

Lokalmat




Sjekkliste for egenrevisjon

1 LOKALMAT

© Stiftelsen Norsk Mat
Versjon 2024.4



Spørsmål som krever dokumentasjon vises med symbolet . Produsenter som er registrert på Lokalmat.no skal årlig gjennomføre egenrevisjon etter denne sjekklisten. Sjekkliste for egenrevisjon Lokalmat er utarbeidet av Faggruppe Lokalmat.

1.1 OVERORDNET 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.

§ Krav

Registrering og godkjenning av næringsmiddelvirksomhet	Informasjon
Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
Sporbarhetskrav og krav om identifikasjonsmerking for animalsk mat	Informasjon

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

1.2 INTERNKONTROLL OG HACCP



1.2.1 Er det utarbeidet et organisasjonskart som viser hvem i virksomheten som har ansvar for rutiner og krav knyttet til bl.a. 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.

§ Krav

Internkontrollforskriften for næringsmidler	Lovkrav
---	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.2.2 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.

§ Krav

Internkontrollforskriften for næringsmidler	Lovkrav
---	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.2.3

Er flytskjema utarbeidet for alle produksjonsprosesser?

Det skal finnes et flytskjema for hver linje/hvert produkt/hver prosess.

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). Hvert trinn i prosessene bør nummereres for å bli vurdert i fareanalysen.

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

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
Dette er HACCP - informasjon fra Mattilsynet	Informasjon

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.2.4

Er potensielle helsefarer forbundet med hvert trinn i produksjonsprosessene kartlagt?

Det skal gjennomføres fareanalyser på hvert trinn i hvert flytskjema. Trinnene skal vurderes med tanke på relevante farer som kan være til stede, tilføres, vokse eller overleve 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.

Styringstiltak

For de farene som er funnet skal forebyggende tiltak beskrives. 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.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.2.5 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.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.2.6 Er HACCP-systemet regelmessig gjennomgått/revidert?

HACCP-systemet må gjennomgås regelmessig, minimum årlig, 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.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

1.3 KRITISKE STYRINGSPUNKTER (KSP / CCP)



1.3.1 Er kritiske grenseverdier satt for de kritiske styringspunktene?

Dersom det i fareanalysen fremkommer et mulig KSP skal et beslutningstre benyttes for å avgjøre om det er et OPRP eller et KSP.

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.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



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 oppvarmet til over 70 °C vil alltid være eit KSP
- måling av tid og temperatur under nedkjøling
- måling av pH i spekemat
- overvåking av metall i produktet med detektor

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.

Kontroller av KSP skal verifiseres, dette innebærer der det er mulig at det skal foreligge en dobbeltsignering.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.3.3 Er korrigerende tiltak fastsatt for kritiske styringspunkt?

Når overvåkingen av et kritisk styringspunkt viser at det overskrider kritisk grenseverdi, 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 overskrides 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.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

1.4 OPPLÆRING



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.

Rutiner som bør gjennomgås:

- hygieneregler
- avviksbehandling
- kvalitetskontrollrutiner

Ansatte skal læres opp til å gi beskjed dersom praksis ikke stemmer overens med etablerte rutiner.

§ Krav

Internkontrollforskriften for næringsmidler	Lovkrav
---	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.4.2 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, de kritiske grenseverdiene og hva som skal gjøres dersom produkter er utenfor grenseverdier. Det stilles strenge krav til dokumentasjon på opplæring av overvåking av kritiske styringspunkter.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.4.3 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 helse-, miljø- og sikkerhetsarbeid er å:

- få kunnskap om hvordan det skal arbeides systematisk med helse, miljø og sikkerhet i virksomheten
- bidra til at man blir i stand til å se, tenke og handle på en slik måte at helse, miljø, sikkerhet og velferd blir ivaretatt i virksomheten
- bidra til at man ser verdien av et velfungerende helse-, miljø- og sikkerhetsarbeid
- bidra til at helse-, miljø- og sikkerhetsarbeidet blir integrert i planleggings- og beslutningsprosesser i
- virksomheten, herunder også omstillingsprosesser aktivt bruke arbeidsmiljøloven og dens forskrifter for å fremme en kontinuerlig forbedring av helse, miljø og sikkerhet i virksomheten
- kunnskap om arbeidsmiljøfaktorer som kan ha innvirkning på arbeidstakernes fysiske og psykiske helse og arbeidsmiljøet i egen virksomhet
- bidra til at det drives godt helse-, miljø- og sikkerhetsarbeid 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 sikkerhetsarbeid 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.

§ Krav

Arbeidsmiljøloven	Lovkrav
-------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

1.4.4 Har ansatte fått 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

Opplæring av ansatte skal dokumenteres skriftlig. Det er en forutsetning at dokumentasjonen angir innholdet av opplæringen som er gjennomført.

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

§ Krav

Arbeidsmiljøloven	Lovkrav
-------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

1.5 LOKALER OG UTSTYR



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.

Dersom det ikke er kompetent personale i bedriften skal bedriften ha serviceavtaler med egnede bedrifter.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



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 bakterieoverføring fra uren til ren sone. Slik bakterieoverføring 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. Fotbad eller markering på gulv kan fungere godt som soneskiller. 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*.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

1.5.3

Er det tilfredsstillende antall toaletter, garderober og personalrom?

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.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

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

Det skal finnes et egnet antall håndvasker i produksjonslokalene. Disse skal være hensiktsmessig plassert i forhold til produksjonen, 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.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

1.6 HYGIENE



1.6.1

Er det etablert rutine for generell hygiene (produksjonshygiene og personlig hygiene)?

Den som er ansvarlig for driften av virksomheten har ansvar for å sikre at ansatte som håndterer næringsmidler skal 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.

Rutinene bør beskrive bedriftens regler innenfor disse områdene:

- håndhygiene;
- når og hvor ofte de ansatte skal vaske hendene (husk at hender er den største faren for spredning av bakterier)
- plaster og hansker skal benyttes ved små kutt/rifter
- føringer for negler
- smykker, ringer, piercing, klokker og annen synlig kroppspynt skal ikke benyttes i produksjonslokaler
- hår og skjegg skal dekket til med hårnett, skjeggnett e.l.
- det skal ikke konsumeres mat og drikke i produksjons- og lagerlokaler
-
- telefoner og elektrisk utstyr;
- rutinen skal beskrive hva som er tillatt og ikke tillatt, f.eks. kan telefon tillates dersom den vaskes av med sprit før den tas med inn i produksjonslokalet
- medisiner;
- rutinen bør beskrive hva som er tillatt, i utgangspunktet skal aldri medisiner tillates i produksjonslokalet
- negler skal være kortklippede og uten neglelakk
- syke ansatt skal ikke arbeide i produksjonen
- snus skal ikke benyttes i produksjons- eller lagerrom

Besøkende skal følge de samme hygienereglene som ansatte. Dette bør beskrives i en egen rutine med tilhørende skjema/logg.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.6.2 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. Rutinen skal beskrive hvor arbeidstøyet er og hvor ofte det skal rengjøres/byttes, samt eventuelt engangsutstyr.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.6.3 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 Folkehelseinstituttets *Smittevernveilederen*.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
Smittevernveilederen	Informasjon

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

1.7 GOD PRODUKSJONSPRAKSIS



1.7.1 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. I forbindelse med leverandørvurderingen skal også risikoen for matsvindel hensyntas og vurderes.

Rutinen for leverandørvurdering skal inneholde;

- 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)
- vurdering av risiko for matsvindel, leverandørvurderingen bør beskrive hvordan risiko for matsvindel for de aktuelle varene er vurdert, og hvilke tiltak som gjøres for å minimere risikoen for matsvindel.
- vurdering av om du har leverandører, eller produkter fra områder med etiske utfordringer som barnearbeid, sørg eventuelt for skriftlig bekreftelse og dokumentasjon fra din leverandør

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.

Brukes det råvarer som er innkjøpt direkte fra primærprodusenter skal det sikres at disse har gyldig KSL (se punkt 1.10.5). Dette gjøres enklest ved at din virksomhet registreres som varemottaker i revisjonssystemet, og at du deretter registrerer inn de primærprodusentene dere mottar råvarer fra. Ta kontakt med Stiftelsen Norsk Mat dersom dette er aktuelt.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
Lov om virksomheters åpenhet og arbeid med grunnleggende menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold (åpenhetsloven)	Lovkrav



1.7.2 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 pakkeseddel/fraktbrev, sjekk av at emballasje er hel og uten skader eller at varepartiet ikke har ytre forurensning.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.7.3 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, konsentrasjon av og virketid for vakse- og desinfeksjonsmidler og ansvarlig.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.7.4

Blir utført renhold visuelt kontrollert før produksjonsstart?

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. Visuell kontroll skal dokumenteres, da gjerne i form av en oppstartskontroll som også kan inkludere orden, ryddighet og kontroll av glass, metall og hardplast.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.7.5 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 skal 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 lages 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.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.7.6

Finnes det en produktbeskrivelse for hvert produkt, og en rutine som sikrer at produktene produseres i henhold til denne?

Produktbeskrivelsen bør være svært detaljert og skal være satt opp etter en fast mal. Dette vil bidra til å sikre at produktet lages på samme måte hver gang. Produktbeskrivelsen er en forutsetning for utarbeidelsen av HACCP-studiet.

Malen kan for eksempel se slik ut:

Navn på produktet:

Sammensetning:

Opprinnelse til ingredienser:

Fysiske og kjemiske egenskaper:

Behandling og prosessering:

Emballering:

Lagring og distribusjonsforhold:

Holdbarhetstid:

Bruksanvisning:

Eventuelle relevante mikrobiologiske, eller kjemiske kriterier:

Tiltent bruk:

Målgruppe/brukere av produktet:

§ Krav

Dette er HACCP	Informasjon
----------------	-------------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.7.7 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*.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.7.8 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, skjærefjøl og overflater.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.7.9 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 vanttappepunkter, dvs. der vann kommer i kontakt med produkter, utstyr og hender. Vannprøvene skal verifisere at det interne vannledningsnett er rent.

Virksomheter skal analysere vannet. Alle kritiske vannpunkter, som gir vann til renhold, håndvask eller i produkt, skal analyseres årlig. Parametere det skal testes på er E. Coli, kimtall og koliforme bakterier.

Parameter Enhet Grenseverdi

E. coli Antall/100 ml 0

Kimtall 22 °C Antall/ml 100 cfu/ml

Koliforme bakterier Antall/100 ml 0

For virksomheter som har egen brønn (ikke kommunalt vann) skal det tas analyser i henhold til drikkevannsforskriften.

Virksomhetene skal følge med på utviklingstrekk i prøveresultatene, både for produkt og hygiene. Dersom det konstateres en utvikling mot utilfredsstillende resultater, skal nødvendige tiltak iverksettes.

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

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 forurensningskilder, 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, typisk 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.

§ Krav

Drikkevannsforskriften	Lovkrav
Veileder til drikkevannsforskriften	Informasjon

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.7.10 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.

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

Skadedyrkontrollen skal være tilpasset virksomhetens aktivitet, overvåkingsfrekvens bestemmes etter en felles vurdering av skadedyrfirma og virksomheten. Virksomheten skal få skadedyrfirmaet til å utarbeide og analysere trender for å sikre at tiltak i skadedyrkontrollen er tilpasset virksomhetens aktivitet.

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 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

Informasjon og råd om forebygging og bekjempelse av skadedyr finner du på folkehelseinstituttet.no.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



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

Uønskede stoffer 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 metaldetektor 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.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.7.12

Er det etablert en rutine som sikrer at produktene merkes i tråd med matinformasjonsforskriften (generelle krav til merking og deklarerering)?

Opplysninger om opprinnelse og opphav skal angis dersom fravær av slike opplysninger kan villedde forbrukeren med hensyn til produktets virkelige opprinnelse.

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
- energi kJ/Kcal
- fett
- mettet fett
- karbohydrater
- sukkerarter
- proteiner
- salt
- 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.

§ Krav

Matinformasjonsforskriften	Lovkrav
Kort om merking av matvarer - Mattilsynet	Informasjon
Matmerking - Mattilsynet	Informasjon

1.7.13

Er det etablert en rutine for kontroll av etikett ved pakking?

Ved pakking skal bedriften ha en rutine for å kontrollere at etiketten har korrekt informasjon.

Informasjon som bør sjekkes er:

- allergener
- holdbarhetsdato
- merkeordninger
- opprinnelse
- strekkode
- eventuelt lot-/batchnummer eller produksjonsdato i forhold til sporbarhet

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.7.14 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/gaffel-symbolet.

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.

§ Krav

Matkontaktforskriften	Lovkrav
-----------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

1.8 TEMPERATURSTYRING



1.8.1 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. Det finnes like fullt unntak hvor dette ikke vil være en KSP, eksempelvis øl og roastbiff.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



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

Varmebehandlede lett bederlige næringsmidler som skal omsettes som kjølevare, 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 2 timer, og til 4 °C i løpet av 6 timer. . 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.

Det er viktig at rutinen beskriver grenseverdier med klare tiltak som skal iverksettes dersom grenseverdiene overskrides.

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

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.8.3

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

Lett bederelig næringsmidler 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.

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.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.8.4

Er det etablert en rutine for kontroll av temperaturen i produksjonslokalet? (bare aktuelt dersom det arbeides med hele skrotter og stykningsdeler)

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 kloddyr (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.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



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

Lett bedervelige 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 over en kort periode.

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.

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.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.8.6

Er det etablert en rutine for kalibrering og kontroll 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 ifra type virksomhet og bruk.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

1.9 SPORBARHET OG RUTINER FOR TILBAKETREKKING



1.9.1 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.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
Matkontaktforskriften	Lovkrav
Forskrift om identifikasjonsmerking av næringsmiddelpartier	Lovkrav

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.9.2

En det etablert en rutine 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.

Beredskapsplanen skal også spesifisere hvem som sitter i beredskapsgruppen og hvilke oppgaver de har. Videre skal beredskapsplanen inneholde:

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

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. Varsler gitt til Mattilsynet publiseres på matportalen.no. Dersom du bruker Tradesolution kan du også benytte ReCall.

Årsak til oppstått krisesituasjon skal kartlegges og behandles i avvikssystemet.

§ Krav

ReCall - tjeneste for tilbakekalling og tilbaketrekking av produkt	Informasjon
--	-------------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.9.3 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.

Det skal foreligge en beskrivelse av hvordan en slik test skal gjennomføres.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

1.10 GENERELLE KRAV



1.10.1 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.

§ Krav

Arbeidsmiljøloven	Lovkrav
-------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.10.2 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.

De aller fleste næringsmiddelbedrifter har krav til bedriftshelsetjeneste. Dersom du er usikker finnes det mange tjenester hvor du kan sjekke dette ved oppslag på organisasjonsnummer. Dersom du har krav til bedriftshelsetjeneste kan det likevel være mulig å søke Arbeidstilsynet om unntak fra kravet.

§ Krav

Forskrift om organisering, ledelse og medvirkning	Lovkrav
---	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.10.3 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.

§ Krav

Internkontrollforskriften for næringsmidler	Lovkrav
---	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

1.10.4

Har bedriften en egnet næringsmiddeltrygghetskultur?

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal opprette, ajourføre og framlegge dokumentasjon om en egnet næringsmiddeltrygghetskultur.

Næringsmiddeltrygghetskulturen starter med ledelsens forpliktelse til å produsere trygg mat. Dette innebærer også at både ledelsen og alle ansatte i bedriften må ha opplæring og kunnskap om farer for næringsmiddeltryggheten og om betydningen av mat trygghet og hygiene.

Det er ledelsens hovedansvar at regelverk overholdes og å sørge for tilstrekkelige ressurser til å utarbeide og vedlikeholde et internkontroll- og HACCP-system. En åpen kommunikasjon som involverer alle bedriftens ansatte i næringsmiddeltrygghetsarbeidet er en essensiell del av arbeidet med å bygge en god og robust kultur for trygg matproduksjon.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



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

Bruker du egne råvarer i produksjonen skal du ha gyldig KSL på gården. Med gyldig 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.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

1.11 MILJØKRAV

1.11.1 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)
- rutine for renhold av avfallsbeholdere og områdene 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.

1.11.2

Er virksomheten registrert i Grønt Punkt?

Virksomheter som sender ut varer på markedet skal ta ansvar for emballasjen når den er blitt avfall. Alle virksomheter som produserer eller importerer varer over 1000 kilo av en emballasjetype i året, må være medlem av et godkjent returselskap.

Unntatt er virksomheter som kun selger direkte til forbruker.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

1.12 LEIEPRODUKSJON – NOEN PRODUKTER



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

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

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



1.12.2 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 her.

Dokumentasjonen skal bekrefte at leieprodusenten har et IK-mat system bygget på gjeldende lover og regler, samt en HACCP-analyse av dine produkter.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt