Tilsyn med primærprodusenter av bladgrønnsaker 2025 - 2026

Mattilsynet har ført tilsyn med produsenter av bladgrønnsaker dyrket på friland for å undersøke at regelverkets krav til primærproduksjon etterleves.
Hovedfokus ved inspeksjonen var å undersøke hvilken kartlegging som er gjort av farer på dyrkningsområdet og i produksjonen, tiltak for å styre farer, god hygienepraksis, god landbrukspraksis og sporbarhet. Slike farer kan være forurensing fra vann, jord, dyr, gjødsel, dyr, utstyr og mennesker.

Dato for tilsyn:

1. mai 2025 til 1. oktober 2026

Område:

Tilsyn med primærprodusenter som dyrker bladgrønnsaker på friland, høster og eventuelt pakker disse grønnsakene. Dette omfatter blant annet produksjon av crispisalat, hjertesalat, kinakål, grønnkål, isbergsalat og urter.

Totalt utførte vi tilsyn hos 21 primærprodusenter.

Formålet med tilsynet:

Undersøke at produsentene er kjent med farene ved produksjon av bladgrønnsaker på friland, og har tiltak for å redusere risikoen for at smittestoffer forårsaker sykdom hos forbrukeren.

Bakgrunn

Flere sykdomsutbrudd har de siste årene vært knyttet til vegetabilier. Bladgrønnsaker spises ofte uten behandling som fjerner eller reduserer smittestoffer.

Produkter som er dyrket på friland er mer utsatt for smitte fordi miljøet er mindre kontrollerbart. Smittestoffer kan forurense produktene via jord, vanningsvann, flom, fugler, husdyr og ville dyr. Forurensing kan også forekomme ved høsting, pakking, transport og lagring.

For å sikre at produktene er trygge, må produsentene ha god oversikt over relevante farer i produksjonen sin, og at de har rutiner som sikrer god hygienepraksis og kontroll med farene.

Dette innebærer at produsentene må etablere rutiner for å forebygge forurensing gjennom hele produksjonsprosessen.

Resultater

Tilsynet ble gjennomført som inspeksjon hos aktuelle primærprodusenter. Vi informerte om tilsynet på våre nettsider. Aktuell veiledning ble gjort tilgjengelig der, samt oversendt produsentene. Under inspeksjonen undersøkte vi blant annet hvilke rutiner produsenten har for å vurdere om dyrkingsområdet er egnet, og hvilke tiltak som gjøres for å hindre forurensing av grønnsakene under vekst.

Vi så på rutiner for høsting, med fokus på personlig hygiene og renhold av høsteutstyr. I tillegg undersøkte vi rutiner for lagring og transport, samt hvordan produsentene sikrer sporing av produktene.

Vi gjennomførte 21 inspeksjoner i løpet av tilsynsperioden.

Vi avdekket avvik hos tre produsenter. Disse avvikene resulterte i skriftlig veiledning. Avvikene gjaldt hovedsakelig manglende rutine for renhold av høstekniv og annet høsteutstyr.

Konklusjon

Tilsynsresultatene viser at de fleste produsentene vi besøkte har etablert gode rutiner for å sikre trygg produksjon av bladgrønnsaker på friland. Samtidig avdekket vi mangler knyttet til rutiner for vask av høsteutstyr hos noen få produsenter.

Gjennom dette tilsynet har Mattilsynet verifisert praksis og fått innsikt i forbedringsområder knyttet til produksjon av bladgrønnsaker på friland. Denne kunnskapen danner et godt grunnlag for målrettet tilsyn fremover.

Tiltak og anbefalinger:

Mattilsynet vurderer videre tilsyn, styrket veiledning og målrettet informasjon om god hygienepraksis knyttet til primærproduksjon av vegetabilier.

Regelverk og veiledning:

Forskrift om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften)

- Næringsmiddelhygieneforordningen - Forordning (EF) 852/2004

Matlovsforskriften - Forskrift om allmenne prinsipper og krav i næringsmiddelregelverket (matlovsforskriften) - Lovdata

- Forodning (EF) nr. 178/2002

Veiledning om god hygiene for håndtering av mikrobiologisk risiko i friske frukter og grønnsaker