og frakørselsveje
- b) Aflæsnings-, vende-, afhentnings- og parkeringspladser
- c) Toiletfaciliteter
- d) Forrum.
- e) Hvor kyllinger, færdigfoder, hvede, strøelse og brændsel opbevares og/eller tages ind i stalden
- f) Hvor døde kyllinger opbevares og afhentes samt hvor gødning og kyllinger afhentes
- g) Flugtvej ved brand i stald

### 7.3

Platformens størrelse og beskaffenhed skal kunne sikre, at arbejdsprocesser kan udføres under hygiejniske og dyrevelfærdsmæssige acceptable forhold.

|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 12 af<br>37 |

#### 7.4

Producenten skal sikre, at følgende kontroller foretages og dokumenteres før slagtning. Disse kontroller skal omfatte:

- a) Antal døde og aflivede kyllinger
- b) Forekomst af biller
- c) Bedømmelse af strøelse
- d) Bedømmelse af fjerdragt
- e) Estimeret slagtevægt
- f) Overholdelse af tilbageholdelsestider
- g) Foderleverancer

#### 7.5

Producenten skal sikre, at kyllingerne fastes, så de ikke har foder i kroen på slagtetidspunktet.

#### 7.6

Indfangnings- og transpotørfirmaer skal være certificeret jf. kravene i del II i ACQP Produktstandard.

##### 7.6.1

Stalden skal klargøres til indfangning og være udstyret med lysafskærmning, herunder permanent lysafskærmning:

- a) ved indfangningsporten
- b) på gavlventilatorer.

Producenten skal sikre, at der er en ansvarlig tilstede ved fangerbilens ankomst, der taler engelsk eller det nationale sprog.

#### 7.7

Producenten skal sikre, at der er procedurer for delslagting til opretholdelse af smittebeskyttelse. (Rengøring og desinfektion af platform inden fangerbil ankommer).

Note: Ved delslagting forstås alle situationer, hvor hele stalden ikke tømmes i én arbejdsdag.

## Kapitel 8. Rengøring og desinfektion

### 8.1

Producenten skal efter stalden er tømt for kyllinger hurtigst muligt sikre, at stalden klargøres til rengøring ved fjernelse af gødning fra stalden.

#### 8.1.1

Ved håndtering, transport og opbevaring af gødning skal det sikres det, at der ikke er risiko for overførsel af smitte til næste kyllingehold, herunder ved

- a) Stald

|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 13 af<br>37 |

- b) Platform
- c) Grusareal
- d) Opbevaring (markstak/container eller andet)

## 8.2

Hvis producenten anvender eksternt firma til rengøring og desinfektion, skal være godkendt. Godkendte staldrengøringsfirmaer fremgår af [www.acqp-danpo.dk](http://www.acqp-danpo.dk).

## 8.3

Producenten skal sikre, at den ansvarlige for rengøring og desinfektion har kendskab til og som minimum følger det overordnede flow for disse processer (Bilag 1).

### 8.3.1

Producenten skal sikre, at følgende registreres for hver rengøring og desinfektion

- a) Dato for afslutning af rengøring/desinfektion
- b) Hvem, der har foretaget rengøring og desinfektion
- c) Desinfektionsmetode
- d) Rengørings- og desinfektionsmiddel samt koncentration
- e) Visuel kontrol af rengøringen

## 8.4

I tomgangsperioden skal producenten sikre, at bygninger og inventar inspiceres for fejl og mangler og hvis relevant, at disse udbedres. Inspektionen omfatter følgende ikke udtømmende liste:

- a) Gulvrevner
- b) Brud på gitter foran indsugningsventil
- c) Fugning af gennemførte rør og lignende i staldbygninger
- d) Defekte og/eller manglende dæksler til brønde
- e) Foder- og vandsystemer
- f) Siloer (fri for mos og alger)
- g) Mos på tage samt alger på ydervægge, døre, porte og siloer.

### 8.4.1

Ved brud på hygiejnebarrieren under produktionsperioden skal producenten sikre, at inventar og udstyr, der bringes ind i ren zone rengøres og desinficeres inden introduktion.

## 8.5

Producenten skal løbende sikre, at der kontrolleres for biller i stald og forrum, samt at de bekæmpes.

## 8.6

Producenten skal sikre, at der mindst 1 gang årligt udtages prøver til mikrobiologisk validering af rengøringen. Der skal anvendes international anerkendte testmetoder.

|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 14 af<br>37 |

### 8.6.1

Producenten skal sikre, at der laves opfølgende mikrobiologisk validering af rengøringen hver gang én af nedenstående situationer indtræffer:

- a) Ved problemer med forhøjet dødelighed (jf. pkt. 6.10.a) og hvor årsagen ikke kan relateres til 3. part
- b) Besætning er blevet behandlet med antibiotika

## Kapitel 9. Skadedyrsbekæmpelse

### 9.1

Producenten skal sikre, at staldbygninger og arealer omkring bygningerne vedligeholdes for at minimere risikoen for kontaminering. Herunder

- a) Tagrender er rene og funktionsdygtige
- b) Afløb og kloakker er tildækkede
- c) Fjernelse og forebyggelse af fuglereder
- d) Zone 3 meter fra stalden er renholdt og fri for træer og buske samt anvendes ikke til opbevaring.
- e) Zone 1 meter fra stalden er fri for vegetation og er veldrænet og belagt med beton, asfalt, søsten, rene muslingskaller eller ral/småsten.
- f) Areal mellem tætliggende stalde anvendes ikke til afgræsning af husdyr

### 9.2

Bedriften skal have et effektivt forebyggende program til bekæmpelse af skadedyr på plads for at minimere risikoen for skadedyrsangreb. Skadedyrsbekæmpelsen skal udføres af et autoriseret firma.

#### 9.2.1

Producenten skal sikre følgende i forhold til skadedyrsbekæmpelsen:

- a) At der foreligger en oversigt over placering af skadedyrskasser på bedriften
- b) At skadedyrskasser er nummererede
- c) At der foreligger inspektionsrapporter, samt at der tages aktion på eventuelle bemærkninger
- d) At skadedyrskasser kontrolleres minimum 4 gange årligt i perioden fra august til april

## Kapitel 10. Uddannelse og kompetence

### 10.1

Producenter opstartet efter juni 2007 skal dokumentere, at de har gennemført lovpligtige kurser i dyrevelfærd.

|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 15 af<br>37 |

## 10.2

Producenter, der beskæftiger personer til pasning af kyllinger, skal sikre sig, at de har modtaget den fornødne træning og uddannelse i henhold til pkt. 10.1.

## 10.3

Producenten skal deltage på opfølgende kurser som er defineret af ACQP Produktstandardejeren. Titel på kursus samt deltagelse skal dokumenteres. Overordnet indhold i ACQP opfølgingskurser er defineret på [www.acqp-danpo.dk](http://www.acqp-danpo.dk).

### 10.3.1

Alt personale som passer kyllinger, inklusive midlertidige medarbejdere, skal være trænet, før arbejdet påbegyndes, og de skal være overvåget gennem oplæringsperioden. Oplæringen og overvågningen kan kun foretages af personer der har gennemført kurser defineret af ACQP Produktstandardejeren.

## 10.4

Hvis bedriftens mandskab udfører rengøring og/eller desinfektion af stalden, skal producenten sikre at der foreligger dokumentation for, at den ansvarlige for rengøring og desinfektion har modtaget den fornødne træning i dette.

## **Kapitel 11. Miljøforhold**

### 11.1

Producenten skal sikre, at bedriften er godkendt efter gældende national lovgivning (DK: miljøgodkendelse eller produktionstilladelse). Dette skal dokumenteres.

## **Kapitel 12. Nødprocedurer**

### 12.1

Producenten skal sikre, at der foreligger nødprocedurer, der sikrer kyllingers trivsel i tilfælde af kritiske hændelser. Herunder nødprocedurer for

- a) Salmonella
- b) Ekstreme dødsfald
- c) Strøm- eller ventilationssvigt
- d) Vandforsyningssvigt
- e) Varmeforsyningssvigt
- f) For lav lufttemperatur
- g) For høj lufttemperatur
- h) Fodermangel
- i) Brand

|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 16 af<br>37 |

Alle kritiske hændelser skal registreres.

## 12.2

Producenten skal sikre, at slagteri informeres i tilfælde af:

- a) Salmonella
- b) Ekstreme dødsfald
- c) Strøm- eller ventilationssvigt
- d) Brand
- e) Andre ekstreme forhold, der påvirker produktionen.

## 12.3

Producenten skal sikre, at alle medarbejdere på bedriften er bekendt med nødprocedurerne.



|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 17 af<br>37 |

## Del II

# Indfangning og transport af slagtekyllinger

### Kapitel 1. Overblik

#### 1.1

Fangerfirma og transportørfirma skal sikre, at der foreligger dokumenterede procedurer for alle steps i flowdiagram for indfangning og transport. (Bilag 2)

### Kapitel 2. Ankomst til stald og parkering

#### 2.1

Fangerfirmaet skal sikre, at der kun anvendes typegodkendte fangermaskiner. Typegodkendelse skal opbevares i indfangningsbilen.

#### 2.2

Fangerfirmaet skal sikre, at der er en formand for hvert indfangningshold under indfangningen. Formanden skal enten kunne tale det nationale sprog, eller som minimum engelsk.

#### 2.3

Ved indfangning af kyllinger, skal formanden sikre følgende pr. bedrift:

- a) At indfangningsudstyr er rengjort og desinficeret
- b) At alle medarbejdere på indfangningsholdet ankommer i rent arbejdstøj incl. hovedbeklædning, værnemidler, handsker og fodtøj
- c) At private ejendele opbevares i mandskabsbilen

#### 2.4

Formanden skal inden ankomst sikre sig information om følgende via skitsetegninger over bedriften:

- a) Til- og afgangveje på bedriften
- b) Adfærd og færdsel på bedriften under indfangningen
- c) Parkerings- og aflæsningsforhold for biler, trailere og indfangningsudstyr
- d) Toiletforhold
- e) Overholdelse af de hygiejniske forhold

##### 2.4.1

Formanden skal sikre, at ovenstående anvisninger følges.

#### 2.5

Formanden skal sikre, at alle medarbejdere på indfangningsholdet kun færdes efter retningslinjerne oplyst fra producenten, for at minimere risiko for krydskontaminering.

#### 2.6

|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 18 af<br>37 |

Formanden skal inden ankomst til bedriften sikre, at indfangningsholdet er orienteret om kyllingeholdets vækstforløb, inkl. eventuelle sygdomsforløb.

#### 2.7

Ved delslagting skal producenten sikre, at pkt. 7.8 (Del 1) overholdes.

#### 2.8

Formanden skal sikre, at der foretages en kontrol af, at:

- a) Fangemaskinens mekaniske og elektriske funktioner fungerer i henhold til typegodkendelsen
- b) Fangemaskinens bevægelige dele er i god stand
- c) Fangemaskinen er visuelt ren

Uregelmæssigheder skal registreres.

### **Kapitel 3. Forberedelse af indfangning**

#### 3.1

Før indfangningen sættes i gang, skal formanden sikre, at stalden er klargjort til indfangning. Herunder:

- a) Kørselsforhold udenfor stalden
- b) Ventilation
- c) Afskærmning
- d) Lysforhold
- e) Strøelse
- f) Vurdering af antal døde kyllinger
- g) Anslået vægt på kyllinger

Kontrollen dokumenteres.

##### 3.1.1

Formanden skal sikre, at kørselsforhold, der kan have væsentlig indflydelse på dyrevelfærden under indfangning og læsning, er udbedret inden indfangningen påbegyndes.

### **Kapitel 4. Indfangning af kyllinger**

#### 4.1

Formanden skal sikre, at regelsæt fra typegodkendelse af fangemaskinen følges under indfangning. Herunder:

- a) At faldhøjden fra transportbånd til kassens bund kontrolleres
- b) At båndhastigheden på fangemaskinen måles og registreres

##### 4.1.1

Båndhastigheden skal kontrolleres manuelt ca. 30 minutter efter indfangningsopstart.

##### 4.1.2

|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 19 af<br>37 |

Udstyr, der anvendes til måling af båndhastighed, skal kalibreres med en fast frekvens. Kalibreringen skal dokumenteres.

#### 4.2

Formanden skal sikre, at læsning af kyllinger foregår på det af producenten anviste sted.

##### 4.2.1

Formanden skal sikre, at anvendte moduler ikke inficeres under indfangningsprocessen (placering på støbt forplads).

#### 4.3

Ved indfangning skal formanden sikre, at lysindfald til stalden reduceres mest muligt.

#### 4.4

Formanden skal sikre, at gældende lovgivning overholdes samt, at dyrevelfærden tilgodeses under indfangning og transport. Herunder:

- a) Max antal kg pr. kasse
- b) Reduktion af antal kg pr. kasse ved forhøjede temperaturer
- c) Max antal kg pr. trailer

##### 4.4.1

Chaufføren skal sikre, at al truckkørsel med kyllinger foregår under hensyntagen til dyrevelfærd (roligt tempo og med gafflerne i vandret position).

##### 4.4.2

Formanden skal sikre, at ikke transportegnede kyllinger aflives i henhold til pkt. 6.2.1 (Del I).

#### 4.5

Formanden skal sikre, at reparationer foretaget på indfangningsudstyret, under indfangningen bliver registreret.

##### 4.5.1

Der skal foreligge en aftale omkring reparation, hvor assistance kan tilkaldes døgnet rundt, så fejl eller nedbrud på udstyr, der ikke kan udbedres af indfangningsholdet bliver håndteret med det samme.

#### 4.6

Formanden skal sikre, at der udarbejdes en rapport efter afsluttet indfangning. Rapporten skal være afsluttet inden afgang fra bedriften og skal som minimum indeholde følgende:

- a) Dato for indfangning
- b) Stald nummer
- c) Start- og sluttidspunkt for indfangning pr. stald
- d) Navn på fangeformand samt fangere
- e) Fangehold nummer
- f) Fangemaskine nummer
- g) Lysafskærmning ok

|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 20 af<br>37 |

- h) Båndhastighed efter ca. 30 minutter
- i) Anslået kyllingevægt
- j) Antal selvdøde i stalden, og aflivede kyllinger i forbindelse med indfangning
- k) Producent navn og CHR nummer
- l) Unormale forhold, der observeres i og omkring stalden inden indfangning påbegyndes.

#### 4.7

Fangeformand skal sikre, at udfyldt fangerapport sendes til slagteriet inden indfangningsholdet forlader bedriften. (I tilfælde af dårlig internet dækning skal computeren efter afgang være tændt indtil, der er netadgang og rapporten automatisk bliver sendt fra udbakken).

### **Kapitel 5. Transport til slagteri**

#### 5.1

Formanden skal sikre, at éngangsdragter, værnemidler, fodtøj og handsker håndteres, opbevares og transporteres så overførsel af smitte undgås. Efter endt indfangning må der ikke efterlades affald på bedriften af nogen slags.

#### 5.2

Chaufføren har ansvaret for, at dyrevelfærden sikres både under læsning hos producent og transport fra producent til slagteri. Herunder:

- a) Sikring af kyllinger mod varme og kulde
- b) Lukning af presenning efter læsning
- c) Den af slagteriet anviste kørevej fra producent til slagteri følges (ligeledes i tilfælde af forsinkelser på slagteriet)

##### 5.2.1

Chaufføren skal sikre, at køretiden fra producent til slagteri (afgangs- og ankomsttidspunkt) registreres og at eventuelle afvigelser fra køreplanen kommunikeres til slagteriet.

##### 5.2.2

I tilfælde af afvigelser fra køreplanen, skal chaufføren sikre, at der kommer frisk luft til kyllingerne samt, at de håndteres efter fastlagte dokumenterede nødprocedurer. Nødprocedurer skal forefindes i alle anvendte transportenheder.

##### 5.2.3

Chaufføren skal sikre, at alle unormale forhold under læsning og transport af kyllingerne, registreres og kommunikeres til slagteriet.

### **Kapitel 6. Ankomst til slagteri**

#### 6.1

Chaufføren skal sikre, at dyrevelfærden opretholdes ved ankomst til slagteriet. Herunder

- a) Tilsyn af kyllinger ved ankomst

|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 21 af<br>37 |

- b) Sikring af kyllinger mod vind, temperatur og nedbør
- c) Ved vindstille, høje temperaturer eller andre forhold, der forringer ventilationen, skal opstilling og brug af mobile blæsere vurderes og effektueres

#### 6.1.1

Ved ankomst skal chaufføren sikre, at følgende registreres:

- a) Ankomst- og afgangstid fra producent samt samlet læssetid
- b) Antal moduler pr. stald
- c) Ankomsttid til slagteri
- d) Unormale forhold, der har indflydelse på kyllingernes velfærd (vejrlig eller forhold hos producenten)

## Kapitel 7. Rengøring og desinfektion af fangergrej og udstyr

### 7.1

Den ansvarlige for rengøring og desinfektion skal have kendskab til og følger det overordnede flowdiagram med tilhørende procedurer for disse processer (Flowdiagram findes i bilag 3).

#### 7.1.1

Den ansvarlige for rengøring og desinfektion skal sikre, at der for anvendte rengørings- og desinfektionsmidler forefindes datablade på brugsstederne.

#### 7.1.2

Den ansvarlige for rengøring og desinfektion skal sikre, at følgende registreres for hver rengøring og desinfektion

- a) Dato, start- og sluttidspunkt for rengøring samt desinfektion
- b) Visuel kontrol af rengøringen
- c) Hvem, der har foretaget rengøring, desinfektion og den visuelle kontrol
- d) Eventuelle uregelmæssigheder i forhold rengøring og desinfektion

### 7.2

Den ansvarlige for rengøring og desinfektion skal sikre, at koncentrationen af anvendte rengørings- og desinfektionsmidler i brugsopløsning kontrolleres med et fast interval.

### 7.3

Den ansvarlige for rengøring og desinfektion skal sikre, at der efter endt rengøring og desinfektion kontrolleres og registreres følgende:

- a) Båndhastighed
- b) Eventuelle behov for indstillinger og reparationer, herunder bl.a. vurdering af gummifingre.

#### 7.3.1

|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 22 af<br>37 |

Den ansvarlige for rengøring og vedligehold skal sikre, at gummifingre altid overholder de mål, der fremgår af typegodkendelsen.

#### 7.4

Indfangningsformanden skal sikre, at der udtages prøver til mikrobiologisk rengøringskontrol af fangerudstyr efter en fast frekvens. Frekvensen skal være baseret på historiske data. Der skal være fastlagt grænser for den mikrobiologiske rengøringskontrol og analyseresultater skal registreres.

#### 7.5

Følgende skal rengøres mellem besøg på forskellige bedrifter:

- a) Indvendigt i mandskabsvogn samt eventuelle værnemidler. Formanden er ansvarlig.
- b) Indvendigt i lastbil. Chaufføren er ansvarlig.

Ansvar for den udvendige rengøring af køretøjer påhviler slagteriet.

##### 7.5.1

Det er chaufførens ansvar, at køretøjet ankommer til producenten i rengjort tilstand.

## **Kapitel 8. Uddannelse og træning**

### 8.1

Alt fastansat personale, skal deltage på kurser defineret af ACQP Produktstandardejeren. Titel på kursus samt deltagelse skal dokumenteres.

### 8.2

Midlertidigt og nyansat personale skal agere under ansvar af en defineret uddannet fastansat.

#### 8.2.1

Fangerfirmaet er ansvarlig for, at der foreligger dokumentation på, at operatører, der betjener en fangemaskine har modtaget træning i denne.

#### 8.2.2

Transportørfirmaet er ansvarlig for, at chauffører inkl. afløsere har gennemgået lovpligtige kurser vedrørende transport af dyr og truckkørsel m.v.

|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 23 af<br>37 |

## Del III

# Fælles krav til slagtekyllingeproduktion samt indfangning og transport af slagtekyllinger.

### Kapitel 1: Sporbarhed

#### 1.1

Producenten skal sikre, at der foretages registreringer så sporbarheden kan dokumenteres 1 led frem og 1 led tilbage i forsyningskæden.

#### 1.1.1

Registreringer skal opbevares i minimum 3 år.

### Kapitel 2. Risikovurdering og HACCP plan

#### 2.1

Der skal foreligge et flowdiagram for

- a) Opdræt af slagtekylling
- b) Indfangning og transport af slagtekyllinger (incl. rengøring og desinfektion af indfangningsudstyr)

Ansvar herfor påligger henholdsvis producent, fanger- og transportørfirma.

#### 2.2

Producent, fanger- og transportørfirma har ansvaret for, at der er udarbejdet risikovurderinger for alle procestrin i pkt. 3.1 (Del III). Risikovurderingen skal dokumenteres og opdateres i tilfælde af ændringer.

#### 2.3

Producent, fanger- og transportørfirma har ansvaret for, at kritiske punkter fra risikovurderingen er overført til en dokumenteret HACCP plan. I HACCP planen skal følgende inkluderes:

- a) Procestrin
- b) Risikofaktor
- c) Styrende foranstaltning
- d) Kritisk grænse
- e) Overvågning (metode og frekvens)
- f) Afhjælpende foranstaltning
- g) Ansvarlig

|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 24 af<br>37 |

## Kapitel 3. Regler for deltagelse i ACQP Produktstandard

### 3.1

Producenter skal bekræfte deres deltagelse i ACQP Produktstandarden ved at underskrive en tiltrædelseserklæring. Tiltrædelseserklæring skal sendes til standardejeren.

### 3.2

Overholdelse af ACQP Produktstandarden verificeres af et uafhængigt certificeringsorgan jf. Bilag 4.

#### 3.2.1

Producenter, fangerfirmaer samt transportører, der før 2017-10-01 har fulgt retningslinjerne i ACQP i mindst 3 måneder, hvor ACQP schemet ikke har været certificeret, har dispensation til ikke at skulle 3. parts auditere alle stalde, indfangnings- og transport enheder det første år. I en introduktionsperiode på 3 år, vil disse producenter, indfangnings- og transportenheder, kunne certificeres ud fra tidligere erfaringer. Således at 1/3-del af producenterne (staldene), indfangnings- og transportenheder auditeres år 1, 1/3 år 2 og 1/3 år 3. Disse audits udføres som 3. parts audit. Efter introduktionsperioden auditeres 1/3-del af producenterne (staldene), indfangnings- og transportenhederne hvert år via 3. parts audit.

#### 3.2.2

For nye producenter (stalde), der ønsker at tiltræde ACQP Produktstandard ordningen skal

- et uafhængigt certificeringsorgan, senest 10 dage efter indsættelse af 1. rotation af kyllinger, udføre certificeringsaudit
- eventuelle afvigelser konstateret under certificeringsaudit skal lukkes (jf. bilag 4 pkt. 6) inden slagting af 1. rotation af kyllinger for, at disse kyllinger kan accepteres som ACQP godkendte.

#### 3.2.3

For nye fanger- og transportørfirmaer, der ønsker at tiltræde ACQP Produktstandard ordningen, skal disse have gennemført certificeringsaudit og lukket eventuelle afvigelser, inden de kan accepteres som ACQP godkendte.

### 3.3

Producenten, fanger- og transportørfirma har ansvaret for, at der bliver gennemført en dokumenteret kontrol (selvaudit) af, at kravene i ACQP Produktstandard bliver efterlevet 1 gang om året i de år, hvor der ikke er planlagt audit af et uafhængigt certificeringsorgan.

#### 3.3.1

Den dokumenterede kontrol (selvaudit) skal som minimum indeholde:

- a) Rapportering af om kravene i relevante dele af ACQP Produktstandard er overholdt
- b) Beskrivelse af, hvordan eventuelle afvigelser skal lukkes (bevisdokumentation). Deadlines for lukning af afvigelser er beskrevet i pkt. 6 i bilag 4.



|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 25 af<br>37 |

- c) Godkendelsesdato (når alle afvigelser er lukkede)
- d) Hvem der har foretaget kontrollen.

|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 26 af<br>37 |

## BILAG

BILAG 1: Overordnet flow for rengøring og desinfektion hos slagtekyllingeproducent

BILAG 2: Flowdiagram for indfangning og transport af slagtekyllinger

BILAG 3: Overordnet flowdiagram for rengøring og desinfektion af fangerudstyr

BILAG 4: Krav til certificeringsorgan

BILAG 5: Betingelser for at anvende ACQP produktstandard

|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 27 af<br>37 |

## Bilag 1

# Flow over rengøring og desinfektion for slagtekyllingeproducenter

### Rengøring

Straks efter at gødningen er kørt ud, fejes/skrabes gulvet, og herefter påbegyndes rengøringen.

Først foretages en grovspuling af vægge og gulv, hvor alle gødningsrester, støv og andet skidt fjernes.

Der udlægges en sæbeopløsning med lavt tryk på samtlige flader og alt inventar. Temperaturen på vaskevandet må ikke komme over 45°C. Sæbeopløsningen skal have den korrekte koncentration, det vil sige, at doseringsinjektor skal være kontrolleret inden igangsætning af arbejdet.

Udluftningsskorstene vaskes udefra, såfremt det er sikkerhedsmæssigt forsvarligt og følger lovgivning at komme op på taget. Sideventiler vaskes indefra, og så vidt det er muligt også udefra.

Derefter spules alle overflader. Også de mere besværlige og ufremkommelige steder, såsom lofter, gavlventilatorer, sideventiler, kaloriferer, oversiden af porte og spær vaskes grundigt. Foderanlægget vaskes. Skorstene vaskes så vidt muligt både indvendigt og udvendigt fra.

Alt skidt og sæberester skal fjernes helt. Derefter skal der skylles efter med en spuleslange.

Drikkevandssystemet renses, afkalkes efter behov og desinficeres indvendigt med egnede midler. (Oxiderende midler anbefales som desinfektionsmiddel). Systemet skylles efterfølgende grundigt igennem med rent vand.

Huset skal være synligt rent, når rengøringen er afsluttet. Der må ikke stå vand tilbage i fodringsanlægget, i drypskåle eller som pytter på gulv eller andre vandrette flader.

Alt løst inventar, såsom støvler, spande, redskaber o.l. vaskes.

Der gøres rent i forrum, teknikum og servicorum. Hvor der ikke kan bruges vand og sæbe, bruges en klud opvredet i desinfektionsmiddel.

Platforme uden for huset rengøres. Der bruges sæbe og højtryksrensere.

Varmevekslere rengøres med vand eller trykluft alt efter fabrikat.

Containere til døde kyllinger vaskes på en vaskeplads. Forefindes der ikke en vaskeplads, foregår vasken på betonplatformen ved den urene ende af huset.

Den traktor, der er brugt til udmugning, skal også vaskes og desinficeres.

Huset med alt løst inventar desinficeres.

### Desinfektion

Huset vurderes desinfektionsklar ved en visuel gennemgang. På staldtavlen dokumenteres dette med en kvittering på visuelt rent efter rengøring og klar til desinfektion.

Huset gøres desinfektions egnet ved at oversprøjte inventar, væge og gulv med et oxiderende produkt med det formål at fjerne biofilm. Hvis der er et tykt lag biofilm er effekten af desinfektionen meget ringe. Som kontrol skal producenten mindst én gang årligt foretage mikrobiel måling.

Inden desinfektionen påbegyndes, tjekkes temperaturen i huset, er den for lav i forhold til den temperatur, hvor desinfektionsmidlet har sin optimale effekt, hæves den inden start.

Det anbefales at anvende fladedesinfektion med højtryksrensere, spulepumpe eller tågesprøjte.

Det frarådes at anvende desinfektion med køle-dyseanlægget og varmtågedesinfektion, da effekten er dokumenteret tvivlsomt.

|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 28 af<br>37 |

Fladedesinfektion foregår ved lavtryk. Der startes i det ene hjørne, og arbejdstempoet justeres, så samtlige flader og alt inventar oversprøjtes til de er fugtige.

Hvis varmtågedesinfektion foregår med et varmtågeaggregat, der i størrelse passer til huset.

Generelt anbefales høj fugtighed i huset forud for varmtågedesinfektionen.

Alle åbninger, herunder sideventiler, skorstene, porte og døre, desinficeres med en lavtrykssprøjte og lukkes derefter, så huset er helt tæt.

Skorstenene skal også lukkes. Det kan blive nødvendigt at montere plasthætter på skorstenene for at få huset helt tæt.

Hvis der desinficeres med køle-dyseanlæg skal det først sikres, at rør og dyser er helt rene, og at midlet indeholder svævemiddel. Sideventilerne desinficeres med en lavtrykssprøjte. Den afmålte mængde desinfektionsmiddel hældes op i en spand, hvorfra slangen fra blanderen kan suge midlet i den korrekte brugsopløsning.

Huset efterlades tillukket i den anbefalede indvirkningstid.

Er gulvet ujævnt og med revner, kan det efterfølgende behandles med hydratkalk opslemmet som en 15 % opløsning. Hvis kalken skal have effekt, skal den godt ned i revner og sprækker.

Alternativt kan gulvet desinficeres med en 5 til 10 % opløsning af ætsnatron

De vaskede containere til døde kyllinger flyttes til et rent sted og desinficeres. Vaskepladsen behandles straks efter brug med desinfektionsmiddel. Der skal foreligge en leverandør brugsanvisning for desinfektionsmidlet.

Forrummet desinficeres. Betonarealer ved porte og døre desinficeres ligeledes.

Der anvendes det nødvendige sikkerhedsudstyr under desinfektionen

### **Billebekæmpelse**

Det skal løbende kontrolleres, om der er biller i huset incl. forrum

Hvis der er biller i huset herunder i forrummet, skal disse bekæmpes. Brugsanvisningen på emballagen følges nøje.

### **Tomgang**

Tomgangsperioden er den tid, der går fra det sidste hus på ejendommen er desinficeret, til der igen sættes kyllinger ind på ejendommen.

I tomgangsperioden skal bygninger og inventar efterses for fejl og mangler. Nødvendige reparationer og eventuel udskiftning af inventar foretages i tomgangsperioden. Revner/huller fra huset ud mod omgivelserne skal lukkes så mus ikke kan komme ind i stalden. Gitter foran indsugningsventilerne efterses og udskiftes ved defekter.

Benyttes rengørings-/desinfektionsfirma, skal producenten følge op på registrerede uregelmæssigheder.

Der skal desinficeres igen, hvis hygiejnebarrieren er nedbrudt i forbindelse med udskiftning af inventar.

Det anbefales at undgå nedkøling af huset i tomgangsperioden.

### **Registrering:**

I forbindelse med rengøring og desinfektion registreres følgende

- Dato for rengøring/desinfektionens afslutning
- Hvem der har foretaget rengøringen og desinfektionen
- Desinfektionsmetode (flade tåge eller med køle-dyseanlæg)
- Rengøringsmiddel og desinfektionsmiddel og koncentration

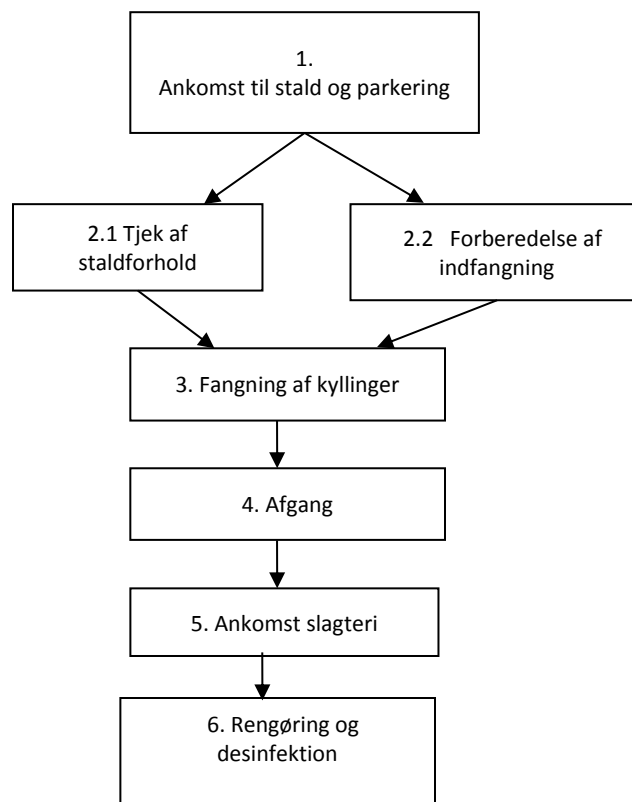
Registreringer fra rengørings-/desinfektionsfirma opbevares i 3 år

|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 29 af<br>37 |

## Bilag 2

### Flowdiagram for indfangning og transport af slagtekyllinger

Flowdiagrammet viser i hovedtræk processerne i forbindelse med indfangning og transport af slagtekyllinger.



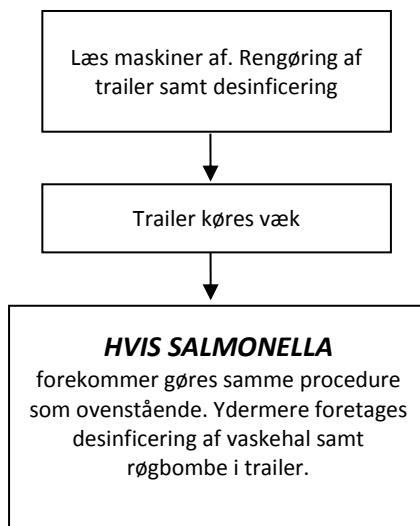
|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 30 af<br>37 |

## Bilag 3

### Flowdiagram for rengøring og desinfektion af fangerudstyr

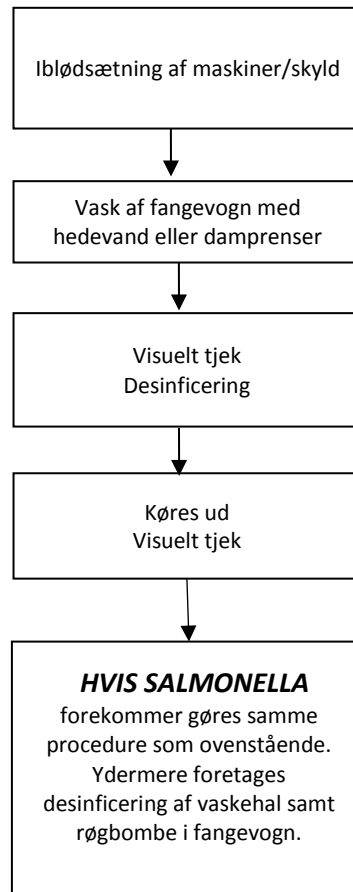
Flowdiagrammerne viser rengøring af trailer, fangevogn, fangemaskine samt truck.

#### TRAILER



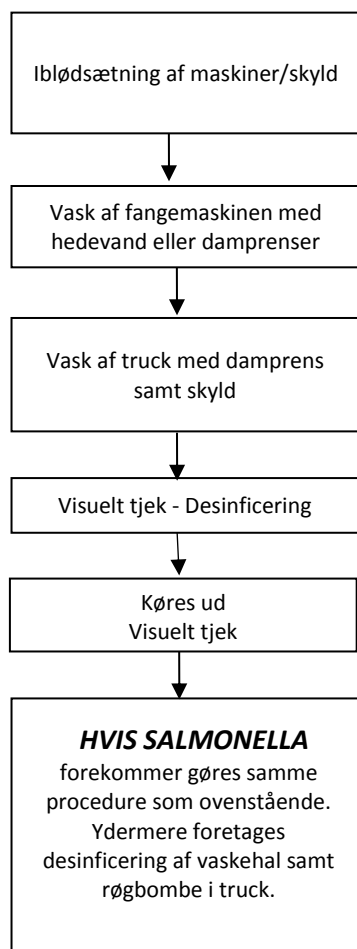
|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 31 af<br>37 |

## FANGEVOGN



|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 32 af<br>37 |

### FANGEMASKINE OG TRUCK.





|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 33 af<br>37 |

## Bilag 4

### Krav til certificeringsorgan

Indholdsfortegnelse:

- 1) Krav til auditorer & sagsverifikator
- 2) Beregning af audit stikprøver for producenter og øvrige aktører.
- 3) Tidsforbrug
- 4) Forhold under audit
- 5) Afvigelsesdefinitioner
- 6) Deadlines & håndtering af lukning af afvigelser
- 7) Konsekvenser for manglende lukning af afvigelser
- 8) Godkendelse og rapportering
- 9) Sagsgennemgang
- 10) Certifikater

#### Formål:

Bilag 4 har til formål at beskrive krav til certificeringsorganet i forhold til ovenstående emner.

#### 1) Krav til auditorer & sagsverifikator

Certificeringsorganet skal være akkrediteret til certificering efter DS/EN ISO/IEC17065:2012 og ACQP Produktstandarden. Certificeringsorganet skal sikre, at de auditorer, der bliver booket på opgaver i forbindelse med auditering af ACQP Produktstandard er kvalificerede til opgaven.

Standardejeren sætter følgende krav til certificeringsorganets auditorer:

- a. Auditorerne skal have specifik viden om slagtekyllingeprocessen. Relevante dokumenter (flow, procedurer og HACCP-planer) skal gennemgås.
- b. Træning i standarden og tilhørende relevante dokumenter(selvstudie).
- c. Hvis certificeringsorganet har godkendte ACQP Produktstandard auditorer ansat, skal en ny auditor deltage som trainee på min. 2 audits med godkendt ACQP Produktstandard auditor.
- d. Auditorerne skal deltage på de kalibreringskurser, der arrangeret af ACQP Produktstandardejeren.
- e. Sagsverifikatoren skal være trænet i dette bilag for at sikre en korrekt sagsgennemgang.

Træningen skal være dokumenteret.

#### 2) Beregning af audit stikprøver for producenter og øvrige aktører.

|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 34 af<br>37 |

I forhold til beregningen af auditstikprøven for 3. parts audit af producenter samt indfangning/transportdelen, er grundlaget for producenterne 1/3 af det samlede antal stalde, og for indfangning/transport 1/3 af det samlede antal indfangnings/transport teams. Stikprøven rundes altid op til næste hele antal. Således at hvis der er 154 stalde totalt skal audit grundlaget være  $154/3 = 51,33 = 52$  stalde. Specielt for stalde gælder det, at audit skal forsøges fordelt på så repræsentativt et antal adresser som muligt (således at man forsøger at komme så tæt på 1/3 del af adresserne som muligt). Over en tre årig periode skal man forsøge at få auditeret alle stalde.

Certifikatet har 3 års gyldighed, så auditeringsorganet skal sikre, at der planlægges opfølgingsaudit minimum 65 dage før certifikatets udløb.

### 3) Tidsforbrug

Tidsforbruget på de forskellige enheder er lagt fast efter den forudsætning, at der ikke sker noget uventet under audit.

- a) For producenterne vil man typisk anvende 1½-2 timer pr. producent. Har producenten flere stalde på adressen vil tidsforbruget ikke stige med 1½ timer pr stald, idet mange af de administrative krav er de samme selvom man har 1 eller fx 5 stalde. Dog skal auditor en tur rundt om alle stalde, samt indenfor og se forrummet (se alle zoner) og se ind til kyllingerne (vindue er ok), for at kunne lave rapporten.
- b) For indfangning/transport vil tidsforbruget typisk ligge på 2- 3 timer.

### 4) Forhold under audit

Som udgangspunkt skal det område, der auditeres, auditeres på et tidspunkt som er normal standard for området. Det vil sige, at 3. parts audits skal eksempelvis planlægges efter, at der er kyllinger i stalden på audittidspunktet. I tilfælde, hvor der er indtruffet uforudsete begivenheder, der betyder, at der ikke er normal aktivitet under audit, skal den auditerede forklare auditor, hvordan relevante krav håndteres i praksis og det skal dokumenteres, hvordan det er håndteret tidligere.

Specielt for nye producenter, fanger- og transportørfirmaer, der ønsker at tiltræde ACQP Produktstandard ordningen, gælder det, at der ikke foreligger historiske data til at dokumentere aktiviteter. I disse tilfælde kan det accepteres at beskrive/fremvise procedurer som dokumentation i stedet.

### 5) Afvigelses definitioner

Alle de afvigelser, der rejses op imod standardens krav er pr. definition major afvigelser, og skal betragtes som kritisk enten i forhold til dyrevelfærd eller fødevarer sikkerhed.

|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 35 af<br>37 |

## 6) Deadlines og håndtering af lukning af afvigelser

Der er sat følgende deadlines op for lukning af rejste afvigelser i ACQP Produktstandardens 3 dele.

- a) Slagtekyllingeproducenterne har 45 dage fra auditdatoen til at lukke eventuelle rejste afvigelser.
- b) Fanger- og transportfirmaet har 30 dage til at lukke eventuelle rejste afvigelser.

I tilfælde, hvor det ikke er muligt at overholde ovennævnte deadlines, kan afvigelsen lukkes med en handlingsplan. Eksempel på dette kan være udstyr i restordre.

Såfremt producenten dømmes for overtrædelse af dyreværnsloven skal ACQP Produktstandard godkendelsen inddrages uden forudgående varsel og kyllinger i stalden accepteres ikke som ACQP godkendte.

Alle rejste afvigelser noteres i et særskilt afvigelseskema, og sendes til den auditerede på dagen eller senest dagen efter audit. Dog gennemgås alle rejste afvigelser med den auditerede inden auditor forlader adressen. Dette for at sikre, at der ikke er misforståelser i forhold til aktionen, der skal tages.

Certificeringsorganet vurderer kravet til dokumentation for lukning af en afvigelse, men som udgangspunkt skal afvigelserne hos producenter, indfangnings- og transportørfirmaer lukkes med fotos eller beskrivelser og fotos. Altså en korrektion i forhold til afvigelsen.

Den auditor, der har udført audit på en enhed, er den samme som lukker evt. rejste afvigelser.

## 7) Konsekvenser for manglende lukning af afvigelser

Hvis den auditerede enhed lukker evt. rejste afvigelser indenfor den givne deadline, indstilles de til certificering.

Overskrides deadline for én af de auditerede enheder, kan denne enhed pr. definition ikke indstilles til certificering mm. en re-audit er gennemført i henhold til nedenstående.

For producenter, fanger- og transportørfirmaer skal re-audit være planlagt og udført senest 14 dage efter deadline er overskredet. Er denne re-audit ikke gennemført skal certifikat og tiltrædelseserklæring trækkes tilbage. Tiltrædelseserklæring mellem producent, fanger-, transportørfirma og standardejer, jf. Del III, pkt. 3.1, skal trækkes tilbage af standardejer.

Specielt for producenter gælder det, at re-audit samt lukning af eventuelle afvigelser (jf. bilag 4 pkt. 6) fra re-audit skal afsluttes inden slagtning for at opnå ACQP godkendelse af den igangværende rotation kyllinger.

|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 36 af<br>37 |

## 8) Godkendelse og rapportering

Certificeringsorganet udarbejder en auditrapport og en afvigelsesrapport, som skal indeholde administrative oplysninger som navn, CHR nummer, hus nr. (når relevant), og dato for audit, tidsforbrug, auditor navn, samt positiv rapportering på alle standardens krav (ja/nej), mm.

Disse dokumenter skal udarbejdes til hver auditeret enhed (hos producenterne et dokument pr. stald, dog kan afvigelsesrapporteringen godt repræsentere alle stalde på samme adresse).

Dokumenterne skal sendes til den auditerede enhed indenfor 2 arbejdsdage efter audit. Ligeledes sendes disse dokumenter til verifikation hos certificeringsorganet.

## 9) Sagsgennemgang

Det valgte certificeringsorgan skal sikre, at alle gennemførte audits verificeres af en kvalificeret sagsverifikator. Denne skal påføre en endelig godkendelsesdato på rapporten.

## 10) Certifikater

Efter endt godkendelse skal certifikater udstedes til hver enkelt producent, fangerfirma og transportørfirma.

Certifikatet har 3 års gyldighed.

|   |                 |                             |                           |                  |
|---|-----------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
|  |                 | Emne:                       |                           |                  |
|   |                 | <b>ACQP Produktstandard</b> |                           |                  |
| Udstedt:<br>11-10-2017  | Version:<br>1.7 | Revideret:                  | Godkendt af:<br>Danpo A/S | Side 37 af<br>37 |

## Bilag 5

### Betingelser for at anvende ACQP Produktstandard

#### Betingelser

For at kunne anvende ACQP Produktstandard skal følgende økonomiske forpligtelser opfyldes:

Udgift pr. slagtekyllingehus: 10.000 DKR pr. år.

Udgift pr. fangerfirma: 100.000 DKR pr. år.

Udgift pr. transportørfirma: 100.000 DKR pr. år.

I tilfælde af, at fanger og transportørfirmaet er den samme, er udgiften for dette firma 200.000 DKR pr. år.

Som ydelse for ovenstående beløb kan henholdsvis slagtekyllingeproducent, fangerfirma og transportørfirma erklære, at producere i henhold til ACQP Produktstandard. ACQP-logo som ses på Danpos hjemmeside kan ikke anvendes da dette er ejet af Danpo.

Beløbet indbetales til Danpo A/S.