
Lokalmat.no

Versjon 6, 2021



SJEKKLISTER MED VEILEDNING

Egenrevisjon lokalmat.no



Felles kvalitetssikring av lokalmat - hva betyr det for deg som produsent?

For at du som produsent skal slippe å bli revidert av flere kjøpere med egne revisjonsrutiner har Matmerk, på oppdrag fra dagligvarehandelen og Storhusholdning/Horeca, etablert én felles standard for revisjon av lokale mat- og drikkeprodusenter gjennom **Lokalmat.no**.

Egenrevisjon er obligatorisk for levering til følgende kunder:

- Norgesgruppen
- REMA 1000
- Coop
- Bunnpris
- Spesialgrossisten
- Servicegrossistene
- Systemkjøp
- Tine Logistikk
- Miniekspres
- Odd Langdalen
- Hurtigruten
- Forsvaret

Lokalmatrevisjonen gjør at du som produsent kan forholde deg til et omfattende regelverk på en enkel måte, og dokumentere status for din bedrift til hele kjøpersiden. Revisjonen sjekker etterlevelse av kravene i standarden for lokalmat, blant annet hygiene, IK-mat, merking, HMS og sporbarhet. Revisjonsordningen omfatter både egenrevisjon og eksternevisjon. Eksternevisjon gjennomføres av uavhengige revisorer fra Matmerk og handelen beslutter hvilke produsenter som skal velges ut til eksternevisjon.

Før du er aktuell som leverandør skal du ha gjennomført og levert din egenrevisjon. Egenrevisjonen gjennomføres inne på **Lokalmat.no**. Egenrevisjon skal gjennomføres årlig, og når det har gått 11 måneder siden sist gjennomførte egenrevisjon vil du få påminnelse om å fylle ut ny.

Det er utarbeidet tre ulike sjekklister for Lokalmat.no.

- **1 Lokalmat**
- **2 Lokalmat - leieproduksjon (alle produkter)**
- **3 Lokalmat - sertifisert virksomhet**

Du skal gjennomføre egenrevisjon etter den sjekklisten som gjelder for din produksjon / virksomhet. F.eks. dersom bare noen av produktene deres produseres av andre skal du bruke sjekkliste 1, mens sjekkliste 2 skal brukes dersom alle produktene deres produseres av andre.

Sjekklistespørsmål som er merket med stjerne (*) her er krav som vurderes å være spesielt kritiske for å produsere trygg mat (grunnleggende krav). Disse skal kunne dokumenteres, enten ved å laste opp dokument eller ved å beskrive hvordan dette dokumenteres.

Med «etablert rutine» menes her at rutine både skal være utarbeidet og implementert i daglig drift.

1. LOKALMAT

Produsenter som er registrert på Lokalmat.no skal årlig gjennomføre egenrevisjon etter denne sjekklisten. Sjekklisten er utarbeidet av Faggruppe Lokalmat.

Dersom alle produkter leieproduseres eller virksomheten er sertifisert etter en mattrygghetsstandard skal henholdsvis sjekklister 2 og 3 brukes.

1.1 GENERELLE KRAV

1.1.1 *

Er virksomheten registrert hos/godkjent av Mattilsynet for all produksjon som utføres? (angi evt. godkjenningsnummer)

Alle næringsmiddelvirksomheter skal enten være registrert hos eller godkjent av Mattilsynet. Dette skal sikre at Mattilsynet har oversikt over hvem som driver næringsmiddelvirksomhet, hvor disse ligger og hva de produserer.

Registrering

Produserer og selger virksomheten ikke-animalske næringsmidler som f.eks. brød, saft eller syltetøy, er det tilstrekkelig med registrering.

Godkjenning

Produserer og selger virksomheten næringsmidler av animalsk opprinnelse (næringsmidler laget av kjøtt, fisk, melk og egg) vil det i de fleste tilfeller være et krav om at dere skal ha godkjenning. Bakgrunnen for godkjenningskravet er at produksjon av animalske næringsmidler er forbundet med en større risiko for folkehelsen. For å få godkjenning må virksomheten oppfylle kravene i hygieneregelverket. Spireprodusenter må også ha godkjenning.

Skriv inn godkjenningsnummeret deres når du gjør egenrevisjonen.

Unntak fra kravet til godkjenning

Mindre virksomheter kan velge å ikke søke om godkjenning dersom produksjonen er liten, varene når få mennesker, det er god oversikt over distribusjonen og det er direkte kontakt mellom deg som produsent og forbrukeren. Slik virksomhet må registreres som detaljist hos Mattilsynet. Les mer om disse kravene på mattilsynet.no, eller ta kontakt med Mattilsynet (22 40 00 00) dersom du trenger råd og veiledning.

1.1.2 *

Har de ansatte gyldige arbeidsavtaler?

Alle ansatte, også sesongarbeidere, skal ha skriftlig arbeidsavtale. Avtalen skal være på et språk begge parter forstår, og skal minst inneholde:

- hvem avtalen er mellom
- hvor arbeidsplassen er
- beskrivelse av arbeidet
- dato for når arbeidsforholdet starter
- forventet varighet på arbeidsforholdet hvis det er midlertidig
- eventuelle prøvetidsbetingelser
- arbeidstakerens rett på ferie, feriepenger og fastsettelse av ferietidspunkt
- oppsigelsesfrister
- lønn, inklusive tillegg som inngår i lønna, utbetalingsmåte og utbetalingstidspunkt
- arbeidsdagens lengde, når arbeidsdagen starter og ukentlig arbeidstid
- eventuelle pauser gjennom arbeidsdagen
- eventuelle særlige arbeidstidsordninger
- tariffavtaler som regulerer arbeidsforholdet

Skjema for arbeidsavtaler finner du på arbeidstilsynet.no.

Arbeidsgiver har også plikter overfor andre enn egne arbeidstakere, så selv om man bruker et vikarbyrå skal man sikre arbeideres rettigheter.

1.1.3 *

Er virksomheten tilknyttet en bedriftshelsetjeneste godkjent av Arbeidstilsynet?

Virksomheter som produserer næringsmidler og drikkevarer er pålagt å være tilknyttet en bedriftshelsetjeneste som er godkjent av Arbeidstilsynet. Kravet gjelder uavhengig av virksomhetens størrelse og antall ansatte. Oversikt over godkjente bedriftshelsetjenester finner du på arbeidstilsynet.no.

Bedriftshelsetjenesten skal bistå virksomheten i det forebyggende HMS-arbeidet, følge opp arbeidstakernes helse i forhold til arbeidssituasjonen og bidra til å skape trygge og sunne arbeidsforhold. Bedriftshelsetjenesten skal ha en fri og uavhengig stilling i arbeidsmiljøspørsmål.

1.1.4

Har virksomheten retningslinjer for etisk handel?

Det er viktig å forstå hvordan innkjøpte råvarer er produsert. Etisk handel skal bidra til at produkter lages i tråd med internasjonalt anerkjente standarder for menneskerettigheter, arbeidsforhold, miljøhensyn og korrupsjon (FN- og ILO-konvensjoner). Eksempelvis skal innkjøpte varer ikke komme fra leverandører der barnearbeid forekommer, sesongarbeidere skal ha arbeidskontrakt og arbeidere skal ha sikre arbeidsplasser. Norsk regelverk ivaretar dette på nasjonalt nivå, men FN- og ILO-konvensjonene gir føringer for de ulike lands nasjonale regelverk. Dette er derfor mest relevant for produsenter som benytter råvarer som er produsert i risikoland. Vi anbefaler at dersom man er usikker på om en råvare er produsert under gode forhold at man ber leverandør om relevant informasjon. Se eksempelvis ieh.no for mer informasjon om dette området og hvordan man kan komme i gang.

1.1.5

Har virksomheten hensyntatt risikoen for matsvindel i tilknytning til kontroll med leverandører og varer?

Matsvindel er et bevisst regelverksbrudd for å oppnå en økonomisk gevinst. Eksempler på matsvindel er at ingredienser fortynnes eller erstattes med billigere varianter, det er brukt matsminke for at produktet skal se ferskere ut, næringsinnhold eller produktegenskaper deklarerer feil eller at produktets kvalitet reduseres ved at essensielle egenskaper fjernes.

Jo større produsent man er, og jo mer kompleks leverandørkjeden for råvarer er, jo mer relevant er problemstillingen, men absolutt alle produsenter kan teoretisk bli berørt av denne typen svindel. For å unngå å bli lurt, er det viktig å ha hensyntatt risikoen for matsvindel, spesielt i forbindelse med følgende prosesser:

Kontroll med leverandører og råvarer – Når du kjøper en vare er det viktig at du får den varen du har bestilt. Kjøper du krydder fra en direkteleverandør av krydder, så vær sikker på at det er en leverandør som har god håndtering av sine relevante risikoer.

Varemottakskontroll – Det er viktig å gjøre en god vurdering av de varene som kommer inn. Har du fått den kvaliteten du forventer?

Risikoen for å bli utsatt for matsvindel reduseres med god kontroll på grunnforutsetninger, men man må vite om risikoen for svindel i en verdikjede for selv å kunne oppdage om man blir utsatt for dette. Derfor er det viktig at man tenker på dette når man går gjennom sine rutiner for de mest relevante grunnforutsetningene.

1.1.6 *

Er det etablert en rutine for vurdering av alle leverandører av ingredienser og emballasje?

Ved bruk av innkjøpte ingredienser og emballasje er det viktig å gjøre en vurdering av leverandørene i forhold til mattrygghet/"trygg mat"-prinsippet. Denne vurderingen skal sikre at de ingrediensene og emballasjen du bruker til å produsere og emballere dine produkter med er produsert i tråd med gjeldende lover og forskrifter. Dårlig vare inn, er dårlig vare ut. En grundig leverandørvurdering er derfor en grunnforutsetning for all produksjon.

Rutinen for leverandørvurdering skal inneholde en:

- beskrivelse av hvordan leverandørene vurderes (f.eks. kontroll av om de er sertifiserte (FSSC 22000, BRC eller en annen GFSI-ankjent standard), at de er registrerte/godkjente av Mattilsynet, om det skal gjennomføres besøk hos leverandøren før avtale inngås)
- spesifisering av spesielle krav til innsatsstoffer (f.eks. eventuelle bakteriologisk krav til råvare eller krav til gjenværende holdbarhetstid)

NB: Dersom din virksomhet er godkjent av Mattilsynet for produksjon av animalske produkter kan det ikke brukes varer fra produsenter som ikke har slik godkjenning, f.eks. produsenter som kun er registrert for lokal omsetning (se *animaliehygieneforskriften*).

1.1.7 *

Råvarer fra egen primærproduksjon: Er KSL (Kvalitetssystem i landbruket) etablert for primærproduksjonen?

Bruker du egne råvarer i produksjonen skal du ha etablert KSL på gården. Med etablert KSL forstås her at KSL-egenrevisjon er gjennomført årlig, og at avvik gitt ved ekstern KSL-revisjon skal være lukket innen avtalte frister.

Er du Nyt Norge- eller Spesialitet-merkebruker vil du få mer detaljerte spørsmål om KSL i egenrevisjonen for disse ordningene.

1.2 INTERNKONTROLL OG HACCP

Internkontroll er en samling rutiner (skriftlige og muntlige) som virksomheten skal ha for å sikre at regelverk etterleves og at produktene er trygge.

HACCP er et system for fareanalyse og risikovurdering. Hensikten med HACCP-systemet er å sikre at alle helsefarer som utgjør en risiko for mattryggheten er kjent, forebygget, eliminert eller redusert til et akseptabelt nivå. For mange virksomheter vil farene allerede være godt tatt hånd om gjennom å følge kravene til lokaler og drift (grunnforutsetninger). Kravet til farevurdering er obligatorisk for alle næringsmiddelvirksomheter.

1.2.1 *

Er det utarbeidet en oversikt over hvilke lover og forskrifter som gjelder for virksomheten, og oppdateres denne jevnlig?

Den "driftsansvarlige" for virksomheten er ansvarlig for at produksjonen skjer i tråd med regelverket. Dette betinger at man har en oversikt over hvilke lover og forskrifter som gjelder for virksomhetens produksjon.

Næringsmiddelregelverket endres ofte. Det er viktig å få med seg alle endringer som kan ha betydning for din virksomhet, og da helst i god tid før de blir innført slik at nødvendige tiltak er gjort når regelverksendringen trer i kraft. Vi anbefaler at du melder deg på Matilsynets nyhetsbrev. Her kan du krysse av for alle temaer som er relevant for din virksomhet. Deretter vil du motta en e-post hver gang det skjer noe innenfor disse temaene.

Oversikten bør minst gjennomgås en gang pr. år for å sikre at man forholder seg til siste versjon av lover og forskrifter. Oppdatert regelverk finner du på lovdata.no.

I tillegg til næringsmiddelregelverket må man også ha oversikt over annet regelverk som gjelder for virksomheten, for eksempel *arbeidsmiljøloven*.

1.2.2 *

Er det utarbeidet en oversikt (f.eks. et organisasjonskart) over hvem i virksomheten som har ansvar for rutiner og krav knyttet til f.eks. produksjon, IK-Mat og HMS?

En klar organisasjonsstruktur og klare kommunikasjonslinjer er viktig for å sikre at kravene i næringsmiddelregelverket knyttet til produksjon av trygg mat og HMS er oppfylt. Organisering og ansvarsfordeling i virksomheten skal sikre at alle ansatte er sitt ansvar bevisst og at ansvaret er fordelt til nøkkelpersonell.

1.2.3 *

Er det etablert en rutine for håndtering av avvik og reklamasjoner, og fungerer denne rutinen i praksis?

Avvik

I regelverket kalles feil og uønskede hendelser for avvik. I alle næringsmiddelvirksomheter skjer store og små avvik. Avvik kan oppstå ved at praksisen avviker fra de skriftlige rutinene, eller at det er feil på utstyr eller produkter som kan ha betydning for mattryggheten. Eksempler på avvik kan være for høy temperatur på kjølerommet eller at man finner skadedyr på kjøkkenet. Når man oppdager avvik er det viktig å utbedre disse og hindre at de skjer igjen.

Det er et krav at man skal ha en skriftlig rutine for avviksbehandling. Avvik bør registreres i et eget skjema eller en loggbok. Når du registrerer et avvik skal det beskrives hva som gikk galt (beskrivelse av avvik), hvorfor det gikk galt (årsak), hva som ble gjort umiddelbart (strakstiltak) og hva som eventuelt må gjøres i ettertid for å hindre at avviket oppstår igjen (korrigerende tiltak). Dersom feilen gjentar seg, må du vurdere tiltak for å hindre at avvik skjer igjen. En god og systematisk avviksbehandling vil bidra til at rutiner og praksis forbedres og slik gir en høyere grad av mattrygghet.

Eksempel på avviksskjema finner du i Mattilsynets veileder *Rutiner for trygg mat*.

Reklamasjoner

Det er viktig å ha gode rutiner for behandling av reklamasjoner. Alle reklamasjoner skal avviksbehandles. Det finnes to typer av reklamasjoner – fra kunde til produsent, og fra produsent til leverandør. Reklamasjon fra kunder kan f.eks. være funn av fremmedlegemer, sensoriske feil som smak, lukt, utseende, konsistens, villedende fremstilling av produkt på emballasje og mistanke om matforgiftning. Dersom det er mistanke om matforgiftning skal alltid Mattilsynet kontaktes. Det er viktig at kunder som fremstiller reklamasjoner alltid får et godt svar tilbake.

1.2.4 *

Er flytskjema utarbeidet for hver linje/hvert produkt?

Det skal finnes et flytskjema for hver linje/hvert produkt. Flytskjemaet skal vise alle trinn i prosessen fra mottak av innsatsfaktorer til bearbeiding, lagring og distribusjon, og skal sikre at alle prosesstrinn blir vurdert i forhold til at produktet blir helsemessig trygt.

Trinnene må spesifiseres grundig. For eksempel er ikke ordet ”produsere” dekkende, men det må brytes helt ned til hva som faktisk gjøres på produksjonslinjen (for eksempel hakking, elting). Det er en fordel å nummerere hvert trinn slik at nummer kan benyttes senere i prosessen.

For å sikre at alle trinn er tatt med i flytskjemaet skal det verifiseres ved at det gjennomgås i produksjonen.

1.2.5 *

Er potensielle helsefarer forbundet med produksjon/produkt kartlagt?

Det skal gjennomføres fareanalyser av hver prosess. Hvert trinn i hvert flytskjema skal vurderes med tanke på hvilke farer som kan oppstå eller være tilstede i ingredienser, råvarer, emballasje og produkter. Det kan være flere på hvert trinn.

Farene kan deles inn i følgende typer/kategorier:

- **biologiske farer** - for eksempel sykdomsfremkallende bakterier, parasitter, virus og muggsopp
- **kjemiske farer** - for eksempel rester av rengjøringsmidler, smøremidler, løsemidler eller plantevernmidler
- **fysiske farer** - for eksempel metallbiter eller spon fra produksjonsutstyr, glassfragmenter, plast og papp fra emballasje, hardplastfragmenter fra deksler, børstestrå fra koster, skade på pall som kan forårsake forurensning
- **allergener** i næringsmidler som ikke skal inneholde dette – for eksempel ved kryssforurensning mellom ulike ingredienser som inneholder allergener

Risikovurdering

For hver enkelt fare bør dere beskrive årsaken til faren. Deretter må dere vurdere/finne risikoen ved faren. Risikoen finner man ved å gange sannsynligheten for at en fare kan oppstå med konsekvensen for de som spiser produktet. Til dette kan man bruke en risikomatrix. Se eksempel på risikomatrix i Mattilsynets veileder *Rutiner for trygg mat*.

Det er viktig å identifisere farene med størst risiko og iverksette tiltak for å minske risikoen.

Forebyggende tiltak

For de farene som er funnet skal forebyggende tiltak beskrives. Mange av de forebyggende tiltakene vil være at dere etablerer rutiner som inngår i den daglige driften. De forebyggende tiltakene vil være at dere etablerer rutiner, overvåking og kontroll som inngår i den daglige driften

Enkelte farer skal forebygges ved hjelp av kontroll med kritiske styringspunkter. Se kapittel 1.3.

1.2.6 *

Er HACCP-systemet dokumentert?

Det er krav at HACCP-arbeidet skal dokumenteres. Hvor detaljert og omfattende dette skal være er avhengig av type virksomhet og om det er avdekket kritiske styringspunkter i produksjonen.

Har virksomheten et fullstendig HACCP-system med identifiserte kritiske styringspunkter, skal alle trinnene i analysen med de vurderinger som er gjort og all overvåking/kontroller dokumenteres.

Det bør lages en rutine som beskriver hva som skal dokumenteres og hvor lenge dokumentene skal oppbevares.

1.2.7 *

Er HACCP-systemet regelmessig gjennomgått/revidert?

HACCP-systemet må gjennomgås regelmessig for å kontrollere at det fungerer etter planen og at det er oppdatert. Det

må være en plan for når og hvordan dette skal gjøres. Dette kan for eksempel gjennomføres ved denne egenrevisjonen.

Det kan være behov for å gjøre endringer i HACCP-systemet utenom dette. Det kan for eksempel være dersom næringsmiddelregelverket, produksjonsprosessen, leverandører, lokaler eller utstyr endres.

1.3 KRITISKE STYRINGSPUNKTER (KSP / CCP)

Etter at fareanalysen er gjennomført skal dere vurdere om dere også har kritiske styringspunkter. Ikke alle typer virksomheter har kritiske styringspunkter, men for eksempel virksomheter som har produksjon av risikoprodukter og/eller som har kompliserte produksjonsprosesser vil ha det.

Et kritisk styringspunkt er et trinn/punkt i produksjonsprosessen hvor man må iverksette kontroll for å forebygge, fjerne eller redusere en potensiell næringsmiddelfare til et akseptabelt nivå. Et kritisk styringspunkt skal være mulig å måle eller observere, og de skal overvåkes kontinuerlig eller med hyppige frekvenser. Kritiske styringspunkter krever en tettere og mer omfattende oppfølging enn grunnforutsetningene hvor kontrollen som oftest er stikkprøvebasert.

Eksempler på kritiske kontrollpunkt er varmebehandling hvor kjernetemperaturen skal være >70 °C for å sikre bakteriedrap, hurtig nedkjøling for å hindre oppblomstring av sykdomsfremkallende bakterier, metalldetektor for å sikre at det ikke finnes metallfragmenter i produktene, måling av restoksygen i forbrukerpakninger som er pakket med modifisert atmosfære, kontroll av pigger på transportbånd og kontroll av pH og vannaktivitet for å hindre bakterievekst i spekepølser.

For å identifisere om man har et kritisk styringspunkt kan det brukes et beslutningstre. Se eksempel i Mattilsynets veileder Rutiner for trygg mat.

Dersom det ble identifisert kritiske styringspunkter (KSP/CCP) i fareanalysen skal du svare på spørsmålene i dette kapitlet.

1.3.1*

Er kritiske grenseverdier satt for de kritiske styringspunktene?

For et kritisk styringspunkt skal det fastsettes kritiske grenseverdier. Grenseverdien skal skille det akseptable fra det uakseptable, og skal sikre at helsefarer ikke oppstår.

Grenseverdien som settes skal kunne begrunnes. Dette kan enten være at det er et forskriftskrav, et bransjekrav eller at forholdene ikke vil gi vekstvilkår for en bestemt bakterie. Grenseverdien må ikke overskrides. For å hindre dette bør det settes en toleransegrense som er strengere enn kritisk grenseverdi, og som utløser iverksetting av tiltak for å hindre overskridelse.

1.3.2*

Er det etablert et overvåkingssystem for kritiske styringspunkter og dokumenteres overvåkingen?

For hvert kritisk styringspunkt skal det lages en skriftlig rutine for å sikre at de kritiske grenseverdiene overholdes, og det skal være etablert overvåking og kontroll på disse.

Hva som kan overvåkes i et kritisk styringspunkt kan for eksempel være:

- måling av kjernetemperatur i et produkt rett etter oppvarming
- måling av tid og temperatur under nedkjøling
- måling av pH og vannaktivitet
- overvåking av metallbiter i produktet

De skriftlige rutinene skal bl.a. inneholde informasjon om hvem som har ansvar for å gjennomføre kontrollen, hvordan kontrollen skal gjennomføres, når kontrollen skal gjennomføres og hvordan kontrollen er dokumentert.

1.3.3*

Er korrigerende tiltak fastsatt for kritiske styringspunkt?

Når overvåkingen av et kritisk styringspunkt viser at det ikke er under kontroll, skal korrigerende tiltak iverksettes.

Korrigerende tiltak skal være beskrevet for hvert kritisk styringspunkt. De korrigerende tiltakene skal være rettet mot produktene og ha som formål å hindre at utrygge produkter sendes ut fra virksomheten.

Hva som umiddelbart skal gjøres med produktene dersom den kritiske grenseverdien overskredet skal alltid være beskrevet. Dersom virksomheten har flere ansatte skal følgende også være beskrevet:

- hvem det skal rapporteres til
- hvem som har ansvar for å følge opp aktuelt produkt
- hvem som har ansvar for å gjennomgå og finne årsaken til avviket og gjøre nødvendige endringer for å hindre at samme feil skjer igjen

Alle avvik fra kritisk grense skal dokumenteres, og skal omfatte en beskrivelse av hva som er skjedd med produktene og hvilke korrigeringer som er gjort.

1.4 OPPLÆRING

Bestemmelser om opplæring er gitt bl.a. i *arbeidsmiljøloven*, *internkontrollforskriften for næringsmidler* og *næringsmiddelhygieneforskriften*. **All opplæring skal dokumenteres.**

Internkontrollrutiner, hygiene og HACCP

1.4.1 *

Er det gitt innføring i relevante rutiner i internkontrollen/IK-Mat systemet?

For at virksomhetens internkontroll skal fungere optimalt og etter hensikten, er det viktig at alle ansatte gis opplæring i gjeldende rutiner og hvilke kontrollaktiviteter som skal gjennomføres for å sikre at rutinene etterleves på «sine» områder/steder. Ansatte skal læres opp til å gi beskjed dersom praksis ikke stemmer overens med etablerte rutiner.

1.4.2 *

Er det gitt opplæring i generell hygiene (produksjonshygiene og personlig hygiene)?

Den som er ansvarlig for driften av virksomheten har ansvar for å sikre at ansatte som håndterer næringsmidler følges opp, instrueres og/eller gis opplæring i næringsmiddelhygiene på en måte som står i forhold til deres arbeidsoppgaver.

God personlig hygiene skal sikre at produkter ikke blir forurenset. Viktige punkter her er:

- hender skal vaskes ved inngang til produksjonsområder
- hansker skal byttes hyppig og minimum ved en gitt frekvens
- kutt og skrubbsår skal dekkes godt til for å hindre spredning av bakterier fra sår
- smykker, ringer, piercing, klokker, etc. skal ikke benyttes i produksjonslokaler
- hår skal dekkes til med hårnett e.l.
- det skal ikke konsumeres mat og drikke i produksjons- og lagerlokaler
- negler skal være kortklippede og uten neglelakk
- syke ansatte skal ikke arbeide i produksjonen

Det bør utarbeides egne hygieneregler som gjelder for virksomheten.

1.4.3 *

Er det gitt opplæring i håndtering av kritiske styringspunkter?

Det er viktig at ansatte som jobber på områder som er definert som kritiske styringspunkter har fått opplæring i hvordan de skal sikre at man har kontroll på disse. De skal kjenne til hvorfor punktet trenger ekstra oppfølging, hvordan det skal følges opp i forhold til hvilke kritiske grenseverdier og hva som skal gjøres dersom produkter er utenfor grenseverdier. Det stilles strenge krav til dokumentasjon for oppnåelse av krav for kritiske styringspunkter.

Helse-, miljø- og sikkerhet (HMS)

1.4.4 *

Er det etablert en rutine for HMS-opplæring av ledere? ?

Krav til ekstern opplæring/kurs

Arbeidsmiljøloven pålegger den som er ansvarlig for driften av virksomheten plikt til å gjennomgå HMS-opplæring. Dette skal sikre at arbeidsmiljøet i virksomheten er fullt forsvarlig. Plikten er personlig og kan ikke delegeres.

Målet med opplæring i HMS-arbeid er å:

- gi kunnskap om hvordan det skal arbeides systematisk med HMS i virksomheten
- bidra til at man blir i stand til å se, tenke og handle på en slik måte at HMS og velferd blir ivaretatt i virksomheten

- bidra til at man ser verdien av et velfungerende HMS-arbeid
- bidra til at HMS-arbeidet blir integrert i planleggings- og beslutningsprosesser i virksomheten, herunder også omstillingsprosesser
- aktivt bruke arbeidsmiljøloven og dens forskrifter for å fremme en kontinuerlig forbedring av HMS i virksomheten
- gi kunnskap om arbeidsmiljøfaktorer som kan ha innvirkning på arbeidstakernes fysiske og psykiske helse og arbeidsmiljøet i egen virksomhet
- bidra til at det drives godt HMS-arbeid gjennom dialog, medvirkning og partssamarbeid

Opplæringen skal tilpasses den enkelte virksomhetens risiko- og driftsforhold.

Dokumentasjon på gjennomført opplæring

Den som er ansvarlig for driften må kunne dokumentere skriftlig at opplæring i helse-, miljø- og sikkerhets-arbeid er gjennomført. Dette kan for eksempel gjøres ved fremleggelse av kursbevis.

Arbeidstilsynet har utarbeidet en veileder for hvordan disse bestemmelsen i arbeidsmiljøloven skal forstås og hvilke temaer som bør inngå i opplæringen.

1.4.5 *

Har ansatte opplæring i bruk av teknisk utstyr, maskiner og kjemikalier?

Krav til intern opplæring av ansatte

Når det gjelder arbeidstakere som har til oppgave å lede eller kontrollerer andre arbeidstakere, har den ansvarlige for driften plikt til å sørge for at disse har nødvendig kompetanse til å føre kontroll med at arbeidet blir utført på en helse- og sikkerhetsmessig forsvarlig måte.

Dokumentasjon på gjennomført opplæring

Den som er ansvarlig for driften må kunne dokumentere skriftlig at opplæring i helse-, miljø- og sikkerhets-arbeid er gjennomført. Dette kan for eksempel gjøres ved fremleggelse av kursbevis.

Arbeidstilsynet har utarbeidet en veileder for hvordan disse bestemmelsen i arbeidsmiljøloven skal forstås og hvilke temaer som bør inngå i opplæringen.

1.5 LOKALER OG UTSTYR

Lokaler og utstyr må være tilpasset type produksjon og hvor mye som produseres. I *næringsmiddelhygieneforskriften* er det stilt krav til lokaler som brukes i produksjonen og til utstyr som næringsmidlene kommer i kontakt med.

1.5.1 *

Er det etablert en rutine som sikrer jevnlig vedlikehold av bygningsmasse og produksjonsutstyr?

Vedlikehold av bygningsmasse og produksjonsutstyr er viktig for å opprettholde god produksjonshygiene. Det anbefales at det gjennomføres faste vedlikeholdsrunder der formålet er å sjekke om bygning og utstyr trenger vedlikehold.

Serviceavtaler på maskiner og utstyr bør forefinnes dersom det ikke finnes kompetent medarbeider i virksomheten.

1.5.2 *

Er det etablert soneinndeling som er tilstrekkelig for å hindre at rene og urene soner ikke krysses?

Inndeling av produksjonen i rene og urene soner er viktig for å sikre at næringsmidlene du produserer er trygge.

En uren sone kan for eksempel være steder der man driver med grovarbeid som vask av grønnsaker, mens en ren sone for eksempel kan være steder der råvaren blir foredlet og pakket. Det er viktig at det ikke skjer overføring av mikroorganismer fra uren til ren sone. Slik overføring kaller vi kryss-smitte eller kryssforurensning.

Soner kan deles i hele rom, men for små virksomheter kan det også være aktuelt å dele et rom i ulike soner. Markering på gulvet kan fungere godt som soneskille. Virksomheten skal ha en bevisst holdning rundt sonedelingen, og ha etablert rutiner for hvordan rene soner blir opprettholdt for persontrafikk, vareflyt og emballasjeflyt.

Emballering av produkter skal utføres i ren sone. Kartong skal i utgangspunktet holdes utenfor selve produksjonsområdet. Dersom pakking skjer i samme rom som produksjon forutsetter dette at kartong slås opp i annet rom. Les mer i Mattilsynets veileder *Rutiner for trygg mat*.

1.5.3

Er det tilfredsstillende antall toaletter, garderober og personalrom, og er disse hensiktsmessig plassert?

Det skal finnes et egnet antall vannklosetter i virksomheten. Det skal ikke være direkte adgang fra klosettene til lokaler der næringsmidler håndteres. Under visse betingelser kan alternative toalettløsninger brukes.

Det skal finnes egnede garderober for de ansatte. Er virksomheten liten med få ansatte, kan dette løses for eksempel ved et hensiktsmessig omkleddingsrom eller skap for oppbevaring av arbeidsklær.

1.5.4

Har produksjons- og lagerlokaler tilstrekkelig antall håndvasker, er de hensiktsmessig plassert og har de lunke vann, såpe og tørkepapir?

Det skal finnes et egnet antall håndvasker i produksjonslokalene. Disse skal være hensiktsmessig plassert i forhold til produksjonen og være beregnet på vask av hender. Håndvaskene skal ha rennende varmt og kaldt vann, samt utstyr for hygienisk vask og tørk av hendene. Håndvasker i produksjonen skal være berøringsfrie for å sikre god hygiene.

Håndvasker skal kun benyttes til håndvask og ikke til vask av næringsmidler eller utstyr. Dersom det er nødvendig å vaske næringsmidlene skal det finnes egne innretninger for dette.

1.6 GOD PRODUKSJONSPRAKSIS

1.6.1 *

Er det etablert en rutine for mottakskontroll av råvarer, ingredienser og emballasje? Sjekkes temperaturen i kjøle- og frysevarer ved mottak?

Det skal være etablert en rutine for mottakskontroll av råvarer, ingredienser og emballasje. Rutinen skal beskrive punkter som skal sjekkes før varepartiet aksepteres. Punkter som skal sjekkes er for eksempel kontroll og registrering av temperatur i kjøle- og frysevarer, sjekk av mengde levert opp imot pakkseddel/fraktbrev, sjekk av at emballasje er hel og uten skader eller at varepartiet ikke har ytre forurensning.

1.6.2 *

Er det utarbeidet renholdsplaner som sikrer orden og renhold i produksjonslokaler, lager, transportbiler og uteområder?

Det skal være utarbeidet renholdsplaner for alle produksjonsavdelinger, lager, transportbiler, fellesområder og uteområder. Renholdsplanene skal beskrive objekt/område/utstyr, frekvens, metode, rengjøringsmiddel og ansvarlig.

1.6.3

Blir utført renhold visuelt kontrollert?

Før man starter opp produksjonen for dagen er det viktig å kontrollere at renholdet har vært tilfredsstillende utført. Dette vil også sikre at det ikke har kommet til noen fremmedelemerter på produksjonslinjen(e) eller i produksjonsutstyret.

1.6.4 *

Er det etablert en rutine for allergenhåndtering som forebygger kryssforurensning under lagring og produksjon?

Det er viktig at virksomheten har oversikt over hvilke produkter som inneholder allergener, hvilke allergener dette er, og hvilken risiko disse utgjør. Det er ulik risiko ved de ulike allergenene, og dette er det viktig at virksomheten har oversikt over.

For å hindre kryssforurensning til andre produkter bør produkter uten allergener produseres først på dagen og allergenholdig produkt til sist, eventuelt kan allergenholdig produkt produseres på egne dager.

Det er viktig at allergenholdige ingredienser lagres separat fra andre ingredienser, gjerne på nederste hylle. Åpnet emballasje må tettes godt igjen for å hindre spredning av allergener.

Som allergener regnes korn som inneholder gluten, skalldyr, fisk, egg, peanøtter, nøtter, soyabønner, melk, selleri, sennep, sesamfrø, svoveldioksid og sulfitter, lupin og bløtdyr, samt produkter fremstilt av disse stoffene.

Ansatte skal ha opplæring i virksomhetens rutine for allergenhåndtering. Denne skal bl.a. inneholde informasjon om hvilke allergener som brukes i virksomheten, hvordan allergener/ingredienser som inneholder allergener lagres på

krydderrom/lager og hvordan produksjonen er planlagt i forhold til å hindre forurensning av allergener mellom produkter.

1.6.5 *

Er det etablert en rutine for håndvask som sikrer at dette utføres tilfredsstillende?

Rutine for håndvask skal være godt implementert blant de ansatte. Hender skal alltid vaskes ved inngang til produksjonsavdelingen, etter pauser og toalettbesøk, etter nysing og hosting og etter å ha tatt på urene ting som hår, sår, kviser, produkter på gulv, etc. Det er også viktig å tenke på god håndhygiene ved bruk av hansker. Disse skal skiftes etter hver pause, ved rullering på linjen og etter å ha tatt i urene ting.

1.6.6 *

Er det etablert en rutine for bruk av egnet arbeidstøy, sko og hodeplagg i produksjonslokaler?

Ved arbeid i produksjonslokaler skal det brukes arbeidstøy, sko og hodeplagg som hindrer at produktene forurenses. Hvor strenge kravene til dette er avhenger av type produksjon.

1.6.7 *

Er det etablert en rutine som gjelder ved sykdom?

Det skal være etablert en rutine for hvordan sykdom hos ansatte skal håndteres. Personer som lider av eller er bærere av sykdom som kan overføres gjennom næringsmidler, eller som f.eks. har infiserte sår, hudinfeksjoner eller diaré skal ikke håndtere næringsmidler. Disse må enten omplasseres til annet arbeid hvor det ikke er direkte kontakt med næringsmidler, eller sykemeldes til symptomene er borte. Ved diaré og oppkast skal ansatte ikke delta i produksjonen før inntil 48 timer etter at de er symptomfrie.

Det kan også være behov for å ha regler som gjelder etter utenlandsopphold.

Mer informasjon om tiltak for å unngå spredning av smittsomme sykdommer og utelukkelse fra arbeid ved sykdom finner du i temakapittel 20 i *Smittevernveilederen* (se folkehelseinstituttet.no).

1.6.8 *

Er det etablert en rutine som sikrer at produktene produseres i henhold til fastsatt spesifikasjon?

Det skal finnes en detaljert produktspesifikasjon for hvert sluttprodukt. Denne kan for eksempel inneholde en oversikt over ingredienser, allergener, næringsinnhold, mikrobiologiske grenseverdier, GMO, om krydderet er bestrålt eller ikke, bilde av ferdig produkt, holdbarhetstid og oppbevaringstemperatur. Detaljgraden vil være avhengig av type produkt. Det anbefales å ha en fast mal for spesifikasjonene og fylle inn det som er relevant for hvert produkt.

1.6.9 *

Er det etablert en rutine for uttak av prøver av produkt til bakteriologisk kontroll? Er det utarbeidet en prøvetakingsplan?

Det må lages en prøvetakingsplan som er tilpasset virksomheten og den produksjonen du har. Hvor ofte du skal ta prøver og hvilke analyser er avhengig av type produkt, produksjonsmengde og hvor god kontroll du har over driften. Resultater fra mikrobiologiske analyser er i seg selv ingen garanti for at produktene er trygge, men det er en bekreftelse på at rutineene i virksomheten fungerer.

Regler for prøvetaking er gitt i *næringsmiddelhygieneforskriften*. Se Mattilsynets faktaark *Fakta om Lokalmat - prøvetaking*.

1.6.10 *

Er det etablert en rutine for bakteriologisk kontroll av utført renhold? Er prøvetakingsfrekvens satt riktig?

For å kontrollere at renholdet i produksjonslokalene og -utstyret er tilfredsstillende bør det tas bakteriologiske prøver av for eksempel benkeoverflater og produksjonsutstyr i henhold til en oppsatt plan. Dette skal gjøres på spesielt utsatte steder i produksjonen som f.eks. under transportbånd, håndredskaper, produksjonsutstyr, håndtak, styrepanel, skjærefjeler, overflater, etc.

1.6.11 *

Er det etablert en rutine for bakteriologisk kontroll av vannkvalitet i henhold til kravene i drikkevannsforskriften?

Vann som brukes til næringsmiddelproduksjon skal være av drikkevannskvalitet. Kravene til dokumentasjon av vannkvaliteten vil avhenge av om du er tilknyttet et offentlig godkjent vannverk eller om du har egen vannkilde.

Bruker du vann fra et offentlig godkjent vannverk er det tilstrekkelig å ta vannprøver av kritiske vanntappepunkter, dvs. der vann kommer i kontakt med produkter, utstyr og hender. Vannprøvene skal verifisere at det interne vannledningsnett er rent.

Har du **egen vannkilde** er du en **vannverkseier**, og ansvarlig for at vannet som brukes er trygt og at kravene i *drikkevannsforskriften* etterleveres. Slik vannforsyning må registreres på skjemaet *Registrere vannforsyningssystem* via Mattilsynets skjematjeneste.

Som vannverkseier må du etablere en internkontroll for driften av vannverket, og du må jevnlig ta vannprøver for å dokumentere at vannet er helsemessig trygt.

Viktige punkter å passe på når du har egen vannkilde er å:

- sikre brønnen mot forurensing, bl.a. mot innsig av overflatevann og mot at dyr kommer inn
- sikre brønnen mot tilsig fra forureningskilder, bl.a. mot kloakk, avrenning fra jordbruk, oljelekkasjer og avføring fra dyr
- ha kunnskap om hvor vannledningene går, hvilke materialer disse er laget av og hvordan disse skal rengjøres

Sammen med disse tiltakene for å sikre råvannet, vil behandling av vannet med f.eks. desinfeksjon med UV-lys sikre det *drikkevannsforskriften* kaller "tilstrekkelige hygieniske barrierer". Viser vannprøvene over tid god vannkvalitet er det kanskje ikke behov for å desinfisere vannet. Dette må gjøres i samråd med Mattilsynet.

I små virksomheter med liten produksjon, for eksempel produksjon på seter om sommeren, kan man finne enklere løsninger som for eksempel koking for å sikre at vannet er trygt. Dette må gjøres i samråd med Mattilsynet.

Det må lages en prøvetakingsplan for virksomheten. Hvor ofte det skal tas ut vannprøver bestemmes ut i fra den vurderingen dere har gjort i fareanalysen og resultatene fra tidligere gjennomførte analyser/historikk. Kvalitetskravene til drikkevann er gitt i *drikkevannsforskriften*. Vannprøver skal analyseres hos et eksternt laboratorium.

Ta kontakt med ditt lokale Mattilsyn eller det laboratoriet du bruker for veiledning om hvilke analyser som er aktuelle for deg. Alle skal analysere for E. coli.

1.6.12 *

Er det etablert en rutine for skadedyrkontroll og er ansatte informert om tiltak som hindrer at skadedyr kommer seg inn i bedriften?

Lokaler der næringsmidler håndteres skal holdes fritt for skadedyr som f.eks. mus, rotter, insekter og fugler. Det er et krav i *næringsmiddelhygieneforskriften* at det skal tas i bruk "egnede metoder" for å bekjempe skadedyr. Gode forebyggende tiltak for å holde skadedyr borte fra lokalene kan være:

- gode renholdsrutiner
- god orden og ryddighet på utearealene, områder for lasting og lossing og i lagerrom for utstyr og rekvisita
- sikring av at bygningsmessige konstruksjoner er tette (ikke er åpninger der rør og elektriske kabler føres gjennom vegg, at dører og porter er tettsluttende og at det er montert fluenetting på vinduer og luker som kan åpnes)
- tilstrekkelig antall stasjonære avfallsbeholdere utendørs (hele, rene og ha lokk)
- kontroll av vareleveranser før de tas inn i lokalene

Enhver observasjon som indikerer at skadedyr har kommet inn i lokalene skal utløse strakstiltak og avvikrapportering.

I tillegg bør det inngås en avtale med et godkjent firma for skadedyrkontroll.

Informasjon og råd om forebygging og bekjempelse av skadedyr finner du på Folkehelseinstituttets nettsider.

1.6.13 *

Er det etablert en rutine for overvåking av metall, glass og hardplast?

Uønskede fremmedlegemer som for eksempel biter av metall, glass eller plast kan ved uhell havne i næringsmidlene under produksjonen. Om dere har kritiske punkter mht. til dette vil det avdekkes gjennom fareanalysen. Kontroll skal da etableres og dokumenteres.

Dersom det ikke er installert metalldetektor eller annet deteksjonsutstyr på produksjonslinjen må det etableres en visuell kontroll av potensielle farer som metall, glass og hardplast. Metall kan være biter eller spon som kommer fra produksjonsutstyr eller redskap. Glass og hardplast kan komme fra deksler, vinduer, veggklokker eller lignende. Har man kniver eller annet utstyr som kan utgjøre en potensiell fare skal disse overvåkes.

1.6.14 *

Er det etablert en rutine som sikrer at produktene merkes i tråd med *matinformasjonsforskriften* (generelle krav til merking og deklarerer)? Er det etablert en rutine for kontroll av etikett ved pakking?

Krav til merking av næringsmidler er gitt i *matinformasjonsforskriften*. I tillegg er det flere særforskrifter med bestemmelser om merking av for eksempel syltetøy, juice og sjokolade.

Noen viktige krav til merking er at den skal være på norsk (eller et språk som i stavemåten ligner norsk) og omfatte bl.a.:

- næringsmidlets betegnelse
- ingrediensliste
- allergener
- nettoinnhold
- holdbarhetsdato
- næringsdeklarasjon
- mengden av visse ingredienser
- bruksanvisning
- navn og adresse
- alkohol % (dersom mer enn 1,2)
- evt. godkjeningsnummer

Det finnes noen unntak fra disse hovedkravene, bl.a. unntak fra næringsdeklarasjon på "små varer" og unntak fra ingrediensliste for noen melkeprodukter. Mer informasjon om kravene til merking finner du på mattilsynet.no.

1.6.15 *

Er det etablert en rutine som sikrer at det kun brukes matkontaktmaterialer (bl.a. emballasje) som er beregnet for bruk til næringsmidler, og som er egnet til de aktuelle produktene?

Matkontaktforskriften gir bestemmelser om krav til innhold, bruk, merking og sporing av matkontaktmaterialer (bl.a. emballasje og utstyr som er i kontakt med næringsmidler). Forskriften skal sikre at bl.a. emballasje ikke inneholder farlige/giftige stoffer ut over fastsatte grenser, og at emballasjen er egnet til bruk på aktuelt næringsmiddel. Matkontaktmaterialer skal være merket med ordene "for kontakt med næringsmidler" eller en særlig angivelse om bruk eller glass- og gaffelsymbolet.

Ved innkjøp av matkontaktmaterialer skal det følge en samsvarserklæring fra leverandøren. Dette er en skriftlig erklæring av at materialet tilfredsstiller kravene i *matkontaktforskriften*.

Ved kjøp av emballasje skal man kreve å få en samsvarserklæring hvor det attesteres at materialene i emballasjen oppfyller kravene i *matkontaktforskriften*. Mattilsynet kan også kreve at slik samsvarserklæring fremlegges.

1.7 TEMPERATURSTYRING

Riktig oppbevarings- og tilberedningstemperatur hindrer bakterieoppvekst i næringsmidlene, og sikrer næringsmidlenes trygghet, kvalitet og holdbarhet. Alle kjøle- og frysevarer skal være merket med hvilken temperatur de skal lagres ved, samt med kjølevarer eller dypfryst. I Norge er i de fleste tilfellene kjøletemperatur < 4°C og frysetemperatur > -18°C.

1.7.1 *

Er det etablert en rutine for kontroll av tid og temperatur ved varmebehandling?

Varmebehandling som har til hensikt å fjerne bakterier skal ha en fastsatt grenseverdi oppgitt i HACCP-analysen. Vanligvis er dette > 72 °C.

1.7.2 *

Er det etablert en rutine for kontroll av tid og temperatur ved nedkjøling og innfrysing?

Varmebehandlede lett bedervelige næringsmidler som skal omsettes som kjølevarer, skal snarest mulig kjøles ned til en akseptabel temperatur. For å unngå at bakterier vokser og setter mattryggheten i fare, bør nedkjølingen fra 60 °C til 10 °C skje i løpet av kort tid. Dette skal være definert i rutinen. En rask avkjøling kan sikres ved for eksempel å fordele produktene i flere grunne bakker eller plassering i kaldt vannbad, ved omrøring, god luftsirkulasjon og ved oppdeling av store enheter i flere mindre.

Dyppfrysing skal foregå snarest mulig etter produksjon i utstyr som har tilstrekkelig kapasitet.

1.7.3 *

Er det etablert en rutine for kontroll av temperatur ved kjølelagring og loggføres dette jevnlig?

Lett bederlige produkter skal oppbevares ved en temperatur på mellom 0 - 4 °C i hele sin verdikjede. Ubrutt kjølekjede må sikres for å opprettholde næringsmiddeltryggheten og påført holdbarhetstid. Temperatur på kjølelager skal registreres minimum en gang i døgnet ved bruk av termometer (leses av manuelt eller elektronisk overvåking som logges). Dersom temperaturen på kjølelager overstiger 4 °C i en gitt tidsperiode bør det gå en alarm. Det skal kunne fremlegges dokumentasjon på ubrutt kjølekjede.

1.7.4 *

Er det etablert en rutine for kontroll av temperatur ved fryselagring og loggføres dette jevnlig?

Fryste produkter skal oppbevares ved en temperatur på -18 °C eller kaldere i hele sin verdikjede. Ubrutt frysekjede må sikres for å opprettholde næringsmiddeltryggheten og påført holdbarhetstid. Temperatur på fryselager skal registreres minimum en gang i døgnet ved bruk av enten termometer som leses av manuelt eller elektronisk overvåking som logges. Dersom temperaturen på fryselager overstiger -18 °C i en gitt tidsperiode bør det gå en alarm. Det skal kunne fremlegges dokumentasjon på ubrutt frysekjede.

1.7.5 *

Er det etablert en rutine for kontroll av temperaturen i produksjonslokalet? (Bare aktuelt dersom det stilles krav til spesiell temperatur.)

For noen typer produksjoner er det stilt krav til temperaturen i produksjonslokalet. Dette gjelder for eksempel for nedskjæring, utbeining, renskjæring, skjæring i skiver og terninger, innpakking og emballering av kjøtt fra tamme hov- og klovdyr (storfe, svin, sau, lam, geit, hest), hvor temperaturen i produksjonslokalet høyst skal være 12 °C. Dette skal sikre at temperaturen i kjøttet ikke blir så høy at sykdomsfremkallende bakterier kan begynne å utvikle seg.

1.7.6 *

Er det etablert en rutine som sikrer ubrutt kjøle-/frysekjede ved transport av ferdig vare? Loggføres temperatur på transportbil?

Lett bederlige og dypfryste næringsmidler skal oppbevares ved henholdsvis 4 °C eller lavere og -18 °C eller kaldere. Dette er også hovedregelen ved transport, men ved lokal transport og ved omsetning til sluttforbruker av dypfryste næringsmidler tillates det et temperaturavvik på inntil 3 °C.

Det er tillatt å oppbevare næringsmidlene ved en annen temperatur i korte tidsrom når dette av praktiske grunner er nødvendig ved foredling, transport, lagring, utstilling og servering av næringsmidlene. Normen er inntil 7 °C ved transport under 2 timer.

Transportmidler skal ha måleutstyr som viser riktig lagringstemperatur. Måleutstyret skal avleses regelmessig og så ofte som nødvendig for å dokumentere temperaturkravene.

Transportmidler som brukes til dypfryste næringsmidler skal ha utstyr for automatisk registrering av temperaturen (termograf). Målingene skal markeres med dato og oppbevares hos virksomheten i 1 år.

Krav til automatisk temperaturregistrering gjelder ikke ved transport av dypfryste varer ved lokal distribusjon under 2 timer.

1.7.7 *

Er det etablert en rutine for kalibrering av håndholdte termometer, temperaturfølere, vekter og annet måle- og overvåkingsutstyr?

Måleutstyr skal kalibreres for å sikre at avlest resultat er korrekt. Rutinen for kalibrering må beskrive hvilke objekter som skal kalibreres, for eksempel vekter, temperaturfølere, termometer og pH-måler, beskrive frekvens på kalibrering, metode, registrering av resultat og hvem som er ansvarlig.

Ofte kan det være lurt å ha ett eget termometer med sertifikat som brukes til å kalibrere alle andre temperaturenheter opp imot. Kalibrering av utstyr kan også utføres i forbindelse med gjennomføring av service fra leverandøren av utstyret.

Kalibrering av vekter for kjøp og salg skal utføres av Justervesenet. Justervesenet vurderer hyppighet av tilsyn på vekter bl.a. ut i fra type virksomhet og bruk.

1.8 SPORBARHET OG RUTINER FOR TILBAKEKALLING OG TILBAKETREKKING

Rask tilgang til riktige opplysninger er avgjørende for effektiv tilbaketrekking av næringsmidler, og for å kunne gi forbrukerne nøyaktig informasjon om helsemessige utrygge næringsmidler. Gode rutiner for sporing er derfor svært viktig i de tilfeller man må trekke tilbake næringsmidler som har kommet ut i markedet. Ansatte som har ansvar for sporing må ha nødvendig opplæring i virksomhetens rutiner på området, bl.a. de som har ansvar for mottakskontroll.

1.8.1 *

Er det etablert en rutine som sikrer at alle produkter, ingredienser og emballasje kan spores ett skritt frem og ett tilbake?

Produktet ditt skal kunne spores ett ledd tilbake og ett ledd fram. Det betyr at du må ha full oversikt over hvilke råvarer, ingredienser og emballasje du har brukt, og hvem du har solgt produktet til.

Dette betyr at det skal være dokumentasjon på sporbarhet til alt av råvarer, ingredienser og emballasje og hvem du har solgt produktet videre til. Dette gjelder ikke sluttforbruker. Dette kan dokumenteres for eksempel gjennom mottaksskjemaer, produksjonsrapporter eller fraktbrev. En bør ha kontroll på i hvilket tidsrom de ulike leveransene av råvarer, ingredienser og emballasje er i bruk i produksjonen.

For noen typer produkter, f.eks. av animalske opprinnelse, er det stilt spesifikke krav til hvilke opplysninger som skal gis til den som mottar produktet.

Krav til sporbarhet for emballasje er gitt i matkontaktforskriften. Som driftsansvarlig i virksomheten skal du ha innført systemer og framgangsmåter som gjør det mulig å identifisere fra hvilke foretak det er levert emballasje fra. Mattilsynet kan kreve å få fremlagt slik dokumentasjon.

Sluttproduktet skal være merket på en måte som gjør at de lett kan spores. Identifikasjonsmerkingen skal være påført emballasjen eller etikett festet til denne. Dersom identifikasjonsmerkingen ikke klart skiller seg fra de øvrige opplysningene på emballasjen skal denne innledes med bokstaven "L". Produkter med holdbarhetsmerking som omfatter minst dag og måned behøver ikke å merkes med "L".

Noen produkter er unntatt fra kravet om identifikasjonsmerking, bl.a. produkter som har en mindre overflate enn 10 cm².

Det er dere som bestemmer hvordan et næringsmiddelparti skal avgrenses i forhold til identifikasjonsmerkingen. Dette kan for eksempel være en produksjonsbatch eller en hel dags produksjon.

1.8.2 *

En det etablert en beredskapsplan for tilbaketrekking og tilbakekalling av produkter fra markedet?

Virksomhetens internkontroll skal omfatte en skriftlig rutine som beskriver hva du skal gjøre dersom du må tilbaketrekke og tilbakekalle produkter fra markedet.

Ved tilbaketrekking trekkes produktet tilbake fra distribusjonskjeden/butikk slik at det ikke skal komme ut til forbruker. Forutsatt at produktet ikke medfører noen form for helsefare, og bare gjelder et lite kvantum, innebærer ikke tilbaketrekking varsling til forbruker.

Tilbakekalling skal iverksettes når et mulig helsefarlig produkt kanskje allerede har kommet ut til distributøren eller forbrukeren. Slike hendelser skal varsles til Mattilsynet (på eget skjema) og det skal gjøres kjent for forbrukerne. Varslingskjema finner du på stand.no (STAND008). Varsler gitt til Mattilsynet publiseres på matportalen.no. Dersom du bruker Tradesolution kan du også benytte ReCall.

1.8.3 *

Er det spesifisert i beredskapsplanen hvem som sitter i beredskapsgruppen og fremgangsmåte som skal benyttes ved tilbakekalling og tilbaketrekking fra markedet?

Det skal være utarbeidet en beredskapsplan som beskriver hvem som sitter i beredskapsgruppen, og hvilke oppgaver de ulike medlemmene har i en krisesituasjon.

Beredskapsplanen skal bl.a. inneholde:

- hvem kartlegger risikoen
- hvem kontakter kundene
- hvem snakker med Mattilsynet

- hvem snakker med media
- hvilken fremgangsmåte skal brukes for å få fjernet varene fra kunder (skal varene hentes, leveres tilbake eller destrueres?)

Årsak til oppstått krisesituasjon skal kartlegges og behandles i avvikssystemet.

1.8.4 *

Testes rutinen for sporbarhet og tilbaketrekking en gang pr. år?

Rutinen for sporbarhet og beredskapsplanen skal testes minst en gang i året, enten ved å utføre en test av systemet (internt i bedriften) eller ved en reell hendelse. Både test og reelle hendelser skal dokumenteres med en rapport hvor det konkluderes med om systemet fungerer som det skal eller ikke.

1.9 MILJØKRAV

1.9.1

Er det tilfredsstillende rutiner for håndtering av avfall, og er det etablert rutiner for håndtering og lagring av organisk avfall?

Det skal være utarbeidet rutine for håndtering av produksjonsavfall fra virksomheten.

Denne bør bl.a. beskrive:

- hvordan rutinen for fjerning av avfall fra produksjonslokaler og lager er
- hvordan avfallet skal oppbevares
- hvor avfallsbeholderne er (innendørs eller utendørs)
- rutinen for renhold av avfallsbeholdere og rundt disse
- hvordan kildesorteringen er organisert
- hvordan avfallet fjernes fra virksomheten
- rutine for håndtering av organisk avfall (hvor lagres dette og hvor blir det av?)

Annet avfall som f.eks. oljerester, batterier, elektrisk og elektronisk avfall skal håndteres forsvarlig og leveres til godkjent mottak.

1.9.2

Dersom behov, har virksomheten utslippstillatelse?

Bedrifter som bruker mye vann i sin produksjon må ha en utslippstillatelse fra Fylkesmannen.

1.9.3

Er virksomheten registrert i Grønt Punkt?

Virksomheter som sender ut varer på markedet skal ta ansvar for emballasjen når den har blitt avfall. Dette gjøres gjennom medlemskap i Grønt Punkt. Se grontpunkt.no.

Unntatt er virksomheter som kun selger direkte til forbruker.

1.10 LEIEPRODUKSJON – NOEN PRODUKTER

1.10.1*

Hvilke virksomheter produserer dine produkter, og hvilke produkter produserer de?

Her skal du oppgi hvem som produserer dine produkter, og hvilke produkter disse produserer.

1.10.2*

Produseres produktene i tråd med gjeldende lover og forskrifter?

Som et minimum kreves det her at virksomhetene som produserer dine produkter bekrefter skriftlig at produktene er produsert i tråd med gjeldende lover og forskrifter. Dokumentasjon på dette skal lastes opp ved gjennomføringen av egenrevisjonen. Dokumentasjonen skal bekrefte at leieprodusenten har et IK-mat system bygget på gjeldende lover og regler, samt en HACCP-analyse av dine produkter.

2. LOKALMAT - LEIEPRODUKSJON (ALLE PRODUKTER)

Denne sjekklisten skal benyttes til gjennomføring av egenrevisjon for Lokalmat.no for produsenter som får alle sine produkter produsert av andre virksomheter. Sjekklisten er utarbeidet av Faggruppe Lokalmat.

2.1 DOKUMENTASJON AV LEIEPRODUKSJON

2.1.1*

Hvilke virksomheter produserer dine produkter, og hvilke produkter produserer de?

Her skal du oppgi hvem som produserer dine produkter, og hvilke produkter disse produserer.

2.1.2*

Kan det dokumenteres at leieprodusenten produserer produktene i tråd med gjeldende lover og forskrifter?

Virksomhetene som produserer dine produkter skal bekrefte skriftlig at produktene er produsert i tråd med gjeldende lover og forskrifter. Dokumentasjon på dette skal lastes opp ved gjennomføringen av egenrevisjonen. Dokumentasjonen skal bekrefte at leieprodusenten har et IK-mat system bygget på gjeldende lover og regler, samt en HACCP-analyse av dine produkter.

2.2 GENERELLE KRAV

2.2.1*

Er virksomheten registrert hos/godkjent av Mattilsynet for all produksjon som utføres ? (angi evt. godkjenningsnummer)

Alle næringsmiddelvirksomheter skal enten være registrert hos eller godkjent av Mattilsynet. Dette skal sikre at Mattilsynet har oversikt over hvem som driver næringsmiddelvirksomhet, hvor disse ligger og hva de produserer.

Registrering

Produserer og selger virksomheten ikke-animalske næringsmidler som f.eks. brød, saft eller syltetøy, er det tilstrekkelig med registrering.

Godkjenning

Produserer og selger virksomheten næringsmidler av animalsk opprinnelse (næringsmidler laget av kjøtt, fisk, melk og egg) vil det i de fleste tilfeller være et krav om at dere skal ha godkjenning. Bakgrunnen for godkjenningskravet er at produksjon av animalske næringsmidler er forbundet med en større risiko for folkehelsen. For å få godkjenning må virksomheten oppfylle kravene i hygieneregelverket. Spireprodusenter må også ha godkjenning.

Skriv inn godkjenningsnummeret deres når du gjør egenrevisjonen.

Unntak fra kravet til godkjenning

Mindre virksomheter kan velge å ikke søke om godkjenning dersom produksjonen er liten, varene når få mennesker, det er god oversikt over distribusjonen og det er direkte kontakt mellom deg som produsent og forbrukeren. Slik virksomhet må registreres som detaljist hos Mattilsynet. Les mer om disse kravene på mattilsynet.no, eller ta kontakt med Mattilsynet (22 40 00 00) dersom du trenger råd og veiledning.

2.2.2*

Er det utarbeidet en oversikt over hvilke lover og forskrifter som gjelder for virksomheten, og oppdateres denne jevnlig?

Den "driftsansvarlige" for virksomheten er ansvarlig for at produksjonen skjer i tråd med regelverket. Dette betinger at man har en oversikt over hvilke lover og forskrifter som gjelder for virksomhetens produksjon.

Næringsmiddelregelverket endres ofte. Det er viktig å få med seg alle endringer som kan ha betydning for din virksomhet, og da helst i god tid før de blir innført slik at nødvendige tiltak er gjort når regelverksendringen trer i kraft. Vi anbefaler at du melder deg på Mattilsynets nyhetsbrev. Her kan du krysse av for alle temaer som er relevant for din virksomhet. Deretter vil du motta en e-post hver gang det skjer noe innenfor disse temaene.

Oversikten bør minst gjennomgås en gang pr. år for å sikre at man forholder seg til siste versjon av lover og forskrifter. Oppdatert regelverk finner du på lovdata.no. I tillegg til næringsmiddelregelverket må man også ha oversikt over annet regelverk som gjelder for virksomheten, for eksempel *arbeidsmiljøloven*.

2.2.3*

Er det utarbeidet en oversikt (f.eks. et organisasjonskart) over hvem i virksomheten som har ansvar for rutiner og krav knyttet til f.eks. produksjon, IK-Mat og HMS?

En klar organisasjonsstruktur og klare kommunikasjonslinjer er viktig for å sikre at kravene i næringsmiddelregelverket knyttet til produksjon av trygg mat og HMS er oppfylt. Organisering og ansvarsfordeling i virksomheten skal sikre at alle ansatte er sitt ansvar bevisst og at ansvaret er fordelt til nøkkelpersonell.

2.2.4*

Er det etablert en rutine for håndtering av avvik og reklamasjoner, og fungerer denne rutinen i praksis?

Avvik

I regelverket kalles feil og uønskede hendelser for avvik. I alle næringsmiddelvirksomheter skjer store og små avvik. Avvik kan oppstå ved at praksisen avviker fra de skriftlige rutinene, eller at det er feil på utstyr eller produkter som kan ha betydning for mattryggheten. Eksempler på avvik kan være for høy temperatur på kjølerommet eller at man finner skadedyr på kjøkkenet. Når man oppdager avvik er det viktig å utbedre disse og hindre at de skjer igjen.

Det er et krav at man skal ha en skriftlig rutine for avviksbehandling. Avvik bør registreres i et eget skjema eller en loggbok. Når du registrerer et avvik skal det beskrives hva som gikk galt (beskrivelse av avvik), hvorfor det gikk galt (årsak), hva som ble gjort umiddelbart (strakstiltak) og hva som eventuelt må gjøres i ettertid for å hindre at avviket oppstår igjen (korrigerende tiltak). Dersom feilen gjentar seg, må du vurdere tiltak for å hindre at avvik skjer igjen. En god og systematisk avviksbehandling vil bidra til at rutiner og praksis forbedres og slik gir en høyere grad av mattrygghet.

Eksempel på avviksskjema finner du i Mattilsynets veileder *Rutiner for trygg mat*.

Reklamasjoner

Det er viktig å ha gode rutiner for behandling av reklamasjoner. Alle reklamasjoner skal avviksbehandles. Det finnes to typer av reklamasjoner – fra kunde til produsent, og fra produsent til leverandør. Reklamasjon fra kunder kan f.eks. være funn av fremmedlegemer, sensoriske feil som smak, lukt, utseende, konsistens, villedende fremstilling av produkt på emballasje og mistanke om matforgiftning. Dersom det er mistanke om matforgiftning skal alltid Mattilsynet kontaktes. Det er viktig at kunder som fremstiller reklamasjoner alltid får et godt svar tilbake.

2.2.5*

Råvarer fra egen primærproduksjon: Er KSL (Kvalitetssystem i landbruket) etablert for primærproduksjonen?

Bruker du egne råvarer i produksjonen skal du ha etablert KSL på gården. Med etablert KSL forstås her at KSL-egenrevisjon er gjennomført årlig, og at avvik gitt ved ekstern KSL-revisjon skal være lukket innen avtalte frister.

Er du Nyt Norge- eller Spesialitet-merkebruker vil du få mer detaljerte spørsmål om KSL i egenrevisjonen for disse ordningene.

2.2.6*

Er det etablert en rutine for vurdering av alle leverandører av ingredienser og emballasje?

Ved bruk av innkjøpte ingredienser og emballasje er det viktig å gjøre en vurdering av leverandørene i forhold til mattrygghet/" trygg mat"-prinsippet. Denne vurderingen skal sikre at de ingrediensene og emballasjen du bruker til å produsere og emballere dine produkter med er produsert i tråd med gjeldende lover og forskrifter. Dårlig vare inn, er dårlig vare ut. En grundig leverandørvurdering er derfor en grunnforutsetning for all produksjon.

Rutinen for leverandørvurdering skal inneholde en;

- beskrivelse av hvordan leverandørene vurderes (f.eks. kontroll av om de er sertifiserte (FSSC 22000, BRC eller en annen GFSI-ankjent standard), at de er registrerte/godkjente av Mattilsynet, om det skal gjennomføres besøk hos leverandøren før avtale inngås)
- spesifisering av spesielle krav til innsatsstoffer (f.eks. eventuelle bakteriologisk krav til råvare, krav til gjenværende holdbarhetstid)

NB: Dersom din virksomhet er godkjent av Mattilsynet for produksjon av animalske produkter kan det ikke brukes varer fra produsenter som ikke har slik godkjenning, f.eks. produsenter som kun er registrert for lokal omsetning.

2.3 SPORBARHET OG RUTINER FOR TILBAKEKALLING OG TILBAKETREKKING

Rask tilgang til riktige opplysninger er avgjørende for effektiv tilbaketrekking av næringsmidler, og for å kunne gi forbrukerne nøyaktig informasjon om helsemessige utrygge næringsmidler. Gode rutiner for sporing er derfor svært viktig i de tilfeller man må trekke tilbake næringsmidler som har kommet ut i markedet.

Ansatte som har ansvar for sporing må ha nødvendig opplæring i virksomhetens rutiner på området, bl.a. de som har ansvar for mottakskontroll.

2.3.1*

Er det etablert en rutine som sikrer at alle produkter, ingredienser og emballasje kan spores ett skritt frem og ett tilbake?

Produktet ditt skal kunne spores ett ledd tilbake og ett ledd fram. Det betyr at du må ha full oversikt over hvilke råvarer, ingredienser og emballasje du har brukt, og hvem du har solgt produktet til.

Dette betyr at det skal være dokumentasjon på sporbarhet til alt av råvarer, ingredienser og emballasje og hvem du har solgt produktet videre til. Dette gjelder ikke sluttforbruker. Dette kan dokumenteres for eksempel gjennom mottaksskjemaer, produksjonsrapporter eller fraktbrev. En bør ha kontroll på i hvilket tidsrom de ulike leveransene av råvarer, ingredienser og emballasje er i bruk i produksjonen.

For noen typer produkter, f.eks. av animalske opprinnelse, er det stilt spesifikke krav til hvilke opplysninger som skal gis til den som mottar produktet.

Krav til sporbarhet for emballasje er gitt i matkontaktforskriften. Som driftsansvarlig i virksomheten skal du ha innført systemer og framgangsmåter som gjør det mulig å identifisere fra hvilke foretak det er levert emballasje fra. Mattilsynet kan kreve å få fremlagt slik dokumentasjon.

Sluttproduktet skal være merket på en måte som gjør at de lett kan spores. Identifikasjonsmerkingen skal være påført emballasjen eller etikett festet til denne. Dersom identifikasjonsmerkingen ikke klart skiller seg fra de øvrige opplysningene på emballasjen skal denne innledes med bokstaven "L". Produkter med holdbarhetsmerking som omfatter minst dag og måned behøver ikke å merkes med "L".

Noen produkter er unntatt fra kravet om identifikasjonsmerking, bl.a. produkter som har en mindre overflate enn 10 cm².

Det er dere som bestemmer hvordan et næringsmiddelparti skal avgrensnes i forhold til identifikasjonsmerkingen. Dette kan for eksempel være en produksjonsbatch eller en hel dags produksjon.

2.3.2*

En det etablert en beredskapsplan for tilbaketrekking og tilbakekalling av produkter fra markedet?

Virksomhetens internkontroll skal omfatte en skriftlig rutine/beredskapsplan som beskriver hva du skal gjøre dersom du må tilbaketrekke og tilbakekalle produkter fra markedet.

Ved tilbaketrekking trekkes produktet tilbake fra distribusjonskjeden/butikk slik at det ikke skal komme ut til forbruker. Forutsatt at produktet ikke medfører noen form for helsefare, og bare gjelder et lite kvantum, innebærer ikke tilbaketrekking varsling til forbruker.

Tilbakekalling skal iverksettes når et mulig helsefarlig produkt kanskje allerede har kommet ut til distributøren eller forbrukeren. Slike hendelser skal varsles til Mattilsynet (på eget skjema) og det skal gjøres kjent for forbrukerne. Varslingskjema finner du på stand.no (STAND008). Varsler gitt til Mattilsynet publiseres på matportalen.no.

2.3.3*

Er det spesifisert i beredskapsplanen hvem som sitter i beredskapsgruppen og framgangsmåte som skal benyttes ved tilbakekalling og tilbaketrekking fra markedet?

Det skal være utarbeidet en beredskapsplan som beskriver hvem som sitter i beredskapsgruppen, og hvilke oppgaver de ulike medlemmene har i en krisesituasjon.

Beredskapsplanen skal bl.a. inneholde:

- hvem kartlegger risikoen
- hvem kontakter kundene
- hvem snakker med Mattilsynet
- hvem snakker med media
- hvilken fremgangsmåte skal brukes for å få fjernet varene fra kunder (skal varene hentes, leveres tilbake eller destrueres?)

Årsak til oppstått krisesituasjon skal kartlegges og behandles i avvikssystemet.

2.3.4*

Testes rutinen for sporbarhet og tilbaketrekking en gang pr. år?

Rutinen for sporbarhet og beredskapsplanen skal testes minst en gang i året, enten ved å utføre en test av systemet (internt i bedriften) eller ved en reell hendelse. Både test og reelle hendelser bør dokumenteres med en rapport hvor det konkluderes med om systemet fungerer som det skal eller ikke.

3. LOKALMAT - SERTIFISERT VIRKSOMHET

Denne sjekklisten gjelder for virksomheter som er sertifiserte etter en anerkjent mattrygghetsstandard som f.eks. FSSC 22000 eller BRC. Sjekklisten er utarbeidet av Faggruppe Lokalmat.

3.1 DOKUMENTASJON AV SERTIFISERING

3.1.1*

Er virksomheten sertifisert etter en anerkjent mattrygghetsstandard som f.eks. FSSC 22000 eller BRC?

Er virksomheten sertifisert etter en anerkjent mattrygghetsstandard (f.eks. FSSC 22000 eller BRC) er det ikke nødvendig å gjennomføre en komplett egenrevisjon for Lokalmat.no. Da er det tilstrekkelig å laste opp gyldig dokumentasjon på sertifiseringen.

STIFTELSEN NORSK MAT
Besøksadresse: Tollbugt. 32
Postboks 1344 Vika, 0113 Oslo
Telefon: 24 14 83 00

lokalmat@matmerk.no
lokalmat.no