

2022 - Muslinger - tilsyn med klassifiserte høsteområder, OTP

Sted:		Dato:	
Inspektør(er):		Avdeling:	
Navn på produsent:		Org.nr./pers.nr.:	
Representant fra virksomhet:		Tlf:	
Tillatelsesnr./Naturlig bestand:		Lokalitetsnr./kartkoordinater:	
Navn på høsteområde:		Navn på produksjonsområde:	
Art(er):		Klassifiseringsstatus (A/B/C):	
Klassifiseringstype(P/M/S):		Klassifiseringsdato:	
Hovedinntrykk:			

Tilsynet skal gjennomføres hos primærprodusenter som høster arter av muslinger som har krav om klassifisering. Tilsynet kan gjennomføres både digitalt og/eller fysisk avhengig av driften. Tilsynsmalen er omfattende for å favne flest aspekter med primærproduksjon av muslinger. Kravpunktene velges ut fra hva som er relevant å kontrollere.

Relevant regelverk:

- Matloven, spesifikt §§ 8 og 16 jf. Matlovforskriften jf. 178/2002 artikkel 14
- Forordning 852/2004, spesifikt vedlegg I Primærproduksjon
- Forordning 853/2004 vedlegg III, avsnitt VII Levende muslinger
- Forordning 1881/2006, spesifikt vedlegg I med oppgitte grenseverdier for tungmetallene bly (Pb), kadmium (Cd), kvikksølv (Hg) og organiske miljøgifter under polyaromatiske hydrokarboner (PAH).
- Kontrollforordning 2017/625 art, 18 jf. forordning 2019/627 avdeling V og analysemetoder for E. coli og marine biotoksiner i henholdsvis vedlegg IV og V
- Mattilsynet skal sikre at reglene fastsatt i forordning 2019/627 blir opprettholdt og verifisere at driftsansvarlige for næringsmiddelforetak overholder reglene for trygg håndtering av produkter av animalsk opprinnelse, som for muslinger er de særlig bestemmelsene i 852/2004, 853/2004, 2073/2005 og 1881/2006. Mattilsynet skal overvåke og føre tilsyn med at driftsansvarlig overholder sine forpliktelser. Driftsansvarlig skal følge de oppsatte prøvetakingsplaner for klassifisering og høsting som er gitt av Mattilsynet.

Kravpunkt 4 og 5 er sammensatt, da regelverket forplikter både Mattilsynet og primærprodusenten:

- Det er ikke nødvendigvis hovedhjemmelen oppgitt under kravpunkt 4 og 5 som er den eneste riktige, avhenger av observasjon/avvik. Et vedtak kan bygge på flere bestemmelser og det er naturlig å velge den mest dekkende bestemmelsen som hovedhjemmel for kravet.

Obligatoriske kravpunkt

Kravpunkt 1	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
Alminnelige forpliktelser 852/2004 Art 3 Alminnelige forpliktelser	Driftsansvarlig har det formelle ansvaret for at virksomheten overholder kravene i næringsmiddelregelverket. Driftsansvarlig behøver ikke være fysisk til stede i virksomheten, men det skal ikke være tvil om hvem som har det daglige ansvaret.	Hvem har driftsansvaret for produksjonsområdet? Hva er din rolle? Hvem er din nærmeste sjef? Hvilke arbeidsoppgaver og ansvar har du fått tildelt, og er disse tydelig definerte?	
Kravpunkt 2	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
Omsetning - detalj salg 853/2004 vedl III, avsn VII, kap. I Allmenne krav til omsetning av levende muslinger	Nr. 1: Levende muslinger kan ikke omsettes for detalj salg på annen måte enn gjennom en ekspedisjonssentral, der et identifikasjonsmerke skal påføres i samsvar med kapittel VII.	Hvilken ekspedisjonssentral, rensesentral og/eller foredlingsvirksomhet har dere avtale om levering til?	
Kravpunkt 3	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
Opplæring og kompetanse Matloven § 8 Opplæring og kompetanse	Virksomheten skal sørge for at enhver som deltar i aktivitet omfattet av denne loven, har nødvendig kompetanse.	Har du fått opplæring i å ta prøver av sjøvann og muslinger? Har du fått opplæring i å observere relevante forurensningsfarer som kan oppstå i forbindelse med prøvetaking og høsting?	
Kravpunkt 4	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
Krav til produksjonsområder 853/2004 vedl III, avsn VII, kap. II Hygienekrav til produksjon og innhøsting av levende muslinger	Kap. II, Del A: Se særskilte kravpunkter.	Jf. krav til klassifisering i kontrollforordning 2017/625 art, 18 jf. forordning 2019/627 art. 52-56 (Klassifisering), 59 b (Mikrobiologisk kvalitet) og 61 pkt 2 (prøvetakingsplaner mikro)	

		<p>Har dere tilgjengelig oversikt over områdets fastsatte beliggenhet og grenser?</p> <p>Kan dere vise oss analyseresultater over utførte E. coli analyser siste år?</p> <p>Kjenner dere til prøvetakingsplanen for å opprettholde klassifiseringen av området?</p> <p>Kjenner dere til Mattilsynets minimums krav til antall årlige E. coli prøver som er et krav for å opprettholde en permanent klassifiseringsstatus?</p> <p>Kjenner dere kravet til antall prøver og frekvens som kreves i forkant av høsting hvis midlertidig klassifisering for området er aktuelt?</p> <p>Har dere ved egenkontroll hatt overskridelser av grenseverdien for E. coli i forhold til gitt klassifiseringsstatus?</p> <p>Hvis, ja: Iverksatte dere tiltak, som å ta ut nye oppfølgingsprøver, søkt etter årsak, vurdert om årsaken var tilfeldig eller varig, kontaktet Mattilsynet?</p> <p>Hvilke(t) prøvetakingspunkt i produksjonsområdet er valgt for uttak av muslinger til analyse av E. coli og er dette punktet representativ for å fange opp all mikrobiologisk forurensning som kan oppstå i produksjonsområdet til enhver tid?</p>	
--	--	--	--

		<p>Kjenner dere til mulige endringer i forhold til forurensningsnivå som ny industri, bebyggelse, beitedyr, fugleliv, etc.?</p> <p>Vurderer dere fortløpende mulig nye forurensningskilder av både varig og flyktig karakter?</p> <p>Når tok dere sist ut prøver til analyse av tungmetaller?</p> <p>Når tok dere sist ut prøver til organiske miljøgifter, som PAH, PCB og dioksiner?</p> <p>Kjenner dere til hvor i regelverket dere kan finne grenseverdien for tungmetallene bly, kadmium og kvikksølv og PAH?</p> <p>Sender dere inn egenkontrollprøver til lokalt laboratorium for analyse av E. coli?</p> <p>Hvis ja, har dere da forsikret dere om at laboratoriet benytter riktige analysemetode for E. coli analysen og at laboratoriet er akkreditert/validert for å utøve analysen iht forordning 2019/627 vedlegg IV</p>	
Kravpunkt 5	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
Primærproduksjon - generelle hygienebestemmelser	Primærprodusenten skal sikre at råvarer beskyttes mot forurensning, idet det tas hensyn til all senere foredling av råvarene.	Jf. kontrollforordning 2017/625 art, 18 jf. forordning 2019/627 artikkel 59, 60 og 61 (Prøvetakingsplan og frekvens alger og toksiner) og jf. krav i 853/2004 vedlegg III Avsnitt VII Kapittel V Helsestandarden.	

<p>852/2004 vedlegg I primærproduksjon</p>	<p>Primærprodusenten skal kontrollere farer, blant annet ved å iverksette:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tiltak mot forurensning fra luft, jord, vann, fôr, gjødsel, veterinærpreparater, plantevernmidler, biocider, avfall (oppbevaring og håndtering) etc. • tiltak for dyrs helse og velferd og for plantehelse, og som kan påvirke menneskers helse 	<p>Hvilke rutiner har dere i forkant av planlagt høsting for å få åpnet et klassifisert produksjonsområde?</p> <p>Det er relevant å ha dialog med Mattilsynet i forkant av planlagt høsting for å høre om forutsetningene for å høste muslinger fra området er til stede og i tillegg be om en prøvetakingsplan for uttak av aktuelle analyser og omfang.</p> <p>Kjenner dere til hovedføringer om krav til antall prøveuttak av muslinger for analyse av marine biotoksiner i forkant av og under høsting? (to muslingprøver med 48 timers mellomrom i forkant og ukentlig under høsting)</p> <p>Er dere kjent med når på året det er størst fare og størst konsekvens for at skjellene kan gi alvorlige toksin forgiftning?</p> <p>Gitt at området blir åpnet for høsting, når starter dere å høste skjellene?</p> <p>Hvordan vurderer dere prøvetakingspunktet og- dypet for uttak av muslinger til analyse av marine biotoksiner?</p> <p>Kjenner dere til hvilken innvirkning prøvetakingspunktet og- dypet for uttak av muslinger til analyse av marine biotoksiner kan ha på analyseresultatet?</p> <p>Hvor i anlegget tas algeprøven i forbindelse med høsting for å få mest mulig representativ prøve? (algeprøvene skal tas oppstrøms anlegget for å få fanget opp algeforekomster før de akkumuleres i skjellene)</p>	
--	---	---	--

		<p>Hvordan sikrere dere representative vannprøver av hele vannsøylen/dypet og hvilket utstyr benytter dere?</p> <p>Hvorfor er det viktig at vannprøven representerer hele vannsøylen/dypet?</p>	
Kravpunkt 6	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Primærproduksjon - journalføring generelt</p> <p>852/2004 vedlegg I primærproduksjon</p>	<p>852/2004 vedl I, del A, III (pkt 7) Det skal føres og oppbevares journaler over tiltak som er truffet for å kontrollere farer. Journalføringen skal være tilpasset næringsmiddelforetakets art og størrelse. Bestemmelsen får ikke anvendelse på fartøy som beskrevet i 853/2004, vedl III, avsn VIII nr 3.</p>	<p>Fører dere journaler over tiltak? Hvis ja, kan dere vise oss?</p> <p>Hvilke farer mener dere er nødvendig å kontrollere før høsting, under høsting, ved mellomlagring før transport, under transport, etc.?</p> <p>Journalfører dere opplæring av ansatte?</p> <p>Journalfører dere hvor alge- og skjellprøvene er tatt (kartkoordinater og dyp) og i tillegg klokkeslett ved uttak til analyse av E. coli?</p> <p>Journalfører dere analyseresultatene av E. coli, toksiner, alger, tungmetaller og miljøgifter?</p> <p>Når dere tar ut muslinger til analyse av E. coli, vurderer og registrerer dere mulige forurensningskilder i nærheten? Eksempelvis høyvann, fugler og beitedyr i området, gjødsling på gang og mye nedbør.</p> <p>Et område åpnes for høsting med bakgrunn i analyseresultat av prøver uttatt i produksjonsområdet, hvordan sikrer dere at partiet som høstes er representativt for stedet der prøvene ble tatt ut?</p>	

		<p>Journalfører dere avvik og tiltak for å lukke avvik? Eksempelvis</p> <ul style="list-style-type: none"> - overskridelse av analyseresultatene, - når prøvetakingsplanen for å beholde gitt klassifiseringen ikke er fulgt, - defekt prøvetakingsutstyr - ved feil prøvetaking 	
Kravpunkt 7	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Primærproduksjon – renhold lokaler og utstyr m.m.</p> <p>852/2004 vedlegg I primærproduksjon</p>	<p>852/2004 vedlegg I, del A, II, (4a+4b+5a) Lokaler og utstyr m.m. skal holdes rene og om nødvendig desinfiseres når det er nødvendig for å hindre at råvaren forurenses. Hygienivået avhenger av råvaren.</p>	<p>Hvilke rutiner har dere for renhold av prøvetakingsfartøy /-båter og andre transportenheter med tilhørende utstyr?</p> <p>Hvilke rutiner har dere for renhold av dykkerutstyr og liknende?</p> <p>Hvilke rutiner har dere for å rengjøre vannprøvehenter og håv mellom hver prøvetaking?</p> <p>Hvilke rutiner har dere for renhold/desinfeksjon av annet utstyr i tilknyttet til både prøvetaking og høsting av skjell, f.eks. oppbevaringskasser/-bøtter?</p>	
Kravpunkt 8	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Innhøstingsmetoder</p> <p>853/2004 Vedlegg III, avsn VII, kapittel II Del B: Hygienekrav til produksjon og innhøsting av levende muslinger</p>	<p>Del B; Innhøstingsmetoder og videre håndtering skal ikke føre til ytterligere forurensning eller omfattende skade på skall eller vev hos levende muslinger, eller føre til endringer som i vesentlig grad påvirker deres egnethet til behandling ved rensing, foredling eller gjenutlegging.</p>	<p>Hvordan sikrer dere at muslingene ved høsting og videre håndtering beskyttes mot knusing, skraping, vibrasjoner, ekstreme temperaturer for å hindre skade på vev og skall?</p> <p>Utfører dere mellomlagring av muslinger før de tas opp fra sjøen?</p> <p>Hvis ja, hvor mellomlagres de?</p>	

	Det skal tas særlig hensyn til punktene a) og d) i nr. 1.	<p>Er mellomlagrings-området representativt for prøvetakingen som ligger til grunn for klassifiseringen?</p> <p>Benytter dere sekker til mellomlagring?</p> <p>Hvordan oppbevares disse før, under og etter bruk?</p> <p>Hvor lenge lagres muslingene før de transporteres videre til mottaker?</p> <p>Hvordan beskytter dere muslingene mot forurensning og temperatursvingninger før de transporteres videre?</p>	
Kravpunkt 9	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Transportmidlers egnethet</p> <p>853/2004 Vedlegg III, avsn VII, kapittel II: Hygienekrav til produksjon og innhøsting av levende muslinger</p>	Del B nr. 2); Transportmidlene skal ha egnet avløp, være utstyrt for å sikre best mulige overlevelsesvilkår og gi effektiv beskyttelse mot forurensning.	<p>Transporterer dere muslingene selv fra produksjonsområdet eller har dere avtale med transportfirma eller lignende?</p> <p>Hvordan sikrer dere muslingene mot forurensning ved transport etter innhøsting?</p> <p>Er transportmidlet utstyrt med egnet avløp?</p> <p>Hvis det transporteres over lange avstander hvilke krav har dere satt til oppbevaring under transport, gjeldende kar/kasser, oppbevaringstemperatur, renhold av bil, etc. for å hindre skade på skjellene?</p>	
Kravpunkt 10	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Registreringsdokumenter</p> <p>853/2004 vedlegg III, avsnitt VII, kapittel I Allmenne krav - omsetning av levende muslinger</p>	Nr. 2: Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan motta partier av levende muslinger bare dersom kravene til dokumentasjon fastsatt i punkt 3-7, er oppfylt.	<p>Har Mattilsynet gitt dere tillatelse til unntak fra registreringsdokumentet etter bestemmelsen i punkt 7?</p> <p>Hvem har ansvaret for å fylle ut registreringsdokumentene?</p>	

		<p>Kan dere legge fram en kopi av registreringsdokumentene for alle høstede partier de 12 siste måneder?</p> <p>Inneholder registreringsdokumentene deres alle kravene under punkt 3-7 i regelverket?</p>	
--	--	---	--