

2022 - Sjømat - tilsyn med fartøy som koker krepsdyr og bløtdyr, OTP

Sted:		Dato:	
Inspektør(er):		Avdeling:	
Navn på fartøy:		Registreringsmerke	
Representant fra virksomhet:		Tlf:	
Hovedinntrykk:			

Tilsynsmalen skal brukes ved tilsyn med godkjente fartøy som koker krepsdyr og bløtdyr. 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, revisjon og konserntilsyn 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.

Frivillige kravpunkt i malen skal vurderes om er aktuell for den produksjonen virksomheten driver. Vurder å ta med ett eller flere avhengig av type produksjon.

Malen gjelder for produksjonsformen "Fartøy som koker krepsdyr og bløtdyr".

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 hygienepraksis) 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>Tilbaketrekking av næringsmidler og varsling</p> <p>178/2002 Art 19 Ansvar for næringsmidler: driftsansvarlige for næringsmiddelforetak</p>	<p>Når virksomheten anser/har grunn til å tro at et næringsmiddel ikke er trygt skal driftsansvarlig for foretaket:</p> <ul style="list-style-type: none"> - umiddelbart tilbaketrekke næringsmiddelet - varsle Mattilsynet <p>Om produktet har nådd forbruker skal driftsansvarlig gi forbruker effektiv og nøyaktig kunnskap om:</p> <ul style="list-style-type: none"> - årsaken til at produktet tilbaketrekkes - trekke tilbake produktene når andre tiltak ikke er tilstrekkelige for å oppnå høyt nivå av helsevern. 	<p>Hvordan sikrer virksomheten at den umiddelbart kan tilbaketrekke og/eller tilbakekalle helseskadelige produkter?</p> <p>Hvordan varsles Mattilsynet?</p> <p>Hvordan informeres kunder og forbrukere som har mottatt varene? Se dokumentasjon.</p>	
Kravpunkt 3	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Sporbarhet</p> <p>178/2002 Art 18 Merking, sporbarhet og identifikasjon</p>	<p>Sporbarhet i næringsmiddelkjeden handler om å kunne følge og dokumentere flyten (gangen) for et næringsmiddel ett ledd tilbake og ett ledd fram i næringskjeden,</p>	<p>Hvilket system har virksomheten for å sikre ett ledd fram og ett tilbake?</p> <p>For animalske næringsmidler kommer det i tillegg utvidede krav til sporbarhet forordning 931/2011.</p>	

	<p>slik at virksomheten kan tilbaketrekke et næringsmiddel dersom det er nødvendig.</p> <p>Det er krav om å identifisere hvem virksomheten (navn og adresse) kjøper varer fra eller selger varer til. Opplysningene skal være gode nok til å identifisere virksomheten, eks. er organisasjonsnummer er entydig identifikasjon.</p> <p>Virksomheter skal ha rutiner for å legge fram sporbarhetsopplysninger. Det kan være faktura, fraktbrev m.v. Det skal være mulig å koble mottaker eller leverandør til de aktuelle produkter. For å sikre at denne koblingen kan foretas, må næringsmiddelet kunne identifiseres. Det er ikke tilstrekkelig identifikasjon å bruke samlebetegnelser.</p> <p>Leverer virksomheter (restauranter, butikker) varer til privatpersoner, må de ikke dokumentere hvem dette er.</p>	<p>Se veileder om sporbarhet for næringsmidler (mattilsynet.no).</p>	
Kravpunkt 4	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
Mobile/midlertidige lokaler	Midlertidige eller mobile lokaler mv. skal være utformet og konstruert, holdes rene og	Personlig hygiene <ul style="list-style-type: none"> - Håndvask - Toalett 	

<p>852/2004 vedl II, kap III Bestemmelser som får anvendelse på flyttbare og/eller midlertidige lokaler (som f.eks. telt, markedsboder, mobile salgskjøretøyer), lokaler som fortrinnsvis brukes som privatbolig, men der næringsmidler regelmessig tilberedes for omsetning, samt salgsautomater</p>	<p>vedlikeholdes slik at risikoen for forurensning unngås.</p> <p>Dette gjelder særlig:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mulighet for håndvask, garderobe og toaletter - egnet tilførsel av vann - mulighet for håndtering av avfall - nødvendig kjøle- og frysekapasitet - tilstrekkelig beskyttelse av næringsmidlene, emballasje og utstyr <p>Hygienenivået avhenger av hvilken aktivitet som utføres.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeidstøy <p>Overflater</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lett vaskbart <p>Renhold</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rutiner - Utstyr og redskap - Slinger og rørsystem <p>Kryssforurensing</p> <ul style="list-style-type: none"> - Skille utstyr rå/kokt - Oppbevaring av utstyr - Hanskebruk - Håndtering av is 	
Kravpunkt 5	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Hygienekrav fartøyer</p> <p>853/2004 vedl III, avsn VIII, kap I Krav til fartøyer</p>	<p>Lagring av fiskerivarer skal skje i beholdere som er rene og i god stand og som beskytter mot forurensning.</p> <p>(Del II, nr 1, 2 og 7)</p>	<p>Lagring av fiskerivarer - renhold</p> <ul style="list-style-type: none"> - I egnede og rene beholdere - Lagringskapasitet <p>Beskytte mot forurensing</p> <ul style="list-style-type: none"> - Skadedyr - Ved koking, nedkjøling og lagring - Oppbevaring under dekk eller tildekket på dekk - Sol 	
Kravpunkt 6	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Krav til alle fartøyer</p> <p>853/2004 vedl III, avsn VIII, kap I Krav til fartøyer</p>	<p>Fartøy skal være utformet og konstruert slik at fiskerivarene ikke forurenses med skadelige stoffer (spillvann, olje o.l.)</p>	<p>Vanninntak</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plassering - Kapasitet 	

	<p>Kontaktoverflater skal være korrosjonsbestandige, glatte og lett å rengjøre.</p> <p>Utstyr mv. skal være korrosjonsbestandige, lett å rengjøre og desinfisere.</p> <p>Vanninntak skal være plassert slik at vannforsyningen som brukes til fiskerivarer ikke forurenses.</p>	<p>Generelt om utforming og konstruksjon, overflater, materialer og forurensing.</p>	
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</p>	<p>Hvordan sikrer dere at:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vann som brukes oppfyller kravene til drikkevann (når dette er nødvendig for å unngå at næringsmidlene forurenses)? - Bruk av rent vann eller sjøvann ikke er en kilde til forurensing av næringsmidlene? - Is som brukes, er laget av drikkevann evt rent vann? - Is framstilles, håndteres og lagres slik at den er beskyttet mot forurensing? 	

	<p>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).</p> <p>Vannforsyningssystemene for rent vann og rent sjøvann er ikke omfattet av drikkevannsforskriften.</p>		
Kravpunkt 8	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Krav til koking av krepsdyr og bløtdyr</p> <p>853/2004 vedl III, avsn VIII, kap IV Krav til visse bearbeidede fiskerivarer</p>	<p>Krepsdyr og bløtdyr skal etter koking kjøles hurtig ned til temperaturen til smeltende is dersom annen konservering ikke brukes.</p> <p>Pilling og fjerning av skall skal skje hygienisk og varene skal fryses umiddelbart etterpå eller kjøles så snart som mulig til temperatur som satt i kap VII.</p>	<p>Hvordan sikrer dere hurtig nedkjøling etter koking?</p> <p>Hvordan sikrer dere en hygienisk håndtering og temperaturregulering av produktene i produksjonsprosessen?</p> <p>Vurder ev. tiltak virksomheten har og hvordan dette er vurdert i fareanalysen.</p>	

Frivillige kravpunkt

Kravpunkt 9	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Stempelmerking, identifikasjonsmerking av animalske næringsmidler</p> <p>853/2004 Art 5 Stempel- og identifikasjonsmerking</p>	<p>Godkjente virksomheter skal kun omsette animalske produkter med stempel eller identifikasjonsmerke. Se vedlegg II, avsnitt I og enkelte tilleggskrav for enkeltprodukt i vedlegg III.</p>	<p>Hvordan sikrer dere at produktene er påført identifikasjonsmerke i henhold til vedlegg II, Avsnitt I: Identifikasjonsmerking?</p>	