

Sjekkliste – Produksjon av bladgrønnsaker - inspeksjon hos primærprodusenter 2026

Omfang: Primærprodusenter som dyrker på friland, høster og ev. pakker bladgrønnsaker.

Eksempel på bladgrønnsaker: crispisalat, hjertesalat, kinakål, isbergsalat, grønnkål, ruccula, spinat, lollo rosso, portulakk, mangold og bladhvete. Dette er planteprodukter som ikke går gjennom noen prosesser for å eliminere eller redusere mikrobiell forurensning før konsum. Målet er å hindre patogener som kan forårsake sykdom for forbruker, f.eks. Salmonella spp., patogene E. coli og Norovirus.

Tilsynet skal verifisere at produsenter av bladgrønnsaker etterlever de relevante kravene for primærproduksjon i forordning (EF) nr. 852/2004, vedlegg I og forordning (EF) nr. 178/2002. Tilsynet bør ha særskilt fokus på de farene som vurderes å være relevante for produksjonen, samt på forebyggende tiltak som produsenten kan gjøre for å hindre at primærproduktet forurenses.

Tilsynsperiode: 2026

Regelverk:

Næringsmiddelhygieneforskriften: forordning (EF) nr. 852/2004

Kravpunkt	Regelverk	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
Primærproduksjon - generelle hygienebestemmelser	852/2004 vedlegg I primærproduksjon	Primærprodusenten skal sikre at råvarer beskyttes mot forurensning, idet det tas hensyn til all senere foredling av råvarene. Primærprodusenten skal kontrollere farer, blant annet ved å iverksette: • tiltak mot forurensning fra luft, jord, vann, fôr, gjødsel, veterinærpreparater, plantevernmidler, biocider, avfall (oppbevaring og håndtering) etc. • tiltak for dyrs helse og	Omfang under tilsyn med dette kravpunktet: 852/2004 vedlegg I, del A, II, 2 Primærprodusenten skal så langt det er mulig, sikre at råvarer beskyttes mot forurensning, idet det tas hensyn til all foredling som råvarene senere skal gjennomgå. Omgivelser og plassering Har produsenten gjort en vurdering av hvilke farer som kan forurense råvarene?	

		velferd og for plantehelse, og som kan påvirke menneskers helse	• Utforming av jordene - fare for oversvømmelse, avrenning fra husdyr, dyretråkk etc. • Logistikk – tid fra høsting til lagring • Historikk – tidligere aktivitet på dyrkingsområdet • Sanitære forhold • Avfall • Skadedyr	
Primærproduksjon – generelle hygienebestemmelser, gjødsel og håndtering av avfall	852/2004 vedlegg I primærproduksjon	852/2004 vedlegg I, del A, II, 3 Driftsansvarlig skal kontrollere farer, blant annet ved å iverksette: • tiltak mot forurensning fra luft, jord, vann, fôr, gjødsel, veterinærpreparater, plantevernmidler, biocider, avfall (oppbevaring og håndtering) etc.	Overholde relevante bestemmelser i EØS-regelverket og nasjonal lovgivning – særlig om gjødsel og håndtering av avfall Kjenner produsenten til hva som gjelder av bestemmelser og anbefalinger for kontroll av farer? • Gjødsel og jordforbedringsmidler • Håndtering av avfall	
Primærproduksjon – rent vann	852/2004 vedlegg I primærproduksjon	852/2004 vedlegg I, del A, II, (4d+5c) Virksomhetene skal bruke drikkevann eller rent vann når det er nødvendig for å hindre forurensning. For driftsenheter med egen vannkilde skal dette vurderes:	Omfanget under tilsyn med dette kravpunktet: 852/2004 vedlegg I, del A, II, (5 c) Primærprodusenten skal bruke drikkevann eller rent vann når det er nødvendig for å hindre forurensning.	

		• type kilde • plassering av uttak • behandling • prøvetakingsfrekvens • analyseparametere • prøvetakingsrutiner • forsendelse til laboratoriet • akkreditert analyse • hvordan analyseresultatene blir fulgt opp	Ved vanning skal det benyttes drikkevann eller rent vann når det er nødvendig for å hindre forurensning. • Hvilke vannkilder brukes ved vanning, renhold og ev. vask av råvarer? • Sikring av kilden og ev. behandling av vannet • Vanningsmetode • Vannprøver – antall årlige prøver (både vanningsvann og vaskevann), tidspunkt for prøvetaking, parameter, oppfølging ved kraftig regnvær, tørke • Vanningsstopp før høsting	
Primærproduksjon – hygiene og helserisikoer	852/2004 vedlegg I primærproduksjon	852/2004 vedlegg I, del A, II, (4e+5d) Vurder om følgende er tilstrekkelig hos virksomheten: • hygieneregler for arbeidsoperasjonene • ansattes kjennskap til hygienereglene • toalettforhold for ansatte • håndvaskmuligheter i tilknytning til toalettet	Omfanget under tilsynet med dette kravpunktet: 852/2004 vedlegg I, del A, II, (5 d) Det skal sikres at personale som håndterer næringsmidler er ved god helse og får opplæring i helserisikoer. Personale som håndterer næringsmidler, skal være friske og ha fått opplæring om helserisikoer. Opplæringen bør omfatte hygieneregler, helserisikoer og rutiner for hygienisk produksjon. Rutiner for personalhygiene skal sikre at råvarene ikke	

			forurenses under høsting og pakking. • Håndhygiene • Bruk av arbeidsklær, sko og hansker • Sykdom hos ansatte, sår på hender • Toalettmulighet • Opplæring av ansatte • Melding ved sykdom • Regler ved besøkende, håndverker • Egnet sted for ansatte å spise og ta pauser	
Primærproduksjon – renhold lokaler og utstyr m.m.	852/2004 vedlegg I primærproduksjon	852/2004 vedlegg I, del A, II, (4a+4b+5a) Lokaler og utstyr m.m. skal holdes rene og om nødvendig desinfiseres når det er nødvendig for å hindre at råvaren forurenses. Hygienivået avhenger av råvaren.	Hvordan er standarden på fasiliteter/områder, utstyr, beholdere, kasser, kniver, transportmidler mm.? • Renhold og ev. desinfeksjon etter renhold	
Primærproduksjon - trygge produkter og rene dyr	852/2004 vedlegg I primærproduksjon	852/2004 vedlegg I, del A, II, (4c+5b) Råvarene skal beskyttes mot forurensning. Planteprodukter, produksjonsdyr og dyr som skal slaktes, skal holdes rene. Hygienivået avhenger av hvilke råvarer som	Omfanget i dette kravpunktet: 852/2004 vedlegg I, del A, II, (5 b) Det skal, når det er relevant, sikres at planteprodukter er rene, og at de produseres, transporteres og lagres under hygieniske forhold.	

		produseres, og om produktet skal foredles.	Primærprodusenten skal lagre og transportere råvarene på produksjonsplassen eller i nærheten av denne, slik at risiko for skade eller forurensning reduseres. Håndtering av vegetabiliske produkter ved dyrking, innhøsting, pakking og lagring skal være på en slik måte at råvarene holdes rene og ikke forurenses av f.eks. plantevernmidler, gjødsel, avfall eller av de som håndterer råvarene. Hvordan sikres god produksjonshygiene? • Hygiene under høsting, lagring og transport - bruk av hansker, rent utstyr som kniver, kasser etc., henger/transportmidler • Kontroll av råvarene for skader, råte etc. • Lagring av råvarene, emballasje, utstyr, kjemikalier etc. • Bruk av egnet emballasje og utstyr • Vask av råvarer før pakking • Bruk av desinfeksjonsmiddel i vaskevannet og/eller ved renhold av utstyr? Hvilke stoffer brukes? Etterskylles	
--	--	---	--	--

			utstyr/råvarer? Ev. rester av biocider/ desinfeksjonsmidler?	
Primærproduksjon – analyseresultater	852/2004 vedlegg I primærproduksjon	852/2004 vedlegg I, del A, II, (4i + 5g) Resultatene av alle relevante analyser på prøver fra dyr eller planter som har betydning for menneskers helse, skal avgjøre hva som er egnede tiltak.	Virksomheten skal dokumentere og ta hensyn til resultater fra alle relevante analyser som utføres på prøver fra råvarer eller andre prøver som kan være av betydning for menneskers helse. Analyseresultater og oppfølging av kontroller. • Prøvetaking – vann, råvarer, omgivelser (jord etc.) • Dokumentasjon og oppfølging av analyseresultater • Oppfølging av skadedyr	
Sporbarhet	178/2002 Art 18 Sporbarhet	En næringsmiddelvirksomhet skal vite hvem den får levert næringsmidler fra og hvem som er neste ledd i omsetningskjeden. Slike opplysninger er nødvendig hvis matvarene effektivt skal kunne trekkes tilbake hvis situasjonen krever det. For en serveringsvirksomhet er det mest aktuelt å vite hvor varene kommer fra, dersom de seinere av ulike årsaker skulle bli utsatt for restriksjoner eller tilbakekall. Muligheten til å vite hvor	Omfang av dette kravpunktet: Hvordan sikres det at råvarene kan spores ett ledd tilbake og ett ledd frem? Produsenten skal kunne oppgi fra hvem og til hvem råvarer er levert, unntatt ved direkte salg til forbruker. De skal også ha et system for å kunne gi denne informasjonen. Videre skal råvarene være merket med samme informasjon.	

		matvarene kommer fra, er også et viktig for å ha tillit til matkjeden og for en åpen og redelig handel med mat og drikkevarer. Matvarenes merking, enten den skjer på selve varen eller i dokumenter som følger varen slik det er anledning til når råvarer leveres til en serveringsvirksomhet, er viktige opplysninger for å kunne foreta sporing. Sammenholdt med opplysninger om brukte leverandører, oppbevaring av fraktbrev eller følgeseddel, gir dette gode holdepunkter for hvor råvarene kommer fra, hva de består av og hvordan de skal håndteres. Handelsdokumenter kan også være elektronisk, men felles for handelsdokumentene er at de må følge de næringsmidlene de viser til. Det må derfor være lett å sammenholde hva som finnes av råvarer på lager og hvordan de er anskaffet. Kravet til sporbarhet er oppfylt når det er lett å identifisere råvarenes opprinnelse, virksomheten har god oversikt over egne varer, tiltenkt bruk og muligheter for tilbakekall dersom produkter selges		
--	--	--	--	--

		videre til andre virksomheter.		
--	--	--------------------------------	--	--