

Sjekkliste – Revisjon hos produksjonsvirksomheter som produserer spiseferdige vegetabiler – 2024-2025

Denne sjekklisten skal brukes ved revisjon hos produksjonsvirksomheter som produserer vasket og/eller ferdig skåret frukt og grønnsaker som er spiseferdige og omsettes til storkjøkken og detaljhandel.

Ved revisjonene vil Mattilsynet ha hovedfokus på farevurderinger og styring med farer, råvarer, håndtering og prøvetaking.

Regelverk: Næringsmiddelhygieneforskriften: forordning (EF) nr. 852/2004, forordning (EF) nr. 2073/2005.

Tilsynsperioden er fra 1. juni 2024 til 1. mai 2025

Mattilsynets retningslinje «Virkemiddelbruk ved tilsyn» skal følges.

Kravpunkt	Regelverk	Utdyping kravpunkt	Utdyping i mal
Fareanalyse og kritiske styringspunkter	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 (god hygienep praksis og kritiske styringspunkt) vil redusere faren til et akseptabelt nivå • dokumentere at styringstiltakene gjennomføres • gjøre nødvendige registreringer 	Har virksomheten identifisert alle aktuelle farer i de ulike prosesstrinnene? Ivaretar styringstiltak og grunnforutsetninger kontroll med de ulike farene? Har virksomheten dokumentasjon for validering og verifisering av prosessen?
Råvarer og ingredienser	852/2004 Vedlegg II, Kapittel IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler	Virksomheten skal ikke bruke forurensede råvarer og ingredienser som vil gjøre sluttproduktet uegnet til forbruk.	Hvordan sikrer virksomheten at råvarene og ingrediensene de bruker er trygge?

			<p>Leverandørvurdering - hvilke kriterier legges til grunn ved utvelgelse?</p> <p>Hvilke krav stilles til dokumentasjon for hygienisk kvalitet fra produsent/leverandør? (smittestoffer/fremmedstoffer)</p>
Håndtering og lagring av næringsmidler	852/2004 Vedlegg II, Kapittel IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler	<p>Råvarer, ingredienser og næringsmidler skal håndteres og lagres slik at de ikke forurenses, 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.</p> <p>Virksomheter som foredler næringsmidler, skal lagre foredlede næringsmidler adskilt fra råvarer.</p>	<p>Hvilke rutiner har virksomheten for å sikre god hygieneprosess i produksjonsprosessen?</p> <p>Hvilke rutiner har virksomheten for å sikre en trygg vaskeprosess?</p>
Mikrobiologi - prøving mot kriteriene	2073/2005 Art 4 Prøving mot kriteriene	<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>	Hvilke rutiner har virksomheten for prøvetaking av råvarer, prosessprøver og ferdig produkt?