

# Tilsynsmal 2025 - Fôrvarer - tilsyn med fôrprodusenter - fôrhygiene

## Veiledning

Denne malen skal benyttes til tilsyn med fôrprodusenter i henhold til operativ plan for 2025.

Det skal gjennomføres revisjon av konsern/kjedekontor med verifikasjonstilsyn hos tilknyttede fabrikker og revisjon hos frittstående fôrfabrikker.

Formålet med tilsynet er å bekrefte at grunnforutsetninger med hensyn til skadedyrsikring og renhold er på plass. Berører også relaterte grunnforutsetninger som vedlikehold, planløsning (ved f.eks. renovering av bygg), soneinndeling ren/uren, opplæring av personell.

Bekrefte at grunnforutsetninger med hensyn til transport er på plass. Bruk av innleide vs egne transportører, krav til registrering og hygienerutiner for transportører.

Kravpunkt	Regelverk	Utdyping av kravpunkt	Utdyping
Endring i aktivitet eller produksjonsform	183/2005 Art 9 Offentlig kontroll, underretning og registrering	Har det skjedd vesentlige endringer i aktivitet og eller produksjonsform skal Mattilsynet underrettes, jf art. 9 b. Endringen gjøres i Mattilsynets skjematjeneste.	Har det skjedd vesentlige endringer hos noen av fabrikkene?  Er listeføringen riktig (ref offisielle lister på nett).
Alminnelige forpliktelser - ansvar for implementering av internkontroll	183/2005 Art 4 Alminnelige forpliktelser	Fôrforetaket må etablere et internkontrollsystem for å sikre samsvar med regelverk og god praksis	<u>Hoved-/kjedekontor:</u> Hvordan er ansvarsfordelingen mellom hoved-/kjedekontor vs fabrikkene med hensyn til styringen med grunnforutsetninger og HACCP?  Hvordan er driftsansvar definert?  Har hovedkontoret innsyn i fabrikkenes avvikslogger? Internrevisjoner mm?  Hvordan blir avvik fulgt opp (i hvilken grad er HK kjent med/involvert i fabrikkene sine avvik)?

			<p><u>Verifikasjon fabrikk:</u> Bekreftede ansvarsfordelingen.</p>
Styre og kontrollere i henhold til HACCP-analyse	183/2005 Art 6 System for fareanalyse og kritiske styringspunkter (HACCP)	Kap II, Art 6 og 7. Virksomheten skal styre og kontrollere i henhold til en gjennomført fareanalyse som oppdateres ved endringer. Analysen og funksjonaliteten skal dokumenteres. De relevante systemkravene i vedlegg 2 vil i stor grad utgjøre grunnforutsetninger i fareanalysen. Anerkjente retningslinjer kan brukes som et hjelpemiddel. Ved nygodkjenning vær oppmerksom på artikkel 13.	<p><u>Hoved-/kjedekontor:</u>                  Har alle fabrikkene felles eller separat HACCP-plan og oversikt over grunnforutsetninger. Brukes f.eks samme maler, men utfyllingen gjøres per fabrikk? (Kan være avklart under kravpunkt ansvar).</p> <p>Kan dere vise oversikt over grunnforutsetningene?                  Er f.eks vedlikehold, renhold, skadedyrkontroll, transport og opplæring med i oversikten?</p> <p>Kan vi få se fareanalysen deres?</p> <p>Undersøk om GF renhold, skadedyr og transport er oppgitt som rutiner/risikoreduserende tiltak for å styre farer på ulike trinn.                  Eksempler:                  - Fare Salmonella pga skadedyr på lager eller under transport - tiltak rutiner for skadedyrkontroll/vedlikehold/renhold av lagre og biler.                  - Fare kryssforurensning/smitte pga mangelfullt renhold i/rundt rene soner (luker/åpne deler av anlegget) eller personlig hygiene.</p> <p><u>Verifikasjon fabrikk:</u>                  Ingen, eller avhengig av hva som er avdekket på hovedkontornivå.</p> <p>Kravpunktet må ses i sammenheng med de andre kravpunktene.</p>
Krav til anlegg og utstyr	183/2005 Art 5 Særlige krav	Art 5 pkt 2 henviser til vedlegg 2 om anlegg og utstyr som omhandler	<p><u>Hoved-/kjedekontor:</u>                  Hvis hovedkontoret har ansvar for rutiner for GF: Hvilke</p>

		<p>krav for å kunne produsere fôr iht regelverket. Kravene er naturlige grunnforutsetninger i internkontrollen</p>	<p>rutiner henviser de til i HACCP-planen for GF renhold, skadedyr og transport? Kan dere vise oss disse rutinene?</p> <p>Hvis hver fabrikk har ansvaret for sine GF: Gjennomgå skriftlige rutiner under verifikasjon.</p> <p>Vedlikehold: Hvilke rutiner har dere for vedlikehold av bygningsmasse og utstyr? Overordnede planer, fokus på sikring mot skadedyr (eks tette dører/porter/luker) og å legge til rette for godt renhold.</p> <p>Planløsning: Har dere kriterier for godt "hygienisk design" når dere renoverer/bytter utstyr (basert på skadedyr/renhold)? Hvilke kriterier?</p> <p>Skadedyrkontroll: Kan dere vise rutinene deres for skadedyrsikring og evt. programmer for skadedyrbekjempelse? Har dere tilgang til skadedyrrapporter per fabrikk (evt se under verifikasjon)?</p> <p>Renhold: Hvilke skriftlige rutiner har dere for renhold? Både for lokaler og utstyr. Renholdskontroller?</p> <p>Hygienesoner: Har dere rene/urene soner i produksjonen? Rutiner rundt arbeid i ren sone? Opplæring, eksterne servicefolk etc.</p> <p><u>Verifikasjon fabrikk:</u>                  Vedlikehold: Få se vedlikeholdsplan for bygningsmasse og utstyr. Stikkprøve viktig eksempel: Porter, vegger på råvarelager.</p> <p>Planløsning: Er det planer om renovering/oppussing?</p>
--	--	--	---

			<p>Skadedyrkontroll: Be om å se siste to skadedyrkontrollene fra skadedyrfirma. Er avvik fulgt opp i ettertid?</p> <p>Renhold: Se eksempel på renholdsplan? Hvordan bekrefter de at renhold er gjort? Renholdskontroller/miljøprøver?</p> <p>Hygienesoner: hvordan forholder de seg til ren/uren sone? Rutiner rundt arbeid i ren sone? Opplæring, eksterne servicefolk etc. Kvittering for gitt opplæring?</p> <p>Kravpunktet ses i sammenheng med kravpunkt om HACCP.</p>
Krav til lagring og transport	183/2005 Art 5 Særlige krav	Art 5 pkt 2 henviser til forordningens vedlegg II om krav til lagring og transport. Det er krav til blant annet utforming, rengjøring, forveksling, kryssforurensing mv som er relevante grunnforutsetninger i internkontrollen.	<p><u>Hoved-/kjedekontor:</u> Bruker konsernet egne og/eller innleide transportører for fôrvarer, hhv inngående og utgående transport?</p> <p>Er det hovedkontoret eller hver fabrikk som har kontraktene med innleide transportører?</p> <p>Hva inneholder kontraktene? Krav til at eksterne transportører er registrert, vedlikehold, renhold, rutiner for å unngå kryssforurensning (f.eks. skille mellom fôr med fiskemel vs drøvtyggerfôr).</p> <p>Vis oss deres rutiner/krav for hygiene hos evt. egne transportører.</p> <p>Hvilke fôrvarer kjører de ulike transportørene (primært bulkbiler)? Kornråvarer inn? Fôrblandinger ut?</p> <p><u>Verifikasjon fabrikk:</u> Kan dere vise oss avtalene dere har med</p>

			<p>transportører? Eksterne og/eller interne?</p> <p>Hvordan kontrollerer dere at transportørene overholder henholdsvis kontrakt (eksterne) eller interne rutiner (egne biler) mht vedlikehold, renhold, unngå forveksling og kryssforurensing mht. fiskemel til drøvtyggerfôr?</p>
--	--	--	--