

RAPPORT

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



Koordinering av Mattilsynets arbeid med SMÅSKALA MELKEVIRKSOMHETER



Innhold

Kapittel 1. Sammendrag	3
Kapittel 2. Bakgrunn og gjennomføring	4
2.1. Bakgrunn	4
2.2. Målsetning	4
2.3. Organisering	5
2.3.1. Økonomi	5
2.4. Regelverk	6
2.5. Gjennomføring	6
Kapittel 3. Resultater	6
3.1. Utarbeiding av retningslinje for tilsyn med småskala melkevirksomheter	6
3.2. Tilsyn med småskala melkevirksomheter	7
3.3. Opplæring og koordinering av Mattilsynets inspektører	8
3.3.1. Fagdag og Beste praksis seminar	8
3.3.2. Opplæring i tilsyn med småskala melkevirksomheter	8
3.3.3. Evaluerings- og strategimøte	9
3.4. Informasjon og samarbeid med næringen	9
3.4.1. Arenaer for samhandling mellom Mattilsynet og næringens organisasjoner	10
Dialogkonferanse	10
3.4.2. Bistå i arbeidet med at bransjen utvikler bransjevis nasjonale retningslinjer	10
3.5. Samarbeid med andre offentlige aktører	11
3.6. Samarbeid med andre land i Europa	11
Kapittel 4. Evaluering.....	12
Kapittel 5. Konklusjon.....	13
Vedlegg 1 - Retningslinje for tilsyn med småskala melkevirksomheter	
Vedlegg 2 - Tilsynsverktøy for småskala melkevirksomheter	
Vedlegg 3 - Sjekkliste småskala melkevirksomheter	

Kapittel 1. Sammendrag

Småskala matproduksjon er et politisk begrep. Det er knyttet opp mot målsettingen om levende landbruk og positiv utvikling med god utnyttelse av gårdens ressurser. Ved tilsyn med småskalaproduksjon, skal Mattilsynet ha særlig oppmerksomhet rettet mot forhold som kan ha negativ helsemessig betydning. Ved forvaltning av matloven skal hensynet til trygg mat veie tyngst.

Mattilsynet har tilsyn med småskala matproduksjon som et satsingsområde og skal bidra til trygg mat og verdiskaping gjennom hensiktsmessig regelverk, tilsyn og veiledning. Innovasjon Norge samarbeider med Mattilsynet for å forsterke tilsynets kompetansesatsing rettet mot småskalaproduksjon og mattrygghet. Region Buskerud, Vestfold og Telemark har fått ansvaret for å koordinere arbeidet. I 2008 og 2009 er det satt fokus på småskala melkevirksomheter. Det har vært en arbeidsgruppe med deltakerer fra alle 3 nivåer i Mattilsynet som har vært ansvarlig for gjennomføringen.

Det er produsenten som har ansvar for at maten er trygg. Virksomheten må sikre dette gjennom kunnskap om egen prosess og styring med den. Mattilsynet skal føre tilsyn med at produsenten følger opp sitt ansvar.

Mattilsynet ønsker å opptre enhetlig, helhetlig og risikobasert i sitt tilsyn, og gi virksomhetene måltrettet og relevant veiledning om aktuelt regelverk. På den bakgrunn er det utarbeidet retningslinje for tilsyn i småskala melkevirksomheter. Tilsyn med produksjonsprosessene og styring med farer i produksjonen er vektlagt, i tillegg til kartlegging av produsentenes kompetanse om egen produksjon. Retningslinjen med vedlegg er kun veiledende, og alt tilsyn skal gjennomføres og hjemles i henhold til gjeldende regelverk. For øvrig følges Mattilsynets generelle retningslinjer for tilsyn.

Distriktskontorene førte i 2008 tilsyn med 157 småskala melkevirksomheter, det er 53 % av aktuelle virksomheter. Ved tilsynet var det fokus på produksjon av trygg mat, at regelverket ble fulgt og at virksomheten hadde en tilpasset internkontroll som tok hånd om de reelle farene i produksjonen, for eksempel rutiner for å sikre fravær av sykdomsfremkallende mikroorganismer.

Det er gjennomført opplæring med koordinering av Mattilsynets inspektører. Høsten 2008 ble det arrangert fagdag og beste praksis seminar. I 2009 er det gjennomført opplæringsdager i tilsyn med småskala melkevirksomheter. Der ble også resultatene fra det nordiske prosjektet Nordost ble lagt fram, med foredrag fra næringen i Sverige og Norge og representant fra Livsmedelsverket i Sverige.

Mattilsynet ønsker å ha en godt samarbeid med næringen. I 2008 ble det arrangert en dialogkonferanse hvor formålet var å få dialog og bedre forståelse mellom næringslivet og Mattilsynet. Gjennom dialogkonferansen, andre møteplasser og arbeidet med anerkjenning av nasjonale retningslinjer har vi fått til et konstruktivt samarbeid med næringen til felles nytte.

Det er flere offentlige aktører som jobber inn mot småskala matprodusenter, bl.a. Innovasjon Norge, kompetansenavene, fylkesmennenes landbruksavdelinger og landbruksmyndighetene i kommunene. Mattilsynet ønsker å være med på å videreutvikle samarbeid mellom disse aktørene.

Det bør vurderes nærmere hvordan rådgivningstjenesten for småskala melkevirksomheter kan utvikles best mulig. Den enkelte produsent skal sørge for å skaffe seg tilstrekkelig kompetanse, men i tillegg ønsker mange produsenter mer rådgivning. Mattilsynet skal veilede om regelverket, men skal ikke gå inn å gi konkrete råd eller gi forslag til løsninger.

Mattilsynet ønsker å samarbeide med andre land i Europa. I 2008 ble det gjennomført studieturer til Sveits og Italia for å se og lære hvordan hygieneregelverket praktiseres der.

Det er produsentene som har ansvar for å produsere trygg mat. Næringen har utarbeidet utkast til nasjonale retningslinjer for småskala melkeforedling. Mattilsynets arbeid med anerkjenning av retningslinjen har vært med å bidra til at den kan bli et godt verktøy for virksomhetene når de skal utarbeide egen IK-mat og HACCP systemer.

Gjennom opplæringen av Mattilsynets inspektører og retningslinjen for tilsyn med småskala melkevirksomheter mener vi at det er lagt et godt grunnlag for å arbeide mot målet om enhetlig tilsyn. Mattilsynet skal ha fokus på produsentens kunnskap om egen produksjonsprosess og om de har en bevist holdning til valg av løsninger. Det skal være fokus på farer i prosessen og at produsenten har styring med dem.

Kapittel 2. Bakgrunn og gjennomføring

2.1. Bakgrunn

Politiske føringer

Småskala matproduksjon er et politisk begrep. Det er knyttet opp mot målsettingen om levende landbruk over hele landet og positiv utvikling i landbruksnæringen med god utnyttelse av gårdens ressurser. Ved tilsyn med småskalaproduksjon, skal Mattilsynet ha særlig oppmerksomhet rettet mot forhold som kan ha negativ helsemessig betydning. Ved forvaltning av matloven skal hensynet til trygg mat veie tyngst.

Tilsyn med småskala matproduksjon er et av de særskilte satsingsområdene for Mattilsynet. Dette er fastsatt i tildelingsbrevet fra LMD (Landbruks- og matdepartementet) til Mattilsynet. Mattilsynet skal bidra til trygg mat og verdiskaping gjennom hensiktsmessig regelverk, tilsyn og veiledning.

LMD har bedt Innovasjon Norge om å prioritere samarbeid med Mattilsynet for å forsterke tilsynets kompetansesatsing rettet mot småskalaproduksjon og mattrygghet.

Føringer i Mattilsynet

Mattilsynets hovedkontor gav i BDS (budsjettdisponeringsskrivet) for 2008 ansvaret for koordinering av arbeidet med småskala matproduksjon til Region BVT (Buskerud, Vestfold og Telemark). Det ble gitt i oppgave å utarbeide retningslinjer for tilsyn med småskala matprodusenter. Arbeidet med retningslinjene ble delt opp etter type produkt. I 2008 og 2009 er det satt fokus på småskala melkevirksomheter og utarbeiding av retningslinjer for tilsyn i slike virksomheter.

2.2. Målsetning

Formålet med Mattilsynets arbeid på småskalaområdet er å bidra til å sikre produksjon av trygg mat. I tillegg skal vi medvirke til verdiskaping gjennom å bidra til etablering og drift av småskala matproduksjon innenfor regelverket. Mattilsynet har som mål å være mest mulig enhetlig i sitt tilsyn. Dette ønsker vi å medvirke til gjennom et nasjonalt koordineringsarbeid på småskala matområdet. For arbeidet er det satt opp følgende effektmål og resultatmål:

Effektmål

1. Mat fra småskala matprodusenter skal være trygg. Virksomhetene må sikre trygg mat gjennom:
 - å ha fokus på kompetanse i næringen
 - å ha rett kompetanse for egen produksjon
2. Mattilsynet skal bidra til trygg mat og verdiskaping gjennom
 - å utføre et risikobasert, enhetlig og helhetlig tilsyn med småskalavirksomheter
 - å gi målrettet og relevant veiledning om aktuelt regelverket

Resultatmål:

- Lage retningslinje for tilsyn med småskala matprodusenter
- Gjennomføre opplæring og koordinering av Mattilsynets inspektører
- Gjennomføre risikobasert, enhetlig og helhetlig tilsyn på småskala matvirksomheter
- Informere og samarbeide med næringen
- Informere og samarbeide med andre offentlige aktører
- Samarbeide med matmyndigheter i andre aktuelle land

2.3. Organisering

Mattilsynets regiondirektør i BVT Liv Engravslia har det overordnede ansvaret for koordineringsarbeidet.

Arbeidet er forankret på HK (hovedkontoret) i tilsynsavdelingen seksjon omsetning til forbruker v/ Atle Wold og Sissel Vaksvik

Det er opprettet en nasjonal koordineringsgruppe for småskala matproduksjon. Region BVT leder gruppen. Regionen har sammen med den nasjonale koordineringsgruppa et særskilt ansvar for lokal matproduksjon.

Arbeidet blir delt opp i årlige satsingsområder. I den forbindelse blir det opprettet tidsavgrensede arbeidsgrupper som jobber med de ulike fagområdene. I 2008 ble det opprettet arbeidsgruppe for småskala melkeområdet, og i 2009 ble det opprettet arbeidsgruppe som jobber med småskala kjøttområdet. I tillegg har alle regionkontorene opprettet en kontaktperson for småskala matproduksjon.

Nasjonal koordineringsgruppe for småskala matproduksjon:

Leder May Britt Dahle, RK BVT (Regionkontoret for BVT)
Sissel Vaksvik, Hovedkontoret, TA (Tilsynsavdelingen) Seksjon omsetning til forbruker
Julie Enebo Grimstad, RK BVT
Helga Fossum, RK HO (Hedemark og Oppland)
Kjell Albert Aurstad, RK TMR (Trøndelag, Møre- og Romsdal) til november 2009
Kjell Jostein Grøtan, RK TMR fra november 2009
Per Helge Seltveit, Distriktskontoret for Midt- og Vest Telemark

Arbeidsgruppe melk:

Leder May Britt Dahle, RK BVT
Aud Drottningsvik, DK Kongsberg
Elisabeth Røhne, RK HO
Hilde K. Frølich, DK Hallingdal
Karl Helge Albretsen, DK Indre Sogn
Rannei Bakken, DK Midt- og Vest Telemark
Margrethe H. Røed, HK TA Seksjon animalsk mat (fra nov. 2008)
Sissel Vaksvik, HK TA (observatør) Seksjon omsetning til forbruker

2.3.1. Økonomi

Hovedkontoret har fra 2008 gitt Region BVT øremerkede midler til arbeidet med koordinering av småskala matproduksjon. I 2008 var det kr 500.000. I 2008/ 2009 dekket det bla innleie av 20 % stilling på RK, i tillegg til lønn til fast medarbeider.

Innovasjon Norge har bevilget inntil kr 500.000 til Mattilsynets arbeid med koordinering av småskala matproduksjon i 2008 og 2009. Midlene har gått til opplæring av Mattilsynets inspektører på småskala melkeområdet og samordning med Europa gjennom møter og studietur til Italia og Sveits.

2.4. Regelverk

Det ble tatt utgangspunkt i det nye hygieneregelverket da retningslinjen for tilsyn med småskala melkevirksomheter ble utarbeidet, spesielt forskrift om næringsmiddelhygiene av 22. desember 2008 nr 1623 og forskrift om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse av 22. desember 2008 nr 1624. Det meste av innholdet i retningslinjen er i tråd med dagens regelverk.

2.5. Gjennomføring

I 2008 og 2009 er det jobbet med koordinering av Mattilsynets arbeid med småskala melkevirksomheter. En sentral oppgave har vært utarbeiding av retningslinjer for tilsyn med småskala melkevirksomheter. Det er gjennomført opplæring av inspektørene, først gjennom fagdag og beste praksis seminar i 2008 og opplæringsdag i tilsyn med småskala melkevirksomheter i 2009.

Som et ledd i samarbeidet med andre lands matmyndigheter er det gjennomført studieturer i Sveits og Italia der koordinering av arbeidet med anerkjenning av nasjonale retningslinjer ble gjennomgått. I tillegg ble spesifikke spørsmål om nasjonale bestemmelser i henhold til hygienepakken og om tilsyn i småskalavirksomheter diskutert.

Mattilsynet har hatt dialog med næringen i forbindelse med utarbeiding av retningslinjer for tilsyn. Det har også vært samarbeid i forbindelse med anerkjenning av næringens egen nasjonale retningslinje.

Arbeidsgruppe melk har vært ansvarlig for gjennomføringen av opplæringssamlingene og utarbeiding av retningslinjen. Gruppen har hatt 4 fysiske møter og 2 dager med befaringer. Telefonmøter og møter på Skype er brukt i stor utstrekning underveis i prosessen. Medlemmene i gruppen har vært aktive og bidratt med stor faglig kunnskap.



Deler av melkegruppa var på omvisning på Hemsegarden ysteri og studerte produksjon av langtidslagret økologisk ost.

Kapittel 3. Resultater

3.1. Utarbeiding av retningslinje for tilsyn med småskala melkevirksomheter

Arbeidet startet vinteren 2008 med oppretting av arbeidsgruppe melk. Gruppen tok utgangspunkt i melkeveilederen som var laget i prosjektet *Tilsyn med mindre matbedrifter* i 2004/2005. Det ble utarbeidet utkast til sjekkliste og veileder til denne. Alle regionkontor og distriktskontor fikk

informasjon om materiellet. Inspektørene ble oppfordret til å bruke det ved tilsyn med småskala melkevirksomheter og se etter forbedringspunkter.

Erfaringer fra tilsyn og bruk av veileder og sjekkliste ble gjennomgått på Beste praksis seminar høsten 2008 (se pkt 3.3.1). Veileder og sjekklister ble gjennomgått med næringen på Dialogkonferansen (se pkt 3.4.1) i oktober 2008.

Med bakgrunn i erfaringene fra inspektørene og tilbakemelding fra næringen ble utkast til retningslinje med vedlegg utarbeidet. Den ble sendt på høring til distriktskontorene og til hovedkontoret i mai 2008. Høringsuttalelsene ble innarbeidet og retningslinjen ble godkjent og lagt i Mattilsynets kvalitetssystem i juli 2009.

Tilsyn med produksjonsprosessene og styring med farer i produksjonen er vektlagt, i tillegg til kartlegging av produsentenes kompetanse om egen produksjon. Retningslinjen omhandler forhold som er spesielle for tilsyn med produksjon av melkeprodukter i småskalavirksomheter. For øvrig følges Mattilsynets generelle retningslinjer for tilsyn.

Retningslinjen med vedlegg er kun veiledende, og alt tilsyn skal gjennomføres og hjemles i henhold til gjeldende regelverk.

Norsk Gardsost har sendt inn nasjonale retningslinjer for småskala melkeforedling til anerkjenning hos Mattilsynet. Vi har samordnet arbeidet med utarbeiding av Mattilsynets retningslinje for tilsyn med småskala melkevirksomheter og anerkjenning av bransjens nasjonale retningslinje, slik at det ikke foreligger uoverensstemmelser mellom retningslinjene.

Retningslinjen med vedlegg ligger vedlagt rapporten.

3.2. Tilsyn med småskala melkevirksomheter

Hovedkontoret satte i 2008 som mål at det skulle føres tilsyn med minst 40 % av småskala melkevirksomhetene. Arbeidsgruppa la til grunn at småskala melkevirksomheter omfatter alle virksomheter unntatt de som er tilknyttet konsern som f.eks. Tine-anlegg, Q-Meieriene og Synnøve Finden. Arbeidsgruppa anbefalte at tilsynet ble gjennomført som en inspeksjon med veiledning på de stedene hvor det hadde vært lite tilsyn tidligere. I virksomheter med jevnlig tilsyn, valgte den enkelte inspektør hvilke tilsynsform som var hensiktsmessig

Det ble gitt følgende føringer:

- Det skal hovedsakelig føres tilsyn med virksomhetenes internkontrollsystem, særlig med rutiner for å sikre fravær av sykdomsfremkallende mikrober.
- Tilsynsrapportene og vedtakene skal begrunnes på en måte som gir virksomhetene forståelse for hvordan regelverket kan overholdes.

Virksomheten skal ha kunnskap om egen prosess og vite hvilke faktorer som er viktig for å produsere trygg mat. Produsenten skal være bevisst på valg av bygningsmessige løsninger som er tilstrekkelig for å ha trygg produksjon. Mattilsynet skal føre tilsyn med farer i prosessen og hvordan produsenten har styring med disse. Det skal være fokus på produksjon av trygg mat, at regelverket følges og at virksomheten har en tilpasset internkontroll som tar hånd om de reelle farene i produksjonen.

Distriktskontorene gjennomførte tilsyn med 157 småskala melkevirksomheter i 2008, det er 53 % av alle aktuelle virksomheter. Tilsynet ble rapportert gjennom Mattilsynets ordinære rapporteringskanaler, og omtales ikke spesielt i denne rapporten. Mattilsynet følger opp videre tilsyn i småskala melkevirksomheter ut fra en risikovurdering.

3.3. Opplæring og koordinering av Mattilsynets inspektører

Mattilsynet ønsker å opptre enhetlig og forutsigbart i sitt tilsyn med småskala melkevirksomheter. For å kunne gjennomføre det har vi sett behov for opplæring og koordinering av tilsynspersonalet.

Følgende behov ble satt opp:

- Faglig oppdatering – hygiene og teknologi
- Koordinering i forhold til kommunikasjon og veiledning
- Praktisering av nytt hygieneregelverk
- Få informasjon om de nasjonale retningslinjene, og hvordan Mattilsynet skal forholde seg til de i sitt tilsyn.

3.3.1. Fagdag og Beste praksis seminar

I oktober 2008 ble det gjennomført fagdag med fokus på småskala melkeområdet og beste praksis seminar. 53 engasjerte medarbeidere deltok på to innholdsrike dager med oppdatering på fagområdet melk, samt at det ble utvekslet erfaringer. På fagdagen informerte Ragnhild Nordbø og Pascale Baudonnel fra næringens ståsted, Hans Blom fra Nofima-Mat og Siv Skeie fra UMB oppdaterte forsamlingen på mikrobiologi og teknologi. Gunnar Hagen og Kristina Landsverk la fram Landbruksdepartementets og Hovedkontorets tanker om Mattilsynets arbeid med småskala matproduksjon.

På beste praksis seminaret dagen etter var det gruppearbeid der det ble gitt tilbakemeldning på melkeveileder og sjekklister, i tillegg til innlegg om vurdering av nasjonale retningslinjer og erfaringer fra setertilsyn fra noen inspektører.

Tilbakemeldingene fra deltakerne viste at det var mange som var fornøyd med det store faglige fokuset disse to dagene. Innspill fra beste praksis seminaret ble brukt ved utarbeiding av retningslinje for tilsyn med småskala melkevirksomheter.

3.3.2. Opplæring i tilsyn med småskala melkevirksomheter

I november 2009 ble det gjennomført 2-dagers samling med opplæring i tilsyn med småskala melkevirksomheter.

På samlingen var det 60 deltakere. Det var medarbeidere fra alle nivåene i Mattilsynet, 2 representanter fra Livsmedelsverket i Sverige, 1 deltaker fra Statens Landbruksforvaltning og representanter fra næringen i Norge og Sverige.

Resultatene fra det nordiske prosjektet Nordost ble lagt fram. Nordost prosjektet var finansiert av Nordisk Råd og var et nordisk samarbeid mellom produsenter og kontrollpersonale for å oppnå en forenkling av kontrollen ved håndverksmessig osteproduksjon. Prosjektleder Ida Olofsson orienterte om prosessen fra melk til ost – kritiske styringspunkter og kritiske grunnforutsetninger. I tillegg var det innlegg om uønskede mikroorganismer og fremmedstoffer i småskala melkeforedling ved Ragnhild Nordbø fra Norsk Gardsost og om prøvetaking fra Åsa Rosengren fra Livsmedelsverket.



Åsa Rosengren fra Livsmedelsverket i Sverige holdt foredrag om et svært aktuelt tema- prøvetaking

Ragnhild Nordbø orienterte om status for arbeidet med bransjens nasjonale retningslinjer for småskala mjølkeforedling, samt hvordan opplæring hos produsentene er tenkt gjennomført.

LMD ved Stein-Ivar Ormsettrød og Innovasjon Norge ved Arne Folkestad informerte om politiske føringer for småskala matproduksjon og Verdiskapingsprogrammet for matproduksjon, før regiondirektør Liv Engravslia og Aud Drotningvik orienterte om studieturer i 2008.

Gjennomgang og diskusjon rundt Mattilsynets nye retningslinje for tilsyn med småskala melkevirksomheter var tema den andre dagen. Deltakerne i arbeidsgruppe melk gav en innføring i retningslinjen med størst fokus på prosess og hvilke farer i prosessen som det er viktig å kontrollere. Vi fikk høre om erfaringer fra tilsyn med autoriserte småskala meierier, og sammenhengen mellom våre interne retningslinjer for tilsyn, bransjens nasjonale retningslinjer og regelverket.

Dagen ble avsluttet med kafé-debatt der deltakerne diskuterte aktuelle problemstillinger. Prøvetaking var et tema som flere ønsket tydeligere føringer for enn det som står i retningslinjen og det som ble presentert på samlingen. Dette er et vanskelig tema, som trenger videre oppfølging. Tilbakemeldingene fra deltakere viste at de satt pris på denne arbeidsformen, i tillegg til at resten av samlingen fikk gode skår i evalueringen.

3.3.3. Evaluerings- og strategimøte

I januar 2009 gjennomførte vi et møte for å evaluere arbeidet som var gjort på melkeområdet i 2008 og for å få innspill til videre arbeid på småskalaområdet. Representanter fra HK, regionale kontaktpersoner på småskalaområdet, koordineringsgruppa for småskala og arbeidsgruppe melk var med på møtet. I møtet ble det gitt signaler om at oppbygningen av retningslinjen for tilsyn med småskala melkevirksomheter med tilhørende vedlegg vil være et godt hjelpemiddel for å øke kompetansen hos tilsynspersonell, og at den kan bidra til enhetlig tilsyn. Videre arbeid på småskalaområdet kan bygges opp rundt samme modell der en tar utgangspunkt i fokuspunkter for ulike prosesser.

3.4. Informasjon og samarbeid med næringen

Da hovedkontoret gav Region BVT koordineringsansvaret for Mattilsynets arbeid med småskala matproduksjon, ble det gitt føringer for at vi også skulle arbeide med:

- Videreføre arenaer for samhandling mellom Mattilsynet og næringens organisasjoner
- Bistå i arbeidet med at aktører utvikler bransjevis nasjonale retningslinjer med sikte på en enhetlig forståelse og gjennomføring av forpliktelser i regelverket

3.4.1. Arenaer for samhandling mellom Mattilsynet og næringens organisasjoner

I arbeidet på småskala melkeområdet har vi laget slike arenaer ved å arrangere en dialogkonferanse mellom Mattilsynet og småskala melkevirksomheter. Vi har invitert næringen til våre opplæringssamlinger og vi har bidratt med foredrag på ulike samlinger der vi har blitt invitert til næringen, slik som Norsk Gardsost, Bondens marked, Teknologisk Matforum med mer.

Dialogkonferanse

Mattilsynet har sammen med prosjektet Samarbeid stat-næringsliv i Buskerud og prosjektet Dialog StatBedrift i Oppland arrangert en dialogkonferanse hvor formålet var å få dialog og bedre forståelse mellom næringslivet og Mattilsynet. Vi ønsket konkrete tilbakemeldinger på hvordan vi kan gjøre en bedre jobb i forhold til tilsyn med småskalaprodusenter. Deltakere på konferansen var representanter for småskala melkevirksomheter og ulike nettverk i Buskerud, Telemark og Oppland. I tillegg ble representanter fra Norsk Gardsost, Kompetansenavet Vest, fylkeskommunen og fylkesmannen invitert. Det var 30 deltakere på konferansen.

Konferansen ble gjennomført med innlegg og diskusjon i plenum og gruppearbeid. Det var stor enighet om at kompetanse er helt avgjørende, både for næringen og Mattilsynets medarbeidere. Det skaper trygghet for både tilsynet og næringen. Mattilsynet fikk mange nyttige innspill som vi tok med i det videre arbeidet med å koordinere tilsynet av småskala melkevirksomheter.

Mer informasjon om Dialogkonferansen ligger på www.mattilsynet.no



På Dialogkonferansen ble det servert nydelig lunsj med produsentenes egne produkter

3.4.2. Bistå i arbeidet med at bransjen utvikler bransjevis nasjonale retningslinjer

Det er hovedkontoret ved tilsynsavdelingen seksjon omsetning til forbruker som har ansvaret for å anerkjenne bransjenes nasjonale retningslinjer. Norsk Gardsost sendte inn utkast til *Retningslinjer for småskala mjølkeforedling* til anerkjennning våren 2008. Sissel Vaksvik har ansvaret for arbeidet og deltakere i arbeidsgruppe melk har bidratt i vurderingen av den nasjonale retningslinjen.

I møter med matmyndigheter i Sveits og Italia gav de informasjon om sitt arbeid med anerkjennning av bransjenes nasjonale retningslinjer. Det har vært til god nytte for Mattilsynet i arbeidet med å vurdere norske nasjonale retningslinjer.

3.5. Samarbeid med andre offentlige aktører

Det er flere offentlige aktører som jobber inn mot småskala matprodusenter. Det er bl.a. Innovasjon Norge, kompetansenavene for småskala matprodusenter, fylkesmennenes landbruksavdelinger og landbruksmyndighetene i kommunene. Mattilsynet skal være med å videreutvikle samarbeid mellom disse aktørene.

To eksempel på slikt samarbeid:

- I region BVT har vi møter 2 ganger i året med fylkesmennenes landbruksavdelinger. Der er arbeidet med småskala matprodusenter et av temaene. Dette er nyttig i forhold til å lære å kjenne hverandres oppgaver og diskutere strategier for arbeidet.
- Nofima mat er et av de 5 kompetansenavene. De har startet et prosjekt som har som mål å komme med anbefalinger for å redusere risiko for *Listeria* i norsk småskala osteproduksjon. Mattilsynet bidrar i prosjektet med informasjon og kunnskap, og ønsker å få det mest mulig praktisk i forhold til nytte for småskala produsentene.

3.5.1 Rådgivning

Den enkelte produsent skal sørge for å skaffe seg tilstrekkelig kompetanse. I tillegg til det ønsker mange produsenter rådgivning. Mattilsynet skal veilede om regelverket, men skal ikke gå inn å gi konkrete råd eller gi forslag til løsninger. De 5 kompetansenavene bidrar til rådgivning, men det ser ut til at flere produsenter ønsker mer rådgivning. I Italia (se pkt 3.6) hadde næringen en godt utbygd rådgivningstjeneste. Det bør vurderes nærmere hvordan rådgivningstjenesten for småskala melkevirksomheter kan utvikles best mulig.

3.6. Samarbeid med andre land i Europa

Mattilsynet har behov for å se og lære hvordan hygieneregelverket praktiseres på småskala matområdet i land i Europa. Det er for å få kjennskap til hvilke handlingsrom som ligger i det nye hygieneregelverket generelt og i forhold til nasjonale bestemmelser spesielt. Videre ønsker vi å få bakgrunn for å diskutere praksis i EU-land med næringen. I 2008 ønsket vi også å se hvordan andre land koordinerer arbeidet med å anerkjenne nasjonale retningslinjer.

Det ble gjennomført møte med matmyndighetene i Sveits i Bern den 16. juni 2008, og møte med matmyndighetene i Italia i Roma 4. november 2009. I tillegg fikk vi møte regionale og lokale matmyndigheter i Lombardia regionen og sett på 4 småskala matproduksjoner. Det var matrådet i den norske delegasjonen til EU i Brussel Harald Ribe, som la til rette for møtene gjennom kontakter med de aktuelle landene.

Møte i Sveits

Fra Norge deltok Sissel Vaksvik, Ellen Sjølie, Hilde Frølich og May Britt Dahle fra Mattilsynet og Arne Folkestad fra Innovasjon Norge. Den norske delegasjonen var fornøyd med det faglig utbytte av møtet, både i forhold til oppgaven med å vurdere nasjonale retningslinjer generelt og på småskala melkeområdet spesielt. I tillegg fikk vi svar på hvordan Sveits har fastsatt enkelte nasjonale bestemmelser som vil ha betydning for småskala matprodusenter.

Møte i Italia

Fra Norge deltok Aud Drottningsvik, Elisabeth Røhne, Kjell Aurstad, Liv Engravslia og May Britt Dahle fra Mattilsynet, Arne Folkestad fra Innovasjon Norge og matråd Harald Ribe.

Vi stilte sammen spørsmålene som i Sveits, og fikk gode svar på hvordan dette ble gjennomført i Italia. I tillegg fikk vi nyttig informasjon fra regionale og lokale representanter fra matmyndigheten under bedriftsbesøkene i to småskala melkevirksomheter og to småskala kjøttvirksomheter. Tilsynet hadde stort fokus på prosess og hvilke punkter som var kritisk i produksjonen.

Det ble gitt informasjon om databasen www.ars-alimentaria.it, som er laget i samarbeid mellom produsentene og deres bransjeorganisasjoner, laboratorier og tilsynsmyndigheter. Det er en database for virksomhetenes dokumentasjon og som dekker tilsynets krav.

To av deltakerne i arbeidsgruppe melk har fått deltatt i en ukes EU-kurs i Italia med tema tilsyn med melkeforedling. Det var faglig nyttig og nyttig med erfaringsutveksling med inspektørene fra andre land i Europa.



Her produseres den tradisjonelle osten Bagoss i Brescia i Italia.

Nordisk samarbeid

Nordost prosjektet ble gjennomført i 2008-2009. Kjell Aurstad deltok i prosjektgruppa fra Mattilsynet. Resultatene fra prosjektet ble presentert på opplæringen den 2. november 2009(se pkt 3.3.2).

Oppsummering:

Møte med andre lands matmyndigheter har gitt oss nyttige innspill i arbeidet med:

- Utarbeiding av retningslinjer for tilsyn
- Opplæring og koordinering av inspektører
- Tilsyn med småskala matprodusenter
- Anerkjennning av bransjenes nasjonale retningslinjer

Kapittel 4. Evaluering

I arbeidet med utarbeiding av retningslinje for tilsyn med småskala melkevirksomheter har vi lagt vekt på å få innspill fra de som fører tilsyn med slike virksomheter og fra virksomhetene som det skal føres tilsyn med. Vi har også vektlagt informasjon som vi har fått fra andre land i Europa. Videre har vi prioritert å bruke tid og ressurser på nasjonal opplæring av Mattilsynets

medarbeidere. Vi har fått positive tilbakemeldinger på denne arbeidsformen, både fra næring og Mattilsynets egne ansatte.

Erfaringene vi har samlet i denne prosessen kan overføres til videre arbeid med koordinering av tilsyn med småskala matproduksjon. Vi har opprettet en arbeidsgruppe kjøtt som er i gang med å utarbeidet retningslinjer for tilsyn med småskala kjøttvirksomheter.

Kapittel 5. Konklusjon

Det er satt opp effektmål og resultatmål for arbeidet med nasjonalt koordinering på småskala matområdet. Gjennom koordinering av arbeidet med småskala melkevirksomheter har arbeidsgruppe melk bidratt til at vi er på rett vei mot målene.

Oppnåelse av resultatmålene er gjennomgått i kapittel 3 Resultater. Vi kan konkludere med at vi har kommet godt på vei mot de fleste målene, men at dette er en kontinuerlig prosess som må følges opp framover.

Oppsummering av måloppnåelse for resultatmålene:

Det er laget retningslinje for tilsyn med småskala matprodusenter. Retningslinjen må oppdateres ved regelverksendringer og forbedres etter hvert som den brukes.

Det er gjennomført opplæring og koordinering av Mattilsynets inspektører innen tilsyn med småskala melkevirksomheter.

Det er mål om å gjennomføre risikobasert, enhetlig og helhetlig tilsyn i småskala melkevirksomheter. Gjennom opplæringen og retningslinjen for tilsyn mener vi at det er lagt et godt grunnlag for å arbeide mot dette målet.

Informere og samarbeide med næringen.

Gjennom dialogkonferanse, andre møteplasser og arbeidet med anerkjenning av nasjonale retningslinjer har vi fått til et konstruktivt samarbeid med næringen til felles nytte.

En åpen og konstruktiv dialog med næringen bidrar også til utveksling av kunnskap og større forståelse for hverandres utfordringer.

Informere og samarbeide med andre offentlige aktører.

Representanter fra Innovasjon Norge, Fylkesmannens landbruksavdeling og fra fylkeskommunene var tilstede på Dialogkonferansen. Det har vært godt samarbeid med Innovasjon Norge sentralt. Det må jobbes videre med å lage gode samarbeidsformer mellom de offentlige aktørene.

Det bør jobbes med en god rådgivningstjeneste til småskala melkevirksomheter. Her må næringen selv også ta et ansvar.

Samarbeide med matmyndigheter i andre aktuelle land.

Vi har hatt gode møter med matmyndigheter i Sveits og Italia, i tillegg til samarbeid i det nordiske prosjektet. Mattilsynets ansatte har nytte av kunnskapsutvekslingen med andre lands myndigheter. Det er viktig at vi også i framtiden klarer å dra nytte av den kunnskapen som finns andre plasser i Europa.

Har koordineringen av arbeidet med småskala melkevirksomheter bidratt til å oppnå effektmålene:

1. Mat fra småskala matprodusenter skal være trygg. Virksomhetene må sikre trygg mat gjennom:
 - å ha fokus på kompetanse i næringen
 - å ha rett kompetanse for egen produksjon

Det er produsentene som har ansvar for å produsere trygg mat. De skal ha kunnskap om egen prosess og vite hvilke faktorer som er viktig for å oppnå dette. Gjennom dialog og gjensidig informasjon mellom næringen og tilsynet øker forståelsen for å ha nødvendig kunnskap for å kunne produsere trygg mat. Næringen har utarbeidet utkast til nasjonale retningslinjer for småskala mjølkeforedling og skal gi opplæring i den. Mattilsynets arbeid med anerkjenning av retningslinjene har vært med å bidra til at den kan bli et godt verktøy for virksomhetene når de skal utarbeide egne IK-mat og HACCP systemer.

2. Mattilsynet skal bidra til trygg mat og verdiskaping gjennom

- å utføre et risikobasert, enhetlig og helhetlig tilsyn med småskalavirksomheter
- å gi målrettet og relevant veiledning om aktuelt regelverket

Gjennom opplæringen og retningslinjen for tilsyn med småskala melkevirksomheter mener vi at det er lagt et godt grunnlag for å arbeide mot dette målet. Mattilsynet skal ha fokus på produsentens kunnskap om egen produksjonsprosess og om de har en bevist holdning til valg av løsninger. Vi skal fokus på farer i prosessen og at produsenten har styring med dem.

Bø i Telemark 30.11.2009

Arbeidsgruppe melk
v/ May Britt Dahle