

## 2020 – Tilsyn mottak og bearbeiding av fisk

Sted: \_\_\_\_\_ Dato: \_\_\_\_\_

Inspektør: \_\_\_\_\_ Avdeling: \_\_\_\_\_

Navn på virksomhet: \_\_\_\_\_ Org. nr/pers.nr: \_\_\_\_\_

Representant fra virksomhet: \_\_\_\_\_ Telefonnummer: \_\_\_\_\_

Hovedinntrykk: \_\_\_\_\_

---

<b>Obligatoriske kravpunkter</b>			
<b>Kravpunkt 1</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
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 næringsmiddelovgivningen. 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"><li>- Oppdatering av internkontrollen mhp produksjonen (se flytskjema, beskrivelse av produkt og prosess)</li><li>- Oppdatering av internkontrollen mhp regelverk</li><li>- Om internkontrollen etterleves i praksis (gjennomgå f.eks registreringer og avviksrapporter)</li></ul> Hvordan er resultatene etter internrevisjonen fulgt opp (forankret i ledelsen)	

Kravpunkt 2	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Avviksbehandling</p> <p>Internkontrollforskriften for næringsmidler § 5 Internkontrollens innhold</p>	<p>§ 5.4 rutiner virksomheten følger dersom avvik oppstår og opplysninger om hvem som er ansvarlig. Skal være skriftlig.</p>	<p>Har virksomheten rutiner for avviksbehandling?</p> <p>Hvordan dokumenteres avviksbehandlingen?</p> <p>Er ansvaret klart definert?</p> <p>Se eksempler på hvordan avvik er håndtert/lukket.</p>	
Kravpunkt 3	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Fareanalyse og kritiske styringspunkter</p> <p>852/2004 Art 5 Fareanalyse og kritiske styringspunkter</p>	<p>Virksomhetene må</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vise hvordan farene er identifisert</li> <li>• sannsynliggjøre at de planlagte styringstiltakene (grunnforutsetninger og CCP) vil redusere faren til et akseptabelt nivå</li> <li>• dokumentere at styringstiltakene gjennomføres</li> <li>• gjøre nødvendige registreringer</li> </ul> <p>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.</p>	<p>Er det laget et detaljert og oppdatert flytskjema?</p> <p>Virksomheten skal vurdere potensielle farer på hvert trinn i flytskjemaet. Velg ut <b>ett trinn</b> 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er potensielle farer vurdert på dette trinnet?</li> <li>- Er nødvendige styringstiltak beskrevet?</li> </ul> <p>Ved identifisering og vurdering av farer, er det tatt hensyn til hvordan produktet kan tenkes å bli brukt?</p>	

<b>Kravpunkt 4</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<p>Råvarer og ingredienser</p> <p>852/2004 vedl II, kap IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler</p>	<p>Virksomheten skal ikke bruke forurensede råvarer og ingredienser som vil gjøre sluttproduktet uegnet til forbruk.</p>	<p>Hvordan sikrer virksomheten gjennom rutiner og praksis at råvarer og ingredienser de mottar er egnet til bruk og ikke påvirker sluttproduktets mattrygghet?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leverandørvurderinger/leverandørrevisjoner/import (Verifisering av f.eks. mikrobiologisk kvalitet på krydder)</li> <li>• Prøvetaking (f.eks. listeria, histamin)</li> <li>• Rutiner for avemballering (f.eks. saltsekker)</li> <li>• Forekomst av levende parasitter</li> <li>• Fangstområde mv. i forhold til fremmedstoffer</li> </ul>	
<b>Kravpunkt 5</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<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 ferdige 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>	
<b>Kravpunkt 6</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<p>Renhold 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>Lokaler og innredning må rengjøres regelmessig og så ofte at risikoen for forurensning ikke bygger seg opp i noen del av virksomheten. Renhold er en grunnforutsetning som virksomheten må ha god styring og kontroll med.</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"> <li>• Dersom det avdekkes skitt som er bygget opp over tid må renholdsrutiner vurderes.</li> <li>• Ved fare for mattrygghet skal alltid hastevedtak vurderes.</li> </ul>	

