

Veileder om HACCP i fôrvirksomheter

Veileder, februar 2026

Veileder om HACCP i førvirksomheter

Veileder, februar 2026

Endringslogg	
Dato	Hva er endret
03.02.2026	Første versjon

Innhold

Formål og virkeområde	3
Aktuelt regelverk	3
Hva er HACCP?	3
Tilpasning til virksomheten	4
Forutsetninger for en god HACCP	4
Utarbeidelse av HACCP	4
Tabell 1. Verktøy for utarbeidelse av HACCP.	5
Offentlig kontroll	7

Formål og virkeområde

Denne veilederen beskriver kravene til egenkontrollsystem basert på HACCP-prinsippene i forskrift om fôrhygiene, hvordan de skal forstås og hjelp til utarbeidelse av HACCP. Målet er at veilederen skal hjelpe fôrvirksomheter med å forstå og brukes HACCP-prinsippene som en del av egenkontrollen. Målet er å sikre trygt fôr, god dyrehelse og trygg mat – på en måte som er tilpasset virksomhetens størrelse og kompleksitet.

Veilederen er ikke juridisk bindende

Veilederen må leses sammen med forskriftene, inklusive forordningstekstene. Det er alltid forskriftene med oppdatert forordningstekst som utgjør de til enhver tid gjeldende bestemmelsene. Ved eventuell uoverensstemmelse mellom veilederne og forskriftene med forordning, er det forskriftsteksten som gjelder.

Aktuelt regelverk

Alle virksomheter som er registrert eller godkjent iht. forskrift om fôrhygiene skal et egenkontrollsystem basert på HACCP- prinsippene.

Regelverk: Forskrift om fôrhygiene jf. forordning (EF) nr. 183/2005 artikkel 6.

HACCP prinsippene er:

- a. Identifisere alle farer som må forebygges, fjernes eller reduseres til et akseptabelt nivå
- b. Identifisere de kritiske styringspunktene på det trinnet eller de trinnene der styring er viktig for å forebygge eller fjerne en fare eller redusere den til et akseptabelt nivå
- c. Fastsette kritiske grenser for kritiske styringspunkter som skiller det som kan aksepteres
- d. Fastsette og gjennomføre effektive framgangsmåter for overvåking av kritiske styringspunkter
- e. Fastsette korrigerende tiltak når overvåkingen viser at et kritisk styringspunkt ikke er under kontroll
- f. Fastsette framgangsmåter for å verifisere at tiltakene som er skissert i bokstav a)-e), er fullstendige og fungerer effektivt. Verifiseringene skal utføres regelmessig
- g. Utstede dokumenter og føre journal som er tilpasset fôrforetakets art og størrelse, for å vise at tiltakene som er skissert i bokstav a)-f), anvendes effektivt

Hva er HACCP?

HACCP er en metodikk for i størst mulig grad å sikre trygt fôr som igjen er med på å understøtte god dyrehelse og trygg mat. Den skal være aktiv/levende og til enhver tid oppdatert. Fareanalysen er en vurdering av hvilke farer som kan oppstå i virksomheten og som ligger til grunn for utarbeidelse av HACCP.

På denne siden kan du lese mer om HACCP. Den er tilpasset næringsmiddelvirksomheter, men mye er overførbart til fôrvirksomheter. [Dette er HACCP | Mattilsynet](#)

Fareanalysen bør ta utgangspunkt i et flytskjema over virksomhetens aktiviteter. For hvert prosessstrinn bør det vurderes:

- Hva kan gå galt?
- Hvilke farer finnes (biologiske, fysiske, kjemiske)?
- Hva er årsaken til faren?
- Hvilke tiltak er etablert for å redusere risikoen?
- Hvor stor er risikoen (sannsynlighet × konsekvens)?
- Er noen farer så alvorlige at de bør ha kritiske kontrollpunkter?

Tilpasning til virksomheten

Fôrvirksomheter varierer fra små aktører som kun importerer, omsetter ferdige produkter, til store produksjonsbedrifter med komplekse prosesser og importerte råvarer. HACCP skal tilpasses:

- Virksomhetens størrelse
- Type aktivitet
- Risikoer knyttet til prosessene

I mange tilfeller vil det være tilstrekkelig med gode grunnforutsetninger og ingen behov for kritiske kontrollpunkter.

Regelverk: Forskrift om fôrhygiene jf. forordning (EF) nr. 183/2005 artikkel 7 nr. 2.

Gjøres det endringer i produksjonen må det vurderes om det endrer fareanalysen og HACCP systemet må oppdateres.

Regelverk: Forskrift om fôrhygiene jf. forordning (EF) nr. 183/2005 artikkel 6 nr. 3.

Forutsetninger for en god HACCP

For at HACCP skal fungere som et styringsverktøy, må følgende være på plass:

- **Ledelsen** må være engasjert og ta ansvar
- **Tid og ressurser** må settes av til arbeidet
- **Grunnforutsetninger** (rutiner for hygiene, vedlikehold, opplæring osv.) må være etablert og fungere
- **Ansatte** må ha eierskap til systemet og være opplært i relevante rutiner

Utarbeidelse av HACCP

Det finnes mye informasjon, litteratur, kurs og konsulenter som kan benyttes i utarbeidelse av HACCP. Det som er viktig er at når det er utarbeidet en HACCP så må den være en naturlig del av den daglige driften og være et levende dokument. Her følger en tabell over ulike prosessstrinn/aktiviteter i en fôrvirksomhet, hva som kan gå galt og forslag til risikoreduserende tiltak. Dette kan være til hjelp i utarbeidelse av HACCP.

Tabell 1. Verktøy for utarbeidelse av HACCP.

Prosesstrinn/ aktivitet	Hva kan gå galt	Risikoreduserende tiltak
Innkjøp	Kontaminert fôr dvs. fôr med uønskede stoffer. Leverandøren er ikke registrert/godkjent. Tilsetningsstoffene er ikke godkjent.	• Farevurdering av fôrmidler, tilsetningsstoffer, premikser mv. • Kunnskap om eventuelle uønskede stoffer og grenseverdier som gjelder • Leverandørvurdering og revisjon • Kravspesifikasjon ved bestilling • Krav til sertifikater, analyser mv. • Tidligere erfaringer • Kunnskap om tilsetningsstoffer
Mottak av fôrmidler, tilsetningsstoffer og premikser	Kontaminert fôr dvs. fôr med uønskede stoffer	• Fysisk kontroll før lossing/tipping • Kontroll i forhold til kravspesifikasjon - dokumentkontroll • Kvalitetskontroll - analyseplan • Analyseresultater • Renhold
Mottak av lokalt korn til kornmottak	• Kryssforurensning • Mugg • Mykotoksiner • Skadedyr	• Rutiner for styring av internt transportsystem • Fysisk kontroll - før lossing/tipping • Fuktighetskontroll - tørking • Mykotoksinkontroll - som grunnlag for sortering • Sortering i ulike kvaliteter • Temperaturkontroll i siloene • Skadedyrkontroll • Renhold
Innkjøring til siloer eller plassering av sekkevarer på lager	Krysskontaminering til/fra annet fôr Forveksling av sekkevarer på lager	• Tiltak som hindrer kryssforurensninger fra tippesjakt, elevatorer, redlere, åpne luker/spjeld, feilkjøring mv. • Renholdsrutiner • Sikre rutiner for elektronisk styring av transporten • Merking av dedikerte plasser
Lagring i siloer eller planlager	Varmgang med dannelse av mugg og mykotoksiner Skadedyr	• Fuktighetskontroll • Temperaturkontroll • Rulleringsrutiner • Skadedyrkontroll
Lagring av sekkevarer	• Forveksling • Skadedyr	• Merking av dedikerte plasser • Adgangsrestriksjoner • Skadedyrkontroll
Optimalisering - lage resept	Fôrblanding med feil nærings-innhold Bruk av ulovlige fôrmidler og ikke godkjente tilsetningsstoffer. Tilsetninger/dosering som gjør at grenseverdier overskrides	• Egenkontroll - kunnskap om hva fôrvaren inneholder av næringsstoffer, mineraler, vitaminer mv • Kunnskap om regelverket - forbudte fôrmidler, tilsetningsstoffer inkl. bruksbegrensninger til visse dyreslag, grenseverdier mv • Dobbeltkontroll
Fylling av mikro-doseringslager	Kryss-kontaminering forveksling	• Merking av dedikerte plasser for tilsetningsstoffer/premikser. • Merking av siloer • Dobbeltkontroll - kvittering • Renhold

Dosering med vekter	Under-/overdosering: • Feil med vekter • Feil i resept	• Kalibrering av vekter • Kvalitetssikring av resepter
Dosering med håndpåslag (tilsetningsstoffer, premikser)	• Feil i forhold til resept (for mye/for lite) • Forveksling	• Kalibrering av vekter • Dobbel kontroll - kvittering • Merking av forvarer og dedikerte plasser
Spesielt ved tilsetning av koksidiostatika ved mikrodosering eller håndpåslag	Krysskontaminering	• Rutiner for å unngå krysskontaminering: • Riktig resept/premiks • Renseplugg/-batch • Rekkefølge i produksjonen • Renhold • Egenkontroll
Blander	Ikke homogen blanding	• Rutiner for homogenitetskontroll • Rutiner for blandetid • Vedlikeholdsrutiner
Varmebehandling -kondisjonering -ekspandering -pellettering	• For lav temperatur • Feil i damptilførsel • Kontaminering med salmonella	• Rutiner for temperaturregistrering • Bypass ved oppstart
Kjøling - tørking	Kontaminering med salmonella	• Ren inntaksluft • Renholdsrutiner av kjøler • Tilstrekkelig tid i kjøler, kontroll sluttemperatur? • Egenkontroll for salmonella
Transport til ferdigvarelager	Kryss-kontaminering	• Sikre rutiner for styring av transportsystemet, luker, spjeld mv. • Vedlikeholdsrutiner • Renholdsrutiner av siloer
Omsetning/markedsføring	Feil merking	Kunnskap om merkebestemmelsene
Lagring i siloer	Vekst av uønskede mikro-organismer	• Renholdsrutiner • Rulleringsrutiner - lagringstid
Lagring i sekk	• Forveksling • Skadedyr	• Merking av dedikerte plasser • Skadedyrkontroll
Utlasting fra siloer - bulk	• Forveksling - laster feil vare i kammer. • Laster fra feil silo • Feil følgeseddel • Feil ref. prøve	Rutiner som sikrer mot forveksling - feillasting - feil følgeseddel - feil ref. prøve
Levering av sekkevarer	• Forveksling • Utgått på holdbarhet	• Merking av dedikert plassering • Utleveringsrutiner - først inn/først ut
Egen transport	Kryssforurensning	Renholdsrutiner
Innleid transport	Kryssforurensning	Avtaler med krav til dokumentasjon
Levering hos kunde	Levering av feil vare - fra feil kammer Levering av feil følgeseddel og ref. prøve	Losserutiner hos kunde
Renhold av anlegget	Rester går inn i for-produksjonen eller leveres/hentes an lokale bønder	Avfallshåndtering

Returvarer eller interne feilvarer og prøve-produksjoner	Returnerte produkter med reklamasjon, interne feilvarer og prøveproduksjoner tømmes i «diversetanken» og gjenbrukes i nye produkter - kan gi usikker deklarasjon av nytt produkt og større variasjon i næringsinnhold jf. deklarasjon.	• Avfallshåndtering • Sporing til batchdokumentasjon • Analyse av næringsinnhold
--	--	--

Offentlig kontroll

Mattilsynet vil kunne be virksomheten dokumentere og forklare:

- Sammensetningen av HACCP-gruppen - hvem er med og hvorfor?
- Produktbeskrivelser og sortiment
- Risikovurderinger og matriser som er brukt
- Rutiner for oppdatering av fareanalysen