

2022 - Sjøpattedyr - tilsyn med fangst og produksjon av kjøtt fra sjøpattedyr, OTP

Sted:		Dato:	
Inspektør(er):		Avdeling:	
Navn på virksomhet/fartøy:		Org.nr./pers.nr/ reg.merke.:	
Representant fra virksomhet:		Tlf:	
Hovedinntrykk:			

Tilsynsmalen skal brukes ved tilsyn med både fartøy og virksomheter på land som driver fangst og produksjon av kjøtt fra sjøpattedyr. For 2022 skal det føres tilsyn i tråd med modell for risikobasert tilsyn, for virksomheter i risikoklasse 1 og 2. Det vil si virksomheter omfattet av tabell 2, 3, 5 og 6.

- Både veiledning, inspeksjon og revisjon skal benyttes som metode.
- Fysiske tilsyn brukes som utgangspunkt. Digitale tilsyn brukes på virksomheter med kjent god regelverksetterlevelse
- veiledning gjennomføres i tråd med eget utarbeidet opplegg.

Malen gjelder hovedsakelig for produksjonsformene: «Fangstfartøy for hval», «Fangstfartøy for sel», «Mottakssted for kjøtt fra sjøpattedyr» og «Produksjon av kjøtt fra sjøpattedyr».

Obligatoriske kravpunkt

Kravpunkt 1	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
Fareanalyse og kritiske styringspunkter 852/2004 Art 5 Fareanalyse og kritiske styringspunkter	Virksomhetene må <ul style="list-style-type: none"> - vise hvordan farene er identifisert - sannsynliggjøre at de planlagte styringstiltakene (grunnforutsetninger og kritiske styringspunkter) vil redusere faren til et akseptabelt nivå - dokumentere at styringstiltakene gjennomføres 	Fareanalyse <ul style="list-style-type: none"> - Er nødvendige og relevante grunnforutsetninger (god hygienep praksis) gjennomført for generelle biologiske, fysiske og kjemiske farer som kan forekomme i virksomheten? - Har virksomheten identifisert spesifikke mikrobiologiske farer som er knyttet prosessene og produktene? I dette inngår å undersøke hvordan virksomhetene har inkludert mikrobiologiske farer i sine framgangsmåter basert på HACCP-prinsippene. 	

	<ul style="list-style-type: none"> - gjøre nødvendige registreringer 	<ul style="list-style-type: none"> - Er det utført fareanalyser for aktuelle prosesser og eller produkter? Hvilke kategorier av farer er eventuelt vurdert? Er fareanalysen knyttet til noen form for flytskjema e.l.? - Er det i tilknytning til fareanalyser avdekket tiltak for å redusere eller eliminere signifikante farer? <p>Dersom virksomheten har fastsatt kritiske styringspunkt, skal du sjekke påfølgende punkter:</p> <p>Kritiske styringspunkt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvilke trinn i prosessen er identifisert som kritiske styringspunkt? <p>Kritiske grenser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Er det fastsatt kritiske grenser for hvert styringstiltak knyttet til kritiske styringspunkt? - Hvilke kritiske grenser er fastsatt? - Hvordan er kritiske grenser fastsatt? <p>Overvåking av kritiske styringspunkt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvordan blir kritiske grenser overvåket? - Vil planlagte observasjoner eller målinger som utføres på hvert kritiske styringspunkt sikre samsvar med de spesifiserte kritiske grenser? <p>Korrigerende tiltak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvilke korrigerende tiltak blir satt i verk dersom kritiske grenser blir oversteget? - Vil disse kunne gjennomføres umiddelbart, og mens næringsmidlene fortsatt er under virksomhetens disposisjon? 	
--	---	--	--

		<p>Dokumentasjon og registrering: For eksempel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Resultat fra overvåking av kritiske styringspunkt - Observerte avvik og gjennomførte korrigerende tiltak - Resultater fra verifiseringsaktiviteter <p>For utfyllende informasjon, se: FSMS-HACCP veileder for gjennomføring av styringssystem for mattrygghet (mattilsynet.no)</p>	
Kravpunkt 2	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Renhold av utstyr</p> <p>852/2004 vedl II, kap V Krav til utstyr</p>	<p>Effektivt og målrettet renhold reduserer faren for forurensning. Alle gjenstander og utstyr som kommer i kontakt med næringsmidlene, må rengjøres grundig og tilstrekkelig ofte, og om nødvendig desinfiseres. Virksomhetens art avgjør hvordan og hvor ofte det skal gjøres rent.</p>	<p>Hvordan sikrer virksomheten gjennom rutiner og praksis at rengjøring og desinfisering skjer tilstrekkelig ofte for å unngå enhver risiko for forurensning?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dersom det avdekkes skitt som er bygget opp over tid må renholdsrutiner vurderes. • Ved fare for mattrygghet skal alltid hastevedtak vurderes. 	
Kravpunkt 3	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Vedlikehold av lokaler</p> <p>852/2004 vedl II, kap I Allmenne krav til lokaler som brukes til næringsmidler (unntatt dem som er angitt i kapittel III)</p>	<p>Lokalene skal være hele, tette og i god stand, lette å rengjøre og vedlikeholde.</p>	<p>Hvordan sikrer virksomheten gjennom rutiner og praksis at lokaler er i god stand, lette å rengjøre og vedlikeholde?</p> <p>Relevante sjekkpunkt kan være:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rust, avflakket maling, overhengende deler (rør, kabler, etc.), skader/ hull i vegg, tak, gulv, overganger mellom gulv og vegg. <p>Sjekk vedlikeholdsplan.</p>	

Kravpunkt 4	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Hygiene ved produksjon av næringsmidler fra sjøpattedyr</p> <p>Sjøpattedyrforskriften § 4 Hygienekrav ved produksjon av næringsmidler fra sjøpattedyr</p>	<p>Driftsansvarlig skal utarbeide rutiner som sikrer at produksjonen skjer i samsvar med relevante krav i næringsmiddelregelverket</p>	<p>Har virksomheten rutiner som ivaretar mattryggheten på en god nok måte? Gode rutiner kan til en viss grad kompensere for mangler ved bygningsmessig standard, men det er viktig at vi vurderer om det er tilstrekkelig for å ivareta mattryggheten</p>	
Kravpunkt 5	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Hygieneansvarlig om bord</p> <p>Sjøpattedyrforskriften § 5 Krav til fangstfartøy</p>	<p>Under fangst av sjøpattedyr skal det til enhver tid være en hygieneansvarlig om bord.</p>	<p>Har fartøyet hygieneansvarlig om bord?</p> <p>Sikrer hygieneansvarlig at produksjonen skjer på en hygienisk betryggende måte?</p> <p>Sikres det at hval-/selkjøttet undersøkes for å vurdere om det kan brukes til mat?</p>	