

## 2022 - Sjømat - tilsyn med frysefartøy og fabrikkskip

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

Tilsynsmalen skal brukes ved tilsyn med frysefartøy og fabrikkskip. 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 produksjonsformene "Frysefartøy" og "Fabrikkskip".

### Obligatoriske kravpunkt

Kravpunkt 1	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<b>Fareanalyse og kritiske styringspunkter</b>  852/2004 Art 5 Fareanalyse og kritiske styringspunkter	Virksomhetene må <ul style="list-style-type: none"> <li>- vise hvordan farene er identifisert</li> <li>- sannsynliggjøre at de planlagte styringstiltakene (grunnforutsetninger og kritiske styringspunkter) vil redusere faren til et akseptabelt nivå</li> <li>- dokumentere at styringstiltakene gjennomføres</li> </ul>	Fareanalyse <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er nødvendige og relevante grunnforutsetninger (god hygienepraksis) gjennomført for generelle biologiske, fysiske og kjemiske farer som kan forekomme i virksomheten?</li> <li>- 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.</li> </ul>	

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

		<p><b>Dokumentasjon og registrering:</b> For eksempel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Resultat fra overvåking av kritiske styringspunkt</li> <li>- Observerte avvik og gjennomførte korrigerende tiltak</li> <li>- Resultater fra verifiseringsaktiviteter</li> </ul> <p><b>For utfyllende informasjon, se:</b> <a href="https://mattilsynet.no">FSMS-HACCP veileder for gjennomføring av styringssystem for mattrygghet (mattilsynet.no)</a></p>	
<b>Kravpunkt 2</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<p><b>Stempelmerking, identifikasjonsmerking av animalske næringsmidler</b></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 <a href="#">vedlegg II, Avsnitt I: Identifikasjonsmerking?</a></p>	
<b>Kravpunkt 3</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<p><b>Tilbaketrekking av næringsmidler og varsling</b></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"> <li>- umiddelbart tilbaketrekke næringsmiddelet</li> <li>- varsle Mattilsynet</li> </ul> <p>Om produktet har nådd forbruker skal driftsansvarlig gi forbruker effektiv og nøyaktig kunnskap om:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- årsaken til at produktet tilbaketrekkes</li> <li>- trekke tilbake produktene når andre tiltak ikke er</li> </ul>	<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 4	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p><b>Sporbarhet</b></p> <p>178/2002 Art 18 Merking, sporbarhet og identifikasjon</p>	<p>tilstrekkelige for å oppnå høyt nivå av helsevern.</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, 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>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 <a href="http://mattilsynet.no">veileder om sporbarhet for næringsmidler</a> (mattilsynet.no).</p>	

	Leverer virksomheter (restauranter, butikker) varer til privatpersoner, må de ikke dokumentere hvem dette er.		
<b>Kravpunkt 5</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<b>Råvarer og ingredienser</b>  852/2004 vedl II, kap IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler	Virksomheten skal ikke bruke forurensede råvarer og ingredienser som vil gjøre sluttproduktet uegnet til forbruk.	Hvordan sikrer dere at råvarer og ingredienser dere mottar er egnet til bruk og ikke påvirker sluttproduktets mattrygghet?  Eksempel på aktuelle tiltak for å sikre dette kan være: <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 6</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<b>Krav til og vedlikehold av utstyr</b>  852/2004 vedl II, kap V Krav til utstyr	Utstyr og gjenstander i kontakt med næringsmidler skal være egnet til formålet, lette å holde rene og ikke avgi helseskadelige stoffer. Konstruksjon og materialvalg må være lik at forurensning ikke bygges opp i sprekker og lommer (hygienisk design).  Utstyr med kontrollinnretninger for eksempelvis temperatur, pH eller trykk skal være lette å avlese.  Utstyr skal være i god stand.	Hvordan sikrer dere at gjenstander, anlegg og utstyr som næringsmidler kommer i kontakt med blir holdt rene?  Eksempel på aktuelle tiltak for å sikre dette kan være: <ul style="list-style-type: none"> <li>- renholdsprogrammer (metode, midler, hyppighet og ansvar)</li> <li>- verifisering av utført renhold visuelt og ved prøvetaking og analyse</li> </ul> Hvordan sikrer dere at gjenstander, anlegg og utstyr som næringsmidler kommer i kontakt med holdes i slik stand at de kan holdes rene?	

		<p>Eksempel på aktuelle tiltak for å sikre dette kan være:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kartlegging av vedlikeholdsbehov</li> <li>- vedlikeholdsprogrammer</li> <li>- verifisering av utført vedlikehold</li> <li>- hygieneinspeksjoner</li> </ul>	
<b>Kravpunkt 7</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<p><b>Personlig hygiene</b></p> <p>852/2004 vedl II, kap VIII Personlig hygiene</p>	<p>Alle som arbeider på steder der næringsmidler håndteres, skal bruke rene klær som passer til formålet, og ev. vernetøy. God personlig hygiene er viktig.</p> <p>Virksomheten skal ha rutiner for å håndtere ansatte med sykdommer, sår e.l.</p>	<p>Hvordan sikrer dere at personlig renslighet og bruk av rene og hensiktsmessige klær ivaretas?</p> <p>Eksempel på aktuelle tiltak for å sikre dette kan være:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opplæring</li> <li>- pauserutiner</li> <li>- arbeidsoppgaver med ulik hygienisk status</li> </ul> <p>Hvordan sikrer dere at smittsomme sykdommer e.l. ikke overføres via personer som håndterer, eller har adgang til steder der næringsmidler håndteres, dersom det er fare for direkte eller indirekte forurensning?</p> <p>Vurder ev. tiltak virksomheten har.</p>	

#### Frivillige kravpunkt

<b>Kravpunkt 8</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<p><b>Krav til koking av krepsdyr og bløtdyr</b></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. Pilling og fjerning av skall skal skje hygienisk og varene skal fryses umiddelbart etterpå eller kjøles så</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>	

	snart som mulig til temperatur som satt i kap VII.		
<b>Kravpunkt 9</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<b>Krav til fiskeolje beregnet på konsum</b>  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.	
<b>Kravpunkt 10</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<b>Parasitter - visuell kontroll</b>  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.	