



Ändringar i kontrollerna av foderhygien och preciseringar i bedömningen av faror och förseglingen av kontrollprov

Ändringar i kontrollerna av foderhygien och preciseringar i bedömningen av faror och förseglingen av kontrollprov

Livsmedelsverkets fodersektion utökar år 2022 antalet kontroller som inte förhandsaviserats. Behovet att utföra fler kontroller utan förhandsavisering framkom i EU:s på Finland inriktade kvalitetsuppföljning av foderhygien. Livsmedelsverket påminner också företagarna om de krav i foderhygienförordningen¹⁾ som hänför sig till bedömningen av faror, systemet med kritiska styrpunkter (HACCP) och kontrollproven.

Foderhygienförordningen förutsätter att alla foderföretagare bedömer farorna som hänför sig till deras egen verksamhet och har ett system med kritiska styrpunkter (HACCP). I enlighet med HACCP-principerna identifieras de faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. Farorna ska bedömas med tanke på den egna verksamheten (såsom produktionen, lagringen, utsläppandet på marknaden). Vid bedömning av farorna ska företagaren beakta alla använda råvaror, såsom tillsatser och förblandningar inklusive processhjälpmedel och de ska bedömas separat och detaljerat vid bedömning av farorna. Farorna som identifierats ska också beskrivas exakt (vilken mikroorganism, vilken kemisk fara). För identifierade faror ska skapas kontrollmetoder. Livsmedelsverket har utarbetat en HACCP-anvisning, i vilken bedömningen av faror behandlats mer utförligt:

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/rehuala/anvisningar/rehu_12801_1_sv.pdf

HACCP-dokumentationen och särskilt bedömningen av faror går igenom under kontrollbesök hos företagarna.

Foderhygienförordningen förutsätter att foderframställarna planmässigt tar kontrollprov av råvarorna och varje enskilt parti som släppts ut på marknaden. Proven ska förseglas, märkas på ett identifierbart sätt (såsom partinumret, datumet, vilket foder) och förvaras på ett ändamålsenligt sätt så, att de inte förändras till sin sammansättning. Proven ska också vara tillgängliga för den behöriga myndigheten i lämplig tid.

Ett förseglat prov är ett prov som förseglats så, att man inte kommer åt provet utan att bryta eller avlägsna sigillet. En sigilletikett uppfyller till exempel detta krav. Över kravet att proven ska förseglas kommer att utövas tillsyn med hjälp av kontrollbesök hos företagarna.

Mer information: rehukyselyt@ruokavirasto.fi

¹⁾Foderhygienförordningen (EG) nr 183/2005, artiklarna 6 och 7 och bilaga II Kvalitetskontroll