

2020 – Tilsyn med foredling av fisk

Sted: _____ Dato: _____
Inspektør: _____ Avdeling: _____
Navn på virksomhet: _____ Org. nr/pers.nr: _____
Representant fra virksomhet: _____ Telefonnummer: _____
Hovedinntrykk: _____

Obligatoriske kravpunkter			
Kravpunkt 1	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
Internrevisjon Internkontrollforskriften for næringsmidler § 5 Internkontrollens innhold	§ 5.7 rutine for hvordan virksomheten systematisk og regelmessig gjennomgår sin internkontroll, for å kontrollere at aktivitetene og resultatene av dem stemmer overens med det system virksomheten har fastlagt, og om det medfører oppfyllelse av næringsmiddellovgivingen. Skal være skriftlig.	Har virksomheten rutiner for regelmessig internrevisjon? Når ble sist internrevisjon gjennomført? (Se dokumentasjon) Tar internrevisjonen for seg: <ul style="list-style-type: none">- Oppdatering av internkontrollen mhp produksjonen (se flytskjema, beskrivelse av produkt og prosess)- Oppdatering av internkontrollen mhp regelverk- Om internkontrollen etterleves i praksis (gjennomgås f.eks registreringer og avviksrapporter) Hvordan er resultatene etter internrevisjonen fulgt opp (forankret i ledelsen)	

Kravpunkt 2	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
Avviksbehandling Internkontrollforskriften for næringsmidler § 5 Internkontrollens innhold	§ 5.4 rutiner virksomheten følger dersom avvik oppstår og opplysninger om hvem som er ansvarlig. Skal være skriftlig.	Har virksomheten rutiner for avviksbehandling? Hvordan dokumenteres avviksbehandlingen? Er ansvaret klart definert? Se eksempler på hvordan avvik er håndtert/lukket.	
Kravpunkt 3	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 CCP) vil redusere faren til et akseptabelt nivå • dokumentere at styringstiltakene gjennomføres • gjøre nødvendige registreringer Det er resultatene fra fareanalysen som legger grunnlaget for hvilke styringstiltak på grunnforutsetningene i vedlegg II som er nødvendige. Noen unntak fra HACCP: I virksomheter som ikke bearbeider næringsmidler, er det tilstrekkelig at grunnforutsetningene er oppfylt.	Er det laget et detaljert og oppdatert flytskjema? Virksomheten skal vurdere potensielle farer på hvert trinn i flytskjemaet. Velg ut ett trinn i prosessen som er viktig når det gjelder styring med farer. Dersom virksomheten har identifisert et kritisk styringspunkt er det dette punktet det vil være aktuelt å se nærmere på. <ul style="list-style-type: none"> - Er potensielle farer vurdert på dette trinnet? - Er nødvendige styringstiltak beskrevet? Ved identifisering og vurdering av farer, er det tatt hensyn til hvordan produktet kan tenkes å bli brukt?	
Kravpunkt 4	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
Råvarer og ingredienser 852/2004 vedl II, kap IX Bestemmelser som får	Virksomheten skal ikke bruke forurensede råvarer og ingredienser som vil gjøre sluttproduktet uegnet til forbruk.	Hvordan sikrer virksomheten gjennom rutiner og praksis at råvarer og ingredienser de mottar er egnet til bruk og ikke påvirker sluttproduktets mattrygghet?	

anvendelse på næringsmidler		<ul style="list-style-type: none"> • Leverandørvurderinger/leverandørrevisjoner/import (Verifisering av f.eks. mikrobiologisk kvalitet på krydder) • Prøvetaking (f.eks. listeria, histamin) • Rutiner for avemballering (f.eks. saltsekker) • Forekomst av levende parasitter • Fangstområde mv. i forhold til fremmedstoffer 	
Kravpunkt 5	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Kjølekjede</p> <p>852/2004 vedl II, kap IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler</p>	<p>I alle ledd i produksjonskjeden skal næringsmidlene lagres eller håndteres ved temperaturer som ikke kan skape helseisiko. Kjølekjeden skal i prinsippet ikke brytes, men næringsmidlene kan i kortere tidsrom oppbevares ved annen temperatur når det er praktisk nødvendig. Oppbevaringstemperaturen påvirker holdbarhetstiden. Lokalene skal være store nok til å oppbevare råvarer og ferdiglagrede varer hver for seg. Kjøleinnretningene skal være adskilt.</p>	<p>Du skal ha fokus på at virksomheten har tilstrekkelig kjølekapasitet.</p> <p>Ferdige produkter skal så raskt som mulig tilbake i kjølekjeden.</p> <p>Kjølekjeden skal i utgangspunktet ikke brytes. For ferske fiskerivarer betyr det at de skal være tilstrekkelig iset og nærme seg temperaturen til smeltende is. (se ev. kravpunktet «Krav til ferske fiskerivarer – kjøling»)</p>	
Kravpunkt 6	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Skadedyr, næringsmidler</p> <p>852/2004 vedl II, kap IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler</p>	<p>Skadedyr kan overføre smitte og skal bekjempes. Forebyggende tiltak er viktigst.</p> <p>Husdyr skal holdes unna lokaler der næringsmidler håndteres, lagres osv.</p>	<p>Hvordan sikrer og forebygger virksomheten at skadedyr og husdyr ikke trenger inn i / gis adgang til lokalene?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rot og vegetasjon i tilknytning til/utenfor bygningsmassen • Gliper, åpninger, rørinn ganger, avløp mv. • Avfallshåndtering • Overvåking (feller og andre forebyggede tiltak) • Plan for bekjempelse 	

Kravpunkt 7	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Vannforsyning, næringsmiddelvirksomheter</p> <p>852/2004 vedl II, kap VII Vannforsyning</p>	<p>Næringsmiddelvirksomheter skal som hovedregel ha innlagt vann som oppfyller drikkevannsforskriftens krav til kjemisk og mikrobiologisk kvalitet. Det skal være nok kaldt og varmt vann til:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de aktivitetene som finner sted • rengjøring av lokaler og utstyr • god personlig hygiene <p>Virksomheten skal ha rutiner for kontroll med vannet i vanntanker og rengjøring av vanntankene, og for produksjon og bruk av is. Kommer vannet fra egen vannforsyning (brønn, reservoar, oppsamlingstank e.l.) skal vannkilden være beskyttet og vannet behandles slik at det får drikkevannskvalitet. Det skal tas prøver av vannet regelmessig, jf. kravene i drikkevannsforskriften.</p> <p>Rent vann og rent sjøvann er definert i art. 2, nr. 1 h) og i). Rent vann og rent sjøvann kan benyttes på visse områder, se kap VII Vannforsyning nr. 1 b) og nr. 4. Flere anvendelser for rent sjøvann er beskrevet i 853/2004 avsnitt VIII om fiskerivarer nr. 1 c). Vannforsyningssystemene for rent vann og rent sjøvann er ikke omfattet av drikkevannsforskriften.</p>	<p>Kan virksomheten dokumentere at vannet som brukes oppfyller kravene i regelverket?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Drikkevann - Rent vann, rent sjøvann - Is 	