

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 1 af 72

**Del I** Krav til Plus 1 og Plus 2 kyllinger  
 Produktion af konventionelle slagtekyllinger

**Del II** Krav til Plus 3 kyllinger  
 Produktion af økologisk og fritgående kyllinger

**Del III** Indfangning med maskine og transport af slagtekyllinger

**Del IIII** Håndindfangning og transport af slagtekyllinger

**Del IIIII** Fælles krav til slagtekyllingeproduktion samt indfangning og transport af slagtekyllinger.

### **Supplerende krav til produktion Plus kyllinger.**

**Produktion under plus 1.**

**Produktion under plus 2.**

**Produktion under plus 3.**

**Krav til Plus kylling produktion er supplerende krav til ACQP Produktstandardens krav, til henholdsvis del I og del II.**

**Under del I er det muligt for producenten at tilmelde sig ved audit til Plus 1 eller Plus 2**

**Under del II er det muligt for producenten at tilmelde sig ved audit til Plus 3**

#### **Introduktion**

- Del I**
- Kapitel 1. Klargøring og indretning af stald**
  - Kapitel 2. Strøelse**
  - Kapitel 3. Indsættelse af daggamle kyllinger/forrugede æg**
  - Kapitel 4. Sygdom, vaccination og medicinering**
  - Kapitel 5. Foder**
  - Kapitel 6. Dagligt tilsyn og pasning**
  - Kapitel 7. Levering til slagteri**
  - Kapitel 8. Rengøring og desinfektion**
  - Kapitel 9. Skadedyrsbekæmpelse**
  - Kapitel 10. Uddannelse og kompetence**
  - Kapitel 11. Miljøforhold**
  - Kapitel 12. Nødprocedurer**

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 2 af 72

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

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 3 af 72

## Bilag:

- BILAG 1: Flow for rengøring og desinfektion hos slagtekyllingeproducent
- BILAG 2: Flowdiagram for indfangning og transport af slagtekyllinger
- BILAG 3: Flowdiagram for rengøring og desinfektion af fangerudstyr
- BILAG 4: Krav til certificeringsorgan
- BILAG 5: Betingelser for at anvende ACQP produktstandard
- BILAG 6: Slagtekyllinger af langsommere voksende race
- BILAG 7: Vejledning til beregning af belægningsgraden ved kyllinger, der klækkes i stald
- BILAG 8: Vejledning til beregning af beplantningsarealet i folde til Plus 3 kyllinger
- BILAG 9: Omfang af grovfoder som miljøberigelse til Plus 2 og Plus 3 kyllinger
- BILAG 10: Forenklet kontrol - analyseparameter

## Introduktion

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

Producenten består af en landbrugsejendom med CHR-nummer / id-nummer hvor der er tilknyttet et eller flere kyllingehuse. Det er producentens ansvar at efterleve standardens krav til producenter.

Indfangningsfirmaet består af en juridisk enhed, hvor en navngivet person, som har det overordnede ansvar for et eller flere indfangningshold og hvor der er tilknyttet et eller flere værksteder til at foretage rengøring og vedligehold. På hvert indfangningshold er der udnævnt en fangeformand, som har det daglige ansvar for indfangningsholdene, og for at efterleve procedurerne, der som minimum lever op til standardens krav til indfangning. Indfangningsfirmaet står selv for at udforme procedurerne.

Transportfirmaet består af en juridisk enhed, hvor en navngivet person, som har det overordnede ansvar for en eller flere chauffører og de tilknyttede lastbiler. Chaufførerne har enkeltvis det daglige ansvar for og at efterleve procedurerne, der som minimum lever op til standardens krav til chauffører og transport. Transportfirmaet står selv for at udforme procedurerne.

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

## Ejerskab:

ACQP Produktstandard er ejet af Danpo A/S, Tykhøjvej 44, Farre, 7323 Give.

## Gyldighedsområde:

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

## Formål:

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 4 af 72

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

**Anvendelse:**

Certificeringsorganet skal være akkrediteret til produktcertificering ISO/IEC 17065:2015 med gyldighedsområdet ACQP. Akkrediteringsorganet skal have underskrevet IAFs eller EAs MLA (Multilateral Agreement) om produkt certificering.

ACQP Produktstandard er offentligt tilgængelig for virksomheder i Danmark. Betingelser for at anvende ACQP Produktstandard beskrives i bilag 5.

Yderligere oplysninger om ACQP Produktstandard: Danpo A/S, Tykhøjvej 44, Farre, 7323 Give.  
Telefon: 72115555

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 5 af 72

## DEL I

# Slagtekyllingeproduktion

### 1.1

Krav, som producenten auditeres efter:

- a) Producerer efter ACQP Del I
- b) Producerer efter ACQP Del I og Plus 1
- c) Producerer efter ACQP Del I og Plus 2

#### 1.1.1

ACQP godkendte producenter som er nye i Plus ordningen vil blive auditeret i plus kravene ved opstart.

### Krav til Plus 1.

#### 2.1

Alle slagtekyllinger skal være af en langsommere voksende race. Se bilag 6.

#### 2.2

Den gennemsnitlige belægningsgrad over tre på hinanden følgende flokke må ikke overstige 38 kg levende vægt pr. m<sup>2</sup> friareal. Belægningsgraden i det enkelte hold må på intet tidspunkt overstige 39 kg levende vægt pr. m<sup>2</sup> friareal. Se bilag 7.

#### 2.3

Den samlede dødelighed har i de seneste syv på hinanden følgende kontrollerede flokke fra et hus, hvor der ønskes en maksimal belægningsgrad på op til 38 kg levende vægt pr. m<sup>2</sup> friareal, været mindre end 1 pct. tillagt 0,06 pct. ganget med flokkens slagtealder i dage.

#### 2.4

Der må ikke være udført delslagtinger, hvor formålet med delslagtingen er at undgå at overstige den maksimalt tilladte belægningsgrad på 38,0 kg/m<sup>2</sup>.

#### 2.5

Scoren for trædepudesvidninger i en flok må højst være 41-80 i to på hinanden følgende flokke fra samme hus.

#### 2.6

Transporttiden til slagting må ikke overstige 6 timer. Transporttid defineres som den tid, fra lastbilen kører fra producenten til den ankommer til slagteriet for hvert enkelt læs. Indfangning, på- og aflæsning medregnes ikke.

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 6 af 72

## Krav til Plus 2.

Leveres der kyllinger efter Plus 2 skal man leve op til både Plus 1 og Plus 2 krav og ACQP krav. Dog er man fritaget for ACQP Produktstandardens krav Del. I punkt 1.2:

### 3.1

Slagtekyllingerne skal have grovfoder som miljøberigelse. Miljøberigelsen skal være permanent til stede i tilstrækkeligt omfang. Se bilag 9 om omfang af grovfoder.

### 3.2

Ved ren indendørsproduktion må den gennemsnitlige belægningsgrad over tre på hinanden følgende flokke ikke overstige 32 kg levende vægt pr. m<sup>2</sup> friareal. Belægningsgraden i det enkelte hold må på intet tidspunkt overstige 33 kg levende vægt pr. m<sup>2</sup> friareal. Se bilag 7

### 3.3

Ved produktion, hvor slagtekyllingerne har adgang til veranda eller udeareal, må den gennemsnitlige belægningsgrad indendørs over tre på hinanden følgende flokke ikke overstige 38 kg levende vægt pr. m<sup>2</sup>. Belægningsgraden i det enkelte hold må på intet tidspunkt overstige 39 kg levende vægt pr. m<sup>2</sup> friareal.

Verandaen medregnes ikke i indendørsarealet.

### 3.4

Ved brug af veranda eller udeareal, jf. punkt 3.3 ovenfor, skal veranda eller udeareal udgøre minimum 15 pct. af indendørsarealet. De sidste 10-12 dage af produktionen skal adgangen til verandaen eller udearealet være permanent i dagtimerne. Det er dog tilladt at lade kyllinger være indendørs uden adgang til veranda eller udeareal, hvis vejrlig kan være skadeligt for dyrenes sundhed eller velfærd, eller ved udbrud af eller mistanke om smitsomme husdyrsygdomme, hvor myndighederne kræver fugle indelukket. Eksempel: Hvis husets areal er 1000 m<sup>2</sup>, skal veranda eller udeareal være 150 m<sup>2</sup>.

### 3.5

Indeklimaet skal leve op til kravene:

- Ammoniakkoncentrationen (NH<sub>3</sub>) må ikke overstige 20 ppm og kuldioxidkoncentrationen (CO<sub>2</sub>) må ikke overstige 3.000 ppm målt i kyllingernes hovedhøjde.
- Indendørstemperaturen må højst være 3°C højere end udendørstemperaturen, når udendørstemperaturen er over 30° C i skyggen.
- Den gennemsnitlige relative luftfugtighed målt indenfor i huset i 48 timer må ikke overstige 70 pct., når udendørstemperaturen er under 10° C.

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 7 af 72

## Kapitel 1. Klargøring og indretning af stald

### 1.1

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

- Zoneopdeling for at bryde smitteveje (håndvask og desinfektion, holder til engangshandsker, afsprøjtning af mobiltelefon samt sko- og tøjskift).
- Ophæng af relevante skilte og procedurer både ud- og indvendigt (adgangs- og adfærdskrav, krav til producent ved antibiotikabehandling af besætningen, flugtvej samt adgang forbudt). Ophængte skilte og procedurer skal være forsynet med dato eller versionsnummer.
- Adgang forbudt skiltet ved indgangen skal være forsynet med CHR, mobil og hus nr.

#### 1.1.1

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

### 1.2

Producenten skal sikre at stalde der er udstyret med veranda har en indretning, der tager hensyn til følgende (der skal ses bort fra dette krav hvis der produceres under Plus 2):

- Støbt bund med kloakfløb.
- Sikret mod indtrængende skadedyr (verandaen skal være lukket uden brud på net og døre)
- Lemmene mellem stald og veranda skal være udført i isoleret materiale.
- Der udlægges en stribe grus/sand/hydratkalk eller andet foran port til verandaen

#### 1.2.1

Producenten skal sikre at der udføres logbog ved brug af veranda. Logbogen omfatter følgende ikke udtømmende liste:

- Kontrol af veranda før ibrugtagning i forhold til indtrængen af alt uvedkommende (personer og/eller skadedyr), der kan forårsage krydskontamination.
- Dato for desinfektion før ibrugtagning.
- Dato for ibrugtagning.
- Dato og begrundelse på de dage kyllinger ikke får adgang til verandaer efter ibrugtagning.

### 1.3

Ved besøg i ren zone, skal producenten sikre følgende:

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

### 1.4

Før indsættelse af kyllinger / forrugede æg, skal producenten sikre, at stalden er klargjort. Følgende skal være i styring for at sikre kyllingens velfærd:

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 8 af 72

- a) Staldtemperaturen skal være mellem 32,5-36,0° C og gulvtemperatur skal være minimum 31,5 °C
- b) Frisk vand og foder er tilgængelig (kun ved indsættelse af kyllinger)
- c) Ved udlægning, er strøelsen af egnet kvalitet
- d) Opbevaring af ekstra strøelse i stalden til hele produktionsperioden
- e) Minimering af risiko for krydskontaminering (brugsgenstande placeres i stalden inden indsættelse)
- f) Ved brug af grovfoder, skal dette placeres i stalden til brug i hele rotationen inden indsætning af daggamle kyllinger / forrugede æg

## 1.5

Producenten skal sikre, at luftfugtigheden og lufttemperaturen i stalden registreres.

### 1.5.1

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

### 1.5.2

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

## 1.6

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

### 1.6.1

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

### 1.7

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

### 1.8

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

### 1.9

Alle husene skal være udstyret med et indvendigt dysekøleanlæg.



		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 9 af 72

### 1.9.1

Krav til dysekøleanlægget:

- a) Skal være fastmonteret.
- b) Dyserne skal være jævnt fordelt i hele staldens længde.
- c) Automatisk fugtstyring.
- d) Anlægget skal kunne indstilles til en maksimal befugtning.

### 1.10

Der skal være en fodervægt og et vandur som kan registrere forbrug for hver stald.

### 1.11

Producenten skal sikre, at der ikke fodres med coccidiostatika-holdigt foder inden for tilbageholdelsestiden.

### 1.12

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

### 1.13

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

#### 1.13.1

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

#### 1.13.2

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

### 1.14

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

### 1.15

Producenten skal sikre, at der på bedriften er tilknyttet et nødstrømsanlæg, der ved strømsvigt som minimum kan dække bedriftens behov for drift af varmforsyningen, ventilationsanlæg, foderanlæg og

		Emne: <b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 10 af 72

lys i kyllingestaldene. Nødstrømsanlægget skal afprøves med fast frekvens i forhold til drivenheden (traktor/stationær brændstofmotor). Disse afprøvninger skal kunne dokumenteres.

1.16

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

## Kapitel 2. Strøelse

2.1

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

2.2

Producenten skal sikre, at strøelsen er af egnet kvalitet og fri for synlige imprægneringsmidler og svampe, samt uhensigtsmæssige fremmedlegemer. Strøelsestypen skal registreres og kvaliteten skal visuelt kontrolleres ved udlægning.

2.3

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

2.4

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

- a) Hjul på redskaber og kørende udstyr, der udelukkende anvendes til strøelseshåndtering, rengøres og desinficeres.
- b) Redskaber og kørende udstyr, der ligeledes anvendes til andet formål, rengøres og desinficeres.
- c) Strøvogn skal være fejret ren for strøelsesrester samt overdækket mellem rotationerne.
- d) Paller aldrig må komme i kontakt med staldens gulv, hvis strøelsen leveres på paller.
- e) Hvis man stiger af traktoren i forbindelse med udlægning af strøelsen i stalden, skal der foretages skift til rent fodtøj inden kontakt med staldgulvet.

2.5

Producenten skal sikre, at der udføres logbog i tilfælde af at strøvognen bruges til andet strøformål end ACQP godkendte kyllinger.

Logbogen omfatter følgende ikke udtømmende liste:

- a) Dato og sted for vask og desinfektion
- b) Anvendte midler

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 11 af 72

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

#### 3.1

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

#### 3.2

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

#### 3.3

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

##### 3.3.1

Ved indsættelse af forrugede æg skal producenten sikre følgende:

- Den aktuelle gulvtemperatur måles.
- Æggenes temperatur måles lige når æggene er afklimatiseret efter indsættelse.

#### 3.4

Producenten skal efter indsættelsen sikre følgende:

- Indstilling af klimaforhold samt anlæg til foder og vand i forhold til kyllingens størrelse
- Klimaforhold ved forrugede æg (æggetemperatur skal ligge mellem 98°F og 100°F, og i klækkefasen må temperaturen stige til over 100°F)
- Registrering af antal bakker, således det præcise antal modtagne æg kan beregnes.

##### 3.4.1

Producenten skal i klækkefasen sikre følgende via et skema, hvor disse punkter skal registreres:

- At der opmærkes og måles temperatur på 2 æg i hver bakke i 10 bakker i alt.
- At der måles æggetemperaturen mindst 3 gange om dagen, indtil 75 % af kyllingerne er ude.
- At der reageres aktivt i forhold til at anviste temperaturskala på den pågældende dag.
- At temperaturskalaen for den pågældende alder på æggene følges:
  - Dag 17-18: 98-98,5 °F
  - Dag 19: 98-99 °F
  - Dag 20: 99-99,5 °F
  - Dag 21: 100-103 °F
- At data fra hver måling (2 x 10 æg) samles og opdeles i nedenstående kategorier:
  - >100°F
  - 99-100°F

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 12 af 72

98-99°F

<98°F

### 3.5

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

## Kapitel 4. Sygdom, vaccination og medicinering

### 4.1

Bedriften (CHR-nr./ejendom id) skal være fri for andet fjerkræ end slagtekyllinger, der er omfattet af ACQP Produktstandard.

### 4.2

Producenten skal sikre, at al adgang af personale/besøgende til stald under drift udelukkende foregår gennem forrummet, at dør til forrum er låst, når der ikke er personale i stalden, samt at alle øvrige døre altid er låst under drift.

### 4.3

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

### 4.4

Producenten skal have nedskrevet en politik for behandling, krav og konsekvens for brugen af antimikrobielle stoffer.

Politiken skal mindst omhandle følgende ikke udtømmende liste.

- a) Politik om ikke benyttelse af Highest Priority Critically Important Antimicrobials (HPCIA) antibiotika
- b) Politik om ingen forebyggende behandling
- c) Politik for valg af dyrlæge

#### 4.4.1

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

#### 4.4.2

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

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 13 af 72

- a) Ordineringsseddel, behandlingsanvisning og tilbageholdelsesseddel skal underskrives af både producent og dyrlæge (kun ved medicinering)
- b) Dokumentation for overholdelse af tilbageholdelsestider (kun ved medicinering)

#### 4.4.3

Registrering af medicinering skal omfatte:

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

Registreringer skal gemmes jf. lovgivningen.

#### 4.4.4

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

#### 4.5

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

#### 4.6

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

### **Kapitel 5. Foder**

#### 5.1

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

#### 5.2

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

#### 5.3

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

- a) Opbevares således, at den forbliver af god kvalitet indtil rotationen, er afsluttet

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 14 af 72

- b) Være mærket med oplysninger i henhold til leveringseddelen

#### 5.4

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

- a) Siloanlæg, fodervægte inkl. rørføringer er tætte og afskærmet for skadedyr.
- b) Til- og frakørselsveje er kommunikeret til transportøren
- c) Aflæsning af foder foregår med bedriftens aflæsningsslange
- d) Skilt om regler for aflæsning af foder
- e) Siloplads er renholdt og anvendes ikke til anbringelse af gødning og døde dyr
- f) Silopladsen skal have en separat affaldsspand
- g) Silopladsen skal have et egnet opbevaringssted til foderprøver
- h) Opbevaring og håndtering af grovfoder

#### 5.5

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

##### 5.6.1

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

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

#### 5.7

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

#### 5.8

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

#### 5.9

Producenten skal sikre, at eget produceret korn opbevares i lukkede siloer.

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 15 af 72

## Kapitel 6. Dagligt tilsyn og pasning

### 6.1

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

- Antal destruerede æg
- Antal defekte kyllinger

### 6.2

Producenten skal sikre følgende:

- Forrugede æg bliver tilset mindst 3 gange i døgnet
- Kyllinger skal tilses mindst 2 gange i døgnet. Den ene gang skal være en inspektionsrunde, hvor alle kyllinger tilses

#### 6.2.1

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

### 6.3

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

- Syge, misdannede og utrivelige kyllinger aflives
- Døde kyllinger indsamles
- Den hyppigste aflivningsårsag noteres

#### 6.3.1

Producenten skal sikre, at kyllinger og æg aflives på en human måde gasning ved CO<sub>2</sub>/CO eller ved at halshvirvlerne brydes med et raskt tag, uden halshuden brister). Hvis der anvendes gasning, skal der foreligge en procedure herfor.

#### 6.3.2

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

#### 6.3.3

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

### 6.4

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

### 6.5

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

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 16 af 72

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

#### 6.6

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

#### 6.7

Producenten skal sikre, at der udtages gødningsprøver til analyse for Salmonella:

A sokker tidligst 21 dage før slagtning.

B-sokker tidligst 10 dage før slagtning, og minimum 5 dage efter A-sokkerne. Der skal anvendes internationalt anerkendte analysemetoder. Laboratoriet skal være akkrediteret til at udføre analysen.

##### 6.7.1

Producenten skal ved indsætning af forrugede æg sikre, at der indsendes svab til analyse for salmonella af blommen fra æg, der er repræsentative for de æg, der indsættes i stalden.

#### 6.8

Producenten skal sikre, at alle kyllinger har adgang til foder, der passer til deres alder og vægt.

Ligeledes skal kyllingerne have fri adgang til rent friskt drikkevand, som minimum i de lyse timer jf. lysprogram.

##### 6.8.1

Producenten skal sikre, at der foretages en vejning (håndvejning eller vejning på staldvægt) og registrering af kyllingens gennemsnitsvægt. Gennemsnitsvejningen skal foretages og registreres inden kyllingerne er 14 dage.

#### 6.9

Producenten skal sikre, at der laves mikrobiologisk analyse af drikkevandet på bedriften mindst 1 gang årligt. Drikkevandsprøven skal udtages i det sidste forrum på vandledningsnettet på bedriften. Der skal anvendes internationalt anerkendte testmetoder.

6.9.1 Bedrifter med egen boring skal som minimum testes hvert 5 år og efterleve kravene i en ”Forenklet kontrol” – se bilag 10

##### 6.9.2

I tilfælde af, at vandanalyserne fra offentlig vandforsyning overskrider lovgivningsgrænser eller bedrifter med egen boring overskrider kravene i en forenklet kontrol (bilag 10), skal der igangsættes



		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 17 af 72

aktioner samt laves opfølgende prøver indtil resultatet er tilfredsstillende. Alle resultater fra vandanalyser skal dokumenteres.

## 6.10

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

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

Denne registrering skal indeholde staldnummer, holdnummer og dato.

### 6.10.1

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

## Kapitel 7. Levering til slagteri

### 7.1

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

- a) Kyllinglevering
- b) Foderlevering
- c) Affaldsafhentning
- d) Indfangning

### 7.2

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

#### 7.2.1

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

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

### 7.3

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 18 af 72

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

#### 7.4

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

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

#### 7.41

Producenten skal sikre kyllingernes transportegnethed, herunder kontakte slagteriet, hvis der skulle være udfordringer med kyllingeflokken.

#### 7.5

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

#### 7.6

Indfangnings- og transportørfirmaer skal være certificeret jf. kravene i del III eller Del IIII i ACQP Produktstandard.

#### 7.6.1

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

- a) ved indfangningsporten
- b) på alle gavlventilatorer.
- c) Alle indsugningsventiler (kan man separat lukke ikke lysafskærmede indsugningsventiler accepteres dette som lysafskærmning)
- d) Under alle udsugnings- og indsugningskorstene

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

#### 7.7

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

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

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 19 af 72

## Kapitel 8. Rengøring og desinfektion

### 8.1

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

#### 8.1.1

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

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

### 8.2

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

### 8.3

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

#### 8.3.1

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

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

#### 8.3.2

Såfremt køledyseanlægget skal bruges i den efterfølgende rotation, skal anlægget også rengøres og desinficeres.

#### 8.3.3

Udstyr (rygsprøjten) til at vaccinere med skal rengøres før og efter brug, samt opbevares hygiejnisk forsvarligt.

### 8.4

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 20 af 72

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

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

#### 8.4.1

Ved brud på hygiejnebarrieren under produktionsperioden skal producenten sikre, at inventar og udstyr, der bringes ind i ren zone rengøres og desinficeres inden introduktion. Dog betragtes åbning af lemme til folden, hvis der produceres under Plus 2. betragtes ikke som brud på hygiejnebarrieren.

#### 8.5

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

#### 8.6

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

#### 8.6.1

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

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

### **Kapitel 9. Skadedyrsbekæmpelse**

#### 9.1

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

- a) Tagrender er rene og funktionsdygtige
- b) Der udlægges en stribe grus/sand/hydratkalk eller andet foran porte til kyllingestalden, der kan vise evt. skadedyrsaktivitet
- c) Afløb og kloakker er tildækkede
- d) Fjernelse og forebyggelse af fuglereder
- e) Zone 3 meter fra stalden er renholdt og fri for træer og buske samt anvendes ikke til opbevaring.

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 21 af 72

- f) Zone 1 meter fra stalden er fri for vegetation og er veldrænet og belagt med beton, asfalt, søsten, rene muslingskaller eller ral/småsten.
- g) Areal mellem tætliggende stalde anvendes ikke til afgræsning af husdyr

## 9.2

Skadedyrsbekæmpelsen skal udføres af et autoriseret firma.

### 9.2.1

Producenten skal sikre følgende i forhold til skadedyrsbekæmpelsen:

- a) At der foreligger en oversigt over placering af skadedyrskasser på bedriften
- b) At skadedyrskasserne er nummererede
- c) Alle skadedyrskasserne skal som minimum indeholde 2 smækfælder, en til mus og en til rotter, samt en springs-/giftblok
- d) Ved aktivitet af mus/rotter indendørs (forrum, vægtrum, ved strølesopbevaring m.m.) skal der iværksættes bekæmpelse.
- e) At der foreligger en inspektionsrapport fra hvert besøg
- f) At producenten tager aktion på eventuelle bemærkninger i inspektionsrapporterne
- g) At skadedyrskasserne kontrolleres minimum 6 gange ud over hele året med fokus på perioden fra august til april

### 9.2.2

Producenten skal stille krav til indholdet i inspektionsrapporten. Rapporten skal som minimum indeholde følgende:

- a) Ved eventuel aktivitet beskrives nummeret på skadedyrskassen samt art af skadedyr.
- b) Ved konstatering af aktivitet af mus/rotter skal der foreligge en beskrivelse af hvilke tiltag der er iværksat
- c) Kontrol af den passive sikring. Eksempler på dette: åbne kloakker, huller i vægge, uønskede gemmesteder for skadedyr osv.

### 9.2.3

Producenten skal sikre en skadedyrsbekæmpelse i forbindelse med fodervægten:

- a) Der skal være en Tin Cat og denne må gerne suppleres med andre bekæmpelsesformer (disse må serviceres af producenten selv og kræver ikke skitsetegning)
- b) Tilsyn skal dokumenteres en gang pr. rotation

## Kapitel 10. Uddannelse og kompetence

### 10.1

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 22 af 72

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

#### 10.2

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

#### 10.3

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

##### 10.3.1

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

#### 10.4

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

## Kapitel 11. Miljøforhold

### 11.1

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

## Kapitel 12. Nødprocedurer

### 12.1

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

- a) Salmonella
- b) Ekstreme dødsfald
- c) Strøm- eller ventilationssvigt
- d) Vandforsyningsvigt
- e) Varmeforsyningsvigt

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 23 af 72

- f) For lav lufttemperatur
- g) For høj lufttemperatur
- h) Fodermangel
- i) Brand

Alle kritiske hændelser skal registreres.

## 12.2

Producenten skal sikre, at slagteri informeres i tilfælde af:

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

## 12.3

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

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 24 af 72

## DEL II

# Produktion af økologisk og fritgående kyllinger

### 1.1

Krav, som producenten auditeres efter:

- a) Producerer efter ACQP Del II
- b) Producerer efter ACQP Del II og Plus 3

#### 1.1.1

ACQP godkendte producenter som er nye i Plus ordningen vil blive auditeret i plus kravene ved opstart.

### Krav til Plus 3.

#### 2.1

Alle slagtekyllinger skal være af en langsommere voksende race. Se bilag 6.

#### 2.2

Den gennemsnitlige belægningsgrad over tre på hinanden følgende flokke må ikke overstige 27,5 kg levende vægt pr. m<sup>2</sup> friareal. Belægningsgraden i det enkelte hold må på intet tidspunkt overstige 28,5 kg levende vægt pr. m<sup>2</sup> friareal. Se bilag 7. En eventuel veranda medregnes ikke i indendørsarealet.

#### 2.3

Den samlede dødelighed har i de seneste syv på hinanden følgende kontrollerede flokke fra et hus, hvor der ønskes en maksimal belægningsgrad på op til 27,5 kg levende vægt pr. m<sup>2</sup> friareal, været mindre end 1 pct. tillagt 0,06 pct. ganget med flokkens slagtealder i dage.

#### 2.4

Der må ikke udføres delslagtinger, hvor formålet med delslagtingen er at undgå at overstige den maksimalt tilladte belægningsgrad på 27,5 kg/m<sup>2</sup>

#### 2.5

Scoren for trædepudesvidninger i en flok må højst være 41-80 i to på hinanden følgende flokke fra samme hus.

#### 2.6

Transporttiden til slagting må ikke overstige 6 timer (eksklusiv indfangning, på- og aflæsning). Transporttid defineres som den tid, fra lastbilen kører fra producenten til den ankommer til slagteriet for hvert enkelt læs. Indfangning, på- og aflæsning medregnes ikke.



		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 25 af 72

## 2.7

Slagtekyllingerne skal have grovfoder som miljøberigelse. Miljøberigelse skal være permanent til stede i tilstrækkeligt omfang. Se bilag 9 om omfang af grovfoder.

## 2.8

Ved brug af veranda eller udeareal jf. punkt 3.3 Plus 2, skal veranda eller udeareal udgøre minimum 15 pct. af indendørsarealet. De sidste 10–12 dage af produktionen skal adgangen til verandaen eller udearealet være permanent i dagtimerne. Det er dog tilladt at lade kyllinger være indendørs uden adgang til veranda eller udeareal, hvis vejrliget kan være skadeligt for dyrenes sundhed eller velfærd, eller ved udbrud af eller mistanke om smitsomme husdyrsygdomme, hvor myndighederne kræver fugle indelukket.

Eksempel: Hvis husets areal er 1000 m<sup>2</sup>, skal veranda eller udeareal være 150 m<sup>2</sup>.

## 2.9

Indeklimaet skal leve op til kravet, der gælder for produktion af slagtekyllinger på over 33 kg levende vægt pr. m<sup>2</sup> friareal, jf. lov om hold af slagtekyllinger.

## 2.10

Udeareal skal udgøre mindst 1 m<sup>2</sup> pr. slagtekylling. Mindst 25 pct. af minimumsarealkravet for udearealet skal være dækket af vegetation, heraf mindst 18 procentpoint beplantning med buske og/eller træer og mindst 7 procentpoint med bunddække. Der må højst være 15m fra huset til den første beplantning af buske og/eller træer. For den beplantede del af arealet må der højst være 15m mellem buske og/eller træer. Vegetationskravet skal som minimum være opfyldt i den del af udearealet, der ligger tættest på udgangshullerne. Se beregningsmodel i bilag 8.

# Kapitel 1. Klargøring og indretning af stald

## 1.1

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

- Zoneopdeling for at bryde smitteveje (håndvask og desinfektion, holder til engangshandsker, afsprøjtning af mobiltelefon samt sko- og tøjskift).
- Ophæng af relevante skilte og procedurer både ud- og indvendigt (adgangs- og adfærdskrav, krav til producent ved antibiotikabehandling af besætningen, flugtvej samt adgang forbudt). Ophængte skilte og procedurer skal være forsynet med dato eller versionsnummer.
- Adgang forbudt skiltet ved indgangen skal være forsynet med CHR, mobil og hus nr.

### 1.1.1

Ophæng vedrørende antibiotikabehandling af kyllinger skal indeholde følgende krav:

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 26 af 72

Producenten skal have nedskrevet en politik for behandling, krav og konsekvens for brugen af antimikrobielle stoffer.

Politiken skal mindst omhandle følgende ikke udtømmende liste.

- a) Politik om ikke benyttelse af Highest Priority Critically Important Antimicrobials (HPCIA) antibiotika
- b) Politik om ingen forebyggende behandling
- c) Politik for valg af dyrlæge

### 1.2

Ved besøg i stalde og folde, skal producenten sikre følgende:

- e) Overholdelse af karantænerogler for ind- & udland
- f) Overholdelse af karantænerogler for anmeldtepligtige sygdomme jf. lovkrav
- g) Vurdering af andre smitterelevante forhold
- h) Besøgende skal registreres

### 1.3

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

Følgende skal være i styring for at sikre kyllingens velfærd:

- a) Staldtemperaturen skal være mellem 32,5-36,0°C og gulvtemperatur skal være minimum 31,5°C
- b) Frisk vand og foder er tilgængelig (kun ved indsættelse af kyllinger)
- c) Ved udlægning, er strøelsen af egnet kvalitet
- d) Opbevaring af ekstra strøelse i stalden til hele produktionsperioden
- e) Minimering af risiko for krydskontaminering (brugsgenstande placeres i stalden inden indsættelse)

### 1.4

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

#### 1.4.1

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

### 1.5

Alle husene skal være udstyret med et automatisk styret varmeanlæg. Dette skal kunne regulere temperatur.

#### 1.5.1

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

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 27 af 72

### 1.5.2

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

### 1.5.3

Producenten skal sikre, at hver stald har et ventilationsanlæg, der som minimum er dimensioneret til at yde 50 m<sup>3</sup> pr. time pr. m<sup>2</sup> produktionsareal (eksklusiv varmeveksler).

### 1.6

Producenten skal sikre, at der ikke fodres med coccidiostatika-holdigt foder inden for tilbageholdelsestiden.

### 1.7

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

#### 1.7.1

Der skal være en fodervægt og et vandur som kan registrere forbrug for staldene. Fodervægten skal kontrolleres en gang om året, således det sikres, at den korrekte mængde udvejes. Kontrolvejningen skal dokumenteres. Ved afvigelser over 2 % skal leverandøren kontaktes.

#### 1.7.2

Startstalder skal også have mulighed for at registrere foderforbruget enten via fodervægt eller på anden vis, således der kan beregnes det aktuelle foderforbrug pr. kylling.

#### 1.7.3

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

### 1.8

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

#### 1.8.1

Længste mørkeperioden skal være dokumenteret og være mindst 8 timer sammenhængen

#### 1.8.2

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

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 28 af 72

### 1.9

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

### 1.10

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

### 1.11

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

### 1.12

Producenten skal sikre, at folde og udgangs lemme levere op til følgende ikke udtømmende liste

- a) Der er sikret mod rovdyr (i form af indhegning)

### 1.13

Verandaer skal være udstyret med funktionsdygtige tagrender, som leder regnvandet væk fra arealet foran udgangshullerne.

## Kapitel 2. Strøelse

### 2.1

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

### 2.2

Producenten skal sikre, at strøelsen er af egnet kvalitet og fri for synlige imprægneringsmidler og svampe, samt uhensigtsmæssige fremmedlegemer. Strøelsestypen skal registreres og kvaliteten skal visuelt kontrolleres ved udlægning.

### 2.3

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

### 2.4

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 29 af 72

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

- a) Hjul på redskaber og kørende udstyr, der anvendes til strøleseshåndtering, rengøres og desinficeres.
- b) Redskaber og kørende udstyr, der ligeledes anvendes til andet formål, rengøres og desinficeres.
- c) Strøvogn skal være fejret ren for strølesesrester samt overdækket mellem rotationerne
- d) Paller aldrig må komme i kontakt med staldens gulv, hvis strøelsen leveres på paller
- e) Hvis man stiger af traktoren i forbindelse med udlægning af strøelsen i stalden, skal der foretages skift til rent fodtøj inden kontakt med staldgulvet.

## 2.5

Producenten skal sikre, at der udføres logbog i tilfælde af at strøvognen bruges til andet strøformål end ACQP godkendte kyllinger.

Logbogen omfatter følgende ikke udtømmende liste:

- a) Dato og sted for vask og desinfektion
- b) Anvendte midler

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

### 3.1

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

### 3.2

Producenten skal sikre, at belægningen i stalden planlægges og overholdes, at belægningsgraden er:

- a) maksimum 21 kg/m<sup>2</sup> for Økologisk kyllinger
- b) maksimum 27,5 kg/m<sup>2</sup> for Fritgående kyllinger

### 3.3

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

#### 3.3.1

Ved indsættelse af forrugede æg skal producenten sikre følgende:

- a) Den aktuelle gulvtemperatur måles.
- b) Æggenes temperatur måles lige efter indsættelse.

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 30 af 72

### 3.4

Producenten skal efter indsættelsen sikre følgende:

- Indstilling af klimaforhold samt anlæg til foder og vand i forhold til kyllingens størrelse
- Klimaforhold ved forrugede æg (æggetemperatur skal ligge mellem eller 98 F – 100 F, og i klækkefasen må temperaturen stige til over 100°F).
- Registrering af antal bakker, således det præcise antal modtagne æg kan beregnes.

#### 3.4.1

Producenten skal i klækkefasen sikre følgende via et skema, hvor disse punkter skal registreres:

- At der opmærkes og måles temperatur på 2 æg i hver bakke i 10 bakker i alt.
- At der måles æggetemperaturen mindst 3 gange om dagen, indtil 75 % af kyllingerne er ude.
- At der reageres aktivt i forhold til at anviste temperaturskala på den pågældende dag.
- At temperaturskalaen for den pågældende alder på æggene følges:
  - Dag 17-18: 98-98,5 °F
  - Dag 19: 98-99 °F
  - Dag 20: 99-99,5 °F
  - Dag 21: 100-103 °F
- At data fra hver måling (2 x 10 æg) samles og opdeles i nedenstående kategorier:
  - >100°F
  - 99-100°F
  - 98-99°F
  - <98°F

### 3.5

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

## Kapitel 4. Sygdom, vaccination og medicinering

### 4.1

Bedriften (CHR-nr./ejendom id) skal være fri for andet fjerkræ end slagtekyllinger, der er omfattet af ACQP Produktstandard.

### 4.2

Producenten skal sikre, at al adgang af personale/besøgende til stald under drift udelukkende foregår gennem forrummet, og at dør til forrum er låst, når der ikke er personale i stalden, samt at alle øvrige døre altid er låst. En stald i drift er perioden fra desinfektion og til kyllingerne er slagtet.

### 4.3

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 31 af 72

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

#### 4.4

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

#### 4.5

Producenten skal have nedskrevet en politik for behandling, krav og konsekvens for brugen af antimikrobielle stoffer.

Politiken skal mindst omhandle følgende ikke udtømmende liste.

- a) Politik om ikke benyttelse af Highest Priority Critically Important Antimicrobials (HPCIA) antibiotika
- b) Politik om ingen forebyggende behandling
- c) Politik for valg af dyrlæge

##### 4.5.1

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

##### 4.5.2

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

- a) Benyttelse af dyrlæge efter slagteriets retningslinjer
- b) Ordineringsseddel, behandlingsanvisning og tilbageholdelsessedel skal underskrives af både producent og dyrlæge (kun ved medicinering)
- c) Dokumentation for overholdelse af tilbageholdelsestider (kun ved medicinering)

##### 4.5.3

Registrering af medicinering skal omfatte:

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

Registreringer skal gemmes jf. lovgivningen.

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 32 af 72

#### 4.5.4

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

#### 4.6

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

#### 4.7

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

### **Kapitel 5. Foder**

#### 5.1

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

#### 5.2

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

#### 5.3

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

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

#### 5.4

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

- a) Siloanlæg, fodervægte inkl. rørføringer er tætte og afskærmet for skadedyr
- b) Til- og frakørselsveje er kommunikeret til transportøren
- c) Aflæsning af foder foregår med bedriftens aflæsningslange
- d) Skilt om regler for aflæsning af foder
- e) Siloplads er renholdt og anvendes ikke til anbringelse af gødning og døde dyr
- f) Silopladsen skal have en separat affaldsspand
- g) Silopladsen skal have et egnet opbevaringssted til foderprøver
- h) Opbevaring og håndtering af grovfoder



		Emne: <b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 33 af 72

## 5.5

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

### 5.5.1

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

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

## 5.6

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

## 5.7

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

## 5.8

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

## **Kapitel 6. Dagligt tilsyn og pasning**

### 6.1

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

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

### 6.2

Producenten skal sikre følgende:

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

#### 6.2.1

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

		Emne: <b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 34 af 72

### 6.3

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

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

#### 6.3.1

Producenten skal sikre, at kyllinger og æg aflives på en human måde (gasning ved CO<sub>2</sub>/CO eller ved at halshvirvlerne brydes med et raskt tag, uden halshuden brister). Hvis der anvendes gasning, skal der foreligge en procedure herfor.

#### 6.3.2

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

#### 6.3.3

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

### 6.4

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

### 6.5

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

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

### 6.6

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

### 6.7

Producenten skal sikre, at der udtages gødningsprøver til analyse for Salmonella.

A-sokker tidligst 21 dage før slagtning.

B-sokker tidligst 10 dage før slagtning, og minimum 5 dage efter A-sokkerne. Der skal anvendes internationalt anerkendte analysemetoder. Laboratoriet skal være akkrediteret til at udføre analysen.

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 35 af 72

#### 6.7.1

Producenten skal ved indsætning af forrugede æg sikre, at der indsendes svab til analyse for salmonella af blommen fra æg, der er repræsentative for de æg, der indsættes i stalden.

#### 6.8

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

#### 6.8.1

Producenten skal sikre, at der foretages en vejning (håndvejning eller vejning på staldvægt) og registrering af kyllingens gennemsnitsvægt. Gennemsnitsvejningen skal foretages og registreres inden kyllingerne er 14 dage.

#### 6.8.2

Producenten skal ugentligt have en dialog med slagteriet om det aktuelle foderforbrug og kyllingernes vægt, således muligheden for at ramme den korrekte målvægt på slagtetidspunktet optimeres. Som minimum fra når kyllingerne er 4 uger gamle.

#### 6.9

Bedrifter med egen boring skal som minimum testes hvert 5 år og efterleve kravene i en ”Forenklet kontrol” – se bilag 10

#### 6.9.1

I tilfælde af, at vandanalyserne fra offentlig vandforsyning overskrider lovgivningsgrænser eller bedrifter med egen boring overskrider kravene i en forenklet kontrol (bilag 10), skal der igangsættes aktioner samt laves opfølgende prøver indtil resultatet er tilfredsstillende. Alle resultater fra vandanalyser skal dokumenteres.

#### 6.10

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

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

Denne registrering skal indeholde staldnummer, holdnummer og dato.

#### 6.10.1

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

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 36 af 72

## Kapitel 7. Levering til slagteri

### 7.1

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

- a) Kyllingelevering
- b) Foderlevering
- c) Affaldsafhentning
- d) Indfangning

#### 7.1.1

Producenten skal sikre kyllingernes transportegnethed, herunder kontakte slagteriet, hvis der skulle være udfordringer med kyllingeflokken.

### 7.2

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

#### 7.2.1

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

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

### 7.3

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

### 7.3

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

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

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 37 af 72

- f) Overholdelse af tilbageholdelsestider
- g) Foderleverancer

#### 7.4

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

#### 7.5

Indfangnings- og transportørfirmaer skal være certificeret jf. kravene i del III eller Del IIII ACQP Produktstandard.

##### 7.5.1

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

#### 7.6

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

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

##### 7.6.1

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

- a) Ved indfangningsporten
- b) På alle gavlventilatorer.
- c) Alle indsugningsventiler (kan man separat lukke ikke lysafskærmede indsugningsventiler accepteres dette som lysafskærmning)
- d) Under alle udsugnings- og indsugningskorstene
- e) Foran alle vinduer

## Kapitel 8. Rengøring og desinfektion

### 8.1

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

#### 8.1.1

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

- a) Stald

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 38 af 72

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

## 8.2

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

## 8.3

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

### 8.3.1

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

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

### 8.3.2

Såfremt køledyseanlægget skal bruges i den efterfølgende rotation, skal anlægget også rengøres og desinficeres.

### 8.3.3

Udstyr (rygsprøjten) til at vaccinere med skal rengøres før og efter brug, samt opbevares hygiejnisk forsvarligt.

## 8.4

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

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

### 8.4.1

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 39 af 72

Ved brud på hygiejnebarrieren under produktionsperioden skal producenten sikre, at inventar og udstyr, der bringes ind i stalden rengøres og desinficeres inden introduktion. Dog betragtes åbning af lemme med adgang til folde ikke som brud på hygiejnebarrieren.

## 8.5

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

## Kapitel 9. Skadedyrsbekæmpelse

### 9.1

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

- a) Tagrender er rene og funktionsdygtige
- b) Afløb og kloakker er tildækkede
- c) Fjernelse og forebyggelse af fuglereder
- d) Der udlægges en stribe grus/sand/hydratkalk eller andet foran porte til kyllingestalden, der kan vise evt. skadedyrsaktivitet
- e) Areal mellem tætliggende stalde anvendes ikke til afgræsning af husdyr (ACQP godkendte kyllinger er undtaget)
- f) Zone 3 meter fra stalden er renholdt og fri for træer og buske samt anvendes ikke til opbevaring.

### 9.2

Skadedyrsbekæmpelsen skal udføres af et autoriseret firma.

#### 9.2.1

Producenten skal sikre følgende i forhold til skadedyrsbekæmpelsen:

- a) At der foreligger en oversigt over placering af skadedyrskasser på bedriften
- b) At skadedyrskasserne er nummererede
- c) Alle skadedyrskasserne som minimum indeholder en sporings-/giftblok
- d) Ved aktivitet af mus/rotter indendørs (forrum, vægtrum, ved strøelses opbevaring m.m.) skal der iværksættes bekæmpelse.
- e) At der foreligger en inspektionsrapport fra hvert besøg
- h) At producenten tager action på eventuelle bemærkninger i inspektionsrapporterne
- f) At skadedyrskasserne kontrolleres minimum 6 gange ud over hele året med fokus på perioden fra august til april

#### 9.2.2

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 40 af 72

Producenten skal stille krav til indholdet i inspektionsrapporten. Rapporten skal som min. indeholde følgende:

- a) Ved eventuel aktivitet beskrives nummeret på skadedyrskassen samt art af skadedyr
- b) Ved konstatering af aktivitet af mus/rotter, skal der foreligge en beskrivelse af hvilke tiltag der er iværksat
- c) Kontrol af den passive sikring. Eksempler på dette: åbne kloakker, huller i vægge, uønskede gemmesteder for skadedyr osv.

### 9.2.3

Producenten skal sikre en skadedyrsbekæmpelse i forbindelse med fodervægten:

- a) Der skal være en Tin Cat og denne må gerne suppleres med andre bekæmpelsesformer (disse må serviceres af producenten selv og kræver ikke skitsetegning)
- b) Tilsyn skal dokumenteres en gang pr. rotation

## Kapitel 10. Uddannelse og kompetence

### 10.1

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

### 10.2

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

### 10.3

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

#### 10.3.1

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

### 10.4

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



		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 41 af 72

## Kapitel 11. Miljøforhold

### 11.1

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

## Kapitel 12. Nødprocedurer

### 12.1

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

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

Alle kritiske hændelser skal registreres.

### 12.2

Producenten skal sikre, at slagteri informeres i tilfælde af:

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

### 12.3

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

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 42 af 72

## Del III

# Indfangning med maskine og transport af slagtekyllinger

### Kapitel 1. Overblik

#### 1.1

Indfangningsfirmaet og Transportfirmaet skal sikre, at der foreligger dokumenterede procedurer for alle steps i flowdiagram for indfangning og transport. (Bilag 2 og 3)

### Kapitel 2. Ankomst til stald og parkering

#### 2.1

Der skal være en Fangeformanden for hvert indfangningshold under indfangningen. Fangeformanden skal enten kunne tale det nationale sprog, eller som minimum engelsk.

#### 2.1.2

Fangeformanden skal have en form for markering som synliggør at han er fangeformanden.

#### 2.2

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

#### 2.3

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

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

#### 2.4

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

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

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 43 af 72

#### 2.4.1

Fangeformanden skal sikre, at ovenstående anvisninger følges.

#### 2.5

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

#### 2.6

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

#### 2.7

Ved delslagting skal fangeformanden sikre at producenten overholder, i forhold til pkt. 7.7 (Del I) og 7.6 (Del II).

#### 2.8

Fangeformanden skal sikre, at der foretages en kontrol inden opstart af, at:

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

Uregelmæssigheder skal registreres.

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

#### 3.1

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

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

Kontrollen dokumenteres.

##### 3.1.1

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

##### 3.1.2

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 44 af 72

Chaufføren skal sikre, at kørselsforhold, der kan have væsentlig indflydelse på dyrevelfærden under læsning, er udbedret inden læsningen påbegyndes.

## Kapitel 4. Indfangning af kyllinger

### 4.1

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

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

#### 4.1.1

Fangeformanden skal sikre, at hastigheden på båndet og fangehovedet skal kontrolleres ca. 30 minutter efter indfangningsopstart, enten manuelt eller automatisk via indbygget måler.

Ved automatisk måling skal der også være et for fangeformanden synligt speedometer som måler hastigheden.

#### 4.1.2

Speedometer og udstyr, der anvendes til måling af båndhastighed, skal kalibreres med en fast frekvens. Kalibreringen skal dokumenteres af fangeformanden.

### 4.2

Fangeformanden skal sikre, at læsning af kyllinger i transportkasser/moduler foregår på det af producenten anviste sted.

#### 4.2.1

Fangeformanden skal sikre, at anvendte transportkasser / moduler ikke inficeres under indfangningsprocessen (placering på støbt forplads eller i stald).

### 4.3

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

### 4.4

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

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

#### 4.4.1

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

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 45 af 72

#### 4.4.2

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

#### 4.5

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

##### 4.5.1

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

#### 4.6

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

- a) Dato for indfangning
- b) Stald nummer
- c) Start- og sluttidspunkt for indfangning pr. stald
- d) Navn på fangeformand samt fangere
- e) Fangehold nummer
- f) Fangemaskine nummer
- g) Lysafskærmning ok
- h) Båndhastighed efter ca. 30 minutter
- i) Anslået kyllingevægt
- j) Antal selvdøde i stalden, og aflivede kyllinger i forbindelse med indfangning
- k) Producent navn og CHR-nummer
- l) Unormale forhold, der observeres i og omkring stalden inden indfangning påbegyndes.

#### 4.7

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

## Kapitel 5. Transport til slagteri

### 5.1

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

### 5.2

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 46 af 72

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

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

#### 5.2.1

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

#### 5.2.2

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

#### 5.2.3

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

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

### 6.1

Chaufføren skal have kendskab til procedurerne der sikrer, at dyrevelfærden opretholdes ved ankomst til slagteriet. Herunder

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

#### 6.1.1

Ved ankomst skal chaufføren have procedure sikre, at følgende registreres:

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

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 47 af 72

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

### Krav til administrativ audit af indfangning- og transportfirmaet.

Der skal foretages en audit på værkstedet hvor rengøring og vedligehold foretages. Det er ikke et krav at denne audit foretages samme dag som indfangningsaudit foretages. Værkstedet er en enhed under indfangningsfirmaet.

#### 7.1

Den ansvarlige for rengøring og desinfektion skal have kendskab til og følge det overordnede flowdiagram med tilhørende procedurer for disse processer for fangeudstyr. Se bilag 3.

##### 7.1.1

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

##### 7.1.2

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

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

#### 7.2

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

#### 7.3

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

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

##### 7.3.1

Den ansvarlige for rengøring og vedligehold af fangeudstyr skal sikre, at gummifingre altid overholder de mål, der fremgår af vejledningen i indfangningshåndbogen.

#### 7.4

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 48 af 72

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

#### 7.5

Der skal kunne fremvises en tjekliste for mandskabsvogn som bruges af fangeholdet og lastbil samt truck der bruges af Chaufføren, tjeklisten skal have dato og tidspunkt som dokumenterer at udstyret er rengjort mellem besøg på forskellige bedrifter:

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

Ansvar for den udvendige rengøring af køretøjer påhviler slagteriet, skal ikke dokumenteres.

#### 7.5.1

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

- a) Chaufføren skal kontrollere rengøringen af lastbil og trailer inden han kører ud til producenten

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

### **Krav til administrativ audit af indfangningsfirmaet og transportfirmaet.**

#### 8.1

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

#### 8.2

Der skal foreligge en procedure for, hvorledes det sikres at midlertidigt og nyansat personale skal agere under ansvar af en defineret uddannet fastansat.

#### 8.2.1

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

#### 8.2.2

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



		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 49 af 72

## Del III

# Håndindfangning og transport af slagtekyllinger

### Kapitel 1. Overblik

#### 1.1

Indfangningsfirmaet og Transportfirmaet skal sikre, at der foreligger dokumenterede procedurer for alle steps i flowdiagram for indfangning og transport. Se bilag 2 og 3.

### Kapitel 2. Ankomst til stald og parkering

#### 2.1

Der skal være en fangeformand for hvert indfangningshold under indfangningen. Fangeformanden skal enten kunne tale det nationale sprog, eller som minimum engelsk.

#### 2.1.2

Fangeformanden skal have en form for markering som synliggør at han er fangeformanden.

#### 2.2

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

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

#### 2.3

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

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

#### 2.3.1

Fangeformanden skal sikre, at ovenstående anvisninger følges.

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 50 af 72

#### 2.4

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

#### 2.5

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

#### 2.6

Ved delslagting skal fangeformanden sikre at producenten overholder, i forhold til pkt. 7.7 (Del I) og 7.6 (Del II)

#### 2.7

Fangeformanden skal sikre, at der foretages en kontrol inden opstart af, at:

- a) Trucken er visuelt ren
- b) At mandskab har rent tøj og fodtøj

Uregelmæssigheder skal registreres.

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

#### 3.1

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

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

Kontrollen dokumenteres.

##### 3.1.1

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

##### 3.1.2

Chaufføren skal sikre, at kørselsforhold, der kan have væsentlig indflydelse på dyrevelfærden under læsning, er udbedret inden læsningen påbegyndes.

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 51 af 72

## Kapitel 4. Indfangning af kyllinger

### 4.1

Fangeformanden skal sikre den bedst mulig dyrevældfærden under indfangningen.

### 4.2

Fangeformanden skal sikre, at læsning af kyllinger i transportkasser / moduler foregår på det af producenten anviste sted.

### 4.3

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

### 4.4

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

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

#### 4.4.1

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

#### 4.4.2

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

### 4.5

Fangeformanden skal sikre, at reparationer foretaget på truck, under indfangningen bliver registreret.

#### 4.5.1

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

### 4.6

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

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

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 52 af 72

- f) Anslået kyllingevægt
- g) Antal selvdøde i stalden, og aflivede kyllinger i forbindelse med indfangning
- h) Producent navn og CHR-nummer
- i) Unormale forhold, der observeres i og omkring stalden inden indfangning påbegyndes.

#### 4.7

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

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

#### 5.1

Fangeformanden skal sikre, at éngangsdragter, værnemidler, fodtøj og handsker håndteres, opbevares og transporteres så overførsel af smitte undgås. Efter endt indfangning, efterlades éngangsdragter i en sort affaldssæk i producentens container / stald ved mangel af container. Der må ikke efterlades anden form for affald på bedriften, når den forlades.

#### 5.2

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

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

##### 5.2.1

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

##### 5.2.2

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

##### 5.2.3

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

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 53 af 72

## Kapitel 6. Ankomst til slagteri

### 6.1

Chaufføren skal have kendskab til procedurerne der sikrer, at dyrevelfærden opretholdes ved ankomst til slagteriet. Herunder

- a) Tilsyn af kyllinger ved ankomst
- b) Sikring af kyllinger mod vind, temperatur og nedbør
- c) Ved vindstille, høje temperaturer eller andre forhold, der forringer ventilationen, skal bedst mulig ventilation sikres.

#### 6.1.1

Ved ankomst skal chaufføren have procedure sikre, at følgende registreres:

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

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

### 7.1

Fangeformanden skal have kendskab til og følge det overordnede flowdiagram med tilhørende procedurer for disse processer. Se bilag 3

#### 7.1.1

Fangeformanden skal kunne fremvise datablad på de anvendte rengørings- og desinfektionsmidler.

#### 7.1.2

Fangeformanden skal kunne fremvise registreringer for hver rengøring og desinfektion:

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

### 7.2

Fangeformanden skal kunne fremvise procedurer for at koncentrationen af anvendte rengørings- og desinfektionsmidler i brugsopløsning kontrolleres med et fast interval.

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 54 af 72

#### 7.4

Der skal kunne fremvises en tjekliste for mandskabsvogn som bruges af fangeholdet og lastbil samt truck der bruges af Chaufføren, tjeklisten skal have dato og tidspunkt som dokumenteret at udstyret er rengjort mellem besøg på forskellige bedrifter:

- c) Indvendigt i mandskabsvogn samt eventuelle værnemidler. Formanden er ansvarlig.
- d) Indvendig lastbil samt truck. Chaufføren er ansvarlig.

Ansvar for den udvendige rengøring af køretøjer påhviler slagteriet, skal ikke dokumenteres.

#### 7.5

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

- a) Chaufføren skal kontrollere rengøringen af lastbil og trailer inden han kører ud til producenten

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

### **Krav til administrativ audit af indfangningsfirmaet og transportfirmaet.**

#### 8.1

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

#### 8.2

Der skal foreligge en procedure for, hvorledes det sikres at midlertidigt og nyansat personale skal agere under ansvar af en defineret uddannet fastansat.

##### 8.2.1

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

##### 8.2.2

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

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 55 af 72

## Del IIIII

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

### Kapitel 1: Sporbarhed

#### 1.1

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

#### 1.1.1

Registreringer skal opbevares i minimum 3 år.

### Kapitel 2. Risikovurdering og HACCP-plan

#### 2.1

Der skal foreligge et flowdiagram for

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

Ansvar for herfor påligger henholdsvis producent, indfangning- og transportfirmaet

#### 2.2

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

#### 2.3

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

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

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 56 af 72

## Kapitel 3. Regler for deltagelse i ACQP Produktstandard

### 3.1

Producenter skal bekræfte deres deltagelse i ACQP Produktstandarden ved at underskrive en tiltrædelseserklæring / kontrakt.

- Der skal være en kontrakt mellem producent og certificeringsorganet
- Der skal være en tiltrædelseserklæring / kontrakt mellem producent og standardejeren.

#### 3.1.1

Producenter der ønsker at blive auditeret efter krav der er i Plus 1, 2, 3 skal have en tillægskontrakt med certificeringsorganet.

### 3.2

Overholdelse af ACQP Produktstandarden verificeres af et uafhængigt certificeringsorgan jf. Bilag 4. pkt. 2

#### 3.2.1

Beregning af 3. parts (certificeringsorgan) audit beregnes således:

- 1/3-del af producenterne (staldene) pr. år
- Indfangningsfirmaet: 1/3-del af indfangningsholdene pr. år inkl. administrativ audit jf. kapitel 7 del III".
- Transportfirmaet: (chauffører / lastbiler) auditeres i forbindelse med den/de indfangningshold som bliver udtaget til 3. parts audit inkl. administrativ audit jf. kapitel 7 del III".

Certifikatets gyldighed se bilag 4

Der foretages audit af de(t) indfangningshold. Under denne audit vil der være krav, hvor auditøren tager kontakt til en given chauffør på et givent tidspunkt, med spørgsmål vedrørende transporten. Det vil sige, at det er stikprøver af chauffører/lastbiler.

Hvis chaufføren eller indfangningsholdet ikke opfylder kravene til lukning af evt. afvigelser, kan der ikke udstedes et certifikat til henholdsvis transportfirmaet eller indfangningsfirmaet. Transportfirmaet og indfangningsfirmaet er uafhængige af hinanden i forhold til udstedelse af certifikatet.

#### 3.2.2

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

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



		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 57 af 72

- c) Ved opstart af huse under del II Plus 3 hvor der ikke er etableret beplantning, skal der foreligge en handlingsplan med deadline for etablering af beplantning. Handlingsplanen må maksimalt være 7 måneder, eftersom der kun kan plantes tidlig forår og efterår. Dette skal producenten dokumentere over for certificeringsorganet i forhold til deadline,
- d) Ved producenter/ejendomme, hvor der er flere kyllingealder på samme tid ved audit, er alle kyllingerne, der slagtes efter at certifikatet er udstedt, ACQP-godkendte.

### 3.2.3

Eksisterende ACQP godkendte producenter (stalde), der er nye i Plus ordningen skal:

- a) Ved indtrædelse i Plus 1, 2, 3 ordningen skal der udføres et opstartsaudit kun for Plus delen.
- b) Opstartsaudit for Plus 1 og 2 kan foregå som remote-audit. Opstartsaudit for Plus 3 skal udføres på adressen.

Opstartsaudit må udføres af auditor som er tilknyttet det slagteri som producenten leverer til.

### 3.2.4

Nye og eksisterende indfangning- og transportfirmaer skal bekræfte deres deltagelse i ACQP Produktstandarden ved at underskrive en tiltrædelseserklæring / kontrakt.

- a) For nye indfangning- og transportfirmaer skal et uafhængigt certificeringsorgan, have gennemført certificeringsaudit og lukket eventuelle afvigelser inden for 4 måneder efter tiltrædelse til ACQP- Produktstandarden
- b) For alle aktører skal der være en kontrakt mellem certificeringsorganet og den virksomhed / den person der har forpligtelserne til transport materiel og lønner chaufføren (transportfirmaet)
- c) For alle aktører skal der være en kontrakt mellem certificeringsorganet og den virksomhed / den person der har forpligtelserne til fange materiel og lønner fanger flokkende. (indfangningsfirmaet)
- d) For alle aktører skal der være en tiltrædelseserklæring / kontrakt mellem standardejeren og den /de virksomheder / den / de personer der har forpligtelserne til materiel og lønner chaufføren og / eller fangere

### 3.3

I de år, hvor der ikke er planlagt audit af et uafhængigt certificeringsorgan, skal der gennemføres en dokumenteret kontrol (selvaudit) af de pågældende producent- og indfangningshold, så alle producenter og alle indfangningshold auditeres årligt. Denne audit skal efterleve kravene i ACQP Produktstandarden og herunder også den administrative del for indfangning og transport. Fangeformanden skal kunne fremvise den dokumenterede kontrol (selvaudit) og denne skal som minimum indeholde:

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

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 58 af 72

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

Det vil ud fra disse rapporter også kunne ses, at der er lavet stikprøvekontrol på chauffører/lastbiler.

## BILAG

BILAG 1: Overordnet flow for rengøring og desinfektion hos slagtekyllingeproducent

BILAG 2: Flowdiagram for indfangning og transport af slagtekyllinger

BILAG 3: Overordnet flowdiagram for rengøring og desinfektion af fangerudstyr

BILAG 4: Krav til certificeringsorgan

BILAG 5: Betingelser for at anvende ACQP produktstandard

BILAG 6: Slagtekyllinger af langsommere voksende race

BILAG 7: Vejledning til beregning af belægningsgraden Plus 1 Plus 2 kyllinger

BILAG 8: Vejledning til beregning af beplantningsarealet i folde til Plus 3 kyllinger

BILAG 9: Omfang af grovfoder som miljøberigelse til Plus 2 og Plus 3 kyllinger:

BILAG 10: Forenklet kontrol - analyseparameter

### Bilag 1

## Flow over rengøring og desinfektion for slagtekyllingeproducenter

### Rengøring

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

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

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

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

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

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

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

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 59 af 72

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

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

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

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

Varmevekslere rengøres med vand eller trykluft alt efter fabrikat.

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

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

Huset med alt løst inventar desinficeres.

### Desinfektion

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

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

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

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

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

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

Hvis varmtågedesinfektion benyttes foregår det med et varmtågeaggregat, der i størrelse passer til huset. Generelt anbefales høj fugtighed i huset forud for varmtågedesinfektionen.

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

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

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

Huset efterlades tillukket i den anbefalede indvirkningstid.

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

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

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

Forrummet desinficeres. Betonarealer ved porte og døre desinficeres ligeledes.

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 60 af 72

Der anvendes det nødvendige sikkerhedsudstyr under desinfektionen

### **Billebekæmpelse**

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

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

### **Tomgang**

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

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

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

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

Det anbefales at undgå nedkøling af huset i tomgangsperioden.

### **Registrering:**

I forbindelse med rengøring og desinfektion registreres følgende

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

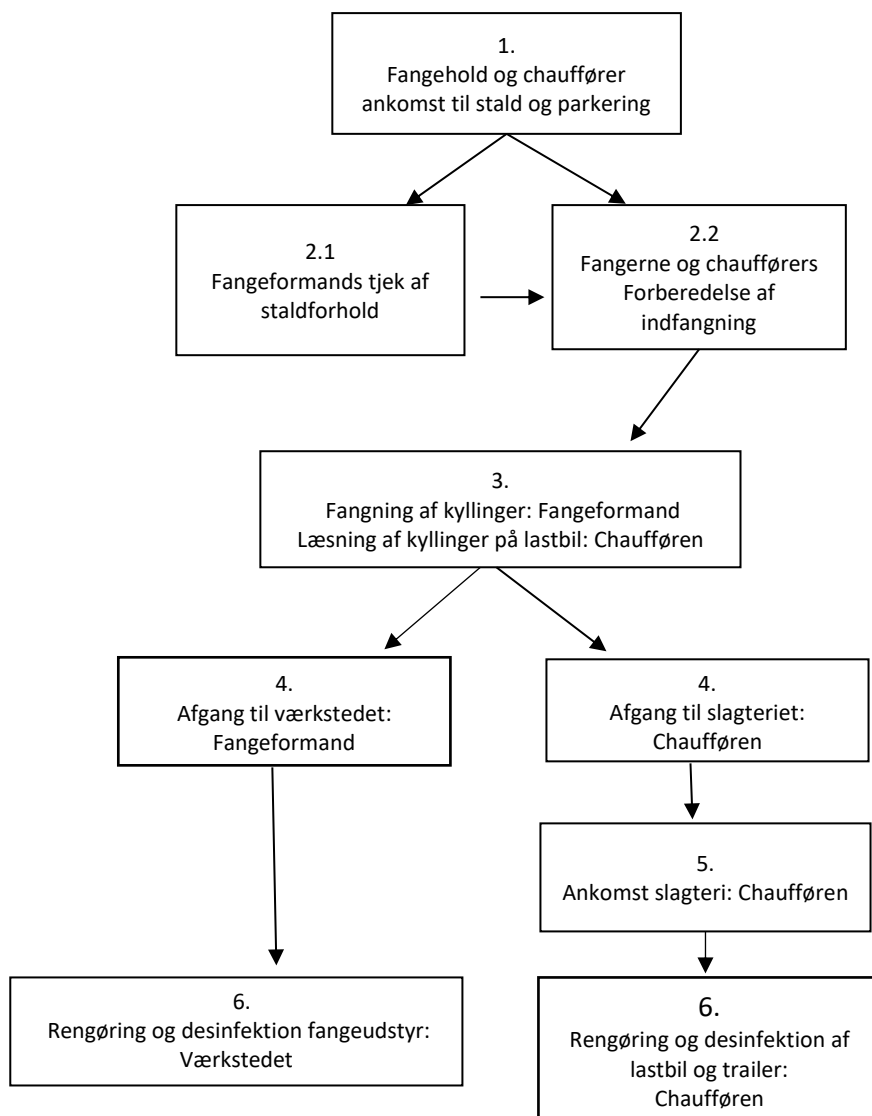
Registreringer fra rengørings-/desinfektionsfirma opbevares i 3 år

		Emne: <b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 61 af 72

## Bilag 2

### Flowdiagram for indfangning og transport af slagtekyllinger

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



		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 62 af 72

## Bilag 3

### Flowdiagram for rengøring og desinfektion af fangerudstyr

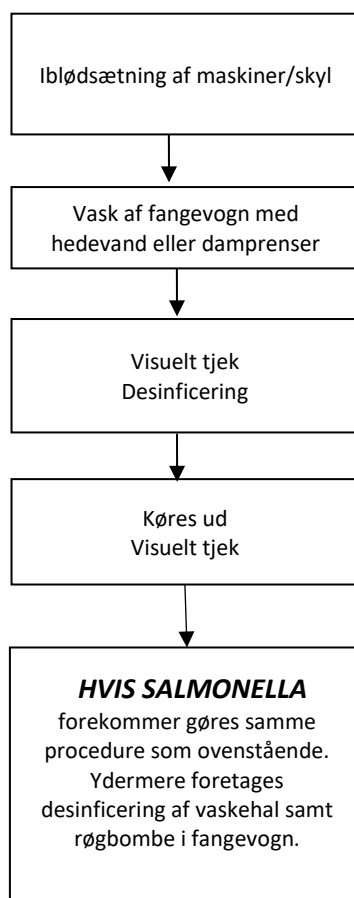
Flowdiagrammerne viser rengøring af trailer, fangevogn, fangemaskine samt truck.

#### TRAILER



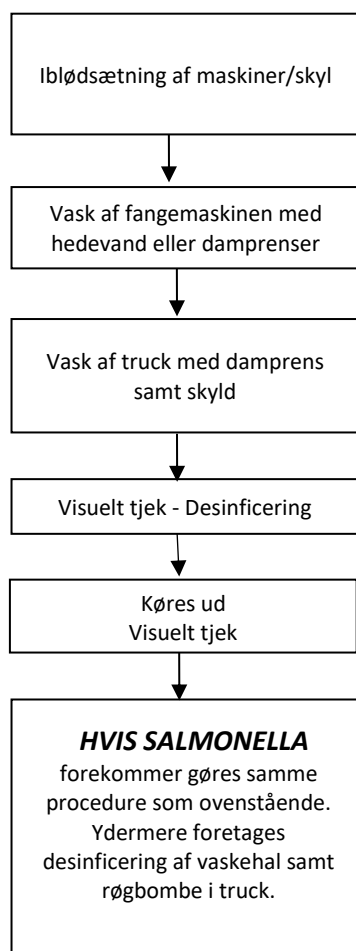
		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 63 af 72

## FANGEVOGN



		Emne: <b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 64 af 72

## FANGEMASKINE OG TRUCK.





		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 65 af 72

## Bilag 4

### Krav til certificeringsorgan

Indholdsfortegnelse:

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

#### Formål:

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

#### 1) **Krav til auditorer & sagsverifikator**

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

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

Træningen skal være dokumenteret.

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 66 af 72

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

I forhold til beregningen af auditstikprøven for 3. parts audit af producenter samt indfangnings- og transportfirmaet, er grundlaget for producenterne 1/3 af det samlede antal stalde, og for indfangning 1/3 af det samlede antal hold indfangningsfirmaet har.

Stikprøven rundes altid op til næste hele antal. Således at hvis der er 154 stalde totalt skal audit grundlaget være  $154/3 = 51,33 = 52$  stalde. Specielt for stalde gælder det, at audit skal forsøges fordelt på så repræsentativt et antal adresser som muligt (således at man forsøger at komme så tæt på 1/3 del af adresserne som muligt). Over en tre-årig periode skal man forsøge at få auditeret alle stalde.

Se Del IIII pkt. 3.2.1 for beskrivelse af hvordan et audit udføres på indfangning- og transportfirmaet

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

## 3) Tidsforbrug

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

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

## 4) Forhold under audit

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

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

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 67 af 72

## 5) Afvigelses definitioner

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

De auditerede skal for alle afvigelser analysere årsag og omfang og beskrive evt. behov for korrektioner og korrigerende handlinger.

## 6) Deadlines og håndtering af lukning af afvigelser

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

- a) Slagtekyllingeproducenterne har 45 dage fra auditdatoen til at foreslå korrigerende handlinger og korrektioner, som skal godkendes af auditor.
- b) Indfangnings- og transportfirmaet har 30 dage til at foreslå korrigerende handlinger og korrektioner, som skal godkendes af auditor.

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

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

Alle rejste afvigelser noteres i et særskilt afvigelseskema, og sendes til den auditerede senest 2 hverdage efter audit. Dog gennemgås alle rejste afvigelser med den auditerede inden auditor forlader adressen. Dette for at sikre, at der ikke er misforståelser i forhold til aktionen, der skal tages.

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

Certificeringsorganet skal følge op på handlingsplaner inden for de satte deadline, se dokumentation for lukning af afvigelse / afvigelser som er under handlingsplanen.

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

## 7) Konsekvenser for manglende lukning af afvigelser

Hvis den auditerede enhed foreslår korrigerende handlinger og korrektioner på evt. rejste afvigelser indenfor den givne deadline og disse kan godkendes af auditor. Kan auditor indstille dem til certificering.

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 68 af 72

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

For producenter, indfangning- og transportfirmaet skal re-audit være planlagt og udført senest 14 dage efter deadline er overskredet. Er denne re-audit ikke gennemført skal certifikat og tiltrædelseserklæring trækkes tilbage. Tiltrædelseserklæring mellem producent, fanger-, transportørfirma og standardejer, jf. Del IIII, pkt. 3.1 og 3.1.1 skal trækkes tilbage af standardejer.

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

## 8) Godkendelse og rapportering

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

Der udarbejdes minimum til hver auditeret CHR nummer/id-nummer:

- a) En auditrapport som må indeholde en eller flere huse
- b) En afvigelsesrapport som må indeholde flere huse på samme CHR nummer/id-nummer

Hvis der indgår flere huse i samme auditrapport / afvigelsesrapport, skal det fremgå tydeligt, hvilke huse der får afvigelser i tilfælde af at et hus ud af flere huse får afvigelse på et bestemt krav.

Afvigelsesrapporten skal sendes til den auditerede enhed indenfor 7 hverdage efter audit. Dog skal der som minimum være en håndskreven rapport til rådighed for den auditerede enhed efter 2 hverdage. Efter den auditerede enheds indsendelse af korrigerende handlinger og korrektioner på afvigelser og auditors gennemgang og accept af disse. Sendes auditrapporten til den auditerede enhed samt en besked om at auditor godkender det fremsendte og lukker afvigelserne. Dette skal gøres senest 14 hverdage efter modtagelsen af eventuelle lukninger. Samtidig sendes disse dokumenter til verifikation hos certificeringsorganet som senest 90 dage efter modtagelsen fra auditor skal fremsende endelig godkendelse samt certifikat til den auditerede enhed.

Fra lukning af afvigelser til den auditerede enhed har en endelig godkendelse samt certifikat, må der max gå 14 hverdage + 90 dage.

## 9) Sagsgennemgang

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

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 69 af 72

## 10) Certifikater

Efter endt godkendelse skal certifikater udstedes til:

- Hver enkelt producent med chr nr / gård id samt hvilke godkendte hus nr. og hvilke del husene er godkendt efter.
- Indfangningsfirmaet: Til den der har de kontraktlige forhold i forhold til Del IIII punkt 3.2.3
- Transportfirmaet: Til den der har de kontraktlige forhold i forhold til Del IIII punkt 3.2.3

Certifikatet har 3 års gyldighed.

Et udstedt certifikat er gyldigt i maksimalt 3 år. Eventuelle versionsændringer af ACQP Produktstandarden giver i den 3-årige periode ikke anledning til krav om fornyelse af tidligere udstedt certifikater. Ved fornyelse af certifikatet efter et audit udstedet denne i overensstemmelse med den gældende version.

De selvaudits der udføres mellem 3. parts audit skal udføres og godkendes i henhold til den på audittidspunktet gældende version af ACQP-produktstandarden.

## Bilag 5

### Betingelser for at anvende ACQP Produktstandard

#### Betingelser

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

Udgift pr. slagtekyllingehus: 10.000 DKR pr. år.

Udgift pr. fangerfirma: 100.000 DKR pr. år.

Udgift pr. transportørfirma: 100.000 DKR pr. år.

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

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

Beløbet indbetales til Danpo A/S.

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 70 af 72

## Bilag 6

Slagtekyllinger af langsommere voksende race:

- Ranger Gold
- Rustic Gold
- Hubbard CYJA57K
- Andre racer hvor avlsselskabet kan dokumentere, at det er en langsom voksende race ud fra internationale standarder.

## Bilag 7

Vejledning til beregning af belægningsgraden Plus 1, Plus 2 og Plus 3:

Plus 1:

Belægningsgraden på 38,00 kg/m<sup>2</sup> beregnes som et gennemsnit over de seneste 3 på hinanden efterfølgende hold dog må der aldrig komme over 39,00 kg/m<sup>2</sup> på de enkelte hold.

Plus 2:

Belægningsgraden på 32,00 kg/m<sup>2</sup> beregnes som et gennemsnit over de seneste 3 på hinanden efterfølgende hold dog må der aldrig komme over 33,00 kg/m<sup>2</sup> på de enkelte hold.

Plus 3:

Belægningsgraden på 27,50 kg/m<sup>2</sup> beregnes som et gennemsnit over de seneste 3 på hinanden efterfølgende hold dog må der aldrig komme over 28,50 kg/m<sup>2</sup> på de enkelte hold.

Eksempel:

Ikke acceptabelt:

Hold 1      39,10

Hold 2      35,00

Hold 3      39,90

I alt            114 / 3 = 38,0 kg/m<sup>2</sup>

Acceptabelt:

Hold 1      38,40

Hold 2      37,00

Hold 3      38,60

I alt            114 / 3 = 38,0 kg/m<sup>2</sup>

		Emne: <b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 71 af 72

## Bilag 8

Vejledning til beregning af beplantningsarealet i folde.

Ved opstart af en ny folde:

- a) Træer eller buske der står enkeltvis, dækker en plante 1,5 m<sup>2</sup>.
- b) Beplantning hvor træer eller buske er plantet i kolonier og eller forlængelse af hinanden, kan en plante tælle for 2,5 m<sup>2</sup>.

Ved beplantning af ældre dato:

- a) Hvor det er muligt at opmåle hvor stort areal de dækker, må dette bruges til at beregne beplantningsarealet.

Det er til en hver tid producenten der bestemmer hvilken af de to metoder der skal benyttes under audit.

## Bilag 9

Omfang af grovfoder som miljøberigelse til Plus 2 og Plus 3 kyllinger:

- Der skal som minimum være 1 balle hør/ 200 m<sup>2</sup> hus areal til rådighed.
- Definitionen på en balle hør er, at den som minimum har en vægt på 10 kg og den består af en form for tørt strå (græs, halm, lucerne osv.)

		Emne:		
		<b>ACQP Produktstandard.</b>		
Udstedt: 11-10-2017	Version: 2.3	Revideret: 28-06-2023	Dato for gyldighed: 01-08-2023	Side 72 af 72

## Bilag 10

### Forenklet kontrol – analyseparameter

- Vandets udseende og lugt (Vandet må ikke have en afvigende smag og lugt)
- Ledningsevne (Vandets ledningsevne bør som minimum være 30 mS/m)
- pH (Mellem 7 og 8,5 – vandet må ikke være kalkaggressivt)
- Nitrat (max 50 mg/L)
- Arsen (max 5 µg/L)
- Coliforme bakterier (må ikke påvises)
- E. coli (må ikke påvises)
- Kimtallet ved 22°C (max 200 kim/ml)

De fastsatte grænseværdier i analysen skal overholdes.