

# Tilsyn med lokalmatvirksomheter som produserer kjøtt og kjøttprodukter

## Sluttrappport etter nasjonalt tilsyn 2019

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Mattilsynet



Foto: Mattilsynet

## Innholdsfortegnelse

1	Sammendrag .....	3
2	Bakgrunn og mål.....	3
3	Organisering .....	3
4	Hva vi kontrollerte og reaksjonsformer .....	3
4.1	Regelverkskrav vi førte tilsyn med .....	3
4.2	Reaksjonsformer .....	4
5	Gjennomføring og resultater .....	4
5.1	Gjennomføring .....	4
5.2	Resultater .....	5
6	Utdyping av resultatene .....	7
6.1	Internkontroll.....	7
6.2	Kvalitet på råvarer .....	7
6.3	Håndtering og lagring.....	8
6.4	Lokaler og reinhold.....	8
6.5	Vannforsyning .....	9
6.6	Sporbarhet.....	9
6.7	Godkjenning av virksomheten.....	9
7	Konklusjon .....	10
8	Vedlegg.....	11
8.1	Aktuelt regelverk for tilsynet.....	11
8.2	Krav i regelverket .....	11
8.2.1	Internkontroll .....	11
8.2.2	Kvalitet på råvarer .....	12
8.2.3	Håndtering og lagring .....	12
8.2.4	Lokaler og reinhold .....	12
8.2.5	Vannforsyning.....	12
8.2.6	Sporbarhet.....	13
8.2.7	Registrering eller godkjenning.....	13
8.3	Informasjon til bransjen.....	14
8.4	Virksomheter som har hatt tilsyn.....	14

# 1 Sammendrag

I 2019 gjennomførte Mattilsynet tilsyn med lokalmatprodusenter som produserer kjøtt og kjøttprodukter. Tilsynet ble gjennomført i perioden september til november.

Ved 103 produksjonssteder vurderte inspektørene rutineene for å sikre trygge produkter. 54 % fikk ingen merknader eller kun veiledning om regelverket

Vår vurdering er derfor at de fleste produsenter har nødvendig kompetanse og god styring med produksjonen. Vi avdekket ikke forhold som ga grunnlag for å vurdere produksjonsmåtene eller produktene som utrygge.

Der vi fant avvik må produsentene rette dem opp. Enkelte må jobbe videre med internkontrollen og forbedre fareanalyse og prøvetaking. I tillegg var det noen som må få på plass bedre rutiner for reinhold og vedlikehold av lokaler.

## 2 Bakgrunn og mål

Regjeringen ønsker å videreutvikle Norge som matnasjon. Lokalmat er en vesentlig del av denne satsingen, og de siste årene har det vært en betydelig vekst i produksjon og salg av lokalmat.

Mattilsynets oppgave er å bidra til trygg mat ved å veilede om regelverket og føre tilsyn. Nasjonalt tilsyn gir oss god oversikt over bransjen og bidrar til enhetlig tilsyn.

Målet med tilsynet i 2019 var å undersøke om lokalmatprodusentene følger regelverket, og om de ivaretar ansvaret sitt for at forbrukerne får trygge kjøttprodukter.

## 3 Organisering

Mattilsynets Region Øst har nasjonalt ansvar for koordinering av tilsyn med lokalmat, og har ledet det nasjonale tilsynet.

Arbeidsgruppa har bestått av Anita Irene Urheim, Janne Holthe, Urd Langeland, Helga Fossum, May Britt Dahle og Aud Drotningvik fra region Øst, Ann Karin Nes fra region Sør og Vest, Eirin Haneberg fra region Nord og Ingrid Heglebäck fra hovedkontoret.

## 4 Hva vi kontrollerte og reaksjonsformer

Grunnlaget for tilsynet var revidert retningslinje for tilsyn med lokalmatprodusenter, og felles tilsynsmateriell som ble gjennomgått på oppstartsmøte for inspektørene. Alle brukte en felles tilsynsmaal med ti kravpunkter.

### 4.1 Regelverkskrav vi førte tilsyn med

- Internkontroll
- Kvalitet på råvarer
- Håndtering og lagring
- Lokaler og reinhold
- Vannforsyning
- Sporbarhet
- Registrering eller godkjenning

For mer utdyping av kravene – se vedlegg 8.2

## 4.2 Reaksjonsformer

Når vi oppdager brudd på bestemmelsene, vurderer vi om det er nødvendig å bruke virkemidler.

*Veiledning* blir oftest brukt når det kun er behov for informasjon om regelverket.

*Påpeking av plikt* er den mildeste reaksjonsformen på regelbrudd. Mattilsynet bruker dette ved bagatellmessige overtredelser av en regel.

*Varsel om vedtak* er et skriftlig varsel om hva som må rettes for at forholdene skal være i samsvar med regelverket.

Det er et stort spenn i hvor alvorlige avvikene er, og hvor omfattende endring som kreves. Virksomheten får anledning til å uttale seg før Mattilsynet fatter vedtak med pålegg om å rette forholdene.

## 5 Gjennomføring og resultater

### 5.1 Gjennomføring

Vi førte tilsyn med 103 lokalmatprodusenter av kjøtt og kjøttprodukter, i perioden 1. september til 15. november 2019. Målet var tilsyn med minst 20 % av de registrerte virksomhetene, det vil si omtrent 95 virksomheter.

Alle produsentene var registrert for lokal omsetning, og det ble ført tilsyn i alle Mattilsynets fem regioner, se diagram 1.

Det er stor variasjon i type produkter og produksjonsmengde i de ulike virksomhetene. Noen tørker små mengder reinkjøtt i sesongen eller produserer små mengder pinnekjøtt, mens andre har helårsproduksjon av spekepølser, pålegg og farseprodukter. Noen produkter utgjør en større risiko enn andre, som for eksempel spekepølser produsert uten startkultur, og andre kjøttprodukter som spises uten varmebehandling. Mattilsynet bruker fleksibiliteten som regelverket gir, og vurderer bruk av virkemidler ut fra situasjonen i den enkelte virksomhet.

Avdelingskontorene valgte virksomheter ut fra type produkter, produksjonsmengde og kjennskap til virksomhetene.

I forkant av tilsynet sendte vi ut informasjon om det planlagte tilsynet. Vi informerte om hva vi kom til å kontrollere, og la ved veiledning om kravene til merking.

Vi har erfart at riktig merking av produktene er en utfordring. Derfor veiledet vi spesielt om dette og viste til informasjon på [mattilsynet.no](http://mattilsynet.no):

- brosjyre med eksempel på [merking av en pølsepakke](#)
- veiledning om [opprinnelsesmerking og system for identifisering og registrering av kjøtt fra storfe, svin, sau, geit og fjørfe](#)
- [veileder om god opplysningspraksis](#).

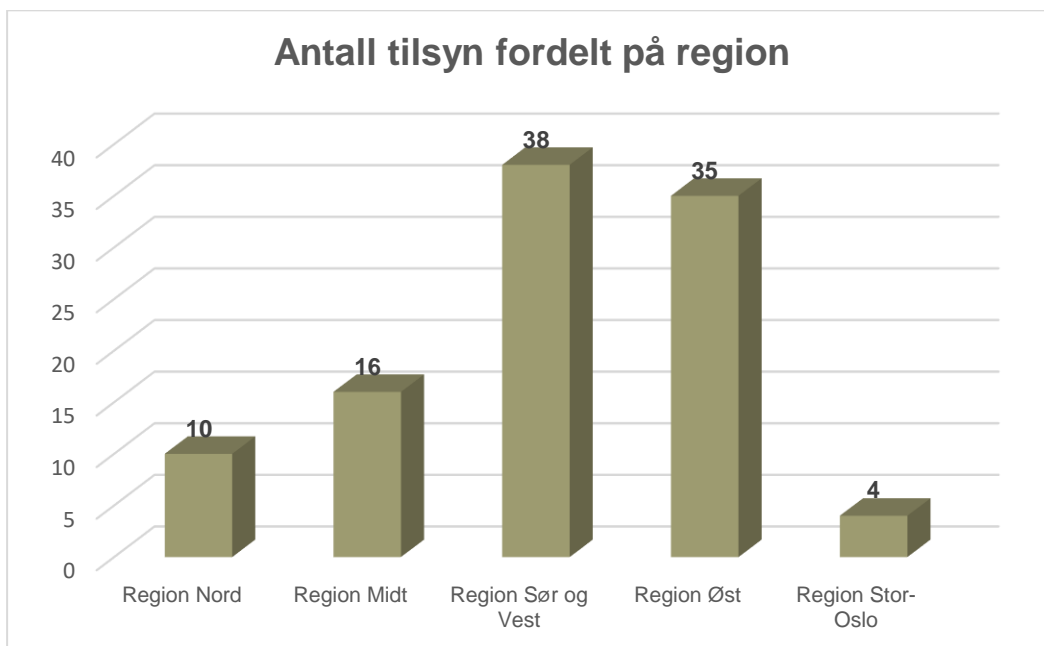


Diagram 1- Antall tilsyn i hver region

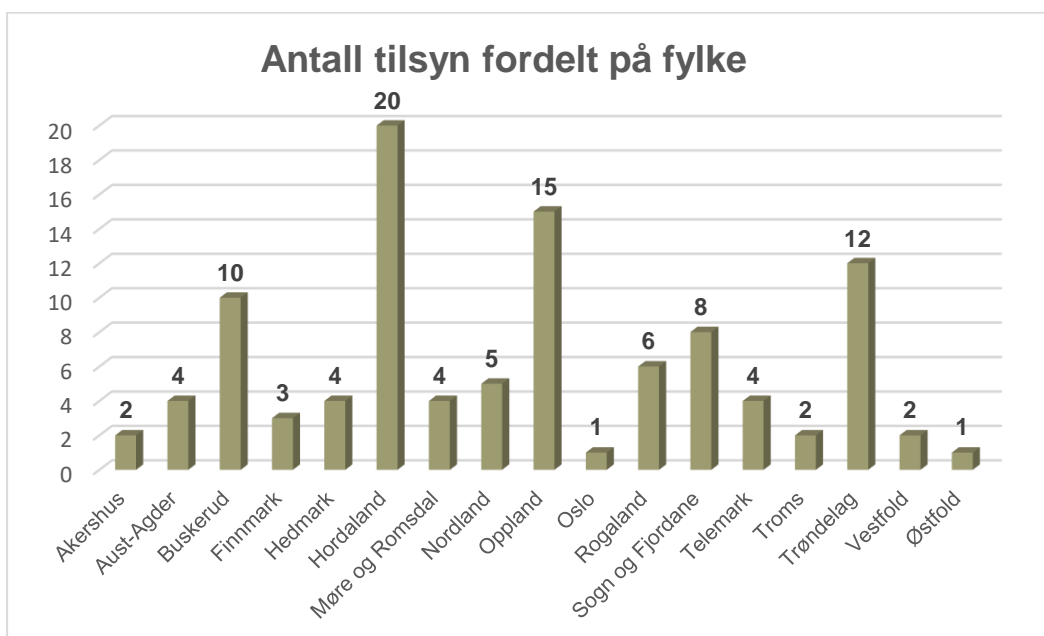


Diagram 2 – Antall tilsyn i hvert fylke

## 5.2 Resultater

Tilsynet viste at de fleste produsentene har gode rutiner som ivaretar produksjon av trygge produkter. Ellers var resultatene:

- Ved 50 produksjonssteder ble det ikke registrert avvik.
- I 6 virksomheter var det behov for å veilede om krav i regelverket.
- I 8 virksomheter ble det registrert mindre mangler som ble fulgt opp med påpeking av plikt.
- I 39 virksomheter ble det registrert ett eller flere regelverksbrudd som førte til varsel om vedtak.

Vi avdekket ikke forhold som ga grunnlag for å vurdere produksjonsmåter eller produkter som utrygge.

I diagram 3 framgår det hvor mange produksjonssteder som fikk varsel om vedtak. Det framgår ikke hvor mange varsel som førte til vedtak, eller om ett sted fikk flere varsel. Alvorligheten av avvikene framgår heller ikke.

### Bruk av virkemidler

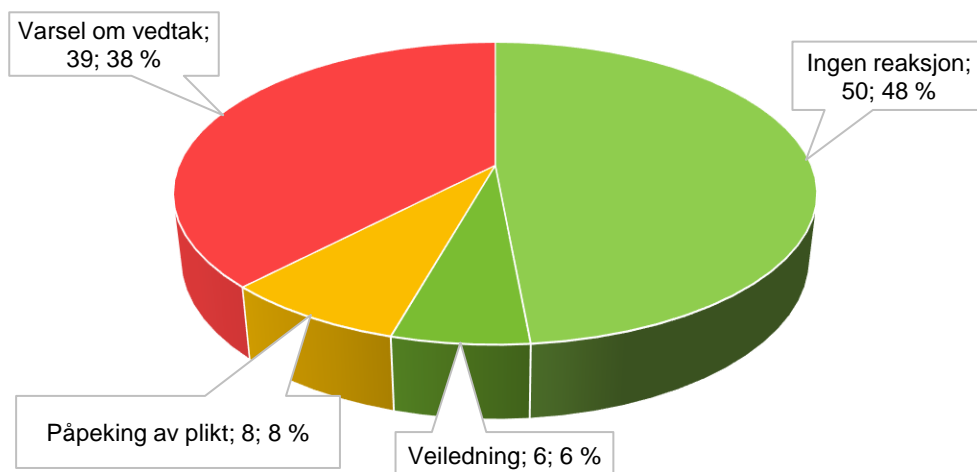


Diagram 3 – Fordeling i antall og prosent. Den strengeste reaksjonen gitt til hver virksomhet.

Oversikten i diagram 4 viser fordelingen av reaksjoner for de ulike kravpunktene. Flest avvik var knyttet til fareanalyse/kritiske styringspunkter, prøvetaking og lokaler. Utdyping av resultatene for de ulike kravpunktene står i kapittel 6.

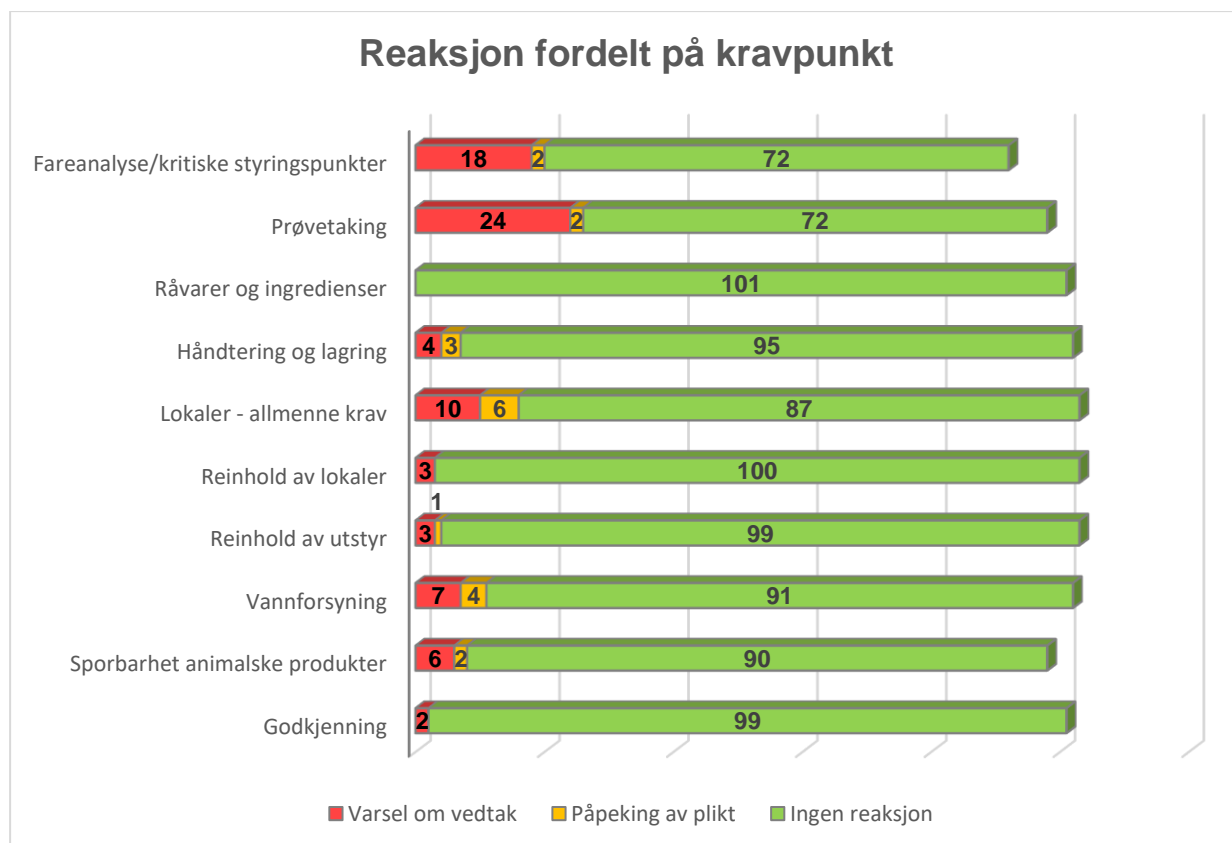


Diagram 4 - Reaksjon fordelt på kravpunkt. Samme virksomhet kan ha fått reaksjon på flere kravpunkter.

## 6 Utdyping av resultatene

Alle tilsynene er utført etter en felles mal der det er gitt føringer for hva inspektørene skal vektlegge. Hygieneregelverket er fleksibelt, og inspektørenes oppgave har vært å bekrefte at formål og krav i regelverket blir fulgt.

I tilsynet vektla vi spesielt kompetanse om og dokumentasjon av egen produksjon, hygienisk råvarekvalitet, rutiner for hygiene og vedlikehold.

Tilsynet viste at mange virksomheter har gode rutiner som ivaretar produksjon av trygge produkter. De manglene som ble avdekket er utdypet i punktene under.

### 6.1 Internkontroll

*Kravpunkter: fareanalyse/kritiske styringspunkter og prøvetaking*

#### Bakgrunn for kravet

Virksomheter som produserer næringsmidler skal ha kontroll og styring med sin produksjon, og dette skal gjenspeiles i internkontrollen.

God forståelse for hygiene og kunnskap om produksjonsprosessen er viktig for å oppnå trygg mat. Virksomheten skal ha grunnforutsetninger på plass, og gjennom internkontrollen og eventuell prøvetaking, vise at de har styring med farene.

#### Hva vi fant i tilsynet

Vi undersøkte om produsentene kan vise at de har styring og kontroll med de aktuelle farene, og om prøvetakingen er målretta og tilpassa produksjonen i virksomheten.

I 65 virksomheter ble det ikke funnet avvik for disse to kravpunktene. Der det ble avdekket avvik ble det varslet vedtak eller påpekt plikt. Avvikene kan oppsummeres slik:

#### Fareanalyse og kritiske styringspunkt

- manglende eller mangelfull fareanalyse
- mangelfulle rutiner og/eller dokumentasjon som skal vise at det er styring med produksjonen
- manglende etterlevelse av egne rutiner

#### Prøvetaking

- manglende eller mangelfull prøvetakingsplan
- følger ikke prøvetakingsplanen og tar ikke produkt- eller miljøprøver
- manglende oppfølging etter påvisning av *Listeria monocytogenes* i produksjonsmiljøet

Produsentene må sørge for at aktuelle farer i de ulike produksjonstrinnene blir vurdert, at det blir fastsatt i hvilke trinn det er viktig å ha styringstiltak, og at de har kjennskap til mikrobiologisk status for sine produkt.

Resultatene viser at ikke alle produsenter er kommet i mål med etablering av fareanalyse og prøvetaking. Avvikene i punktene over er en del av det å forstå sin egen produksjon og sitt eget produkt, og er vesentlig å ha på plass for å sikre produksjon av trygg mat. Vi ser at noen virksomheter har behov for økt kunnskap om fareanalyse og prøvetaking.

### 6.2 Kvalitet på råvarer

#### Bakgrunn for kravet

Regelverket har krav om at råvarer skal ha god hygienisk kvalitet.

Vi vurderte om virksomhetene har god mottakskontroll av råvarer og ingredienser, og om de har gjort nødvendige vurderinger av råvarekvalitet opp mot tiltenkt bruk.

#### **Hva vi fant i tilsynet**

Ingen virksomheter hadde avvik på dette kravpunktet.

### **6.3 Håndtering og lagring**

#### **Bakgrunn for kravet**

Regelverket stiller krav til at råvarer, ingredienser og næringsmidler skal håndteres og lagres slik at de ikke forurenses, blir helsefarlige eller uegnet til konsum.

Ved tilsynet la vi vekt på lagring av råvarer og ferdigvarer, vareflyt, kjølekapasitet og kjølekjede.

#### **Hva vi fant i tilsynet**

Dette er forhold som var godt ivaretatt de fleste stedene. Fire virksomheter fikk varsel om vedtak knytta til dette kravpunktet, og det ble påpekt plikt til tre virksomheter.

Avvikene kan oppsummeres slik:

- poser brukt til tildekking av råvarer og produkter var ikke godkjent som matkontaktmateriale
- deler av slakt var i kontakt med gulvet
- kondensdrypp fra tak
- ingen styring med tid og temperatur under røyking

Dette ga grunnlag for pålegg om at virksomhetene måtte gå gjennom sine rutiner og sørge for at råvarer, ingredienser og næringsmidler til enhver tid blir håndtert og lagret på en hygienisk tilfredsstillende måte.

### **6.4 Lokaler og reinhold**

*Kravpunkter: Lokaler – allmenne krav, reinhold av lokaler, reinhold av utstyr*

#### **Bakgrunn for kravet**

Regelverket stiller krav til at lokaler skal være egnet til næringsmiddelformål, og tilpasset omfanget og aktiviteten. Dette vil variere med hvilken risiko produktene utgjør, antall produkt og produksjonsmengde, og om det er sesong- eller helårsproduksjon.

Ved tilsynet la vi vekt på muligheter for vask av hender, reine lokaler og utstyr, skille mellom ureine og reine arbeidsoperasjoner, avfallshåndtering, skadedyrbekjempelse og vedlikehold.

#### **Hva vi fant i tilsynet**

Dette er forhold som stort sett var godt ivaretatt de fleste stedene. 13 virksomheter fikk varsel om vedtak knytta til disse kravpunktene, og det ble gitt påpekning av plikt til 7 virksomheter.

Avvikene kan oppsummeres slik

- manglende vedlikehold – gulv, tak, vegger, arbeidsbenker, utstyr
- dårlig orden og reinhold av lokaler og utstyr
- ikke tilfredsstillende håndvaskforhold
- dårlig inndeling av reine og ureine soner, og bruk av disse. Mangel på sluse inn i produksjonslokalet
- utilstrekkelig ventilasjon
- manglende skadedyrbekjempelse

Dette ga grunnlag for pålegg om at virksomhetene måtte få på plass vedlikeholdsplaner, krav til utbedringer av lokaler og utstyr, krav til reinholdsplaner og en bedre tilretteleggelse for praktisk bruk av reine og ureine soner.



## 6.5 Vannforsyning

### Bakgrunn for kravet

Det er krav til at virksomhetene skal ha tilstrekkelige mengder vann med tilfredsstillende mikrobiologisk og kjemisk kvalitet.

Ved tilsynet undersøkte vi om virksomhetene

- har vurdert om de har trygg vannforsyning til sitt behov
- har en prøvetakingsplan som blir fulgt
- som har egen vannforsyning har registrert denne

### Hva vi fant i tilsynet

Ved elleve virksomheter med egen vannforsyning ble det funnet avvik. Seks virksomheter fikk varsel om vedtak, mens fire fikk påpeking av plikt og en fikk veiledning om regelverkskrav. I noen virksomheter er det gjennomført egne tilsyn med vannforsyningen, og disse omfattes derfor ikke av optellingen.

Avvikene kan oppsummeres slik

- manglende prøvetaking
- manglende prøvetakingsplan eller manglende etterlevelse av planen
- manglende registrering av vannverk

Ti virksomheter hadde ikke tatt prøver siste år, og åtte av disse hadde ukjent vannkvalitet. To har tatt prøver tidligere, der én har hatt god vannkvalitet og én dårlig kvalitet. Virksomheten med dårlig vannkvalitet har imidlertid hentet og brukt kommunalt vann.

Dette ga grunnlag for pålegg om at virksomhetene må ta prøver eller følge prøvetakingsplanen. En virksomhet fikk i tillegg pålegg om å registrere vannforsyningsanlegget.

## 6.6 Sporbarhet

### Bakgrunn for kravet

Alle virksomheter skal ivareta krav til sporbarhet. For animalske næringsmidler er det flere tilleggskrav.

Ved tilsynet la vi vekt på om produsentene kunne legge fram sporbarhetsdokumentasjon slik at de kan trekke tilbake / kalle tilbake et produkt hvis det er nødvendig. I noen virksomheter undersøkte vi også om de hadde intern sporbarhet for ferskt kjøtt.

### Hva vi fant i tilsynet

De fleste produsentene hadde gode rutiner for generell sporbarhet ved at de kunne dokumentere hvem de har mottatt råvarer fra og hvem de har levert næringsmidler til. Dokumentasjon på de særskilte sporbarhetskravene for animalske næringsmidler ble framlagt i de fleste tilfellene.

To virksomheter kunne ikke dokumentere hvem de hadde kjøpt kjøttåvarer fra og tre virksomheter visste ikke hvem de hadde levert animalske næringsmidler til. I tre virksomheter manglet det internt sporingssystem som kreves for opprinnelsesmerking av ferskt kjøtt fra stoffe, svin, sau, geit og fjørfe. Disse virksomhetene fikk enten pålegg om å rette opp avvikene, eller det ble påpekt plikt.

## 6.7 Godkjenning av virksomheten

### Bakgrunn for kravet

Regelverket har krav om at produsenter av animalske produkter skal ha godkjenning. Mindre virksomheter kan velge å ikke søke om godkjenning, men registrere seg istedenfor. Det er da begrensninger for disse virksomhetene.

Tilsynet ble gjennomført i registrerte virksomheter. Vi undersøkte om virksomhetene var registrert for den drifta de hadde.

### **Hva vi fant i tilsynet**

To virksomheter solgte produkter til grossist, og dette ga grunnlag for pålegg om å søke godkjenning, eller slutte med salg til grossist.

## **7 Konklusjon**

Mattilsynet vurderer at de fleste produsentene vi førte tilsyn med har nødvendig kompetanse og har god styring med produksjonen. 54 % fikk ingen merknader eller kun veiledning om regelverket.

Vi avdekket ikke noen forhold som ga grunnlag for å vurdere produksjonsmåtene, eller produktene, som utrygge.

Der vi fant avvik må produsentene rette dem opp. Enkelte må jobbe videre med internkontrollen og forbedre fareanalyse og prøvetaking. I tillegg var det noen som må få på plass bedre rutiner for reinhold og vedlikehold av lokaler.

## 8 Vedlegg

### 8.1 Aktuelt regelverk for tilsynet

Matloven	Lov 19. des. 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv
Næringsmiddelhygieneforskriften	Forskrift 22. desember 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene jf. forordning (EF) nr. 852/2004 , 2073/2005 og 931/2011.
Animaliehygieneforskriften	Forskrift 22. desember 2008 nr. 1624 om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse jf. forordning (EF) nr. 853/2004
Matinformasjonsforskriften	Forskrift 28. november 2014 nr. 1497 om matinformasjon til forbrukerne jf. forordning (EF) nr. 1169/2011
Internkontrollforskriften	Forskrift 15. desember 1994 nr. 1187 om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelreguleringen

### 8.2 Krav i regelverket

#### 8.2.1 Internkontroll

*Kravpunkt i diagram 4: fareanalyse/kritiske styringspunkter og prøvetaking*

Internkontrollen skal bidra til produksjon av trygg mat, at virksomheten følger sine egne rutiner og at kravene i regelverket blir oppfylt.

Det er noen bestemte krav til hva som må være skriftlig i internkontrollen. Dette er rutine for hvordan håndtere avvik, rutine for å hindre gjentakelse av avvik, rutine for gjennomgang av internkontrollen og rutine for å sikre at alle aktuelle og kun gjeldene rutiner blir benyttet. Det er opp til virksomheten å bestemme om det er behov for andre skriftlige rutiner. Eksempel på hva som avgjøre behovet for skriftlige rutiner er kompetanse i virksomheten, om det er en enkel eller omfattende produksjonsprosess, risikoen ved produksjonsprosessen og hvilke mengder som blir produsert

Virksomheten skal kjenne trinnene i produksjonen sin og ha kontroll med produksjonsprosessene. Det skal være styring med grunnforutsetningene, som for eksempel reinhold av lokaler og utstyr, personlig hygiene, opplæring, avfallshåndtering og drikkevannskvalitet. Produsenten må forstå sitt eget produkt og vite hva som er uønskede hendelser (farer) i produksjonen.

**Fareanalyse** er en metode for å identifisere spesifikke farer (mikrobiologiske, kjemiske og fysiske farer samt allergener), på fastsatte trinn i produksjonen. Fareanalysen kan føre til at det blir fastsatt ett eller flere kritiske styringspunkter som krever overvåking.

**Prøvetaking** er en del av internkontrollen og er ett av mange punkter som skal bekrefte at produksjonsrutinene fungerer, at de hygieniske forholdene er tilfredstillende og at sluttproduktet er trygt.

Regelverket stiller krav til prøvetaking av råvarer, produkter, miljø og vann. Kravet til prøvetaking er avhengig av hvor stor produksjonen er, og hvilke produkter virksomheten produserer. Det er dermed ikke krav til prøvetaking i alle virksomheter.

Virksomheter som har krav til prøvetaking skal med grunnlag i fareanalysen, lage en prøvetakingsplan. Det er opp til virksomheten å fastsette prøvetakingsfrekvens ut fra sin farevurdering og kravene i mikrobiologiske kriterier.

En prøvetakingsplan bør ikke være statisk. Dersom en får gode prøveresultater for samme produksjon over tid, kan det være grunnlag for å redusere prøvetakingen. Ved ny eller endret

produksjon kan det være behov for å dokumentere prosessen ved å øke prøvetakingen. Dette kan gjelde både antall parallelle prøver i hvert prøveuttak, og antall prøveuttak i løpet av året.

## 8.2.2 Kvalitet på råvarer

*Kravpunkt i diagram 4: Råvarer og ingredienser*

Råvarer og ingredienser skal ha god hygienisk kvalitet. Produsentene skal ha vurdert hvem de kjøper råvarer fra, og ha en god mottakskontroll. De må også vurdere hvilke råvarer/ingredienser som egner seg til ulike produkter. Produkter som ikke blir varmebehandla er risikoprodukt, for eksempel spekepølser produsert uten startkultur, og andre kjøttprodukter som spises uten varmebehandling. Ved en slik produksjon er det viktig at råvarene er av spesielt god hygienisk kvalitet.

### 8.2.2.1 Om krav til kjøttkontroll

I utgangspunktet skal alle typer kjøtt råvarer komme fra dyr som er kontrollert og godkjent av Mattilsynet.

Det er noen unntak fra denne regelen. Kjøtt fra viltlevende hjortevilt kan ha erklæring fra kompetent jeger/feltkontrollør som har gått kurs for å oppnå denne kompetansen. For små mengder fjørfe/hare/edyr slaktet på egen gård, kan egenkontroll utføres av person som har bestått prøve i godkjent kompetanseprogram. Det er kun registrerte virksomheter som kan bruke slike råvarer.

## 8.2.3 Håndtering og lagring

*Kravpunkt i diagram 4: Håndtering og lagring*

Alle som håndterer og lagrer næringsmidler må sørge for at maten ikke forurenses, blir helsefarlig og/eller uegnet til konsum. Temperaturkrav skal overholdes. Det er viktig å unngå kryssforurensing, særlig mellom varmebehandla og ikke varmebehandla produkter, mellom råvarer og ferdigvarer, og mellom produkter med og uten allergener.

## 8.2.4 Lokaler og reinhold

*Kravpunkt i diagram 4: Lokaler – allmenne krav, reinhold av lokaler, reinhold av utstyr*

Lokalenes størrelse og utforming skal være tilpasset omfanget av produksjonen og det skal være gode rutiner for vedlikehold og reinhold.

Noen sesongvirksomheter har små og enkle lokaler. Det er da spesielt viktig å vektlegge rutiner som sørger for å ivareta god hygiene, og å vurdere om type produkt og mengde er tilpasset de begrensningene lokalene setter.

## 8.2.5 Vannforsyning

*Kravpunkt i diagram 4: Vannforsyning.*

Vannforsyning er en vesentlig grunnforutsetning som virksomheten skal ha styring med.

Har virksomheten egen vannkilde, skal den være registrert hos Mattilsynet. Råvannskilden og vanntilsigsområdet skal være beskyttet mot forurensning. Vannet skal om nødvendig behandles slik at det får drikkevannskvalitet. Kildebeskyttelsen og behandlingen skal til sammen gi

tilstrekkelige hygieniske barrierer. Det er krav til prøvetaking for å dokumentere kvaliteten. Det skal være nok kaldt og varmt vann til produksjon, personlig hygiene og reingjøring av lokaler og utstyr.

### 8.2.6 Sporbarhet

*Kravpunkt i diagram 4: sporbarhet*

Det generelle kravet til sporbarhet gjelder for alle typer næringsmidler. Det innebærer at virksomhetene skal vite hvem de har mottatt næringsmidler og ingredienser fra og hvem de har sendt til, slik at de kan tilbakekalle/tilbaketrekke eventuelle utrygge næringsmidler. For animalske næringsmidler er det flere konkrete sporbarhetskrav enn for andre næringsmidler. Disse særskilte sporbarhetskravene gjelder virksomhetene i hele matkjeden. Hvis produktene selges direkte til sluttforbruker, er det ikke krav om at virksomhetene skal vite hvem de har levert til.

Opplysninger som leverandør skal overføre til mottaker:

1. En nøyaktig beskrivelse av næringsmiddelet.
2. Volum eller mengde av næringsmiddelet.
3. En henvisning som identifiserer partiet eller forsendelsen, alt etter hva som er hensiktsmessig. Det er virksomheten som bestemmer hva de mener er hensiktsmessig.
4. Datoen næringsmiddelet ble sendt.
5. Navn og adresse til avsender og mottaker, dvs. driftsansvarlig for det næringsmiddelforetaket som næringsmiddelet ble sendt fra og mottatt i.
6. Navn og adresse til eieren av det leverte og mottatte næringsmiddelet. Dette skal kun angis om denne personen er en annen enn avsender og mottaker.

Ferskt kjøtt (kjølt eller fryst) skal merkes med opprinnelse. Virksomheter som produserer ferskt kjøtt av storfe, svin, sau, geit og fjørfe, må ha etablert et system (for eksempel en produksjonslogg), som viser sporbarheten på kjøttet gjennom hele produksjonen.

### 8.2.7 Registrering eller godkjenning

*Kravpunkt i diagram 4: Godkjenning*

Regelverket setter krav til at produsenter av animalske produkter skal være godkjente. De godkjente virksomhetene kan fritt selge produktene sine i alle salgskanaler i Norge og EU.

Mindre virksomheter kan velge å registrere seg istedenfor å søke om godkjenning. Forutsetningene for dette er at de:

- Bare leverer direkte til sluttforbrukere eller
- Leverer til sluttforbrukere og til andre detaljister som bare leverer til sluttforbrukere og oppfyller alle disse tre vilkårene:
  - Lokal aktivitet: leverer til andre detaljister i samme fylke eller innenfor en maksimal avstand på 100 km. Dersom virksomheten kan vise at naturlig område for salg går ut over disse grensene, kan de levere i et større område.
  - Marginal aktivitet: Leverer maks. 600 kg pr. uke (gjennomsnitt over 6 mnd. = totalt 15.600 kg) til andre detaljister. Mengde direkte til sluttforbruker kommer i tillegg.
  - Begrensa aktivitet: Leverer til andre detaljister som kun leverer direkte til sluttforbrukere.

Ved direkte kontakt mellom produsent og kjøper, kan salget foregå i hele Norge, for eksempel på messer, marked og REKO-ring.

### 8.3 Informasjon til bransjen

På [mattilsynet.no/lokalmat](http://mattilsynet.no/lokalmat) ligger det informasjon til bransjen, se spesielt lokalmat – kjøtt og kjøttprodukt.

### 8.4 Virksomheter som har hatt tilsyn

VIRKSOMHET (fra enhetsregisteret)	REGION	AVDELING
FUMO BUDALEN	Region Midt	Avdeling Gauldal
MERSMAK AS		
ODD LANGMO HAMMERÅS		
STØREN VILT UNNI HELENE ANDERSEN		
SOLVANG GÅRD		Avdeling Innherred og Fosen
AAKERVIK M AS		Avdeling Namdal
BRATTLIA MAT OG KULTUR AS		
LI-SNADDER AS		
ENGE VILTPARTERING KJELL OTNES		Avdeling Nordmøre og Romsdal
BLAKSTAD GÅRD		Avdeling Sunnmøre
SLOGEN MAT AS		
STIAN TAFJORD		
ALMLID PER EINAR		Avdeling Sør-Innherred
KARL LAUGSAND		
LEKSDAL PØLSEMAKERI V/PER INGE LANGDAL		
SELBOE LAILA BEATE		
ANDERSEN JOHAN MAGNE	Region Nord	Avdeling Finnmark
DRØMME TUNET GØRIL ANGELL RUSHFELDT		
VARANGERBONDEN ARILD WILTMANN KERO		
CARLSEN KJØTT OG VILT		Avdeling Helgeland
CHRISTINA EVJENTH		
STAVSMARKEN GÅRD V/LARS BØRSHEIM		
NAUSTVIKA AS		Avdeling Midtre Hålogaland
KNUT-INGE JOHANSEN		Avdeling Salten
KNUT HERVALD ARILD HOLDAHL		Avdeling Troms og Svalbard
RIBSNES GÅRD		
STRØM-LARSEN ALF AS AVD TORSHOV	Region Stor-Oslo	Avdeling Oslo, Asker og Bærum
FELLONI SPEKEHUS AS		Avdeling Romerike
DAHL' MARKED AS AVD SLAKTERI		Avdeling Østfold og Follo
SVARTSKOG SPEKERI AS		
BONDENSVALG AS	Region Sør og Vest	Avdeling Agder
HEIMIGARD-RYSSTAD MARTON LAKSEVELA		
TØNNESØL GÅRD		
ZWILGMAYER KULTURFORSYNING		
BERGSDALSTUNET		Avdeling Bergen og omland
BJARTE NORDANGER		
BØE NILS-BRYNJULV		
DAG GJERDE		
DEN HEMMELIGE PØLSEFABRIKKEN AS		

FYKSE 70/6 AS		
GARDSMAT MAGNHILD DYRDAL		
GRIPEN GARD V/ HELENE OLLI SOLLID		
MIDTGARDEN SIRI ØVRETVEIT		
OSGJERD BRIT INGILD		
SOLVANG GARDSMAT		
SPAR NÅ		
STIFTINGA LYGHEISENTERET		
SYSE GARD V/GRO OG HANS UGLENES		
TVEITE GÅRD		
VERPELSTAD GÅRD ODD REIGSTAD		
VOSS GARDSMAT AS		
HUMBORSTAD KJØTT		Avdeling Nordfjord
BRELAM AS		Avdeling Sunnfjord og Sogn
BRELAM AS		
ERIKSEN HARALD		
MATGLEDE LISE BRANDAL		
NORTURA SA AVD FØRDE		
STIFTELSEN NORSK HJORTESENER		
FITJAR GARDSMAT		Avdeling Sunnhordland og Haugalandet
FJORD & FJELL SUNNKOST AS		
HÅHEIM TERJE		
KJELL VIDAR ØGLÆND		
KURT EIVIND MILJETEIG		
SNØRTELAND T AS		
STONE KOLØEN		
VIKEDAL GARDSMAT		
A. IDSØE AS		Avdeling Sør-Rogaland, Sirdal og Flekkefjord
R. SKRETTEING AS		
CAFE FRYD OG GAMMEN DA	Region Øst	Avdeling Glåmdal og Østerdal
ERLAND HØISTAD AS		
MOEN DISET		
ANNI'S PØLSEMAKERI AS		Avdeling Gudbrandsdal
GAUSDAL MAT AS		
KRISTEN BERGEHAGEN		
LESJAMAT ANS		
MOENS KJØTTFORRETNING		
MOGARD AS		
SIMONA KOSTELNIKOVA		
SØRUMGÅRD SYSE		
BROVOLD TRYGVE AS		Avdeling Mjøsområdet
KRISTIANSEN MAT TONE KRISTIANSEN TORKEHAGEN		
VEST-TORPA DAGLIGVARE		
WILLERUD LANDBRUK		
HELLE KJØTT AS		Avdeling Nordre Buskerud, Hadeland og Valdres
LANGERUD GÅRD THOMAS SIEGEL		

MF KJØTT		
MOAHAUGEN GARD GEIR TORE RAKSTAD		
SJUR SØNDRÅL		
TAMT OG VILT AS		
TYINLAM		
VATS GARDSMAT AS		
FJELLSMAK		Avdeling Søndre Buskerud
INGRID MJELDE GRAN		
JOKSTAD VILT OG TAMT AS		
LENA ANITA LYSAKER		
SISSEL HANSEN-BERGAN		
SØNDRE RØINE GÅRD		
TROLLBUA EGGEDAL AS		
DEN STOLTE PØLSEMAKER AS		Avdeling Telemark
LIND OLAV		
TOMI'S KJØTT- OG PØLSESPESIALITETER		
VESAAS		
DÅHJORTGÅRDEN MORTEN JUVET		