

2025 - Import - Tilsynsmal kampanje import av vegetabiler

Veiledning: Denne tilsynsmalen skal brukes i tilsynskampanje import av vegetabiler i 2025/2026, der vi ser på kjennskap til regelverk, forhåndsvurdering av leverandør og varer, fareanalyse med rutine for å redusere farer og varslingsplikt ved helsefare.

MOP (Mattilsynets operative tilsynsplan for 2025) har utfordringen: "noen importerte vegetabiler inneholder rester av plantevernmidler, sykdomsfremkallende bakterier og mykotoksiner" med ambisjon "Mattilsynet har oversikt over om næringen følger regelverket".

Tilsynskampanjen omfatter 100 inspeksjoner hos importører av vegetabiler. Tilsynet gjennomføres som forhåndsmeldt inspeksjon. Inspeksjonene kan gjøres fysisk eller digitalt.

Tilsynsperioden er fra juni 2025 til mars 2026.

Kravpunkt	Regelverk	Utdyping KP	Utdyping i mal
Registrering	Importkontrollforskriften § 6 Registrering	Importør må være registrert og aktuelle varegrupper for import skal være angitt.	Importørens registreringer i Mattilsynets skjematjenester Er kontaktinformasjon oppdatert? Er aktuelle tilsynsobjekter/-aktiviteter registrert? Har importøren registrert alle aktuelle førstemottakere? Har importøren registrert riktige varegrupper for import? Er importøren registrert om den importerer fra tredjestat eller fra EØS?

Ansvar	178/2002 Art 17 Ansvar	1. Driftsansvarlige for næringsmiddel- og fôrforetak skal i alle ledd av produksjon, bearbeiding og distribusjon i det foretak de har ansvar for, sikre at næringsmidler eller fôr oppfyller kravene i næringsmiddelregelverket som er relevante for deres virksomhet, og kontrollere at disse kravene overholdes.	Kjennskap til regelverket Kjenner virksomheten regelverket som er relevant for dem? (F.eks forskrift om plantevernmiddelrester, forskrift om visse forurensende stoffer i næringsmidler, næringsmiddelhygieneforskriften, forordning (EU) 2019/1793, importkontrollforskriften, Matlovforskriften. mm). For at importøren skal kunne sikre og kontrollere at varene er i henhold til krav i regelverket, må de vite hvilke regler som gjelder for varene sine. De må kunne beskrive hvordan de holder seg oppdatert på endringer. Et godt råd til virksomheten er å anbefale de å abonnere på Mattilsynets nyhetsbrev, for de områdene som er aktuelle for dem. Rutine for forhåndsvurdering av leverandører: Der det er egnet anbefaler vi inspektøren å ta utgangspunkt i et eller to spesifikke partier, som vi antar har en særskilt risiko. Dette for å undersøke om importøren har gjort en forhåndsvurdering av leverandøren og varene. Har importøren en rutine for forhåndsvurdering av leverandøren? Er importøren bevisst på farene for å bli svindlet? Har de etablert et system og en strategi som passer til dette formålet, som en del av det overordnede styringssystemet? Kan leverandøren / produsenten dokumentere at de er registrert eller godkjent hos myndighetene?
--------	------------------------	---	---

			Har leverandøren / produsenten et kvalitets- / styringssystem som sikrer mattryggheten? Tar produsenten ut prøver for analyse, og har de en prøvetakingsplan? Er produsenten sertifisert ihht. en mattrygghetsstandard (ISO, BRC, FSSC osv.)? - Har dere kopi av sertifiseringsdokumentene, og er dokumentene gyldig? Har leverandøren / produsenten kjennskap til reglene som gjelder for mat og drikke i EU og Norge, og leverer / produserer de varer ment for dette markedet? Finnes det særskilte beskyttelsestiltak for varer fra dette landet? Rutine for forhåndsvurdering av varer Har importøren en rutine for forhåndsvurdering av varen? Hvilke forskrifter og lover gjelder for varen? Har importøren produktdatablad som viser varens innhold og egenskaper? Er ingrediensene lovlige? Er det særskilt krav i regelverket om medfølgende dokumentasjon for varen (eks. helsesertifikat, analyserapport, salmonelladokumentasjon)? Er landet og varen tidligere notifisert på grunn av helsefare i EU sin database RASFF (Rapid Alert system for Food and Feed)?
--	--	--	--

			Er det særskilt risiko knyttet til produksjons- eller opprinnelseslandet? Det kan for eksempel være andre dyrkingsbetingelser og produksjonsmetoder som kan gi økt risiko for tilstedeværelse av smittestoffer, plantevernmiddelrester eller mykotoksiner.
Fareanalyse og kritiske styringspunkter	852/2004 Art 5 Fareanalyse og kritiske styringspunkter	Virksomhetene må • 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	Vurder hvilke farer som kan være i produktet (fareanalyse) Alle virksomheter skal ha styring med farene i sin bedrift. For å identifisere farene er det krav til at driftsansvarlig bruker en fremgangsmåte basert på HACCP prinsippene (Hazard Analytic Critical Control Point). Har importøren identifisert farene for de importerte varene? <u>I denne kampanjen fokuserer vi på:</u> • Mikrobiologiske farer (eks. bakterier som <i>Salmonella ssp</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Listeria</i>, eller andre sykdomsfremkallende bakterier). • Kjemiske farer (eks mykotoksiner eller plantevernmiddelrester). Kan importøren vise hvilke farer som er identifisert, og forklare hvordan de har kommet frem til disse? (eks. RASFF portal, bransjeretningslinjer mm) Har importøren rutiner for å styre og redusere farene? Det kan være å kreve sertifikater, analyserapporter, erklæringer el. lignende fra leverandøren. Merking av produktet med spesielle bruksbetingelser (som varmebehandling, holdbarhet og oppbevaring mv.)

			Tar importøren ut egne prøver for analyse? Kjenner importøren til grenseverdier som gjelder for sine varer? Hvordan sikrer importøren at grenseverdiene overholdes? Har importøren kompetanse til å forstå analyseresultatet? Har det vært overskridelser på en vare etter eget prøveuttak, OK program fra Mattilsynet eller tilbaketrekking pga. RASFF, som gjør at importøren jevnlig bør ta ut egne prøver for å følge opp?
Meldepliktig hendelse	178/2002 Art 19 Ansvar for næringsmidler: driftsansvarlige for næringsmiddelforetak	Varsling av Mattilsynet ved mistanke om helseskadelig næringsmidler, innsatsvarer eller smittsom dyresykdom. Nødvendige tiltak skal iverksettes.	Meldepliktig hendelse Har importøren rutiner med å varsle Mattilsynet dersom de har mistanke om helseskadelig produkt? Er virksomheten kjent med sin varslingsplikt, og når de skal varsle oss? Innebærer rutinen at det varsles ved direkte helsefare, eller varsles det også ved mistanke om helsefare? (Det skal også varsles ved mistanke). Foreligger det en skriftlig rutine for å ivareta varslingsplikten? Utdypende hjemmel er Matloven § 6. Veilede om å varsle om meldepliktig hendelse på www.mattilsynet.no.