

Sjekkliste for drikkevann med egen vannforsyning

Smilefjestilsyn (inkl. båter): Kravpunktet *Vann og is* er obligatorisk fra 1. mai 2026. Sjekklisten brukes også ved oppfølging av bekymringsmeldinger hos andre virksomheter med egen vannforsyning. Dere kan lese mer på [Drikkevann fra egen vannkilde](#), [Informasjon til små vannforsyningssystemer](#), [Du som har egen vannforsyning, har ansvaret for drikkevannet](#),

[Krav til drikkevann i skip](#) og [Hva gjør du dersom drikkevannet har blitt helsefarlig?](#)

Kravpunkt: Vann og is (forskrift om næringsmiddelhygiene § 1, jf. forordning (EF) 852/2004, artikkel 4 nr. 2, jf. vedlegg II, kapittel VII om vannforsyning)	
<p>Utdyping kravpunkt (Veileder smilefjestilsyn)</p> <p>Næringsmiddelvirksomheter skal som hovedregel ha innlagt vann som oppfyller drikkevannsforskriftens krav til kjemisk og mikrobiologisk kvalitet. Kapasiteten både når det gjelder kaldt og varmt vann, skal være tilstrekkelig for å dekke behovet for de aktivitetene som finner sted, til matlaging, rengjøring av lokaler og utstyr og til god personlig hygiene.</p> <p>Alt vann skal desinfiseres (UV, klor, ozon). Unntaket er godt beskyttet grunnvannskilde, der farekartlegging og prøveresultat viser at det ikke er nødvendig. Det er viktig at brønner/oppkommer har nødvendig beskyttelse. Det må være regelmessig prøvetaking med hensyn til mikrobiell kvalitet, jf. kravene i <i>drikkevannsforskriften § 21</i> og varsling jf. <i>matloven § 6</i>.</p> <p>Virksomheten må vurdere hva som er nødvendige kontrolltiltak med bakgrunn i kunnskap om vannforsyning, årstidsvariasjoner og bruksområde.</p>	
<p>Hvilken type vannkilde? <input type="checkbox"/> Borebrønn <input type="checkbox"/> Oppkomme <input type="checkbox"/> Elv/innsjø <input type="checkbox"/> Annet Har dere mer enn en vannkilde? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nei</p>	
Vurder:	ok/ikke ok
<p>Har dere kjennskap til vannkvalitet og kapasitet? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nei</p> <p>Hva gjør dere dersom dere har for liten kapasitet?</p>	
<p>Er brønntoppen beskyttet? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nei</p> <p>Spesielt viktig at vannet ikke blir forurenset dersom vannet ikke blir desinfisert.</p> <p><u>Stikkord:</u> Tett/overbygd, foringsrøret/toppen hevet 40 cm over bakkenivå, drenert slik at overflatevann renner bort fra borehullet, sikret mot gnagere, osv. Har dere regelmessig tilsyn, loggføres tilsynene?</p>	
<p>Blir drikkevannet desinfisert? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nei</p> <p>Alle typer overflatevann må ha vannbehandling som inkluderer et desinfeksjonstrinn.</p> <p>Hva bruker dere? <input type="checkbox"/> UV <input type="checkbox"/> klor* <input type="checkbox"/> ozon.</p> <p><i>* NB! Hvis drikkevannet behandles med klor MÅ vannprøver tas på flasker m/tiosulfat (dette får dere på laboratoriet).</i></p>	
<p>Blir det tatt vannprøver? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nei</p> <p>Minimumskravet er én årlig prøve, men det er sjelden nok! En vannprøve/kvartal kan være en rettesnor, med mindre vannkilden er stabil, og det kan legges fram dokumentasjon på god prøvehistorikk (3 år eller mer).</p> <p>Har dere en skriftlig prøveplan og følger dere denne? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nei</p> <p>Kan dere legge frem analyserapporter fra de to siste årene? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nei</p> <p>Hvem er ansvarlig for å ta ut vannprøver? Har dere nødvendig kunnskap for å tolke resultatene? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nei</p> <p>Hvis nei, spør dere om hjelp? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nei</p> <p>Tas minst en av vannprøvene i hvert prøveuttak på kjøkkenet? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nei</p>	

<p>Sikrer prøveplanen at prøvene fordeles i sesongen/året? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nei</p> <p>For sesongbedrifter: Tar dere prøve før sesongstart? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nei</p> <p>Hver vannprøve skal alltid analyseres for følgende parametere: Tips: sjekk om det kommer frem av prøveplanen.</p> <p>1. Kimtall (tiltaksgrense 100) 2. Koliforme bakterier (tiltaksgrense <1)</p> <p>3. E. coli (grenseverdi <1) ** 4. Intestinale enterokokker (grenseverdi <1) **</p> <p>Hvordan følger dere opp eventuelle avvik på analyseresultatene?</p> <p>Hvilke strakstiltak ble iverksatt for å sikre trygg matproduksjon?</p> <p>Tok dere oppfølgingsprøve innen en uke? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nei</p> <p>Kontaktet dere Mattilsynet for å varsle om den dårlige vannprøven og for å få veiledning hvis dere er usikre på oppfølgingen? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nei</p> <p>Informerte dere kjøkkenet, gjester og satte dere opp oppslag på toalettet? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nei</p> <p><i>** E. coli og intestinale enterokokker indikerer at det er tarmbakterier i vannet (jf. Matloven § 6).</i></p>	
<p>Hvilke driftsrutiner har dere for vannbehandlingen, og hvem har ansvaret for dette?</p> <p><u>Stikkord for UV-anlegg:</u></p> <p>Hvor ofte skiftes UV-lampen/-røret og hvem gjør dette? Rengjøres kvartsglasset?</p> <p>Er det (hørbar) alarm hvis anlegget ikke fungerer? Har dere daglige tilsyn? Loggføres tilsynene?</p> <p>Hvis forbehandling før UV-anlegget: hvor ofte skiftes/rengjøres filtrene?</p> <p><u>Stikkord for klor- eller ozonbehandling:</u></p> <p>Hvordan sikrer dere at det tilsettes nok/riktig mengde klor/ozon.</p>	
<p>Eksempel på reaksjonsformer:</p> <p><u>Vedtak uten forhåndsvarsel</u> (stenging av hele eller deler av aktiviteten)</p> <ul style="list-style-type: none"> Ingen kontroll eller oppfølging av ikke-desinfisert overflatevann. Bruk av ikke-desinfisert overflatevann, pga. pågående svikt i vannbehandlingen. <p><u>Varsel om vedtak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vannforsyningen er ikke registrert (gjelder etablerte virksomheter). Ingen vannprøver de siste to årene (dvs. nåværende år og i fjor). Ingen tiltak eller oppfølgingsprøve ved påvisning av <i>E. coli</i> og/eller intestinale enterokokker. 	<p><u>Påpeking av plikt</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vannforsyningen er ikke registrert (nyetablerte virksomheter). Prøveplanen er ikke fulgt dette året/det er ikke tatt ut prøve før sesongstart. Ingen oppfølging når tiltaksgrense for kimtall og/eller koliforme bakterier er overskredet. Brønntoppen er ikke tilstrekkelig sikret Manglende varsling til Mattilsynet ved påvisning av <i>E. coli</i> og/eller intestinale enterokokker/når vannbehandlingen er ute av drift. <p><u>Veiledning (hovedinntrykket)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vi anbefaler at dere lager en skriftlig prøvetakingsplan, som viser fordeling av prøvene i sesongen/året/fanger opp spesielle værhendelser.