



Revisjon i produksjonsvirksomheter for spiseferdig sjømat 2024

Mattilsynet vil fra 1. september til 31. desember 2024 gjennomføre revisjoner hos virksomheter som produserer spiseferdig sjømat. Målet er at alle godkjente virksomheter som produserer røykt/gravet laksefisk og rakfisk skal bli revidert i denne perioden.

Ved dette tilsynet vil vi undersøke om virksomhetene har tiltak som sikrer at produktene er trygge å spise. Vi vil vektlegge deres styring med de mikrobiologiske farene *Listeria monocytogenes* (Listeria), *Clostridium botulinum* (for rakfisk) og uønskede stoffer (PAH) som kan dannes ved røyking. Ved revisjonen bruker Mattilsynet en standardisert sjekklister (tilsynsmal).

I dette dokumentet vil vi informere om bakgrunnen for tilsynet, og gi utfyllende veiledning til regelverkskravene vi vil kontrollere.

Se også [Mattilsynets hovedprioriteringer innen matområdet i 2024 | Mattilsynet](#)

Bakgrunn for tilsynet

Matvarer med lang holdbarhetstid som spises uten varmebehandling, er risikoprodukter når det gjelder **Listeria**. Dersom bakterien får utvikle seg i produktene, kan disse medføre en alvorlig helserisiko for utsatte grupper. De siste årene har det vært flere alvorlige utbrudd av listeriose med røykelaks som smittekilde. Kjente utbrudd har funnet sted i Norge og EU. Mattilsynet ønsker å sikre forbrukerne bedre mot sykdom forårsaket av Listeria, og prioriterer i år tilsyn med produsenter av rakfisk, røykt og gravet laks og ørret.

Mattilsynet hadde i 2021/2022 en tilsynskampanje rettet mot produksjon av røykelaks. Kampanjen avdekket forhold som vi vil følge opp videre ved tilsynet i høst. Dette gjelder spesielt virksomhetenes dokumentasjon på at de overholder grenseverdien for Listeria, og vurderinger som ligger til grunn når de fastsetter holdbarhetstid på sine produkter. For å sikre at produktet er trygt gjennom hele holdbarhetstiden, er det viktig at holdbarhetstiden som settes på produktet er basert på kunnskap om produktets egenskaper og forventede lagringsbetingelser gjennom distribusjonskjeden.

Mattilsynets prøvetaking fra lakselakterier har vist at over 10 % av fersk laks inneholder Listeria. Dette er fisk som brukes som råvarer til produksjon av røykelaks. Produsenter av røykelaks må ta med seg kunnskap om råvarene i sin farevurdering.

Mattilsynet vil også ta ut **prøver** av røykelaks i en del av virksomhetene. Prøvene inngår i Mattilsynets overvåkings- og kartleggingsprogram for Listeria i røykelaks. Prøvetakingen vil gi oss oppdatert status på forekomst av Listeria i norske virksomheter, og kunne bidra til å oppklare og begrense fremtidige listerioseutbrudd.

Rakfisk er et risikoprodukt når det gjelder botulisme, og det er viktig at virksomhetene har styring med ***Clostridium botulinum*** som en fare. Hos produsenter av rakfisk vil vi derfor i tillegg undersøke hvordan denne faren er kontrollert.

Polysykliske aromatiske hydrokarboner (PAH) er en gruppe kreftfremkallende stoffer som kan dannes ved røyking av næringsmidler. For virksomheter som produserer røykt fisk, vil vi undersøke hvordan virksomheten har kontroll med PAH. Som en kartlegging vil Mattilsynet også ta ut noen prøver av røykelaks, som vil bli analysert for PAH.

Dette vil vi undersøke

Under revisjonen vil vi undersøke virksomhetenes fareanalyse når det gjelder Listeria, *Clostridium botulinum* og PAH. Videre vil vi vektlegge virksomhetenes kontroll med råvarer som brukes til å produsere spiseferdig sjømat. Vi vil også undersøke virksomhetenes prøvetaking av Listeria fra produksjonsmiljø og produkter, og hvordan de følger opp avvik hvis grenseverdiene overskrides.

Sjekklisten (tilsynsmalen) Mattilsynet vil bruke inneholder disse punktene:

1. Fareanalyse og kritiske styringspunkter
2. Råvarer og ingredienser
3. Mikrobiologi – miljøprøver
4. Mikrobiologi - prøving mot kriteriene
5. Mikrobiologi utilfredsstillende resultater

I tillegg kan Mattilsynets inspektører velge å se nærmere på viktige grunnforutsetninger som rengjøring, personlige hygiene, temperaturstyring, vedlikehold mv.

Mattilsynets sjekklister, *Tilsynsmal 2024 – Spiseferdig sjømat - røkt/gravet laksefisk og rakfisk, MOP*, er vedlagt.

Nedenfor følger en utfyllende veiledning til de fem obligatoriske punktene på sjekklisten.

1. Fareanalyse og kritiske styringspunkter

Regelverk: [852/2004 Art 5 Fareanalyse og kritiske styringspunkter](#)

Virksomheten skal gjennom styringssystemet sitt vise at definerte **farer** på hvert trinn i produksjonsprosessen er under kontroll.

Fare: En biologisk, kjemisk (inkludert allergener) eller fysisk agens i næringsmidler eller fôr, som har potensiale til å forårsake en helseskadelig virkning.

Det er resultatene fra fareanalysen som legger grunnlaget for hvilke styringstiltak som er nødvendige og hensiktsmessige. Gjennomføring av fareanalyse er nærmere beskrevet i HACCP-veileder: [FSMS-HACCP veileder om styringssystem for mattrygghet](#)

Virksomheter som produserer spiseferdige næringsmidler, som røykt/gravet laksefisk og rakfisk, skal gjennom fareanalysen ha vurdert **Listeria** som en aktuell fare. Når Listeria er identifisert som en fare, må virksomheten ha innført effektive tiltak for å håndtere denne faren.

Se FSMS-HACCP-veileder vedlegg II, pkt. 5.1 (Identifisering av relevante farer).

For å gjennomføre en fareanalyse, er det vesentlig å ha kjennskap til produktets egenskaper og risiko knyttet til Listeria. Det vil si at virksomheten må avgjøre om Listeria kan vokse i produktet og beskrive produktets fysiske-kjemiske egenskaper.

Aktuelle parametere som har betydning for vekst av Listeria er for eksempel:

- pH
- vannaktivitet
- saltkonsentrasjon
- tilsetning av konserveringsmidler eller hemmende mikroflora
- pakkesystem
- temperatur og tid ved lagring

Parameterne må ses i sammenheng med produksjonsprosessen, mulighetene for kontaminering, forhold under lagring og distribusjon, og forventet holdbarhet.

Se også: [Mattilsynets retningslinje for tilsyn med Listeria monocytogenes i spiseferdige næringsmidler.](#)

Kartlegging av produktets egenskaper er en del av produktbeskrivelsen, som skal ligge til grunn når virksomheten vurderer tiltenkt bruk av produktet. Det er grunnleggende for utarbeidelse av HACCP-baserte fremgangsmåter å vurdere forventet anvendelse av produktet.

Virksomheten skal ha innført styringstiltak som forebygger farene. Et eksempel på et slikt styringstiltak er kontroll med temperatur.

Styringstiltak: Ethvert tiltak eller handling som kan bli brukt for å forebygge eller eliminere en fare, eller redusere den til et akseptabelt nivå.

Se FSMS-HACCP-veileder vedlegg II, pkt. 4.2 (Beskrivelse av produktet), pkt. 4.3 (Beskrivelse av tiltenkt bruk) og pkt. 5.2 (Styringstiltak).

For rakfisk:

Virksomheten skal ha vurdert ***Clostridium botulinum*** som en fare, og ha innført styringstiltak for å kontrollere faren.

Clostridium botulinum er en sporedannende bakterie som finnes i jordsmonn, søle og sediment og i tarmkanalen hos fisk og andre dyr. Søl av tarminnhold, kontakt med jord og dårlig håndvask er eksempel på forurensingsveier. Årsaken til sykdommen botulisme er de sterke giftene som bakterien kan produsere under spesielle forhold.

I tillegg til god hygiene, er kontroll med saltmengde og temperatur den viktigste faktoren for å sikre at det ikke dannes giftstoffer (toksiner) fra *Clostridium botulinum*. Veiledende verdier i tradisjonsbasert kommersiell rakfiskproduksjon er minst 5 % salt og modningstemperatur under 8 °C. En kritisk fase i produksjonen er før saltet har fordelt seg i fisken, og derfor er lav nok temperatur ekstra viktig i denne fasen. Det er ikke mulig å finne ut om rakfisken er trygg ved å ta ut prøver. Giftstoffet kan finnes kun i en butt, eller bare i en fisk i butten.

For røykt fisk:

Virksomheten skal ha vurdert **PAH** som en fare, og eventuelt ha innført nødvendige styringstiltak for å kontrollere faren.

PAH er en gruppe kreftfremkallende stoffer som dannes i røykgassen ved fyring av ved eller trespon, og som fester seg til overflaten av matvarene. Valg av røykemetode og -prosedyre har betydelig innvirkning på PAH-nivåene i sluttproduktet. Det er derfor viktig at virksomhetene som produserer røykt, fisk er kjent med faktorer som påvirker dannelsen av PAH og tiltak de kan gjøre for å redusere nivået.

I [forskrift om visse forurensende stoffer i næringsmidler](#) er det fastsatt grenseverdier for PAH.

Tilsynsmal, kravpunkt 1 - Fareanalyse og kritiske styringspunkt

Her ønsker vi å undersøke om dere har identifisert, og har styring med, relevante farer for produkter som defineres som spiseferdige næringsmidler.

1. Beskrivelse av produktet
2. Beskrivelse av tiltenkt bruk
3. Identifisering av farer
4. Ivaretar styringstiltak og grunnforutsetninger kontroll med de ulike farene

2. Råvarer og ingredienser

Regelverk: [852/2004 vedl II, kap IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler- nr. 1](#)

Listeria er en miljøbakterie som kan følge med råvarene, personell og utstyr. Blant annet viser undersøkelser Mattilsynet har gjort, Listeria i over 10 % av laks fra norske lakseslakterier. Senere produksjonstrinn som filetering, salting, modning og kaldrøyking vil ikke fjerne Listeria. For langtidsholdbare spiseferdige næringsmidler, som rakfisk og røykt og gravet laksefisk, er det derfor viktig å ha kontroll med råvarene for å redusere faren for Listeria.

Virksomheter som har valgt å følge grenseverdien «Ikke påvist i 25 gram» i produktene, må kunne dokumentere fravær av Listeria i råvarene de bruker.

Risikoreducerende tiltak kan være å sette klare krav til råvarer og leverandør sine rutiner for å forebygge og bekjempe Listeria, og be om leverandør sine prøveresultater og trendanalyser. Det kan også være aktuelt å kreve varsling dersom leverandør finner Listeria i sine produktprøver, overflateprøver av fisk eller i sitt produksjonsmiljø.

Virksomheten må ha rutiner for hvordan de håndterer funn av Listeria, f.eks. om det er mulig å holde tilbake råvarer frem til analyseresultatet er kjent, og ha rutiner for å avvise råvarer fra leverandør. Et tiltak kan være å omrokere produksjonsplanen og omdefinere produkter som er under produksjon, til produkter som skal varmebehandles før konsum. Dersom råvaren allerede er gått til produksjon av spiseferdig sjømat, kan det være aktuelt å fryse inn det ferdige produktet og merke med «må konsumeres innen 5 dager etter opptining». Dette forutsetter at produktene fryses inn rett etter at de er ferdig produsert og er omdefinert til næringsmiddelkategori 1.3. spiseferdig sjømat der Listeria ikke kan vokse.

Tilsynsmal

Kravpunkt 2 - Råvarer og ingredienser

Her ønsker vi å undersøke hvordan dere styrer faren for at det kan være Listeria til stede i råvaren, og hvordan dere håndterer funn:

1. Hvilke krav stiller dere til råvarene med hensyn til Listeria?
2. Vis hvilke rutiner som er innført for å ivareta krav til råvarene
3. Hvordan håndterer dere funn av Listeria i råvarene?

3. Mikrobiologi – miljøprøver

Regelverk: [2073/2005 Art 5 Særlige regler for prøving og prøvetaking](#)

For å overvåke forekomst av Listeria, skal virksomheten ta ut og analysere prøver fra foredlingsområder og utstyr. Rutiner for overvåking må inngå i styringssystemet og omfatte prøvetakingsplan og rutiner for håndtering av avvik. For å ivareta kravet om overvåking, er det viktig at prøvetakingsplanen er risikobasert og effektiv med hensyn til å finne Listeria.

En risikobasert plan innebærer at virksomheten vurderer hvor Listeria kan være i lokalet og på utstyr, og denne vurderingen gir grunnlag for hvor prøvene skal tas og hvor ofte. Planen må revideres jevnlig, spesielt etter vedlikehold, ombygging og lignende.

Det er viktig med jevnlig prøvetaking av kontaktflater og produksjonsutstyr som er krevende å vaske. Regelmessig overvåking av sluk-renner på golv og sluk er nyttig for å avdekke om Listeria er/eller har vært til stede i produksjonsmiljøet.

En effektiv metode for prøvetaking vil si å bruke prøvetakingsutstyr som er egnet for å finne Listeria, og som er tilpasset til det området som skal prøvetas. Vi anbefaler å bruke sterile kluter på overflater, og mindre svabere eller lignende på områder det er vanskelig å nå. Det er også anbefalt å ta prøver under produksjon, helst etter at produksjonsutstyret har vært brukt en periode (en til to timer etter oppstart).

Ved påvisning av Listeria på produksjonsutstyret, bør avvikshåndteringen innebære en vurdering av hvilken konsekvens funnet har for produkter som er under produksjon eller som er ferdig produsert. Det er også viktig at dere som et ledd i avvikshåndteringen, tar prøver av produksjonsutstyret etter vask og desinfeksjon. Dette er for å verifisere at krav til rengjøring og hygienisk design er ivaretatt, og at Listeria ikke har etablert seg som en "hus-stamme".

For mer informasjon om krav til miljøprøver, se: [Mattilsynets retningslinje for tilsyn med Listeria monocytogenes i spiseferdige næringsmidler](#)

Se også EUs veileder om prøvetaking fra miljø: [Guidelines on sampling the food processing area and equipment for the detection of Listeria monocytogenes](#)

Vi viser ellers til Nofimas veileder: [Veileder for forebygging, overvåkning og fjerning av listeria i laksenæringen](#)

Tilsynsmal

Kravpunkt 3 – Mikrobiologi - miljøprøver

Her ønsker vi å undersøke om dere har en plan som sannsynliggjør at dere avdekker Listeria dersom den er til stede i produksjonsmiljøet:

1. Har dere en prøvetakingsplan som beskriver metode, frekvens og prøvested, som sannsynliggjør at dere vil avdekke Listeria dersom den er til stede?
2. Hvilke rutiner har dere for å håndtere avvik?

4. Mikrobiologi - prøving mot kriteriene

Regelverk: [2073/2005 Art 4 Prøving mot kriteriene](#)

Virksomheten skal ha styringstiltak som sikrer at de overholder grenseverdiene i mikrobiologiske kriterier. For å ivareta grenseverdiene, må virksomhetene regelmessig ta prøver av produkter etter en fastsatt plan, dvs. prøving mot kriteriene.

Dersom mengde *Listeria* overskrider 100 kde/g er produktene å anse som utrygge for forbruker. For spiseferdige næringsmidler hvor *Listeria monocytogenes* kan vokse, skal virksomheten kunne dokumentere gjennom vekstmodeller eller holdbarhetsstudier at *Listeria* ikke vil overskride 100 kde/g ved utløp av holdbarhetstiden de har satt. Dersom virksomheten ikke kan dokumentere dette overfor Mattilsynet, skal grenseverdien «ikke påvist i 25 g» gjelde.

Tidligere tilsyn med produsenter av røykelaks har vist at de fleste velger å anvende grenseverdien *ikke påvist i 25 g*. I disse tilfellene er det ekstra viktig med god kontroll med råvarer og produksjonsmiljø, og det vil være strenge krav til dokumentasjon på at grenseverdien er overholdt. Dette gjøres med regelmessig prøvetaking etter en fastsatt plan.

For produkter der *Listeria* kan vokse, kategori 1.2, er det fastsatt to alternative grenseverdier:

- «100 kde/g ved utløp av holdbarhetstiden», eller
- «ikke påvist i 25 g» når produktet fortsatt er under produsentens kontroll

I forbindelse med Mattilsynets tilsynskampanje i 2021/2022 ble det utarbeidet en veileder når det gjelder valg av grenseverdi, rettet mot produsenter av røykelaks: [Veileder - valg av grenseverdi for spiseferdig fisk og sjømat der *Listeria monocytogenes* kan vokse](#). Denne veilederen gir en grundig innføring i kravene i regelverket, og hvordan virksomhetene kan oppfylle de mikrobiologiske kriteriene.

Vi viser ellers til: [Mattilsynets retningslinje for tilsyn med *Listeria monocytogenes* i spiseferdige næringsmidler](#)

Når virksomheten skal utarbeide en prøveplan, må denne også ivareta risikoen som er knyttet til deres produkt. Forskning viser at *Listeria* har gode vekstvilkår i en rekke spiseferdige sjømatprodukter. Samtidig vet vi at *Listeria* kan være til stede i råstoff og produksjonsmiljø. Dette tilsier at kjennskap til hvordan *Listeria* kan vokse i deres produkt er viktig for å ivareta trygg mat.

Tilpasse holdbarhetstid

Jo lengre holdbarhet et produkt har, desto større vil risikoen for utrygg mat være. Under revisjonen vil vi derfor også undersøke hvilke vurderinger dere har gjort, mht. til holdbarhet og risiko for at *Listeria* kan være til stede i produktet.

Mer om holdbarhetsstudier:

[Guidance document on *Listeria monocytogenes* shelf-life studies for ready-to-eat foods](#)

[Belastningsstudier - et verktøy for håndtering av Listeriarisiko i spiseferdige produkter](#)

Prøvetakingsfrekvens:

- Skal ta hensyn til fareanalysen, produksjonsmengde og grunnforutsetninger, samt evt. endringer i prosesser, utstyr og leverandører.
- Må ikke være lavere enn at prøvingen er egnet til å verifisere at systemet fungerer hensiktsmessig og effektivt.
- Rutiner for rulling av prøvetakingsplan skal være slik at de ulike produktene og produktgruppene blir gjenstand for prøvetaking over en gitt tidsperiode.
- Skal ta hensyn til trendanalyser, utviklingstrekk.

Lakeprøver som produktprøve for rakfisk i butt

I rakfiskproduksjon er kontakttida mellom fisk, butt og saltlake lang. Det er sannsynlig at *Listeria* finnes i laken dersom fisken er forurensa. Derfor kan dere velge å bruke lakeprøver fra slutten av modningstida som dokumentasjon for produktet. Dette gjelder bare dersom fisken blir solgt uten videre bearbeiding. Videre håndtering kan medføre forurensing, og lakeprøver vil da ikke være god nok dokumentasjon for sluttproduktet.

Tilsynsmal, kravpunkt 4 – Mikrobiologi – prøving mot kriteriene

Her ønsker vi å undersøke om dere har tilstrekkelig dokumentasjon på at valgt grenseverdi er overholdt.

For næringsmiddelkategori 1.2 er det to grenseverdier:

- 100 kde/g
- ikke påvist i 25 g

5. Mikrobiologi utilfredsstillende resultater

Regelverk: [2073/2005 Art 7 Utilfredsstillende resultater](#)

Ved overskridelse av grenseverdi skal virksomhetene sette i verk tiltak:

- Tilbaketrekking eller tilbakekalling av produkter
- Eventuell ytterligere behandling av produktene for å fjerne *Listeria*
- Evt. bruke produktene til andre formål.
- Andre korrigerende tiltak definert i deres HACCP-baserte framgangsmåter, og øvrige tiltak som er nødvendige for å verne forbrukernes helse.
- Hendelser skal varsles Mattilsynet. Dette for at vi skal ha mulighet til å føre tilsyn med tiltakene som iverksettes.

Virksomhetene skal i tillegg treffe tiltak for å finne årsaken til de utilfredsstillende resultatene, slik at gjentakelse av uakseptabel mikrobiologisk forurensning kan forebygges. Slike tiltak kan omfatte endringer av de HACCP-baserte framgangsmåtene eller andre eksisterende tiltak for kontroll av næringsmiddelhygiene.

Vi viser ellers til: [Mattilsynets retningslinje for tilsyn med *Listeria monocytogenes* i spiseferdige næringsmidler.](#)

Tilsynsmal, kravpunkt 5 – Mikrobiologi, utilfredsstillende resultater - næringsmiddeltrygghet

Her ønsker vi å undersøke om dere har rutiner for å følge opp funn av Listeria i produktet. Rutinen må være tilpasset valgt grenseverdi.

1. Hvordan har dere definert avvik mht. til Listeria, dvs. en beskrivelse av hva som er et avvik?
2. Hvordan finner dere ut hvilke parti som er omfattet av avviket?
3. Hvilke rutiner har dere for korrigerende tiltak, dvs. at dere finner årsak og iverksetter tiltak for å forhindre at det oppstår igjen?
4. Hvilke rutiner har dere for håndtering av partiet(ene), med tilbaketrekking eller omdisponering?
5. Hvilke rutiner har dere for å varsle Mattilsynet?

Aktuelle lenker:

[FSMS-HACCP veileder om styringssystem for mattrygghet](#)

Listeria:

Mattilsynet:

- [Informasjon om Listeria](#)
- [Mattilsynets retningslinje for tilsyn med Listeria monocytogenes i spiseferdige næringsmidler](#)
- [Veileder - valg av grenseverdi for spiseferdig fisk og sjømat der listeria monocytogenes kan vokse](#)

EU:

- [Miljøprøver: Guidelines on sampling the food processing area and equipment for the detection of Listeria monocytogenes](#)
- [Holdbarhetsstudier: Guidance document on Listeria monocytogenes shelf-life studies for ready-to-eat foods](#)

Codex:

- [Guidelines on the application of general principles of food hygiene to the control of listeria monocytogenes in foods \(CAC/GL 61 – 2007\)](#)
- [Codex alimentarius, Code of Practice: Reduction of contamination of food with PAH from smoking and direct drying processes](#)

Veterinærinstituttet:

- [Fakta om: Listeria monocytogenes og listeriose](#)
- [Belastningsstudier - et verktøy for håndtering av Listeriarisiko i spiseferdige produkter](#)

NOFIMA:

- [Veileder for forebygging, overvåkning og fjerning av listeria i laksenæringen - \(Vedlegg til rapport 47-2014. Januar 2015. Av Even Heir, Solveig Langsrud og Therese Hagtvedt\).](#)

PAH:

[Forskrift om visse forurensende stoffer i næringsmidler](#)



Tilsynsmal 2024 – Spiseferdig sjømat - røkt/gravet laksefisk og rakfisk, MOP

Mattilsynet vil i 2024 gjennomføre revisjoner hos godkjente virksomheter som produserer spiseferdig sjømat, begrenset til røkt/gravet laksefisk og rakfisk.

Omfang: Alle godkjente virksomheter som produserer røkt/gravet laksefisk og rakfisk.

Tilsynsperiode: 1. september til 31. desember 2024.

I tilsynsmalen er det fem obligatoriske sjekkpunkt (kravpunkt). I tillegg inneholder tilsynsmalen seks frivillige sjekkpunkt som inspektørene kan velge å kontrollere etter behov. Se også vedlagte veiledning til tilsynsmalen.

Obligatoriske kravpunkt

Kravpunkt 1	Utdyping KP	Utdyping i mal
Fareanalyse og kritiske styringspunkter Lenke til regelverk: 852/2004 Art 5 Fareanalyse og kritiske styringspunkter	Virksomhetene må <ul style="list-style-type: none"> - vise hvordan farene er identifisert - sannsynliggjøre at de planlagte styringstiltakene (grunnforutsetninger og kritiske styringspunkter) vil redusere faren til et akseptabelt nivå - dokumentere at styringstiltakene gjennomføres gjøre nødvendige registreringer	Her ønsker vi å undersøke om dere har identifisert, og har styring med, relevante farer for produkter som defineres som spiseferdige næringsmidler. For røkt/gravet laksefisk og rakfisk vil vi undersøke deres kontroll med Listeria. Vi vil i tillegg undersøke deres kontroll med: <ul style="list-style-type: none"> - <i>Clostridium botulinum</i> (rakfisk) - PAH (røkt fisk) 1. Vis hvordan dere har beskrevet produktene deres: <ul style="list-style-type: none"> - Sammensetning - Fysisk-kjemiske egenskaper - Holdbarhetstid

		<p>2. Tiltent bruk:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvordan har dere vurdert produktene mhp. sårbare grupper? <p>3. Vis hvordan dere har identifisert farene:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Er faren vurdert på alle relevante trinn (flytskjema) - Risiko (sannsynlighet/konsekvens, f.eks. risikomatrise) <p>4. Vis hvordan dere styrer faren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvilke styringstiltak er innført for å redusere faren til et akseptabelt nivå? - Hvordan kontrollerer dere at disse styringstiltakene er innført og fungerer effektivt?
Kravpunkt 2	Utdyping KP	Utdyping i mal
<p>Råvarer og ingredienser</p> <p>Lenke til regelverk: 852/2004 vedl II, kap IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler- nr. 1</p>	<p>Virksomheten skal ikke bruke forurensede råvarer og ingredienser som vil gjøre sluttproduktet uegnet til forbruk</p>	<p>Her ønsker vi å undersøke hvordan dere styrer faren for at det kan være Listeria til stede i råvaren, og hvordan dere håndterer funn:</p> <p>1. Hvilke krav stiller dere til råvarene mht. til Listeria?</p> <p>2. Vis hvilke rutiner som er innført for å ivareta krav til råvarene?</p> <p>3. Hvordan håndterer dere funn av Listeria i råvarene?</p>
Kravpunkt 3	Utdyping KP	Utdyping i mal
<p>Mikrobiologi – miljøprøver</p> <p>Lenke til regelverk: 2073/2005 Art 5 Særlige regler for prøving og prøvetaking</p>	<p>2) Når det er nødvendig, skal virksomheten ta prøver av foredlingsområder og utstyr for å sikre at kriteriene oppfylles. Spesielt fokus er det på <i>Listeria monocytogenes</i> og Enterobacteriaceae.</p>	<p>Her ønsker vi å undersøke om dere har en plan som sannsynliggjør at dere avdekker Listeria dersom den er til stede i produksjonsmiljøet:</p> <p>1. Har dere en prøvetakingsplan som beskriver metode, frekvens og prøvested, som sannsynliggjør at dere vil avdekke Listeria dersom den er til stede?</p> <p>2. Hvilke rutiner har dere for å håndtere avvik?</p>

Kravpunkt 4	Utdyping KP	Utdyping i mal
<p>Mikrobiologi- prøving mot kriteriene</p> <p>Lenke til regelverk: 2073/2005 Art 4 Prøving mot kriteriene</p>	<p>1) Virksomheten skal ha hensiktsmessig prøving mot kriteriene for å validere og verifisere at styringstiltakene er tilstrekkelige og fungerer som planlagt.</p> <p>2) Virksomheten skal fastsette egnet prøvetakingsfrekvens (unntak i vedlegg I kap.3)</p> <p>Frekvensen tilpasses produksjonen og bruken av produktet for å sikre trygge næringsmidler. Frekvensen må ikke være lavere enn at prøvingen er egnet til å verifisere at systemet fungerer hensiktsmessig og effektivt.</p>	<p>Her ønsker vi å undersøke om dere har tilstrekkelig dokumentasjon på at valgt grenseverdi er overholdt.</p> <p>For næringsmiddelkategori 1.2 er det to grenseverdier:</p> <p>For dere som har valgt grenseverdien 100 kde/g:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvordan dokumenterer dere vekst av Listeria i produktets holdbarhetstid (holdbarhetsundersøkelser). - Hvordan verifiserer dere at grenseverdien er overholdt? <p>For dere som har valgt grenseverdien ikke påvist i 25 g:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvordan dokumenterer dere fravær av Listeria på råstoff, kontaktflater og i ferdig produkt? - Hvilke vurderinger har dere gjort, mht. til holdbarhet og risiko for at Listeria kan være til stede i produktet?
Kravpunkt 5	Utdyping KP	Utdyping i mal
<p>Mikrobiologi utifredsstillende resultater – næringsmiddeltrygghet</p> <p>Lenke til regelverk: 2073/2005 Art 7 Utifredsstillende resultater</p>	<p>1) Virksomheten skal alltid følge opp med korrigerende tiltak og gjøre tiltak for å finne årsaken dersom resultatene ikke oppfyller kriteriene i vedlegg I kap.1.</p> <p>Tiltakene skal være nedfelt i virksomhetens HACCP-baserte fremgangsmåter og god hygienepraksis.</p> <p>2) Tiltakene skal omfatte tilbaketrekking eller tilbakekalling av produktene (i henhold til Matloven § 6 og forordning (EF) nr. 178/2002 art. 19).</p>	<p>Her ønsker vi å undersøke om dere har rutiner for å følge opp funn av Listeria i produktet. Rutinen må være tilpasset valgt grenseverdi.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hvordan har dere definert avvik mht. til Listeria, dvs. en beskrivelse av hva som er et avvik? 2. Hvordan finner dere ut hvilke parti som er omfattet av avviket? 3. Hvilke rutiner har dere for korrigerende tiltak, dvs. at dere finner årsak og iverksetter tiltak for å forhindre at det oppstår igjen? 4. Hvilke rutiner har dere for håndtering av partiet(ene), med tilbaketrekking eller omdisponering? 5. Hvilke rutiner har dere for å varsle Mattilsynet?

	Virksomheter kan under visse forutsetninger: - ytterligere behandle næringsmidlene for å fjerne den aktuelle faren - bruke næringsmidlene til andre formål	
--	--	--

Frivillige kravpunkt – grunnforutsetninger som kan legges til ved behov

Kravpunkt 6	Utdyping KP	Utdyping i mal
<p>Krav til og vedlikehold av utstyr</p> <p>Lenke til regelverk: 852/2004 vedl II, kap V Krav til utstyr</p>	<p>Utstyr og gjenstander i kontakt med næringsmidler skal være egnet til formålet, lette å holde rene og ikke avgi helseskadelige stoffer.</p> <p>Konstruksjon og materialvalg må være slik at forurensning ikke bygges opp i sprekker og lommer (hygienisk design).</p> <p>Utstyr med kontrollinnretninger for eksempelvis temperatur, pH eller trykk skal være lette å avlese.</p> <p>Utstyr skal være i god stand.</p>	<p>Her ønsker vi å undersøke hvordan dere sikrer at gjenstander, anlegg og utstyr som næringsmidler kommer i kontakt med er rene og ikke avgir helseskadelige stoffer?</p> <p>Er produksjonsutstyret egnet til å være i kontakt med næringsmidler?:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Er det utformet og av et materiale, som lar seg vaske og desinfisere (hygienisk design)? - Hvilke rutiner har der for å for å holde utstyret i slik stand, at det kan holdes rent (vedlikehold)? <p>Blir produksjonsutstyret vasket og desinfisert tilstrekkelig?:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvilke rutiner har dere for renhold og desinfeksjon (renholdsprogrammer)? <ul style="list-style-type: none"> o Metode, midler, hyppighet og ansvar? - Hvilke rutiner har dere for verifisering av renhold (visuelt, prøvetaking)?
Kravpunkt 7	Utdyping KP	Utdyping i mal
<p>Kjølekjede</p>	<p>I alle ledd i produksjonskjeden skal næringsmidlene lagres eller håndteres ved temperaturer som ikke kan skape</p>	<p>Her ønsker vi å undersøke hvordan dere sikrer eventuell nedkjøling, temperaturstyring og opprettholdelse av kjølekjeden fra innkommende råvare til levering til kunde.</p>

<p>Lenke til regelverk: 852/2004 Vedlegg II, Kapittel IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler- nr. 5 og 6</p>	<p>helseis risiko. Kjølekjeden skal i prinsippet ikke brytes, men næringsmidlene kan i kortere tidsrom oppbevares ved annen temperatur når det er praktisk nødvendig. Oppbevaringstemperaturen påvirker holdbarhetstiden. Lokalene skal være store nok til å oppbevare råvarer og foredlede varer hver for seg. Kjøleinnretningene skal være adskilt.</p>	<p>Hvordan sikrer dere at fisk som varmrøykes eller kaldrøykes nedkjøles til temperatur som ikke innebærer risiko?</p>
<p>Kravpunkt 8</p>	<p>Utdyping KP</p>	<p>Utdyping i mal</p>
<p>Innpakking og emballering av næringsmidler</p> <p>Lenke til regelverk: 852/2004 Vedlegg II, Kapittel X Bestemmelser som får anvendelse på innpakking og emballering av næringsmidler</p>	<p>Materialer som brukes til innpakking og emballering, skal ikke kunne forurense næringsmidlet. Lagring, innpakking og emballering skal skje uten forurensning. Eventuell gjenbruksemballasje skal være lett å rengjøre og, når det er nødvendig, desinfiseres. Detaljerte krav til matemballasjen er gitt i matkontaktforskriften.</p>	<p>Her ønsker vi å undersøke hvordan dere sikrer at materialer som brukes til innpakking og emballering ikke skal kunne forurense produktene.</p> <p>Vi vil undersøke spesielt lagring og eventuell mellomagring av innpakkingsemballasje (inneremballasjen).</p>
<p>Kravpunkt 9</p>	<p>Utdyping KP</p>	<p>Utdyping i mal</p>
<p>Personlig hygiene</p> <p>Lenke til regelverk: 852/2004 Vedlegg II, Kapittel VIII Personlig hygiene</p>	<p>Alle som arbeider på steder der næringsmidler håndteres, skal bruke rene klær som passer til formålet, og ev. vernetøy. God personlig hygiene er viktig.</p>	<p>Her ønsker vi å undersøke hvordan dere sikrer at personlig hygiene og bruk av rene og hensiktsmessige klær ivaretas. Eksempel på aktuelle tiltak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opplæring - pauserutiner - arbeidsoppgaver med ulik hygienisk status

	Virksomheten skal ha rutiner for å håndtere ansatte med sykdommer, sår e.l.	Hvordan sikrer dere at smittsomme sykdommer e.l. ikke overføres via personer som håndterer, eller har adgang til steder der næringsmidler håndteres?
Kravpunkt 10	Utdyping KP	Utdyping i mal
Renhold av lokaler Lenke til regelverk: 852/2004 vedl II, kap I Allmenne krav til lokaler som brukes til næringsmidler (unntatt dem som er angitt i kapittel III)	Lokaler og innredning må rengjøres regelmessig og så ofte at risikoen for forurensning ikke bygger seg opp i noen del av virksomheten. Renhold er en grunnforutsetning som virksomheten må ha god styring og kontroll med.	Her ønsker vi å undersøke hvordan dere sikrer at lokaler og innredning blir holdt ren. Eksempel på aktuelle tiltak: <ul style="list-style-type: none"> - renholdsprogrammer (metode, midler, hyppighet og ansvar) - verifisering av utført renhold, visuelt og ved prøvetaking
Kravpunkt 11	Utdyping KP	Utdyping i mal
Håndtering og lagring av næringsmidler Lenke til regelverk: 852/2004 Vedlegg II, Kapittel IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler- nr. 2 og 3	Råvarer, ingredienser og næringsmidler skal håndteres og lagres slik at de ikke forurennes, blir helsefarlige eller uegnet til konsum. Virksomheten må unngå kryssforurensning, særlig mellom varmebehandlet og ikke varmebehandlet, råvarer og ferdigvarer og produkter med og uten allergener osv. Virksomheter som foredler næringsmidler, skal lagre foredlede næringsmidler adskilt fra råvarer.	Her ønsker vi å undersøke hvordan dere sikrer god hygienep praksis og hindrer forurensning i produksjonsprosessen. Vi vil vurdere produksjonsflyten og arbeidsrutiner under produksjonen, innpakking og lagring.