

2022 - Sjømat - tilsyn med foredling av fisk, OTP

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

Tilsynsmalen skal brukes ved tilsyn med godkjente virksomheter som foredler fisk. 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. Om virksomheten er importør av fisk og sjømat fra tredjestat, skal de frivillige kravpunktene om *Registrering* (14) og *Bruk av TRACES* (15) benyttes.

Foredling er definert i (EU) nr. 852/2004; enhver handling som endrer det opprinnelige produktet vesentlig, herunder varmebehandling, røyking, salting, modning, tørking, marinering, ekstraksjon, ekstrudering eller en kombinasjon av disse prosessene. Malen gjelder hovedsaklig for produksjonsformene: «Foredling» – alle, «Mekanisk utbeinete fiskerivarer».

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 | Fareanalyse <ul style="list-style-type: none"> - Er nødvendige og relevante grunnforutsetninger (god hygieneprosedyre) 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 | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | <p>redusere faren til et akseptabelt nivå</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokumentere at styringstiltakene gjennomføres - gjøre nødvendige registreringer | <p>virksomhetene har inkludert mikrobiologiske farer i sine framgangsmåter basert på HACCP-prinsippene.</p> <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? | |
|--|--|---|--|

| | | | |
|---|--|--|--------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - 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>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> | |
| Kravpunkt 3 | 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> | <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> | |

| | | | |
|--|--|---|--------------------|
| | <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. | | |
| Kravpunkt 4 | Utdyping KP | Utdyping i mal | Observasjon |
| Sporbarhet 178/2002 Art 18 Merking, sporbarhet og identifikasjon | <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, 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</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>Se veileder om sporbarhet for næringsmidler (mattilsynet.no).</p> | |

| | | | |
|--|---|---|--------------------|
| | <p>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> | | |
| Kravpunkt 5 | Utdyping KP | Utdyping i mal | Observasjon |
| <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 dere at råvarer og ingredienser dere mottar er egnet til bruk og ikke påvirker sluttproduktets mattrygghet?</p> <p>Eksempel på aktuelle tiltak for å sikre dette kan være:</p> <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 6 | Utdyping KP | Utdyping i mal | Observasjon |
| <p>Krav til og vedlikehold av utstyr</p> <p>852/2004 vedl II, kap V Krav til utstyr</p> | <p>Utstyr og gjenstander i kontakt med næringsmidler skal være egnet til formålet, lette å holde rene og ikke avgi helseskadelige stoffer.</p> <p>Konstruksjon og materialvalg må være lik at forurensning ikke bygges opp i sprekker og lommer (hygienisk design).</p> | <p>Hvordan sikrer dere at gjenstander, anlegg og utstyr som næringsmidler kommer i kontakt med blir holdt rene?</p> <p>Eksempel på aktuelle tiltak for å sikre dette kan være:</p> <ul style="list-style-type: none"> - renholdsprogrammer (metode, midler, hyppighet og ansvar) - verifisering av utført renhold visuelt og ved prøvetaking og analyse | |

| | | | |
|---|---|--|--------------------|
| | <p>Utstyr med kontrollinnretninger for eksempelvis temperatur, pH eller trykk skal være lette å avlese.</p> <p>Utstyr skal være i god stand.</p> | <p>Hvordan sikrer dere at gjenstander, anlegg og utstyr som næringsmidler kommer i kontakt med holdes i slik stand at de kan holdes rene?</p> <p>Eksempel på aktuelle tiltak for å sikre dette kan være:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kartlegging av vedlikeholdsbehov - vedlikeholdsprogrammer - verifisering av utført vedlikehold - hygieneinspeksjoner | |
| 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> | | |
|--|---|--|--|

Frivillige kravpunkt

| Kravpunkt 8 | 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 helserisiko. 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 foredlede varer hver for seg.</p> | <p>Hvordan sikrer dere tilstrekkelig kjølekapasitet for adskilt lagring av råvarer og foredlede produkter, og at kjølekjeden ikke brytes?</p> <p>Vurder ev. tiltak virksomheten har.</p> | |

| | | | |
|---|--|---|--------------------|
| | Kjøleinnretningene skal være adskilt. | | |
| Kravpunkt 9 | Utdyping KP | Utdyping i mal | Observasjon |
| Krav til koking av krepsdyr og bløtdyr 853/2004 vedl III, avsn VIII, kap IV Krav til visse bearbeidede fiskerivarer | Krepsdyr og bløtdyr skal etter koking kjøles hurtig ned til temperaturen til smeltende is dersom annen konservering ikke brukes. 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. | Hvordan sikrer dere hurtig nedkjøling etter koking? Hvordan sikrer dere en hygienisk håndtering og temperaturregulering av produktene i produksjonsprosessen? Vurder ev. tiltak virksomheten har og hvordan dette er vurdert i fareanalysen. | |
| Kravpunkt 10 | Utdyping KP | Utdyping i mal | Observasjon |
| Krav til fiskeolje beregnet på konsum 853/2004 vedl III, avsn VIII, kap IV Krav til visse bearbeidede fiskerivarer | Råstoff skal være egnet for konsum, kjølt, transportert og lagret i samsvar med regelverket. Råstoffet skal gjennomgå prosesser før omsetning til forbruker. Dersom de fyller kravene til konsum, kan virksomheter produsere og lagre fiskeolje til konsum og fiskeolje og fiskemel som ikke er beregnet på konsum i samme virksomhet. | Hvordan sikrer dere at råstoff som brukes til produksjon av fiskeolje oppfyller krav til råstoff? Hvordan sikrer dere at råstoff gjennomgår nødvendig behandling i produksjonsprosessen? Vurder ev. tiltak virksomheten har og hvordan dette er vurdert i fareanalysen. | |
| Kravpunkt 11 | Utdyping KP | Utdyping i mal | Observasjon |
| Varmebehandling - omsettes i hermetisk lukkede beholdere | Med mat som omsettes i hermetisk lukkede beholdere, menes mat to typer: | Hvordan sikrer dere at næringsmidler som omsettes i hermetisk lukkede beholdere er tilstrekkelig varmebehandlet og beskyttet mot forurensning i prosessen? | |

| | | | |
|--|---|---|--------------------|
| <p>852/2004 vedl II, kap XI Varmebehandling</p> | <ul style="list-style-type: none"> - mat som er varmebehandlet i den lukkede beholderen f. eks. hermetikk, eller - mat som varmebehandles for så å tappes i beholderen og lukkes, f. eks. melk i kartong eller ferdigretter i plastemballasje <p>Varmebehandlingen skal alltid forhindre at produktet forurenses i prosessen. Riktig kombinasjon av tid og temperatur skal ivareta tryggheten for produktet, og hele produktet skal være behandlet. Virksomheten skal kontrollere parametere som temperatur, trykk, forsegling og mikrobiologi. Kontrollen skal dokumenteres, og enkelte av disse målingene, som temperatur og trykk, bør registreres automatisk. Prosessen for slik varmebehandling skal oppfylle internasjonalt anerkjente normer, f. eks. standarder i Codex Alimentarius.</p> | <p>Hvordan sikrer dere at relevante parametre i varmebehandlingsprosessen kontrolleres regelmessig?</p> <p>Vurder ev. tiltak virksomheten har og hvordan dette er vurdert i fareanalysen.</p> | |
| Kravpunkt 12 | Utdyping KP | Utdyping i mal | Observasjon |
| <p>Histamin</p> <p>853/2004 vedl III, avsn VIII, kap V Helsestandarder for fiskerivarer</p> | <p>Grenseverdiene for histamin skal ikke overskrides.</p> <p>Se kap 1. Kriterier for næringsmiddeltrygghet (1.26 og 1.27) i vedlegg I i 2073/2005.</p> | <p>Hvordan sikrer dere at grenseverdiene for histamin ikke overskrides?</p> <p>Vurder ev. tiltak virksomheten har og hvordan dette er vurdert i fareanalysen.</p> | |

| Kravpunkt 13 | Utdyping KP | Utdyping i mal | Observasjon |
|--|--|---|--------------------|
| Parasitter - visuell kontroll 853/2004 vedl III, avsn VIII, kap V Helsestandarder for fiskerivarer | Krav om visuell kontroll med det formål å påvise synlige parasitter før de omsettes. Det skal ikke omsette fiskerivarer til konsum som er tydelig angrepet av parasitter. Se også avsnitt I i vedlegg II, i 2074/2005. | Hvordan sikrer dere at fiskerivarene gjennomgår visuell kontroll for å påvise synlig parasitter? Hvordan sikrer dere at fiskerivarer som er tydelig angrepet av parasitter ikke omsettes til konsum? Vurder ev. tiltak virksomheten har og hvordan dette er vurdert i fareanalysen. | |
| Kravpunkt 14 | Utdyping KP | Utdyping i mal | Observasjon |
| Registrering Importkontrollforskriften § 6 Registrering | Importør må være registrert, se utdyping i mal | a) Er kontaktinformasjon oppdatert? b) Er aktuelle tilsynsobjekter/-aktiviteter registrert? Eks. frittstående lager, førstemottaker, matkontaktmaterialer, treemballasje, netthandel osv.? c) Har importøren registrert alle aktuelle første mottakere? d) Er importøren registrert om den importerer fra tredjestat eller fra EØS? e) Importeres økologiske produkter, bruker virksomheten TRACES NT? Jf. næringsmiddelhygieneforskriften 852/2004 artikkel 6, nr.2 | |
| Kravpunkt 15 | Utdyping KP | Utdyping i mal | Observasjon |
| Bruk av TRACES – artikkel 41 (1) 2019/1715 Art 41 Bruk av et elektronisk felles innførselsdokument om helse (CHED) | En driftsansvarligs eller en vedkommende myndighets bruk av et elektronisk felles innførselsdokument om helse (CHED) skal skje ved hjelp av TRACES. | Ved import av grensekontrollpliktige produkter er det krav til bruk av innførsels-dokument (CHED) i TRACES. I TRACES må virksomheten ha nødvendige rettigheter og være registrert riktig. Ved bruk av speditør, må importøren og speditøren på forhånd ha forhåndsavklart ansvaret og pliktene knyttet til hvem som er ansvarlig for lasten. | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | Det er virksomheten i CHED felt I.35 Declaration som signerer på innførselsdokumentet som står ansvarlig for fremstillingen av varepartiet og som plikter å betale de nødvendige kontrollgebyr mv. | |
|--|--|--|--|