

Kvalitetsprogrammet Arlagården



Version 3.2
Gældende fra 1. April 2012

Indholdsfortegnelse

Til andelshaveren	4
Arla Foods kvalitetspolitik for gården	4
Arlagården indgår i Arla Foods strategi og markedsføring	5
Arlagårdens indhold	5
Dokumentation	6
Kontakt og information	6
Andelshaverens ansvar.....	7
1. Foder og vand.....	8
11 Indkøb og dyrkning af foder.....	8
12 Fodring	9
13 Konservering/tørring og lagring.....	10
2. Dyrene.....	11
21 Dyrenes trivsel	11
22 Sunde dyr	12
23 Lægemidler	13
3. Gården	15
31 Generelt om gården.....	15
32 Mælkerummet	16
33 Mælkekøletanken	18
34 Malkeanlægget	20
35 Malkning	22
36 Stald og andre bygninger på gården.....	23
37 Smittebeskyttelse	25
38 Personale	27
4. Miljøet.....	28
5. Beredskab og erstatningsordning	30
51 Beredskab	30
52 Erstatningsordning.....	31
6. Afhentning af mælk.....	32
61 Nybygning og større ændringer på gården.....	32
62 Tilkørsel, holdeplads og adgangsforhold samt mælkerum.....	32
63 Mælkekøletanke, nedkøling og opbevaring af mælk	34

64	Buffertank og ekstra tank	36
65	Afhentningsmængde og vask.....	37
66	Afhentningsfrekvens/ og mælkens alder.....	37
67	Tidspunkt for afhentning af mælk	39
7.	Mælkens sammensætning og kvalitet	40
71	Analysér og klassegrænser	40
72	Prøveudtagning.....	40
73	Oversigt over analyser, klassegrænser og kvalitetsbetaling.....	41
74	Fedt og protein	42
75	Afregningsrelaterede kvalitetsparametre	42
76	Øvrige analyser	44
77	Rapportering af analyseresultat	45
78	Rådgivning.....	45
8.	Administration af Arlagården	46
81	Besøg på gården.....	46
82	Sanktioner.....	51
83	Klager	53
84	Opfølgning på kvalitetsfejl i mælken	53
85	Genoptagelse af afhentning efter midlertidig stop.....	54
9.	Henvisninger og dokumentationskrav	55
91	Henvisninger	55
92	Dokumentationskrav.....	57
	Stikordsregister	59

Til andelshaveren

”Kvalitetsprogrammet Arlagården” (i det følgende omtalt som ”Arlagården”) fastlægger reglerne for mælkeproduktionen på gårde, der leverer mælk til Arla Foods. Formålet med dette dokument er at sikre, at du som andelshaver kender reglerne og ved hvordan du kan følge dem på din gård.

Arlagården samler på en overskuelig måde:

- de lovgivningsmæssige krav, der gælder til dig som andelshaver og fødevarerproducent
- de supplerende krav, som branchen og den folkevalgte ledelse i Arla Foods har vedtaget
- de retningslinjer og anbefalinger, som Arla Foods har valgt at give

Arlagården opdateres løbende, dels for at leve op til krav og ønsker fra Arla Foods kunder og forbrugere, dels for at tage hensyn til de forudsætninger og muligheder, der gælder hos andelshaverne i Sverige og Danmark.

Version 3.2 af Arlagården gælder fra 1. April 2012. På Arla Foods hjemmesider og på Ejernet, vil der altid være en opdateret version til rådighed, som er den til enhver tid gældende.

Arla Foods kvalitetspolitik for gården

Formålet med Arlagården er at gennemføre Arla Foods kvalitetspolitik for gården. Den hviler på disse fire hjørneste:



Mælkens sammensætning

Vi arbejder for, at mælken har en sådan sammensætning, at de færdige produkter lever op til forbrugernes behov og ønsker.

1. Mælken skal have en naturlig sammensætning af fedt, protein, mineraler og andre vigtige bestanddele.
2. Mælken skal have en god og frisk smag.



Fødevarsikkerhed

Vi arbejder for at tilbyde forbrugerne trygge og sikre mælkebaserede fødevarer, hvis grundlag skabes på gården.

1. Mælken må ikke indeholde uønskede stoffer.
2. Vi skal sikre god hygiejne for at undgå risiko for smitte.



Dyrevelfærd

Vi arbejder for at tilgodese dyrenes grundlæggende fysiologiske og adfærdsmæssige behov, så deres sundhed og trivsel fremmes.

1. Dyrene skal være sunde.
2. Dyrene skal holdes og passes i et godt miljø.



Miljøhensyn

Vi arbejder for, at produktionen på gården foregår miljøvenligt og med respekt for naturen.

1. Gården skal værne om det omgivende miljø og kulturlandskabet.
2. Gården skal optimere udnyttelsen af næringsstofferne og - baseret på risikovurderinger - arbejde for en reduceret anvendelse af kemikalier.

Arlagården indgår i Arla Foods strategi og markedsføring

Arlagården er et vigtigt element i Arla Foods strategi. Gennem Arlagården tager Arla Foods ansvar for, at mælken, ligesom andre råvarer, både er produceret på en ansvarlig måde og er af høj kvalitet, der lever op til tidens krav. Derfor er det af afgørende betydning, at Arlagården løbende udvikles, og at alle andelshavere gør deres yderste for at leve op til Arlagården, så det til stadighed er et stærkt og konkurrencedygtigt program.

Arla Foods mission er at tilbyde moderne forbrugere naturlige mælkebaserede fødevarer, som skaber inspiration, tryghed og velvære. Arlagården yder et vigtigt bidrag til, at missionen kan realiseres.

Arlagården spiller også en vigtig rolle i Arla Foods adfærdskodeks "Code of Conduct", også kaldet "Vores ansvar".

Arla Foods markedsføring bygges op omkring konceptet "Tættere på Naturen", og mælkeproduktionen indgår på forskellige måder i Arla Foods markedsføring. At du og dine kolleger lever op til Arlagården er derfor med til at sikre troværdighed i Arla Foods markedsføring.

Arlagården bruges også til at informere kunder og forbrugere om, hvordan produktionen på gården foregår. Arlagården danner således grundlag for kommunikationen med forbrugerne i forbindelse med gårdbesøg, dyrskuer, butiksaktiviteter og reklamer m.m. Arlagården præsenteres på Arla Foods hjemmesider, www.arlafoods.dk og www.arla.dk. Der er desuden udarbejdet materiale om Arlagården, som anvendes i salgsarbejdet.

Arlagårdens indhold

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

- Lovkrav (**rød**)
- Branchekrav eller krav fra Arla Foods (**blå**)
- Anbefaling fra Arla Foods (**grøn**)

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

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

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

Særligt for visse regler er det angivet i den vejledende tekst, hvorledes reglen hænger sammen med "Branchekode for Egenkontrol i mælkeleverende besætninger" fra Dansk Kvæg.

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

Dokumentation

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

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

Der er tidligere udleveret en mappe, som er beregnet til arkivering af den dokumentation, der indgår i Arlagården, og som ikke findes arkiveret i forvejen. I mappen er der forskellige hjælpeskemaer. Nye hjælpeskemaer kan downloades på Ejernettet eller rekvireres hos MedlemsService.

Eksempel på dokumentationsskema:

	Krav	Punkt	Hvor opbevares dokumentation?
Foderfakturaer/ følgesedler og lister over anvendt foder	JA	111 112 113	<i>Dokumentationsmappen</i>
Foderdeklaration	JA	114	<i>I den gule mappe "Fodersedler"</i>
Journal over GM dyrkning	JA	115	<i>Vi dyrker ikke GM</i>

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

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

Kontakt og information

Hvis du har brug for at vide mere om Arlagården eller har spørgsmål, du gerne vil have besvaret, kan du søge information på Ejernettet, som du finder på www.arla.net/ejere

Du er også velkommen til at kontakte MedlemsService på tlf. nr. 7643 4545. Her er medarbejdere parat til at svare på dine spørgsmål, eller om nødvendigt henvise dig til de rigtige personer, hvis det drejer sig om specielle forhold.

Andelshaverens ansvar

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

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

(Krav fra Arla Foods)

Et produktionssted skal godkendes i forhold til Arlagården før leverancen påbegyndes. Dette gælder også efter midlertidig stop i leverancen.

Start eller genoptagelse af leverance meddeles til MedlemsService mindst 14 dage før planlagt start. Væsentlige ændringer i malketiderne f.eks. ændring fra 2 til 3 malkninger meddeles til MedlemsService 1 måned før planlagt ændring.

(Krav fra Arla Foods)

Arla Foods mål er altid at kunne hente mælken hurtigst muligt, efter at du har henvendt dig til MedlemsService. Start af afhentning sker, når mindste afhentningsmængde (50 kg) opfyldes. Det samme gælder ved genoptagelse af afhentning efter midlertidigt stop.

Den mindste leverance er 50 kg.

Uanset de ovenfor anførte tidsfrister for meddelelser til MedlemsService, vil Arla Foods altid bestræbe sig på, at genoptage afhentning hurtigst muligt efter betingelserne er opfyldt.

Ved ændring af afhentningsforhold på gården kontaktes Arla Foods.

(Krav fra Arla Foods)

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

Det er andelshaverens ansvar, at arbejdsforholdene på afhentningsvejen, gården, holdepladsen samt i mælkerummet opfylder kravene til et godt arbejdsmiljø for tankvognschaufføren.

(Arbejdsmiljøloven)

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

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

(Hygiejneforordningen)

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

Med ønsket om et godt samarbejde.

Arla Foods

1. Foder og vand

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

11 Indkøb og dyrkning af foder

111 Der anvendes kun foder, der er tilladt i henhold til lovgivningen.

(Foderstofloven)

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

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

Dokumentation fortages i form af foderfakturaer eller følgesedler. Du skal ved indkøb af foder sikre dig dokumentation for hvert parti. Dokumentationen skal opbevares i 5 år (se afsnit 92).

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

(Hygiejneforordningen)

Formålet med kravet er bl.a. at sikre god hygiejnisk kvalitet, samt at undgå uønskede stoffer i foderet. Uønskede stoffer er f.eks. svampe fra fejllagring eller dioxin fra forurening i en produktionsproces.

Det anbefales, at du stiller krav om at indkøbt foder er produceret i overensstemmelse med Arlagården. Se også krav til anvendelse af restprodukter i kapitel 4.

Du kan som udgangspunkt benytte Dansk Kvægs "Kontrakt ved køb af grovfoder" (se afsnit 91).

113 Kraftfoder indkøbes fra godkendte foderstofvirksomheder.

(Branchekrav, Krav fra Arla Foods)

Med kraftfoder menes både foderråvarer og foderblandinger. En liste over godkendte foderstofvirksomheder findes hos Plantedirektoratet. Der er indgået frivillige aftaler mellem foderstofbranchen og Dansk Kvæg vedrørende frihed for aflatoxin og animalsk fedt.

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

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

(Foderstofloven)

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

Kravet gælder for tilskudsfoder, mineralsk foder og mælkeerstatning.

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

(Hygiejneforordningen)

Du skal ansøge om godkendelse af dyrkning af GM afgrøder.

GM afgrøder skal opbevares sikkert og adskilt fra andre afgrøder. Oplysning om, at der dyrkes GM afgrøder på gården, skal rapporteres til Plantedirektoratet.

Dokumentationskrav afsnit 11:

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

12 Fodring

121 Dyrene tilbydes foder og vand af god kvalitet og i tilstrækkelige mængder.

(Dyreværnsloven, Hygiejneforordningen, Krav fra Arla Foods)

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

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

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

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

122 Foder, som kan påvirke mælkens kvalitet negativt, gives ikke til malkekøer.

(Krav fra Arla Foods, Anbefaling fra Arla Foods)

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

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

Dokumentationskrav afsnit 12:

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

13 Konservering/tørring og lagring

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

(Hygiejneforordningen, Krav fra Arla Foods)

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

Hvis der anvendes ensileringsmidler, er det vigtigt at følge doseringsforskriften og vælge det rigtige middel til situationen. Myresyre (ren eller i blanding med mere end 50 % myresyre) må ifølge lovgivningen ikke anvendes til konservering af korn, da der er risiko for, at der dannes aflatoxin (gift fra skimmelsvampe).

Foderlagre og -udstyr renholdes. Der skal være gode forhold for tilkørsel og udtagning fra siloer og planlagre. Opbevar foder og fodertilsætninger sikkert og adskilt fra planteværnsmidler og andre kemikalier. Foderlageret må ikke forurenes af husdyr, skadedyr eller vilde dyr, og foderet må ikke kunne forurenes med foder til andre dyregrupper, som evt. indeholder animalsk fedt. Ved behov iværksættes skadedyrsbekæmpelse eller bedre forebyggelse ved forbedret bygningsvedligeholdelse. (se punkt 367).

2. Dyrene

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

21 Dyrenes trivsel

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

(Dyreværnsloven, Kalvedirektivet, Krav fra Arla Foods)

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

Nyfødte kalve får nødvendig pleje samt rettidig og tilstrækkelig råmælk.

Kalve skal have mulighed for at se og røre andre kalve.

211 Gælder kun i Sverige.

212 Kalve bedøves ved afhorning.

(Dyreværnsloven)

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

213 Dyrene holdes rene og velplejede.

(Hygiejneforordningen)

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

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

214 Dyrene kommer på græs, når det er til gavn for dyrenes sundhed og velbefindende.

(Anbefaling fra Arla Foods)

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

Dokumentationskrav afsnit 21:

	Krav	Punkt	Hvor opbevares dokumentation
Lægemiddeljournal	JA	212	
Tilbageholdelsesseddel	JA	212	

22 Sunde dyr

221 Gården deltager i ydelseskontrol eller tilsvarende.

(Anbefaling fra Arla Foods)

Ved at deltage i ydelseskontrol får du dokumenteret en række forhold omkring mælkekvalitet, ydelse og sundhed hos køerne, og du får samtidig et hjælperedskab i den daglige driftsledelse. Et tilsvarende system skal kunne levere samme information.

222 Gården deltager i en løbende vurdering af besætningens sundhed og velfærd i samarbejde med dyrlæger og andre relevante rådgivere.

(Anbefaling fra Arla Foods)

Vi anbefaler, at du arbejder forebyggende med besætningens sundhed og velfærd.

Der eksisterer forskellige ordninger, du kan benytte dig af, f.eks. sundhedsrådgivningsaftaler.

223 Ved sygdomsproblemer i besætningen iværksættes tiltag for at forbedre besætningens sundhed.

(Anbefaling fra Arla Foods)

Vi anbefaler, at du medvirker til at finde og forebygge årsagen til sygdomsproblemer i besætningen og ikke kun foretager symptombehandling.

224 I avlsarbejdet tages der udgangspunkt i et helhedsperspektiv, hvor dyrenes robusthed, sundhed og produktionsevne tilgodeses.

(Anbefaling fra Arla Foods)

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

225 Der forekommer ikke avl med dyr, der har kendte genetiske defekter, som påvirker dyr eller mælk negativt.

(Branchekrav, Krav fra Arla Foods)

De fleste kendte genetiske defekter, arvelige fejl, er recessive. Dvs. at genet skal være til stede i dobbelt dosis for at komme til udtryk (både tyr og ko). Kvægavlsforeningen registrerer og overvåger kendte fejl hos tyrene sammen med Dansk Kvæg. Ved mistanke om arvelige defekter hos kalve kontaktes Dansk Kvæg.

226 Når dyr aflives på gården sker det i overensstemmelse med branchens vejledning.

(Dyreværnsloven)

Brug af bolt pistol betragtes kun som en bedøvelse. Derfor skal kvæg, der aflives med bolt pistol, også afblødes. Den, som gennemfører aflivningen skal være trænet i dette. Dyrlægen instruerer i korrekt aflivningsteknik.

Dansk Kvæg har udsendt en instruktion om korrekt aflivning.

Dokumentationskrav afsnit 22:

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

23 Lægemedler

231 Lægemedler og tilhørende udrustning opbevares sikkert.

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

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

Hvis lægemidler opbevares i mælkerummet skal det være i et aflåst skab.

232 Dyrene behandles kun med registrerede og godkendte lægemidler, homøopatiske lægemidler og naturlægemedler, hvor indholdet er kendt.

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

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

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

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

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

(*Hygiejneforordningen, Lægemiddelloven, Krav fra Arla Foods*)

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

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

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

gistreres inden behandlingen påbegyndes. Se også Dansk Kvægs instruktion vedrørende sikker malkning.

Du har en skriftlig rutine for hvordan køer mærkes, hvordan behandlede køer håndteres og registreres, og hvordan man malker behandlede køer. Rutinen kan udformes ved hjælp af eksemplet i dokumentationsmappen, eller du kan henvende til dig til Dansk Kvæg. Personalet som malker, skal være fortrolig med denne skriftlige rutine.

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

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

Mælk som mistænkes for at indeholde rester af antibiotika, må ikke leveres til mejeriet.

(Se branchekode).

234 Udgået.

235 Gården anvender ikke antibiotika forebyggende. Antibiotika anvendes kun for at helbrede og lindre sygdom.

(Lægemiddelloven)

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

236 Goldkobehandling med antibiotika tilpasses den enkelte ko.

(Lægemiddelloven, Krav fra Arla Foods)

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

237 Hormoner gives ikke til dyrene for at øge tilvækst eller mælkeydelsen.

(Lægemiddelloven)

238 Gårdens dyr behandles kun med hormoner, der er godkendt og registrerede som lægemidler, til diagnosticerede sygdomme og mangler hos enkeltstående dyr.

(Lægemiddelloven)

Godkendte hormoner er registrerede som lægemidler og er afprøvede stoffer med kendt effekt. Et eksempel er mælkenedlægningshormonet oxytocin.

239 Hormonel brunstsynchronisering (flokbehandling) anvendes ikke til lakterende dyr og kun på kvier i særlige tilfælde.

(Krav fra Arla Foods)

Systematisk brug af brunstinduktion i stedet for god brunstobservation er ikke tilladt. Det er tilladt at behandle brunstmangel hos enkelte køer. I det daglige tilsyn af dyrene indgår

brunstobservation som en naturlig del. Brug af hormoner til brunstsynchronisering (medicinsk styret brunst hos flere dyr samtidigt) må ikke erstatte tilsyn med dyrene.

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

Dokumentationskrav afsnit 23:

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

3. Gården

Vi arbejder for at undgå, at mælken forurenes. Mælkerum, malkeanlæg og mælkekøletank vedligeholdes, så en god mælke kvalitet og hygiejne opretholdes. Gårdens bygninger og omgivelser giver besøgende et godt indtryk af moderne mælkeproduktion og sikrer en god smittebeskyttelse.

Ved mælkerum forstås rum eller områder, hvor mælken til mejeriet håndteres, nedkøles eller opbevares.

31 Generelt om gården

311 Gården gør et godt indtryk på besøgende.

(Krav fra Arla Foods)

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

Bygninger på gården holdes i god stand eller fjernes.

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

(Miljøbeskyttelsesloven, Hygiejneforordningen)

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

Du skal aflevere og håndtere farligt affald i overensstemmelse med myndighedernes anvisninger. Det vil som regel være via kommunale ordninger. Du kan evt. aftale med dine leverandører, at de tager udskiftede reservedele med efter besøg.

313 Køerne kan malkes i tilfælde af strømsvigt på gården.

(Krav fra Arla Foods)

Af hensyn til at opretholde god dyrevelfærd er det vigtigt, at du kan malke dine køer også i tilfælde af strømsvigt.

Ved automatisk malkeanlæg (AMS) skal du have egen nødstrømsforsyning, i andre tilfælde anbefales det, at du har din egen nødstrømsforsyning, men der er følgende 4 muligheder for at opfylde krav om nødstrømsforsyning, så der kan malkes i tilfælde af strømsvigt:

1. Stik til nødstrømsforsyning er etableret.
2. Besætningen har maksimum 15 køer (ifølge CHR registret), som kan håndmalkes.
3. Der forefindes en traktor/maskindreven vakuumpumpe med nødvendigt tilbehør.
4. Der foreligger en underskrevet installatørerklæring om, at tilslutning til nødstrøm kan foretages indenfor 6 timer. Godkendt erklæring kan downloades på Ejernettet eller rekvireres hos MedlemsService.

Ved aftale om lån af nødstrømsanlæg skal det oplyses hvem udlåner er.

Ved nybygning bør du etablere nødstrømsforsyning. Det anbefales i øvrigt, at du afprøver generatoren regelmæssigt.

Ved automatisk fodringssystem bør du også have et nødstrømsanlæg, hvis det ikke er muligt at fodre på anden vis.

32 Mælkerummet

Mælkerummet er et rum, hvor der opbevares fødevarer.

321 Mælkerummet holdes i god hygiejnisk stand og holdes rent og opryddet samt frit for husdyr, gnavere og fluer.

(Hygiejneforordningen)

Man skal kunne komme til mælkerummet uden at passere stalden.

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

Kontakt altid MedlemsService ved ny- og ombygning af mælkerum.

(Se branchekode).

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

(Hygiejneforordningen)

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

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

(Hygiejneforordningen, Krav fra Arla Foods)

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

(Se branchekode).

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

(Hygiejneforordningen)

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

(Se branchekode).

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

(Hygiejneforordningen)

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

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

(Se branchekode).

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

(Krav fra Arla Foods)

Kemiske bekæmpelsesmidler må ikke komme i kontakt med mælken. Som alternativ til fluegift kan du bruge mekaniske fælder med lokkemiddel, klister eller UV-fælder, der placeres, så mælken ikke forurenes.

33 Mælkekøletanken

331 Mælkekøletanken anbefales forsynet med tankalarm, der udover alarmfunktion løbende registrerer temperatur på mælken og rengøringsforløbet.

(Anbefaling fra Arla Foods)

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

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

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

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

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

332 En tankalarm installeres ved udskiftning til fabriksny mælkekøletank.

(Krav fra Arla Foods)

Fabriksnye mælkekøletanke skal være forsynet med tankalarm.

Tankalarmer, som er installeret før 1. marts 2007 er godkendte.

Tankalarmer, som er installeret efter 1. marts 2007 skal kunne vise følgende tre kritiske alarmer:

- Strømafbrydelse over 30 minutter¹
- Manglende omrøring over 60 minutter¹
- Mælketemperatur over 9 °C i 3 timer¹

¹ Sammenhængende tid

De tankalarmer, som opfylder Arla Foods tekniske specifikation for tankvagter er på den "Grønne liste", som findes på Ejernettet og kan rekvireres hos MedlemsService

333 Kølesystemet til mælkekøletanken indeholder godkendt kølemiddel.

(Miljøbeskyttelsesloven)

- R12 anvendes ikke
- R22 (HCFC) anvendes kun som genbrugskølemiddel på eksisterende tanke.

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

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

334 Kølesystem til mælkekøletanken med køleevne større end 1000 kcal tæthedsprøves med max 12 måneders mellemrum af et autoriseret kølefirma.

(Fødevareloven)

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

(Se branchekode).

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

(Miljøbeskyttelsesloven)

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

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

(Hygiejneforordningen, Krav fra Arla Foods, Anbefaling fra Arla Foods)

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

Et godt vaskeresultat opnås ved lunkent forskyl (35-38 °C), vask ved høj temperatur på 60-80 °C (målt ved udløbet) i minimum 5 minutter, tilstrækkelig vandmængde/flow under hele rengøringen og det/de rigtige rengøringsmiddel/-midler i rigtig dosering. For at opnå tilstrækkelig høj vasketemperatur skal det varme vand have en indgangstemperatur på 85-90 °C. Rengøringen afsluttes inden vaskevandets sluttemperatur når under 42,0 °C (målt ved udløbet) og skal måles jævnligt. Anbefalingen er at måle indgangs- og sluttemperaturen mindst én gang om måneden.

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

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

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

Det anbefales at anvende rengøringsmidler der er fri for klor, fosfat og nitrat. Anvendelse af disse rengøringsmidler bidrager til Arlas miljøstrategi, mindsker miljøbelastningen på gården og forbedrer arbejdsmiljøet. Målet er at rengøringsmidler, der indeholder, klor, nitrat og fosfat ikke anvendes på gården med udgangen af 2015.

Rengøringsmidlerne bør være godkendt af Svensk Mjölök.

Dokumentationskrav afsnit 33:

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

34 Malkeanlægget

341 Materialet i malkeanlægget og mælkekøletanken er modstandsdygtigt over for korrosion og godkendt til håndtering af fødevarer.

(Fødevareloven)

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

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

(Se branchekode).

342 Udstyr, der anvendes til malkning, er vel vedligeholdt og i en sådan stand, at der ikke er nogen risiko for forringelse af mælkens kvalitet eller dyrenes sundhed.

(Hygiejneforordningen, Krav fra Arla Foods)

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

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

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

(Se branchekode).

343 Vand, som anvendes i forbindelse med malkning og rengøring, er af den kvalitet, myndighederne foreskriver.

(Hygiejneforordningen)

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

344 Gården køber kun desinfektionsmidler, der er godkendt af myndighederne.

(Hygiejneforordningen)

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

345 Vaskefaciliteter er dimensioneret, og rengøringsmidler er doseret, så en tilfredsstillende rengøring af malkeanlæg opnås. Rengøringsmidlerne er fri for klor, fosfat og nitrat.

(Hygiejneforordningen, Krav fra Arla Foods, Anbefaling fra Arla Foods)

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

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

Du skal dokumentere kontrollen af vandtemperaturen ved at føre optegnelser.

Det anbefales at anvende rengøringsmidler der er fri for klor, fosfat og nitrat. Anvendelse af disse rengøringsmidler bidrager til Arlas miljøstrategi, mindsker miljøbelastningen på gården og forbedrer arbejdsmiljøet. Målet er at rengøringsmidler, der indeholder, klor, nitrat og fosfat ikke anvendes på gården med udgangen af 2015.

Rengøringsmidlerne bør være godkendt af Svensk Mjök.

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

(Se branchekode).

Dokumentationskrav afsnit 34:

	Krav	Punkt	Hvor opbevares dokumentation?
Udskiftning af gummidele og kontrol af vakuum	JA	342	
Vandanalyse (egen boring eller kommunalt vand)	JA	343	
Fakturaer eller følgesedler	JA	344	
Jævnlig kontrol af at vaskevandets sluttemperatur er over 42 °C	JA	345	
Månedlig kontrol vaskevandets indgangs- og sluttemperatur		345	
Beskrevet vaskerutine		345	

35 Malkning

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

(Hygiejneforordningen)

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

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

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

(Se branchekode).

352 Ved malkning er patter og tilgrænsende yverdele godt rengjort.

(Hygiejneforordningen)

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

(Se branchekode).

353 Hvis desinfektion af patter anvendes, sker det efter malkningen.

(Hygiejneforordningen)

Det er ulovligt at bruge pattedyr/pattedyrspray før malkning, fordi der kan ske en forurening af mælken, men der findes godkendte yvervaskemidler på markedet som du kan anvende, når det sker i forbindelse med yveraftørring. Midlerne skal være godkendt af myndighederne. I afsnit 91 finder du henvisninger til liste over godkendte midler.

(Se branchekode).

Dokumentationskrav afsnit 35:

	Krav	Punkt	Hvor opbevares dokumentation?
Fakturaer eller følgesedler	JA	353	

36 Stald og andre bygninger på gården

361 Ved nybygning eller omfattende ombygning af eksisterende stalde bygges løsdrift. Anbefalingerne i "Indretning af stalde til kvæg" følges.

(Anbefaling fra Arla Foods)

Omfattende ombygning vil f.eks. være en total renovering af den eksisterende stald.

Et nyt malkeanlæg eller f.eks. at få ekstra båse i stalden regnes ikke for omfattende ombygning.

I afsnit 91 finder du henvisninger til, hvor du kan rekvirere "Indretning af stalde til kvæg". Se i øvrigt punkt 321.

362 Båse og sengebåse holdes rene og dyrene ligger blødt og tørt.

(Lov om hold af malkekvæg, Kalvedirektivet, Branchekrav, Krav fra Arla Foods)

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

Alle lejer holdes tørre og rene for foderrester og gødning.

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

Kalve over 2 uger skal have strøelse, så lejet også er blødt (alle bygninger ibrugtaget efter 1. juli 2010).

Kalve over 2 uger bør have strøelse, så lejet også er blødt (Fra 1. juli 2014 er det et krav for alle bygninger).

363 Stalden indrettes med kælvningsboks ved ny- eller ombygning.

(Krav fra Arla Foods)

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

364 Kalve under 6 måneder står ikke bundet.

(Dyreværnsloven)

365 Stalde til dyr, andre bygninger til mælkeproduktion samt afgræsningsmarker og drivgange holdes i en sådan stand, at gode forhold for både malkning, hygiejne, dyresundhed og dyrevelfærd tilgodeses.

(Hygiejneforordningen, Dyreværnsloven)

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

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

Dårlige, optrampede drivveje kan give problemer med klovskafer og klovsygdomme. God hygiejne forebygger problemer med yver og sporer.

(Se branchekode).

366 Tankvognens holdeplads er ren og adskilt fra køernes passage ind og ud af stalden.

(Krav fra Arla Foods)

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

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

367 Forekomst af insekter, gnavere og andre skadedyr minimeres. Ved konstateret behov bekæmpes skadedyrene.

(Hygiejneforordningen, Miljøbeskyttelsesloven)

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

368 Fjerkræ holdes adskilt fra kostalden og mælkerummet. Ved om- og nybygning gælder dette også for svin. I eksisterende stalde holdes svin forsvarligt adskilt fra køer.

(Branchekrav, Krav fra Arla Foods)

Høns og grise er ikke tilladt i kostalden. Eksisterende producenter, der i 1993 havde en mælkeproduktion, hvor grise og køer var opstaldet i samme rum, har en generel dispensation til at holde disse i samme rum indtil videre.

(Se branchekode).

369 Bedrifter som malker køerne med AMS følger til enhver tid gældende særegler.

(Branchekrav, Krav fra Arla Foods)

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

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

(Se branchekode).

Dokumentationskrav afsnit 36:

	Krav	Punkt	Hvor opbevares dokumentation?
Aftale for bekæmpelse af skadedyr (krav ved behov)	(JA)	367	
Egenkontrol, særlige bestemmelser fra Dansk Kvæg	JA	369	
Specifikation fra AMS-leverandør på sensitivitet/specificitet for mælkeundersøgelse	JA	369	

37 Smittebeskyttelse

371 Alle dyr er mærkede og registrerede.

(Lov om sygdomme og infektioner hos dyr)

Du skal bruge de i loven foreskrevne mærker til kvæg: All-Flex eller Snaptag. Dokumentationen skal opbevares i 5 år.

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

(Hygiejneforordningen)

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

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

(Se branchekode).

373 Personer, der vil kunne overføre smitte fra luftveje eller sår til dyr og mennesker, deltager ikke i malkningen eller mælkehåndteringen.

(Hygiejneforordningen)

Smitte kan overføres direkte til dyr og mennesker eller indirekte igennem mælken.

Har malkeren sår på hænderne, kan mælken smittes med stafylokokker. For at undgå smitte anbefaler vi, at malkeren bruger vandfast plaster eller overtrækshandsker, f.eks. tynde engangshandsker. Vær opmærksom på, at personer, der kommer fra, eller har rejst i visse lande, kan overføre smitsomme sygdomme til besætningen.

(Se branchekode).

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

(Brancheanbefaling, Anbefaling fra Arla Foods.)

Risikoen for f.eks. at overføre mund- og klovsyge mindskes ved at opretholde en karantænetid på 48 timer fra kontakt til en udenlandsk besætning til kontakt til en dansk besætning. Tøj og fodtøj vaskes og desinficeres efter besøg i udlandet.

375 Særligt tøj og støvler forefindes til erhvervsrelaterede besøg til gården.

(Anbefaling fra Arla Foods)

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

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

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

(Anbefaling fra Arla Foods)

Adgang til stalden igennem mælkerummet er ikke hensigtsmæssig. Det er også uhenigtsmæssigt, at der f.eks. vaskes støvler i området, hvor tankvognens sugeslange skal ligge.

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

(Anbefaling fra Arla Foods)

For at mindske risikoen for smitte skal vognmanden undgå at gå ind i stalden. Vognmanden kan overføre smitten med gødning, hår, spyt/savl fra dyr eller andet materiale fra den ene besætning til den anden. Hvis det ikke kan undgås, anvendes overtrækstøj, og støvlerne vaskes imellem besøg i forskellige besætninger.

378 Ved ny- og ombygning etableres og anvendes udleveringsfaciliteter til dyrene.

(Anbefaling fra Arla Foods)

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

379 Gården deltager i eksisterende nationale bekæmpelsesprogrammer.

(Lov om hold af dyr, Anbefaling fra Arla Foods)

Ved mistanke om smitte med paratuberculose (*Mycobacterium paratuberculosis*, MAP) anbefales det, at tilmelde besætningen til Dansk Kvægs saneringsprogram.

Besætninger der er i salmonella-niveau 2, anbefales at iværksætte saneringsprogram for *Salmonella* Dublin og tilmelde besætningen til Dansk Kvægs saneringsprogram.

3710 Ved import af levende dyr til besætningen følges Dansk Kvægs anbefalinger.

(Anbefaling fra Arla Foods)

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

Import af levende dyr udgør en meget stor risiko for at introducere smitsomme sygdomme som f.eks. mund- og klovsyge. Tab ved udbrud rammer ikke alene den enkelte besætning men landbrugserhvervet som helhed.

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

(Lov om hold af dyr)

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

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

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

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

(Hygiejneforordningen, Krav fra Arla Foods)

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

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

Se henvisninger i afsnit 91.

3713 Gælder kun i Sverige

Dokumentationskrav afsnit 37:

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

38 Personale

381 Besætningens medarbejdere skal være hensigtsmæssigt instruerede i de forskellige processer og mulige sundhedsrisici.

(Hygiejneforordningen)

Vigtige områder, som medarbejderne skal instrueres om:

- Dyrenes sundhed og velfærd
- Foder- og mælkehygiejne
- Medicinanvendelse
- Affaldshåndtering
- Anvendelse af kemikalier

4. Miljøet

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

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

(Anbefaling fra Arla Foods)

Som mælkeproducent i Arla Foods er du med til at sikre et varieret kulturlandskab.

Bræmmer langs søer og vandløb dyrkes ikke. Vi anbefaler, at du anvender randzoner og læhegn, hvor der ikke skal tages andre hensyn til landskab og naturen f.eks. ved fredninger.

42 Al anvendelse af næringsstoffet kvælstof (N) dokumenteres.

(Miljøbeskyttelsesloven)

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

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

(Anbefaling fra Arla Foods)

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

44 Gården opstiller næringsstofbalancer for kvælstof (N) og fosfor (P).

(Anbefaling fra Arla Foods)

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

45 Spildevandsslam spredes ikke på marker, der anvendes af gården.

(Branchekrav, Krav fra Arla Foods)

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

Arla Foods har godkendt ”Politik for anvendelse af slam og restprodukter på marker”. Se henvisninger i afsnit 91.

46 Gården overholder særlige regler for gylle fra biogasanlæg samt spredning af kompostet affald m.m.

(Miljøbeskyttelsesloven)

Arla Foods repræsentantskab har godkendt ”Politik for anvendelse af slam og restprodukter på marker”. Som konsekvens af at der ikke må spredes spildevandsslam fra offentlige rensningsanlæg eller fra private rensningsanlæg, som behandler husspildevand, på mar-

kerne, er der indgået aftale med Biogasforeningen om udfasning af slam. Der er aftalt en overgangsordning for gårde, som pr. 1. oktober 2003 var tilknyttet biogasanlæg.

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

47 Indkøbt grovfoder har ikke været dyrket på marker, der har fået tilført spildevandsslam.
(Branchekrav, Krav fra Arla Foods)

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

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

48 På marker, hvor der er spredt spildevandsslam må der ikke dyrkes grovfoder i 3 år fra spredningstidspunktet.
(Branchekrav, Krav fra Arla Foods)

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

49 Alle kemikalier anvendes forsvarligt.
(Miljøloven, Hygiejneforordningen)

Kemikalier defineres som rengørings- eller desinfektionsmidler, pattespray/pattedyp, planteværnsmidler og fluegift.

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

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

410 Alle kemikalier opbevares forsvarligt, utilgængeligt for børn og dyr, og adskilt fra levnedsmidler, drikkevarer og foderstoffer.
(Miljøloven, Hygiejneforordningen)

Kemikalier defineres som rengørings- eller desinfektionsmidler, pattespray/pattedyp, planteværnsmidler og fluegift.

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

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

Dokumentationskrav kapitel 4:

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

5. Beredskab og erstatningsordning

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

51 Beredskab

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

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

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

Se hjælpeskema, som kan anvendes til at skrive gårdens rutiner ved forskellige problemer.

511 Manglende nedkøling af mælk.

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

(Se branchekode).

512 Lægemiddelrester eller anden forurening af mælken.

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

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

Forurenede mælk må ikke leveres til mejeriet. Kasseret mælk skal ledes til gylleafløb.

(Se branchekode).

513 Strømafbrydelse.

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

514 Forurening af foder eller vand til dyrene.

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

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

515 Daglig malkning.

Malkningen er afgørende for koens velfærd og sundhed samt udgangspunktet for god mælke kvalitet. Det er derfor vigtigt, at malkningen udføres rigtigt også ved afløsning, sygdom og nye medarbejdere. Se hjælpekema til brug ved beskrivelse af malkerutiner.

52 Erstatningsordning

521 Erstatning for mælk, som ikke leveres.

Arla tilbyder erstatning for mælk, som ikke leveres på grund af pludseligt opståede kvalitetsfejl, som fejl på køling, lægemiddelrester i mælken, smagsfejl m.m.

For at der kan udbetales erstatning skal kvalitetsfejlen være anmeldt efter følgende regler:

- Transportafdelingen eller MedlemsService skal have besked før afhentning.
- Medlems Service skal desuden have besked senest 1 måned efter at mælken er kasseret.

Der ydes erstatning for ét tilfælde pr. rullende 12 måneder

Erstatning udgør 50 % af mælkeproducentens aktuelle acontopris.

Udbetaling sker fire gange pr. år.

Hvis mælkeproducenten skal betale tillægsafgift på grund af overskredet kvote kan der ikke opnås erstatning og evt. udbetalt erstatning vil blive opkrævet over mælkeafregningen.

522 Erstatning for mælk, som ikke afhentes.

I det tilfælde, hvor Arla Foods ikke kan hente mælk hos andelshaveren, og dette skyldes forhold, der er udenfor andelshaverens kontrol og ikke kan afhjælpes af denne, betaler Arla Foods for den mælk, der ikke afhentes.

6. Afhentning af mælk

Dette kapitel rummer Arla Foods regler for afhentning af mælk. Alle punkter er krav til gården eller administrative regler fra Arla Foods.

61 Nybygning og større ændringer på gården

611 Ved nybygning eller ændringer på gården, hvor afhentning af mælk, som det er beskrevet i kapitel 6 påvirkes gælder, at Arla Foods langsigtede mål bliver til krav.

Det er vigtigt, at du tilpasser nybygning eller større ændringer på gården til de langsigtede mål, da det ellers efterfølgende kan være nødvendigt med omkostningskrævende ændringer. Kontakt MedlemsService i planlægningsfasen. Se "Indretning af mælkerum - Vejledning" som findes på Ejernettet.

Muligheden for at kunne afhente mælken uafhængigt af gårdens malketider kan f.eks. imødekommes ved etablering af buffertank. Vær opmærksom på muligheden for at indgå aftale om uafhængig afhentning, og dermed opnå en merpris for mælken. Kontakt MedlemsService for yderligere information.

Arla Foods langsigtede mål er:

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

62 Tilkørsel, holdeplads og adgangsforhold samt mælkerum

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

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

622 Ved vintertid er vejen, gårdspladsen og holdepladsen ryddet for sne og gruset efter behov.

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

623 Der er monteret en tagrende, hvis mælkerumsdøren er placeret under tagudhæng.

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

624 Loftshøjden i mælkerummet sikrer, at mandedækslet kan åbnes, så mælken og mælkekøletankens inderside let kan kontrolleres.

Chaufføren skal let kunne kontrollere mælken, inden indvejningen startes. Det indebærer, at mandedækslet uhindret skal kunne åbnes. Ved nybygning efter 1. januar 2008 skal afstanden mellem tank og loft være mindst 60 cm. Der skal være tilstrækkeligt lys, og det skal være placeret, så man uden besvær kan kontrollere mælken i tanken. Der gælder særlige krav for udendørs mælkekøletanke, se i henvisninger kapitel 9.

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

625 Mælkekøletankens udløbsstuds kan let nås fra tankvognen med en 6 meter sugeslange.

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

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

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

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

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

(Arbejdsmiljøloven)

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

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

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

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

63 Mælkekøletanke, nedkøling og opbevaring af mælk

Definition på forskellige mælkekøletanke

Mælkekøletank

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

Buffertank

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

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

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

Udendørs mælkekøletank

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

Ekstra tank

En selvstændig mælkekøletank placeret ved siden af den ordinære mælkekøletank.

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

Dette dokument beskriver tekniske krav til en mælkekøletank, uanset om den er placeret inden- eller udendørs, og kan findes på Ejernettet eller rekvireres hos MedlemsService.

632 Nedkøling af mælken begynder senest 45 minutter efter start af første malkning efter seneste afhentning.

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

633 Mælken er nedkølet til maksimalt 4 °C 2 timer efter afsluttet malkning og holdes nedkølet indtil afhentningen.

(Hygiejneforordningen, Branchekrav, Krav fra Arla Foods)

Ved afhentning direkte efter malkning overstiger temperaturen ikke 12 °C ved hverandendagsafhentning eller 20 °C ved hverdagsafhentning.

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

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

Tankvognskvitteringerne eller tilsvarende skal gemmes 1 uge.

(Se branchekode).

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

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

(Anbefaling fra Arla Foods)

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

Ved behov gennemføres tiltag i samråd med rådgiver.

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

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

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

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

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

638 Mælkekøletanken kan rumme mindst 2 døgn mælkeproduktion.

Hovedreglen er, at afhentningen sker hverandendag. Der accepteres en mindre tank, så længe der hverdagsafhentes.

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

639 Mælkekøletanken er forsynet med en retvisende temperaturmåler med aflæsning i mælkerum.

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

Dokumentationskrav afsnit 63:

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

64 Buffertank og ekstra tank

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

Dette dokument beskriver tekniske krav til buffertank og ekstra tank og kan findes på Ejernettet eller rekvireres hos MedlemsService.

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

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

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

644 Arla Foods opkræver en afgift for administration og ekstra tidsforbrug, som afhentning fra ekstra tank medfører.

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

645 Et skilt på ekstratanken markerer at den er godkendt til afhentning af mælk.

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

Skiltet rekvireres hos MedlemsService og markerer, at tanken er godkendt

65 Afhentningsmængde og vask

651 Mindste afhentningsmængde er 50 kg.

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

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

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

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

653 Chaufføren kan starte tankvasken i henhold til instruktion.

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

66 Afhentningsfrekvens/ og mælkens alder

Normalt afhentes mælken på gården én gang hver anden dag. Der kan dog være undtagelser, som nævnt nedenfor.

661 Arla Foods har ret til at afhente mælk fra udvalgte mælkeproducenter hver dag.

Særlige markeds- og produktionsmæssige forhold kræver hverdagsafhentning, som f.eks. konceptet "Lærkevang".

Hvis Arla Foods ønsker at ændre en mælkeproducent fra hverdagsafhentning til hverandendagsafhentning, har mælkeproducenten 4 måneder til at få etableret nødvendig tankkapacitet.

662 I de tilfælde hvor Arla Foods fastlægger afhentning hver dag, kompenseres mælkeproducenten.

Dette gælder under følgende 5 forudsætninger:

1. Afhentningsrutinerne afviger fra det normale (hverandendag).
2. Ændringerne er besluttet af Arla Foods.
3. Ændringerne medfører en ekstra omkostning for mælkeproducenten.
4. Der er en aftale mellem mælkeproducenten og Arla Foods.
5. Ændringerne sker for en periode, som er af mindst 14 dages varighed.

I andre situationer kan punkt 662 ikke anvendes.

663 Arla Foods har ret til at delafhente mælk.

For at kunne fylde tankvognen helt og dermed optimere indsamlingen må Arla Foods afhente mælken ad flere omgange inden for den aftalte afhentningsfrekvens, forudsat at der ikke tilføres yderligere mælk i mælkekøletanken fra første afhentning før mælkekøletanken er tømt og vasket. Delafhentning kan dog foretages som hverdagsafhentning. Mælkekøletanken vaskes efter tømning hverandendag.

664 Mælk til afhentning hverandendag er ved afhentningen ikke ældre end 48 timer.

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

665 Mælkeproducenter kan mod betaling bestille ekstra afhentning i en længere periode, hvis der er ledige transportmæssige ressourcer.

Afhentning hver dag kan være et alternativ til, at du anskaffer en større mælkekøletank. Afhentning hver dag kan dog kun ske under forudsætning af, at der findes tilgængelige transportressourcer.

Ønsker du at få hverdagsafhentning, skal du kontakte MedlemsService før hverdagsafhentningen skal begynde. Jo tidligere du gør dette, forud for det tidspunkt hvor det skal træde i kraft, desto større mulighed er der for, at de nødvendige transportressourcer kan være klar til dette tidspunkt.

666 Mælkeproducenter kan mod betaling bestille ekstra afhentning i en begrænset periode, hvis der er ledige transportmæssige ressourcer.

Behov for en ekstra afhentning opstår f.eks. i forbindelse med udskiftning af mælkekøletank, reparation af køleanlæg eller nedbrud af køleanlæg.

I tilfælde hvor ekstra afhentning er nødvendig pga. transportplanlægningen, skal der ikke betales afgift. Det kan f.eks. være ved udskiftning af mælkekøletank hos andelshavere med natafhentning. Én afgiftsfri afhentning kan fås over en periode på 12 måneder.

667 Mælkeproducenter med en daglig mælkemængde på mere end 8 tons tilbydes daglig afhentning til reduceret afhentningsgebyr.

Dette gælder under følgende 4 forudsætninger:

- Der indsamles dagligt i området.
- De faktiske meromkostninger må ikke væsentligt overstige det til enhver tid gældende afhentningsgebyr.
- Der er en aftale mellem mælkeproducenten og Arla Foods.
- Aftalen skal gælde i mindst 3 måneder

668 Mælkeproducenter med en daglig mælkemængde på mere end 11 tons per afhentningssted tilbydes daglig afhentning uden ekstra betaling.

67 Tidspunkt for afhentning af mælk

671 Afhentning af mælk kan ske hele døgnet.

Et af Arla Foods langsigtede mål for samtlige gårde er, at afhentningen skal kunne ske uafhængigt af malketider. Dette er et krav ved nybyggeri og større ændringer på gården, se punkt 611 og 674.

672 Afhentning i tidsrummene kl. 04:30-07:00 og kl. 15:00-18:00 sker kun efter aftale med mælkeproducenten.

Jo flere individuelle aftaler med mælkeproducenter Arla Foods kan lave, desto bedre kan Arla Foods udnytte ressourcerne. Derudover kan Arla Foods bedre imødekomme dine ønsker, uden at transportomkostningerne stiger.

Hvis du har særlige ønsker om hvornår mælken bør eller ikke bør hentes, anbefales det, at indgå en aftale om uafhængig afhentning. Information herom kan fås hos MedlemsService.

673 Malkes der ved tankvognens ankomst, skal malkningen afbrydes.

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

674 Hvis mælken kan afhentes uafhængig af malkningstidspunkt, kan der indgås aftale om uafhængig afhentning.

Der udbetales kompensation for de meromkostninger der kan opstå, som følge af uafhængig afhentning, ud fra følgende grundforudsætninger:

- Afhentning af mælk skal kunne ske når som helst uden ventetid.
- Det er aldrig tilladt, at tilføre mælk til mælkekøletanken samtidig med, at mælken pumpes over i tankvognen.
- Chaufføren skal med et enkelt håndgreb kunne stoppe tilførsel af mælk til mælkekøletanken, og tilførslen skal ophøre inden for et minut.
- Arlagårdens regler om køling og vask skal følges.

Information herom kan fås hos MedlemsService.

7. Mælkens sammensætning og kvalitet

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

71 Analyser og klassegrænser

Analyser af fedt, protein og celletal foretages for hver leverancedag, mens kimal, sporer, lugt og smag samt syrningshæmmere analyseres med lavere frekvens (se tabel i afsnit 73). Generelt gælder analyserne som grundlag for afregning, tillæg og fradrag indtil der foreligger en ny analyse.

Der kan foretages yderligere analyser ud over de ordinære analyser, og disse kan også danne grundlag for afregning.

Urea og frysepunkt analyseres til information (se tabel i afsnit 73) og danner dermed ikke grundlag for afregning.

72 Prøveudtagning

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

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

73 Oversigt over analyser, klassegrænser og kvalitetsbetaling

Analyse	Analyse-hyppighed	Klasser	Grænser	Tillæg & fradrag, % af råvareværdi
Fedt og protein	1 pr. leverance			
Celletal¹ 1000 celler/ml	1 pr. leverance	1S 1E 1B 2 3	- 200 201 - 300 301 - 400 401 - 500 501 -	+ 2 % + 1 % 0 % - 4 % - 10 %
Kimtal¹ 1000 kim/ml	1 pr. 2 uger ²	1E 1B 2 3	- 30 31 - 50 51 - 200 201 -	+ 1 % 0 % - 4 % - 10 %
Sporer Sporer / liter	1 pr. 4 uger ³	1E 1B 2	- 400 401 - 4000 4001 -	+ 1 % 0 % - 4 % ⁴
Syrningshæmmere/ antibiotika	1 pr. uge ⁵	Fejlfri 3		0 % - 10 % ⁶
Synligt forandret mælk	1 pr. leverance	Fejlfri 3		0 % - 10 % ⁷
Lugt og smag	Se afsnit 75	Fejlfri 3		0 % -10 % ⁸
Frysepunkt	1 pr. 4 uger		Informations- analyse	
Urea	1 pr. leverance		Informations- analyse	

- 1 Opfølgning sker også på EU's krav vedrørende geometrisk gennemsnit. Se afsnit 84 og 85
- 2 Ved klasse 1B, 2 og 3: analyse i den efterfølgende uge.
- 3 Ved klasse 1B og 2: analyse i næste 14-dags periode.
- 4 Første sporeresultat i klasse 2 i en rullende 12 måneders periode giver ikke fradrag.
- 5 Hvis der påvises syrningshæmmere, klassificeres mælken i klasse 3 og opfølgende analyse tages hver leverancedag i 12 uger. Disse analyser danner grundlag for afregningen. Analyseomkostningerne på 2.100 kr. betales af mælkeproducenten.
- 6 Forekomst af antibiotika medfører ved første tilfælde i en rullende 12 måneders periode et fradrag svarende til 2 dages mælkeleverance og en bod på 3.000 kr. Ved andet tilfælde et fradrag svarende til 4 dages mælkeleverance og en bod på 6.000 kr., samt obligatorisk rådgivningsbesøg, der betales af mælkeproducenten. Ved tredje tilfælde et fradrag svarende til 8 dages mælkeleverance og en bod på 12.000 kr., separat indtransport af mælken i 14 dage, betalt af mælkeproducenten. Desuden gennemføres obligatorisk rådgivningsbesøg, der betales af mælkeproducenten. Yderligere tilfælde medfører fordobling op til det i vedtægterne til enhver tid fastlagte maksimum, samt gennemførelse af obligatorisk rådgivningsbesøg, der betales af mælkeproducenten.
- 7 Fradrag gælder for ugens leverancer.
- 8 Ved kassering af mælk pga. afvigelse på lugt og smag ved modtagekontrollen på mejeriet gives et fradrag svarende til to dages mælkeleverance og en bod på 3.000 kr.

74 Fedt og protein

Normalt foretages der én analyse pr. leverancedag. Analyseværdien danner grundlag for beregningen af mælkens råvareværdi.

Manglende analyseværdi

Hvis der ved afregningstidspunktet mangler en analyseværdi anvendes den foregående analyseværdi.

75 Afregningsrelaterede kvalitetsparametre

Celletal

En ordinær analyse pr. leverancedag.

Tillæg og fradrag gælder for dagens leverance. Hvis der på afregningstidspunktet mangler en analyseværdi anvendes den foregående analyse.

Kimtal

Én ordinær analyse i hver 2 ugers periode.

Ved klasse 1E i ordinæranalysen udløses tillæg i den pågældende afregningsperiode (2 uger). Ved klasse 2 og 3 foretages et fradrag for den pågældende uges leverance. Ved klasse 1B, 2 og 3 i ordinæranalysen foretages en opfølgingsanalyse i den efterfølgende uge. Resultatet af denne analyse indgår i kvalitetsafregningen, og tillæg og fradrag gælder for ugens leverance.

Sporer

Én ordinær analyse for Clostridiesporer i hver 4 ugers periode.

Ved klasse 1E i ordinæranalysen udbetales tillægget for den indvejede mælk i indeværende og efterfølgende afregningsperiode, dvs. for 4 uger.

Ved klasse 2 foretages fradrag for afregningsperiodens leverance (2 uger).

Ved klasse 1B og 2 i ordinære analyser foretages en opfølgende analyse i den næste afregningsperiode. Resultatet af denne analyse indgår i kvalitetsafregningen, og tillæg og fradrag gælder for leverance i afregningsperioden (2 uger). Det første tilfælde af klasse 2 inden for en rullende 12 måneders periode giver ikke fradrag.

Ved gentagne resultater i klasse 2 kan Arla Foods gennemføre obligatoriske rådgivningsbesøg.

Syrningshæmmere og antibiotika

Én ordinær analyse hver uge. Desuden analyseres prøver fra alle silotanke på mejeriet.

Hvis nogen af disse analyser giver udslag for syrningshæmmere, analyseres prøverne fra samtlige leverancer, der indgår i silotanken. Resultatet indgår i kvalitetsafregningen.

Hvis der påvises syrningshæmmere, klassificeres mælken i klasse 3 og opfølgende analyse tages hver leverancedag i 12 uger. Disse analyser danner grundlag for afregningen. Analyseomkostninger på 2.100 kr. betales af mælkeproducenten.

Antibiotikakontrol

Ved forekomst af syrningshæmmere (klasse 3) analyseres mælken for antibiotika. Fund af antibiotika giver ved første tilfælde inden for en rullende 12 måneders periode en bod på 2 dages mælkeproduktion og 3.000 kr.

Ved andet tilfælde inden for en rullende 12 måneders periode udgør boden 4 dages mælkeproduktion og 6.000 kr. og et obligatorisk rådgivningsbesøg gennemføres på gården. Besøget betales af andelshaveren.

Ved tredje tilfælde inden for en rullende 12 måneders periode udgør boden 8 dages mælkeproduktion og 12.000 kr. Der gennemføres yderligere et obligatorisk rådgivningsbesøg. Besøget betales af andelshaveren. Desuden indsamles mælken separat i 14 dage. Transportomkostningerne betales af andelshaveren.

Yderligere tilfælde inden for en rullende 12 måneders periode medfører yderligere fordobling op til et maksimumsbeløb, der fastsættes af Arla Foods bestyrelse. Obligatoriske rådgivningsbesøg og separat indtransport gennemføres efter samme rutiner som ved tredje tilfælde.

Når der findes antibiotika i mælken, som overstiger EU's grænseværdier, skal myndighederne have besked (Krydsoverensstemmelse). Eurofins Steins laboratorium meddeler dette.

Synligt forandret mælk

Ved forekomst af f.eks. blod, fnug eller lignende klassificeres mælken som klasse 3. Mælk, der ikke kan analyseres, eller som er kraftigt ændret, og hvor fejlen ikke kan henføres til andre fejl i henhold til ovenstående kvalitetsparametre, klassificeres som klasse 3.

Fradrag gælder for ugens leverance.

Lugt og smag

Mejerierne kontrollerer samtlige tankvognlæs for lugt og smag. Hvis et tankvognlæs ikke godkendes, sendes de tilhørende leverandørprøver til analyse på Eurofins Steins Laboratorium. Ved afvigende lugt og smag klassificeres mælken i klasse 3. Fradraget herfor gælder for dagens leverance.

Hvis mælken kasseres på mejeriet får andelshaveren desuden et fradrag svarende til 2 dages mælkeleverance samt en bod på 3.000 kr.

Ved nedklassificering af mælken fortsætter prøveudtagningen med ordinære analyser for lugt og smag hver leverancedag i mindst 14 dage. Prøvetagning i en 14 dages periode kan også forekomme ved mistanke om afvigelser på gården, ruten eller området. Disse analyser danner grundlag for afregningen.

Midlertidigt stop for afhentning af mælk fra gården kan ske, hvis mælken udgør en øget risiko for kassering af mælk, for eksempel ved:

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

Der ydes kun erstatning for den mælk, der ikke leveres under midlertidig stop for afhentning, hvis handlingsplaner og anvisninger fra Arla Foods/rådgivere følges. Retningslinjerne herfor er:

- Den normale erstatningsordning anvendes (se afsnit 521).
- Hvis den normale erstatningsordning er opbrugt tilbydes andelshaveren 30 % af mælkens acontopris i stopperioden.
- I særlige situationer, hvor det er nødvendigt med længerevarende stop for afhentningen kan der indgås en særlig afregningsaftale.

Manglende analyseværdi

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

Hvis der mangler en analyseværdi ved afregningsperiodens afslutning, afregnes mælken i henhold til bedste klasse.

Flere analyseværdier

Hvis der i en uge (sporer, dog 2 uger) foreligger mere end én analyseværdi for visse parametre, gælder følgende:

- For kim og sporer anvendes den dårligste værdi til klassificeringen.
- For syrningshæmmere og forandret mælk foretages et fradrag for hver analyse i klasse 3.

76 Øvrige analyser

Frysepunkt

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

Urea

Urea er en rådgivende analyse til vurdering af bl.a. besætningens proteinforsyning. Analysen foretages 1 gang pr. leverancedag.

Særlige situationer

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

77 Rapportering af analyseresultat

Analyseresultaterne findes normalt tilgængeligt på Landmandsportalen to dage efter afhentning. For sporerne tager analysen længere tid, og resultatet kommer derfor nogle dage senere.

Analyseresultatet udskrives også på tankvognskvitteringen efter gennemført analyse - som hovedregel ved næste mælkeafhentning.

På afregningsblankettens bagside vil de seneste analyseresultater fremgå.

78 Rådgivning

Kvalitetsrådgiverne står til rådighed for dig, hvis der opstår problemer med mælkens kvalitet. MedlemsService kan formidle kontakt til en kvalitetsrådgiver. Arla Foods betaler for et årligt rådgivningsbesøg for celler, kim, sporer, lugt og smag og syrningshæmme-re/antibiotika. Er der behov for yderligere rådgivningsbesøg, vil der blive opkrævet betaling. Der opkræves ligeledes betaling for afprøvning af malkeanlæg og mælkekøletank.

Serviceanalyser

Du kan bestille ekstra analyser på mælken ved henvendelse til MedlemsService. Serviceanalyser indgår ikke som grundlag for afregningen. Der opkræves betaling for ekstra analyser. Priserne findes på Ejernettet og fås også ved henvendelse til MedlemsService.

Resultatet fra serviceanalyserne rapporteres på Landmandsportalen og på tankvognskvitteringen.

8. Administration af Arlagården

81 Besøg på gården

Administrationen af Arlagården er baseret på besøg på gården. Disse besøg udføres af uddannede arlagårdsinspektører med udgangspunkt i besøgsmanualen, der detaljeret beskriver, hvad der kræves for at leve op til Arlagården. Besøgsmanualen er skrevet for at sikre en ensartet vurdering af hvor godt andelshaverne lever op til Arlagården og en tilsvarende ensartet opfølgning på afvigelser i Arlagården. Den til enhver tid aktuelle besøgsmanual bliver tilgængelig for alle andelshavere på Ejernettet.

Når der udføres besøg på gården anvendes en tjekliste, hvor kvalitetsmedarbejderen registrerer sine observationer. Denne tjekliste udsendes sammen med bekræftelsen på hvornår et anmeldt besøg på gården er aftalt til at finde sted. Den til enhver tid aktuelle tjekliste er ligeledes tilgængelig for alle andelshavere på Ejernettet,

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

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

Der findes fire forskellige besøg på gården:

- Rutinebesøg (herefter kaldet Arlagårdsbesøg)
- Opstartsbesøg
- Opfølgende besøg
- Genåbningsbesøg

811 Arlagårdsbesøg

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

Arlagårdsbesøg bliver oftest aftalt med andelshaveren i forvejen, men kan også gennemføres som uanmeldte besøg.

Udover Arlagårdsbesøgene kan der blive foretaget opfølgning på afvigelser i enkelte punkter i Arlagården via f.eks. mælkekvalitetsafregningen, CHR registret og Kvægdatabasen..

Udfaldet af Arlagårdsbesøg

Udfaldet af et Arlagårdsbesøg er: godkendt, midlertidigt godkendt eller ikke godkendt i relation til Arlagården.

Du bliver godkendt, hvis der ikke forekommer afvigelser fra Arlagården.

Du bliver midlertidig godkendt, hvis der forekommer afvigelser fra Arlagården:

- Hvis du har under 6 afvigelser, som alle er mindre alvorlige, bliver du godkendt ved at indsende bekræftelse på, at afvigelse er rettet indenfor de frister, som er anført i besøgsrapporten.
- Du får et opfølgende besøg hvis du:
 - Har én eller flere alvorlige afvigelser.
 - Har afvigelser, der også fandtes ved tidligere besøg (efter 1. januar 2007) (uanset, om afvigelse har været der uafbrudt siden sidste besøg eller i en periode har været bragt i orden).
 - Har mere end 5 mindre alvorlige afvigelser.
 - Ikke indsender bekræftelse på, at mindre alvorlige afvigelser er rettet indenfor de anførte frister.

Du bliver ikke godkendt, hvis:

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

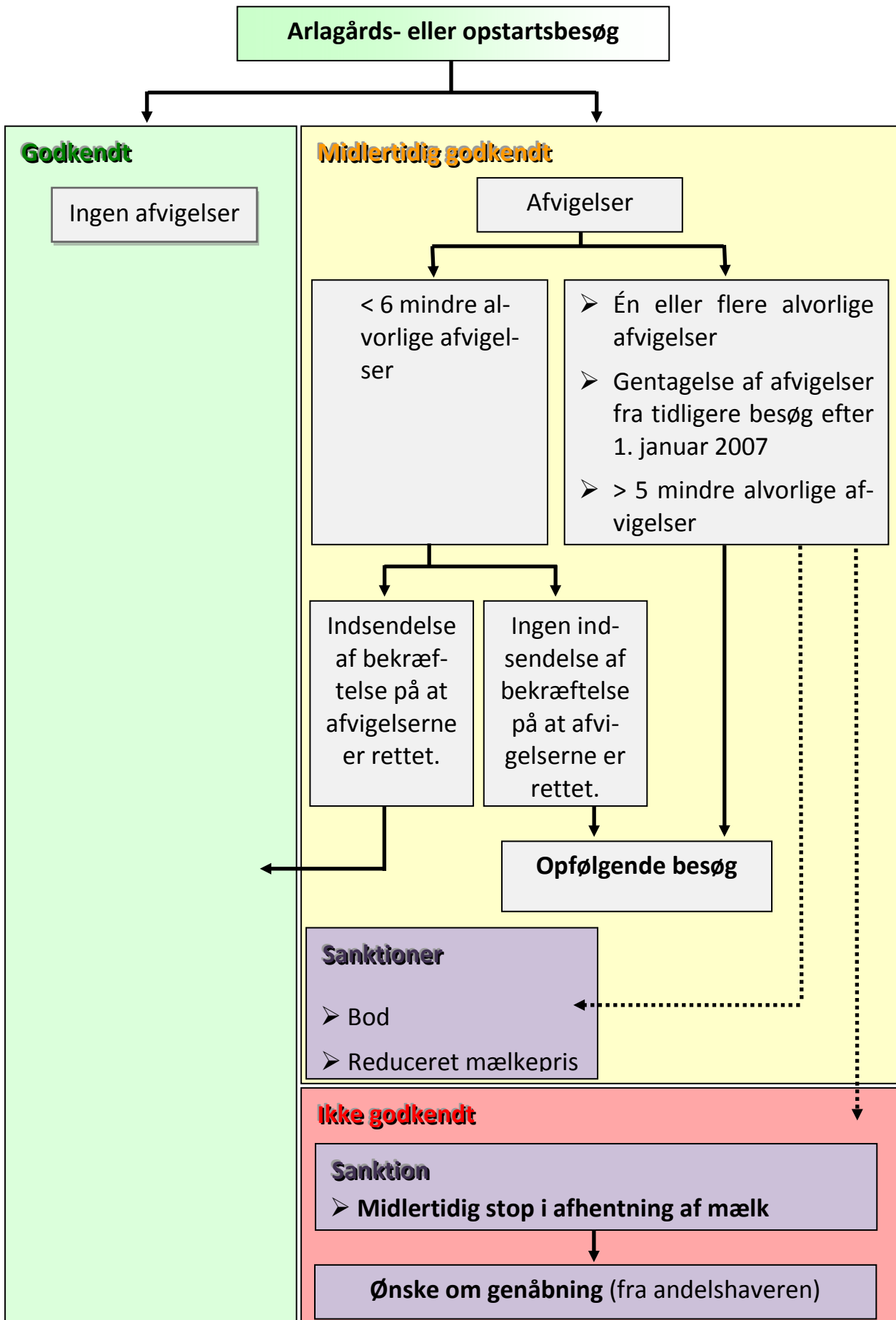
Dette giver anledning til, at der umiddelbart kan iværksættes midlertidig stop i afhentning af mælk, hvorefter det er andelshaveren, der skal tage initiativ til at få aftalt et genåbningsbesøg.

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

812 Opstartsbesøg

Inden du, som ny andelshaver, kan levere mælk til Arla Foods, skal du have et opstartsbesøg. Opstartsbesøg gennemføres efter de samme retningslinjer, som beskrevet ovenfor for Arlagårdsbesøg.

I figur 812 er de mulige udfald for Arlagårds- og opstartsbesøg vist skematisk.



Figur 812. Skematisk præsentation af de mulige udfald efter Arlagårds- eller opstartsbesøg.

813 Opfølgende besøg

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

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

Omkostningerne ved opfølgende besøg betales af andelshaveren.

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

Du bliver godkendt, hvis der ikke forekommer afvigelser fra Arlagården.

Du bliver midlertidig godkendt, hvis du har under 6 afvigelser, som alle er mindre alvorlige og årsagen til alle afvigelser er elimineret gennem fornødne tiltag. Du bliver godkendt ved at indsende bekræftelse på, at afvigelse er rettet indenfor de frister, som er anført i besøgsrapporten.

Du bliver ikke godkendt, hvis:

- Du har én eller flere alvorlige afvigelser.
- Du har afvigelser, der også fandtes ved tidligere besøg (efter 1. januar 2007), uanset, om afvigelse har været der uafbrudt siden sidste besøg eller i en periode har været bragt i orden.
- Du har mindre alvorlige afvigelser, hvor årsagen ikke er elimineret gennem fornødne tiltag.
- Du ikke indsender bekræftelse på, at mindre alvorlige afvigelser er rettet indenfor de anførte frister.
- Der forekommer én eller flere alvorlige afvigelser på overholdelse af krav til dyrevelfærd og/eller fødevarer sikkerhed.
- Det vurderes, at forholdene på gården udgør en akut eller høj risiko for manglende overholdelse af krav til dyrevelfærd og/eller fødevarer sikkerhed.
- Der konstateres andre alvorlige afvigelser, der gør afhentning af mælk fra gården risikabel.
- Dette giver anledning til, at der umiddelbart kan iværksættes midlertidig stop i afhentning af mælk, hvorefter det er andelshaveren, der skal tage initiativ til at få af-talt et genåbningsbesøg.

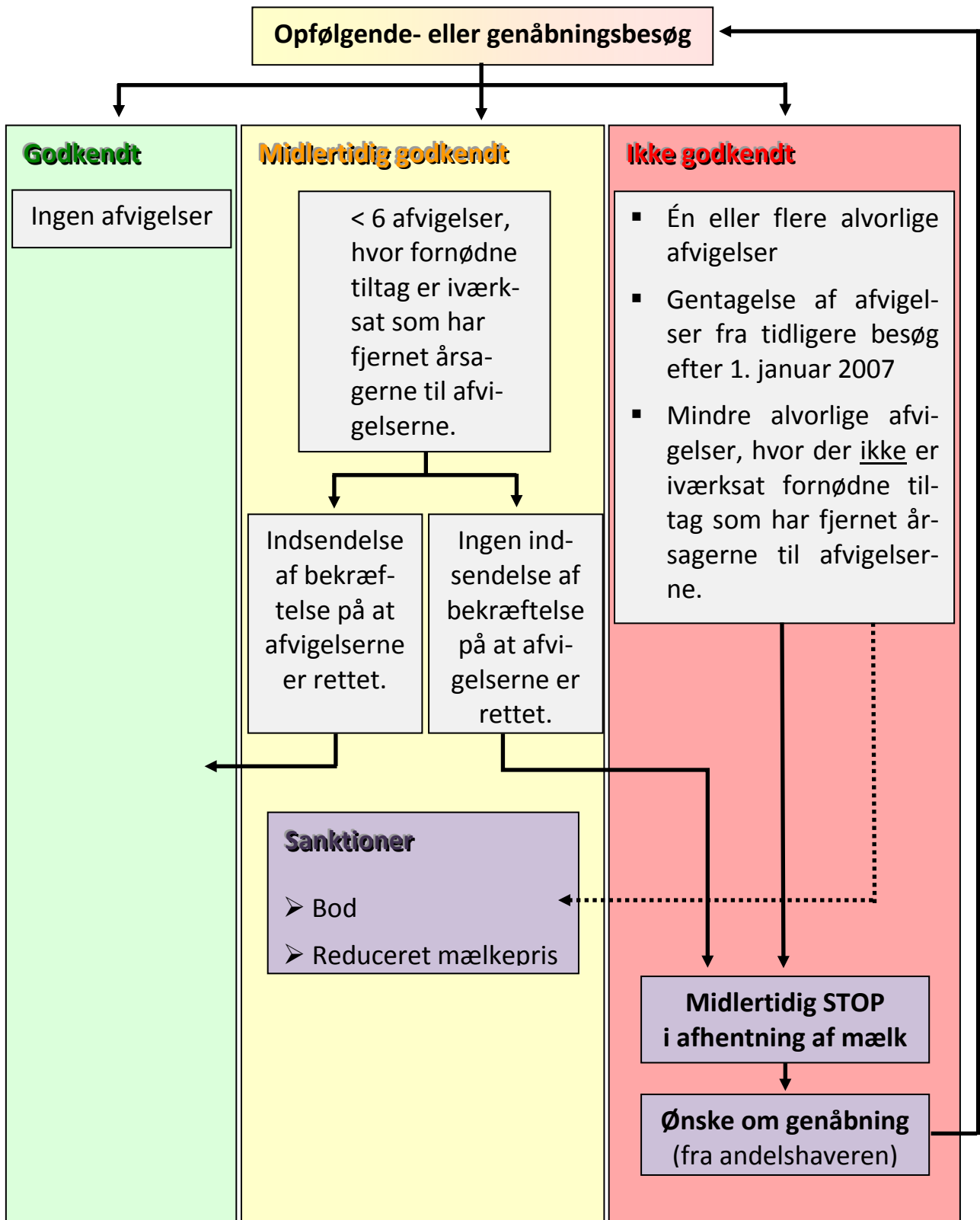
Nogle af afvigelse fra Arlagården kan medføre en sanktion, som beskrevet i afsnit 82.

814 Genåbningsbesøg

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

Omkostningerne ved genåbningsbesøg betales af andelshaveren.

I figur 814 er de mulige udfald for opfølgende besøg og genåbningsbesøg vist skematisk.



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

82 Sanktioner

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

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

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

Der er tre typer af sanktioner¹:

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

Bod

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

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

Reduceret mælkepris

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

Midlertidig stop i afhentning af mælk efter besøg eller ved nægtelse af besøg

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

Midlertidig stop i afhentning af mælk kan også iværksættes, når andelshaveren ikke vil modtage Arlagårdsbesøg.

¹ Note: Fastsættelsen af sanktioner fratager ikke Arla Foods retten til tillige at kræve erstatning jf. selskabets vedtægter § 6, stk. (5).

Midlertidig stop i afhentning af mælk varer altid mindst 4 døgn, da genoptagelse af afhentningen forudsætter et genåbningsbesøg, som af praktiske årsager skal varsles til Arla Foods minimum 2 dage før det ønskes gennemført. Det er andelshaveren, der skal tage initiativ til at få aftalt et genåbningsbesøg. For at Arla Foods kan genoptage afhentningen skal udfaldet af genåbningsbesøget være godkendt eller midlertidig godkendt.

Midlertidig stop i afhentning af mælk ved kvalitetsfejl i mælken

Midlertidig stop for afhentning af mælk fra gården iværksættes når:

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

Midlertidigt stop for afhentning af mælk fra gården kan iværksættes når:

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

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

For at Arla Foods kan genoptage afhentningen skal andelshaveren dokumentere, at alle afvigelserne er afhjulpet, eller årsager til afvigelserne er elimineret gennem fornødne tiltag.

821 Sanktioner efter besøg på gården

Normalt fastsætter administrationen af Arlagården sanktioner ud fra de ovenfor beskrevne retningslinjer. Men Arla Foods' bestyrelse kan i enkeltstående tilfælde fravige disse bestemmelser og fastsætte en særlig bod.

822 Sanktioner ved at nægte besøg

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

Samme rutiner gælder ved obligatoriske rådgivningsbesøg.

823 Sanktioner som følge af påtaler ved myndighedernes kontrol

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

824 Sanktioner ved kvalitetsfejl i mælken

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

83 Klager

Arla Foods har etableret et ankeudvalg, hvor andelshaveren kan klage over en afgørelse eller sanktion vedrørende Arlagården på sin gård. Ankeudvalget består af fire folkevalgte heraf to bestyrelsesmedlemmer. Gruppen arbejder på opdrag af bestyrelsen.

Du kan kontakte MedlemsService for mere information.

84 Opfølgning på kvalitetsfejl i mælken

I kapitel 7 beskriver vi, hvordan afregning af mælken sker til mælkeproducenterne på baggrund af de målbare kvalitetsparametre i Arlagården.

Arla Foods ønsker at sende et tydeligt signal om, at årsager til mælk af dårlig kvalitet skal afhjælpes, og at risikoen for at dårlig mælk leveres til mejerierne skal minimeres. Derfor foretages der fradrag for mælk med kvalitetsfejl jf. Kapitel 7.

Geometriske gennemsnit

(Hygiejneforordningen)

EU's hygiejneforordning indeholder regler for det højest tilladte geometriske gennemsnit for kimtal og celletal. Arla Foods administrerer EU-reglerne, som beskrevet nedenfor.

Første advarsel gives:

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

Anden advarsel gives:

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

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

85 Genoptagelse af afhentning efter midlertidig stop

851 Efter besøg eller ved nægtelse af besøg

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

Det er andelshaveren, der skal tage initiativ til at få aftalt et genåbningsbesøg. For at Arla Foods kan genoptage afhentningen skal udfaldet af genåbningsbesøget være godkendt eller midlertidig godkendt.

852 Ved kvalitetsfejl i mælken

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

For at kunne genoptage afhentningen efter stop på grund af for høje geometriske gennemsnit, skal der udtages en repræsentativ genåbningsprøve fra mælkekøletanken. Prøven skal dokumentere, at mælken ikke overstiger grænseværdien på 100.000 kim pr. ml henholdsvis 400.000 celler pr. ml.

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

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

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


9. Henvisninger og dokumentationskrav

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

<p>Arla Foods MedlemsService Sønderhøj 14 8260 Viby J Tlf. 89 38 10 00 Fax: 86 28 14 74 www.arla.dk</p>	<p>Videncentret for Landbrug Agro Food Park 15 Skejby 8200 Århus N Tlf. 87 40 50 00 Fax: 87 40 50 10 www.vfl.dk</p>	<p>Videncentret for Landbrug, Kvæg Agro Food Park 15 Skejby 8200 Århus N Tlf. 87 40 50 00 Fax: 87 40 50 10 www.vfl.dk</p>
<p>Fødevarestyrelsen Mørkhøj Bygade 19 2860 Søborg Tlf. +45 72 27 69 00 Email: fvst@fvst.dk www.foedevarestyrelsen.dk</p>	<p>Landbrug & Fødevarer Axeltorv 3 1609 København V Tlf. 33 39 40 00 Fax: 33 39 41 41 www.lf.dk</p>	<p>NaturErhvervsstyrelsen Plantedirektoratet Nyropsgade 30 1780 København V Tlf. +45 33 95 80 00 Email: mail@naturerhverv.dk http://agrifish.dk</p>
<p>Mejeriforeningen Sønderhøj 1 8260 Viby J Tlf. 87 31 20 00 Fax: 87 31 20 01 www.mejeri.dk</p>	<p>Justitsministeriet Civilstyrelsen Gyldenløvesgade 11, 2 sal 1600 København K Tlf. 33 32 52 22 Fax: 33 91 28 01 Email: civilstyrelsen@civilstyrelsen.dk www.civilstyrelsen.dk</p>	<p>Civilstyrelsen Retsinformation Gyldenløvesgade 1, 2 sal 1600 København K Tlf. 33 32 52 22 Fax: 33 91 28 01 Email: civilstyrelsen@civilstyrelsen.dk www.retsinformation.dk</p>

91 Henvisninger

Henvisning	Kontakt
Anbefalinger til indretning af stalde af kvæg	Videncentret for Landbrug, Kvæg, "Indretning af stalde til kvæg - Danske anbefalinger". 5. udgave 2010.
Branchekode for Egenkontrol i mælkeleverende besætninger	Videncentret for Landbrug, Kvæg
Branchepolitik for restprodukter	Landbrug & Fødevarer
Ejernettet	www.arla.net Her har andelshavere i Arla Foods adgang til deres egne afregnings- og kvalitetsdata samt en række serviceoplysninger fra Arla Foods

Henvisning	Kontakt
Foderstofvirksomheder - se også frivillige aftaler	NaturErhvervsstyrelsen, Plantedirektoratet Liste over godkendte foderstofvirksomheder fås hos Plantedirektoratet
Frivillige aftaler	Liste over foderstofvirksomheder tilsluttet de frivillige aftaler vedr. aflatoxin animalsk fedt og antibiotika i foderblandinger fås hos Videncentret for Landbrug, Kvæg
Kontrakt ved køb af grovfoder	Videncentret for Landbrug, Kvæg "Aftale om køb af grovfoder" forslag til standardaftale
Malkerutiner	Pjecen "Malkning og hygiejne" og øvrige pjecer fra Dansk Kvægs yversundhedskampagne 2003 fås hos Videncentret for Landbrug, Kvæg.
Mærkningen "Godkendt til kontakt med fødevarer" 	Godkendt til kontakt med fødevarer
Pattedyppningsmidler og desinfektionsmidler	Liste over godkendte midler fås hos Fødevarestyrelsen og Svensk Mjök eller på www.foedevarestyrelsen.dk og www.brakemrad.se
Politik for anvendelse af slam og restprodukter på marker	Ejernettet, Landbrug & Fødevarer eller MedlemsService
Rene dyr	Dansk Kvægs yversundhedskampagne 2003 og Kvæginfo nr. 1100, Videncentret for Landbrug, Kvæg
Sikker malkning	Videncentret for Landbrug, Kvæg
Smittebeskyttelse	"Råd & Vink Smitteforebyggelse (kvæg)", pjece udgivet af Dansk Kvæg 2003. Videncentret for Landbrug, Kvæg
Tankalarm	Ejernettet eller MedlemsService
Tekniske krav til mælkekøletanke	Ejernettet eller MedlemsService
Udleveringsfaciliteter	Videncentret for Landbrug, Kvæg f.eks. LBM nyt nr. 1258 Udleveringsfaciliteter.
Vejledning i indretning af mælkerum	3. udgave 2010. Ejernettet, MedlemsService eller Videncentret for Landbrug, Kvæg
Opbevaring og afhentning af døde dyr	Se beskrivelse på Daka Bio-industries hjemmeside på www.dakabio-industries.dk Hvor der også er link til Fødevarestyrelsens bekendtgørelse om opbevaring af døde dyr, der er trådt i kraft pr. 1. juni 2007.

92 Dokumentationskrav

Dokument	Forklaring	Opbevares	Hvor ofte
Fakturaer eller følgesedler. Kontrakter på indkøbt foder.	Gælder alt foder (råvarer, blandinger, tilskudsfo-der, korn grovfoder og biprodukter fra levnedsmiddelindustrien). Batchnummer skal fremgå.	5 år	Hvert indkøb
Foderdeklaration.	Deklarationer skal være på dansk. Gælder tilskudsfo-der mineralsk foder og mælkeerstatning.	3 år	Hvert indkøb
Vandanalyse fra mælkerum og stald.	Ved egen boring eller fælles boring med under 10 brugere skal der foretages en forenklet kontrol af vand i mælkerum ved et godkendt laboratorium. Bruges vand fra egen boring ikke til malkeanlæg og tank men kun til dyrene, kan man nøjes med en analyse hvert 5. Kalenderår.	3 år 6 år	Hvert kalenderår
Lægemiddeljournal	Når mælkeproducenten eller dennes repræsentant anvender lægemidler skal der føres daglige optegnelser over medicinanvendelsen i besætningen. Det gælder alle behandlinger, undtagen vitaminer, sera og vacciner.	5 år Opbevares i datoorden	Dagligt ved hver behandling
Skriftlig rutine for sikker malkning	Rutinen skal vise, hvordan køerne mærkes, medicineres og malkes efter en behandling med lægemiddel, der har tilbageholdelsestid.	3 år	Når rutinerne ændres
Mælkekøletanken indeholder godkendt kølemiddel.	Kølemiddel fremgår af den årlige kontrolrapport eller logbogen.	3 år	Når der skiftes kølemiddel
Kontrolrapport på tæthedsprøve af mælkekøletanken.	Kravet gælder alle mælkekøletanke med en køleevne på mere end 1000 kcal.	3 år	Hvert år

Dokument	Forklaring	Opbevares	Hvor ofte
Kontrolrapport eller dokumenteret skrotning, hvis en mælkekøletank er taget ud af brug eller skrottet.	Dokumentet viser, at det er et autoriseret kølefirma, der har aftappet og håndteret kølemidlet.	3 år	Når mælkekøletanken skrotes
Opfølgning på kontrol af vaskevandets sluttemperatur. Gælder både vask af mælkekøletank og malkeanlæg.	Efter vaskefasen skal sluttemperaturen på vaskevandet til mælketank og malkeanlæg være mindst 42 °C. Anfør dato, temperatur og underskrift.	3 år	Regelmæssigt
Service af malkeanlæg (kontrol af vakuum) og udskiftning af gummidele i malkeanlægget.	Dokumentation fra servicefirma eller egne optegnelser, hvis service foretages af gårdens personale. Skriv dato og signatur.	3 år	Ved udført service og/eller udskiftning
Fakturaer eller følgesedler på desinfektionsmidler/pattedyp/spray.	Produkterne skal være godkendt ifølge Fødevarestyrelsen.	3 år	Hvert indkøb
Staldregistreringsskema eller Dyreregistrering.	Registreringen viser, hvilke dyr, der er på gården. Alle forandringer skal registreres.	5 år	Ved ændringer
Journal over dyrkning af GM-afgrøder.		3 år	Hvert år
Følgesedler eller faktura eller kontrakt på indkøbt grovfoder.	Sælgeren garanterer, at der ikke har været gødet med slam fra rensningsanlæg inden for de sidste 3 år på de pågældende marker.	3 år	Hvert indkøb
Fakturaer eller følgesedler på indkøbte kemikalier.	Kemikalier i Arlagården er vaske- og rengøringsmidler, desinfektionsmidler, yverprodukter, fluegift og bekæmpelsesmidler.	3 år	Hvert indkøb
Leverandørbrugsanvisning på kemikalier der anvendes på gården.	Kemikalier i Arlagården er vaske- og rengøringsmidler, desinfektionsmidler, yverprodukter, fluegift og bekæmpelsesmidler.	Så længe produktet findes på gården.	Hvert produkt
Tankvognskvitteringer.	Viser temperaturen ved indvejning i tankvognen. Kan erstattes af uddrag fra Landmandsportalen.	1 uge	Hver afhentning

Dokument	Forklaring	Opbevares	Hvor ofte
Gødningsregnskab.	Dokumentation for anvendelse af næringsstoffet kvælstof. Dokumentation på, at der ikke er dyrket grovfoder i 3 år fra spredningstidspunktet på marker, hvor der er spredt spildevandsslam.	3 år	Årligt
Mark- og gødningsplan.	Dokumentation for at spildevandsslam ikke spredes på marker som anvendes af gården	3 år	Årligt
Egenkontrol AMS eller specifikation fra AMS-leverandør.	Dokumentation på sensitivitet/specificitet for mælkeundersøgelse.	Så længe produktet haves	Hvert indkøb

Stikordsregister

A

Affald 15, 16, 27, 28
 Afgræsning 11
 Afgrøde 9, 10, 29, 58
 Afhentning 7, 27, 32, 36, 37, 38, 39, 43, 47, 49, 51, 52, 53, 54
 Afhorning 11
 Aflatoxin 8, 10, 56
 AMS 13, 16, 21, 22, 24, 25, 36, 59
 Analyser 40, 42, 44, 45
 Analyseværdi 42, 44
 Anker / klager 53
 Antibiotika 14, 34, 41, 42, 43, 44, 45, 56
 Arlagårdsbesøg 6, 34, 46, 47, 49, 51, 52
 Avl 12

B

Bekæmpelsesmidler 17, 58
 Bekæmpelsesprogrammer 26
 Beredskab 30
 Besøg på gården 26, 46
 Biogas 28, 29
 Biprodukter 8, 10, 29, 57
 Blod 43
 Bod 41, 43, 51, 52
 Branchekode 5, 6, 14, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 30, 31, 35, 46, 55

Brunstsynchronisering 14, 15

Buffertank 32, 35, 36, 40

C

Celletal 20, 22, 34, 40, 42, 52, 53

D

Daglig afhentning 39
 Delafhentning 38
 Desinfektion 19, 22, 26
 Desinfektionsmidler 17, 19, 21, 29, 56, 58
 Dokumentation 6, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 22, 23, 25, 27, 30, 36, 51, 57, 58, 59
 Dyr 11, 12
 Dyr på græs 11
 Dyr på stald 11, 14
 Dyreregistrering 27, 58
 Dyrevelfærd 11, 56
 Døde dyr 27, 56

E

Egenkontrol 5, 6, 9, 25, 36, 46, 55, 59
 Ekstra afhentning 38
 Ensilering 8, 10
 Erstatning 31, 32
 Erstatningsordning 30, 31, 44

F

Fakturaer 6, 22, 23, 30, 57, 58
Fedt 4, 8, 10, 40, 41, 42, 56
Filterskift 21
Fjerkræ 24
Fluegift 17, 29, 58
Foder 6, 7, 8, 9, 10, 13, 27, 29, 30, 31, 57
Fosfat 19, 21
Fradrag 40, 41, 42, 43, 44, 53
Frivillige aftaler 8, 56
Frysepunkt 40, 41, 44
Ftalater/blødgørere 20
Følgesedler 6, 8, 9, 20, 22, 23, 30, 57, 58

G

Genetiske defekter 12
Genmodificeret 9
Genoptagelse af afhentning 54
Genåbningsbesøg 46, 47, 49, 50, 52, 54
Geometrisk gennemsnit 41, 53, 54
Gnavere 16, 17, 24
Goldkobehandling 14
Gødningsplan 28, 30, 59
Gødningsregnskab 28, 30, 59
Gårdspladsen 15, 32

H

Hensvisninger 55
Holdeplads 7, 24, 27, 32, 33
Homøopatiske / naturlægemidler 13
Hormoner 14, 15
Huld 11
Hygiejne 25

I

Import af foder 8
Import af sæd og embryoner 27

K

Kalve 9, 11, 12, 23
Karantænetid for besøg 25, 26, 36, 38
Kemikalier 4, 10, 27, 29, 58
Kimtal 20, 34, 40, 42, 44, 52, 53
Klor 19, 21
Konservering 10
Kulturlandskab 28
Kvalitetsbetaling 41
Kvalitetsfejl 53
Kvalitetsparametre 42

Kvalitetspolitik 4
Kælvningsboks 23
Kølemiddel 18, 19, 57

L

Lagring 10
Lange mælkeledninger 35
Langsigtede mål 32, 39
Leverandørbrugsanvisning 29, 58
Loftshøjde 33
Lugt og smag 40, 41, 43, 45, 53
Lyskontakt 33
Lægemedeljournal 11, 15, 57
Lægemedelrester 13, 30, 31
Lægemedler 11, 13, 14, 57

M

Malkeanlæg 7, 14, 15, 16, 17, 20, 21, 23, 35, 45, 57, 58
Malkning 14, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 30, 31, 35, 36, 37, 38, 40, 56
Medicin 11, 13, 15, 30, 31
MedlemsService 6, 7, 16, 18, 30, 31, 32, 34, 36, 37, 38, 45, 53, 55, 56
Midlertidig stop i afhentning 53
Miljø 7, 19, 28, 33
Myresyre 10
Mælkeanalyser 4, 40, 41, 42
Mælkekøletank 34
Mælkerum 7, 15, 16, 17, 24, 25, 36, 56, 57
Mælkerum og tank 7, 13, 16, 17, 18, 19, 20, 22, 24, 25, 26, 27, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 45, 54, 57, 58

N

Nedkøling af mælk 30
Nitrat 19, 21
Nybygning 16, 23, 24, 32, 33
Nødstrøm 16

O

Obligatoriske rådgivningsbesøg 42, 43, 52
Opfølgingsbesøg 46, 47, 49, 50, 51
Opstartsbesøg 47, 48
Orden på gården 15
Oxytocin 14

P

Personale 11, 25, 27, 58

Protein 4, 40, 41, 42
Prøveudtagning 35, 37, 40

R

Rene dyr 56
Rengøring 19, 21
Rengøringsmidler 19, 21, 58
Rensningsanlæg 28, 58
Restprodukter 8, 28, 29, 55, 56
Rådgivning 45

S

Sanktioner 51, 52, 53
Sengebåse 23
Skadedyr 10, 16, 24, 25
Skriftlig rutine for sikker malkning 15, 57
Smittebeskyttelse 25
Spildevandsslam 28, 29, 56, 58, 59
Sporer 22, 24, 40, 41, 42, 44, 45
Sprøjtejournal 29
Sprøjtemidler 10, 28, 29
Stald 23, 24
Stalde til dyr 24
Stop i afhentning 47, 49, 51, 52, 53, 54
STOP skilt 30, 31, 33, 34
Strømafrydelse 18, 30, 31
Synligt forandret mælk 41, 43
Syrningshæmmere 31, 40, 41, 42, 43, 44, 45

T

Tagrende 33
Tankalarm 18, 36, 56
Tankvogn 24, 27, 32, 44, 52
Temperaturmåler 36
Tilbageholdelsestid 13, 57
Tilkørsel 10, 15, 32
Tillæg 40, 41, 42
Tæthedsprøvning 19
Tørring 10

U

Udleveringsfaciliteter 26, 56
Urea 40, 41, 44

V

Vand 8, 9, 17, 19, 21, 22, 30, 31, 57
Vask og desinfektion 26
Vognmanden 26

Y

Ydelseskontrol 12
Yverhygiejne 22, 23
Yverprodukter 58
Yversundhed 24