

## 2022 - Muslinger - tilsyn med rense- og ekspedisjonssentraler, 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.

Se også egen veileder med regelverkshenvisninger, andre aktuelle veiledere og retningslinjer, og med aktuelle spørsmål knyttet til kravpunktene.

Malen gjelder produksjonsformene «Rensesentral» og «Ekspedisjonssentral».

### 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> <li>- gjøre nødvendige registreringer</li> </ul>	Fareanalyse <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er nødvendige og relevante grunnforutsetninger (god hygienep praksis) 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> <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></p> <p>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>	
--	--	---	--

		For utfyllende informasjon, se: <a href="#">FSMS-HACCP veileder for gjennomføring av styringssystem for mattrygghet (mattilsynet.no)</a>	
Kravpunkt 2	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<b>Tilbaketrekking av næringsmidler og varsling</b>  178/2002 Art 19 Ansvar for næringsmidler: driftsansvarlige for næringsmiddelforetak	Når virksomheten anser/har grunn til å tro at et næringsmiddel ikke er trygt skal driftsansvarlig for foretaket: <ul style="list-style-type: none"> <li>- umiddelbart tilbaketrekke næringsmiddelet</li> <li>- varsle Mattilsynet</li> </ul> Om produktet har nådd forbruker skal driftsansvarlig gi forbruker effektiv og nøyaktig kunnskap om: <ul style="list-style-type: none"> <li>- årsaken til at produktet tilbaketrekkes</li> <li>- trekke tilbake produktene når andre tiltak ikke er tilstrekkelige for å oppnå høyt nivå av helsevern.</li> </ul>	Hvordan sikrer virksomheten at den umiddelbart kan tilbaketrekke og/eller tilbakekalle helseskadelige produkter?  Hvordan varsles Mattilsynet?  Hvordan informeres kunder og forbrukere som har mottatt varene? Se dokumentasjon.	
Kravpunkt 3	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<b>Sporbarhet</b>  178/2002 Art 18 Merking, sporbarhet og identifikasjon	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.  Det er krav om å identifisere hvem virksomheten (navn og adresse) kjøper varer fra eller selger varer	Hvilket system har virksomheten for å sikre ett ledd fram og ett tilbake?  For animalske næringsmidler kommer det i tillegg utvidede krav til sporbarhet forordning 931/2011.  Se <a href="#">veileder om sporbarhet for næringsmidler (mattilsynet.no)</a> .	

	<p>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>		
<b>Kravpunkt 4</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<p><b>Allmenne krav - omsetning og registreringsdokument</b></p> <p>853/2004 vedlegg III, avsnitt VII, kapittel I</p>	<p>Levende muslinger kan ikke omsettes for detaljsalg på annen måte enn gjennom en ekspedisjonssentral. der et identifikasjonsmerke påføres i samsvar med kapittel VII.</p> <p>Driftsansvarlige for næringsmiddel-foretak kan motta partier av levende muslinger bare</p>	<p>Hvordan sikrer dere gjennom rutiner og praksis at levende muslinger som mottas er egnet til konsum og ikke påvirker sluttproduktets mattrygghet?</p> <p>Hvilke rutiner har dere for å kontrollere at registreringsdokument fra høsteområdene eller annen virksomheter inneholder opplysninger, som er påkrevd i kapittel I, pkt.4 i regelverket og evt. i egne farevurdering?</p>	

	dersom kravene til dokumentasjon med et registreringsdokument (RD) fastsatt i punkt 3-7, er oppfylt.	<p>Kan dere legge fram registreringsdokument for alle mottatte partier fra eksterne leverandører de 12 siste måneder?</p> <p>Angir registreringsdokumentene kartkoordinater og dyp for fangststed?</p> <p>Angir registreringsdokumentet innhøstingsdato?</p> <p>Framkommer det av registreringsdokumentene at produksjonsområdene dere mottar levende muslinger fra er klassifisert og åpent for høsting?</p> <p>Ved mottak av kamskjell, ikke-filtrerende sjøsnegler eller pigghuder fra naturlige miljøer, som er unntatt kravet om klassifisering, etterspørres det dokumentasjon på at helsestandarden i regelverkets kapittel V er oppfylt?</p>	
<b>Kravpunkt 5</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<p><b>Strukturelle krav til ekspedisjons- og rensesentraler</b></p> <p>853/2004 vedlegg III, avsnitt VII, kapittel III</p>	<p>Anlegg på land skal ikke være utsatt for oversvømmelser eller avrenning.</p> <p>Krav til tanker og vannbeholdere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Glatte og lett vaskbare overflater</li> <li>- Vann skal kunne renne ut</li> <li>- Unngå forurensning av vannforsyningen</li> </ul> <p>Rensetanker skal være tilpasset produktmengden og arten som skal renses.</p>	<p>Er anlegget sikret slik at oversvømmelse fra høyvann eller avrenning fra nærområde ikke forekommer?</p> <p>Er tankenes overflater glatte, harde og lette å renholde?</p> <p>Hvordan sikrer dere at tankenes konstruksjon gjør at vannet lett kan renne ut?</p> <p>Hvordan sikrer dere at vanninntaket til tanker og vannbeholdere ikke er utsatt for forurensning?</p> <p>Hvordan hindres forurensning til de nederste kar ved stabling av kar?</p>	

		<p>Hvilken oversikt har dere over hva som er i karene til enhver tid og at tankene ikke er forurenset før tilførsel av ny batch?</p> <p>Er tankene i rensesentralene tilpasset produktmengde og skjellarten som skal renses?</p>	
<b>Kravpunkt 6</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<p><b>Hygienekrav - rensesentraler</b></p> <p>853/2004 vedlegg III, avsnitt VII, kapittel IV A</p>	<p>Kravet om rensing gjelder ikke for ikke-filtrerende arter eller kamskjell som er unntatt klassifiseringskravet.</p> <p>Bokstav A nr. 1: Før rensing skal de levende muslingene vaskes rene for mudder og annet belegg med rent vann. nr. 2; Renseanlegget skal fungere på en slik måte at muslingene kan * gjenoppta og opprettholde næringsopptaket * beskyttes mot forurensning fra avløpsvann. * ikke forurennes på nytt * holder seg i live etter rensing frem til omsetning. nr. 3; Mengden av levende muslinger som skal renses, skal ikke overskride rensesentralens kapasitet. De levende muslingene skal renses kontinuerlig i et tidsrom som er langt nok til at helsestandardene i kapittel V og</p>	<p>Muslinger skal vaskes med rent sjøvann/vann før rensing tar til, hvilke rutiner er etablert i foretaket?</p> <p>Er anlegget utformet slik at ALLE skjell som blir satt i rensedekkene har tilgang til rent sjøvann (kapasitet og utforming)?</p> <p>Hvordan sikre at muslingene raskt gjenopptar og opprettholder næringsopptaket ved filtrering i rensedekket?</p> <p>Hvordan sikrer dere at skjellene ikke forurennes av avløpsvannet og ikke blir forurennes på nytt både i og utenfor rensedekkene?</p> <p>Er det vurdert hvor mye skjell som kan plasseres i rensedekket for å sikre at alle skjellene i rensedekket kan åpne seg og filtrere rent vann?</p> <p>Tas det E. coli /virus prøver før og etter rensing for å kontrollere at rensesentralen virker?</p> <p>Har virksomheten rutiner og kan de dokumentere hvor lenge de ulike batchene av muslinger har stått til rensing?</p>	

	<p>de mikrobiologiske kriteriene som er vedtatt i samsvar med forordning (EF) nr. 852/2004, oppfylles.</p> <p>Nr. 4; Dersom en rensesetank inneholder flere partier levende muslinger, skal de være av samme art, og behandlingens varighet skal fastsettes etter det partiet som krever lengst rensetid.</p> <p>Nr. 5; Beholdere som brukes til å holde levende muslinger i rensesetank, skal være konstruert slik at rent sjøvann kan strømme gjennom dem. Lagene av levende muslinger skal ikke være tykkere enn at skallene kan åpne seg under rensingen.</p> <p>Nr. 6; Det skal ikke holdes krepsdyr, fisk eller andre sjødyr i en rensesetank der levende muslinger blir renseset.</p> <p>Nr. 7; All emballasje med rensede levende muslinger som sendes til en ekspedisjonssentral, skal påføres en etikett som angir at alle muslingene er blitt renseset.</p>	<p>Hvordan har virksomheten forevurdert og verifisert lengden av rensesetiden for gjeldende arter og ulike produksjonsområde?</p> <p>Har dere rutiner for ikke å blande ulike arter i samme kar?</p> <p>Hvilke etiketter påføres de ferdig rensede muslingene, som skal videre til en ekspedisjonssentral med annen eier?</p>	
<b>Kravpunkt 7</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<p><b>Helsestandarder for levende muslinger</b></p> <p>853/2004 vedlegg III, avsnitt VII, kapittel V jf.</p>	<p>Levende muslinger skal oppfylle mikrobiologiske kriterier i samsvar med forordning 852/2004 jmf. 20173/2005, og de særskilt</p>	<p>Hvilke rutiner og dokumentasjon har virksomheten for å sikre oppfyllelse av Helsestandarden med prøvetaking, verifisering og frekvens?</p>	

<p>Mikrobiologiske kriterier fastsatt i 852/2004 jf. 2073/2005</p> <p>Fremmedstoffer fastsatt i vedlegget til forordning 1881/2005 (primært tungmetallene (Pb, Cd og Hg), samt PAH og øvrige miljøgifter)</p>	<p>grenseverdiene på E. coli for klassifiseringsstatus A, B eller C De skal ha organoleptiske egenskaper som viser at de er friske og levedyktige, herunder at skallene er rene, at de reagerer normalt på banking og har normal mengde kappevann.</p> <p>Levende muslinger skal ikke inneholde marine biotoksiner i mengder som overstiger grenseverdiene gitt i Forordning 853/2004 vedlegg III avsnitt VII kapittel V.</p>	<p>Tas det produktprøver av marine algetoksiner og E. coli som sluttproduktkontroll?</p> <p>Omsetter dere arter som konsumeres rå, og tar dere da produktprøve av norovirus?</p> <p>Hvordan kontrolleres det at skjellene er friske, levedyktige, rene og at de reagerer på banking?</p>	
<p><b>Kravpunkt 8</b></p>	<p><b>Utdyping KP</b></p>	<p><b>Utdyping i mal</b></p>	<p><b>Observasjon</b></p>
<p><b>Hygienekrav – ekspedisjonssentraler</b></p> <p>853/2004 vedlegg III, avsnitt VII, kapittel IV B</p> <p>Se også kravpunkt 10 for arter unntatt klassifiseringskravet</p>	<p>nr. 1; Håndtering av levende muslinger skal ikke føre til at produktet forurenses, eller påvirker muslingenes levedyktighet. Gjelder særlig ved kondisjonering, sortering, pakking og emballering.</p> <p>nr. 2; Før forsendelsen skal skallene på levende muslinger vaskes grundig med rent vann.</p> <p>nr.3; Levende muslinger skal komme fra et produksjonsområde i klasse A, et gjenutleggingsområde, en</p>	<p>Hvordan sikrer virksomheten muslinger mot forurensning eller levedyktigheten ved håndtering? (som ved kondisjonering, sortering, pakking og emballering)</p> <p>Hvilke rutiner har dere for å at skallene på levende muslinger vaskes grundig med rent vann for å fjerne ytre forurensning skjell før videreforsendelse?</p> <p>Hvilke rutiner har dere for kondisjonering av levende muslinger?</p> <p>Kun for klassifiserte produksjonsområder: Hvilke rutiner har ekspedisjonssentralen som sikrer at skjell som mottas kommer direkte fra et produksjonsområde med klassifiseringsstatus A, fra en rensesentral (uaktuelt for fartøy) eller fra en annen</p>	



	<p>rensesentral eller en annen ekspedisjonssentral.</p> <p>nr.4: Kravene i punkt 1 og 2 gjelder også for ekspedisjonssentraler ombord i fartøyer. Fartøyer kan motta skjell fra produksjonsområder i klasse A og fra gjenutleggingsområder.</p>	<p>ekspedisjonssentral, og ikke fra et produksjonsområde med B- eller C-status?</p> <p>Når ekspedisjonssentral og rensesentral er en og samme virksomhet, hvordan sikres skille mellom muslinger som skal til rensing fra B-status områder og muslinger fra A-status områder som kun skal kondisjoneres?</p>	
<b>Kravpunkt 9</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<p><b>Identifikasjonsmerking og merking -levende muslinger</b></p> <p>853/2004 vedlegg III, avsnitt VII, kapittel VII</p>	<p>Etiketten, herunder identifikasjonsmerket, skal være vannfast.</p> <p>Følgende krav kommer i tillegg til allmenne krav i vedlegg II avsnitt I:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etiketten skal minst gi opplysninger om art (vanlig navn og vitenskapelig navn), emballeringsdato (minst dag og måned)</li> <li>- Holdbarhetsdato kan erstattes av "Disse dyrene skal være levende på salgstidspunktet" jf. direktiv 2000/13/EF.</li> </ul> <p>Etiketten som er festet på emballasjen med levende muslinger skal være vannfast.</p>	<p>Er etiketten vannfast?</p> <p>Merkes art med både vanlig navn og vitenskapelig navn?</p> <p>Er emballeringsdato og holdbarhetsdato angitt?</p> <p>Hvordan har virksomheten vurdert holdbarheten for levende muslinger i detaljhandelen?</p> <p>Er emballasje merket med vilkår for oppbevaring? (Levende)</p>	

<b>Ekspedisjonssentraler, fiskemottak og lignende som mottar kamskjell, ikke-filtrerende sjøsnegler og pigghuder (som kråkeboller og sjøpølser) høstet utenfor klassifiserte produksjonsområder</b>			
<b>Kravpunkt 10</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<p><b>Kamskjell og ikke-filtrerende marine snegler og "pigghuder" unntatt klassifiseringskravet</b></p> <p>853/2004 vedlegg III, avsnitt VII, kapittel IX</p>	<p>Se særskilte kravpunkter under kapittel IX med henvisning til de øvrige aktuelle kapitlene under avsnitt VII Levende muslinger.</p>	<p>Hvilke rutiner har dere for å varsle Mattilsynet ved mottak av kamskjell og ikke-filtrerende marine snegler og "pigghuder" som er høstet utenfor klassifiserte områder?</p> <p>Hvilke rutiner har dere når arter unntatt klassifiseringskravet ankommer ekspedisjonssentralen / mottaket?</p> <p>Angir registreringsdokumentene, som skal følge varepartiet, kartkoordinater og dyp for fangststed, innhøstingsdato, samt øvrige krav til dokumentasjon listet opp i kapittel I punkt 3-7?</p> <p>Etterspør dere dokumentasjon fra leverandøren på at produksjonsområdet for arter unntatt klassifiseringskravet i hele sin geografiske utstrekning ikke er utsatt for eventuelle potensielle forurensningskilder fra nærområdet?</p> <p>Stiller dere krav til at leverandøren har kontrollert levende muslinger for marine biotoksiner før høsting?</p> <p>Hvor ofte og hvilke parametere tar dere ut prøver for analyse av disse artene gjennom deres egen kvalitetskontroll?</p> <p>Hvilke rutiner har dere for pakking, emballering forsendelse og transport av disse artene?</p>	

## Frivillige kravpunkt

Kravpunkt 11	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p><b>Vannforsyning, næringsmiddelvirksomheter</b></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"> <li>- de aktivitetene som finner sted</li> <li>- rengjøring av lokaler og utstyr</li> <li>- god personlig hygiene</li> </ul> <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 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>Rent sjøvann er i 852/2004 art. 2 h) definert som naturlig, kunstig eller rensset sjøvann eller brakkvann som ikke inneholder mikroorganismer, skadelige stoffer eller giftig plankton i mengder som direkte eller indirekte kan påvirke næringsmidlenes hygieniske kvalitet)</p> <p>Hvilke rutiner har dere for å sikre at inntakspunktet for sjøvann er plassert slik at det sikrer tilførsel av råvann av stabil hygienisk kvalitet, som ikke inneholder mikroorganismer, giftige alger ol?</p> <p>Kan dere dokumenterer i form av prøvetaking og analysebevis at sjøvannet tilfredsstillt kravet til rent sjøvann?</p> <p>Hvordan produserer og lagrer dere is som benyttes til kjøling av muslingene, og sikrer at isen beskyttes mot forurensning?</p>	

	Vannforsyningssystemene for rent vann og rent sjøvann er ikke omfattet av drikkevannsforskriften.		
<b>Kravpunkt 12</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<b>Innpakking og emballering av levende muslinger</b>  853/2004 vedlegg III, avsnitt VII, kapittel VI	Østers skal innpakkes eller emballeres med det konkave skallet ned.  Alle kolli med levende muslinger som forlater ekspedisjonssentraler eller som skal sendes til en annen ekspedisjonssentral, skal være lukket. Kolli med levende muslinger som er beregnet på direkte detaljsalg, skal forbli lukket til de er framlagt for salg til sluttforbrukeren.	Hva er deres rutiner for pakking med beskyttet atmosfære «MAP» (gassblandingen)?  Hva er deres rutiner for pakking i nett?  Hva er deres rutiner for pakking av kamskjell og østers (konkave skallet ned)?  Hvilke rutiner har dere for at alle kolli med levende muslinger er lukket før de forlater ekspedisjonssentralen?	
<b>Kravpunkt 13</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<b>Andre krav – levende muslinger</b>  853/2004 vedlegg III, avsnitt VII, kapittel VIII	Driftsansvarlig skal sørge for at lagring og transport av levende muslinger foregår ved en temperatur som sikrer næringsmiddeltrygghet og muslingenes levedyktighet.  Levende muslinger skal ikke senkes i vann eller sprøytes med vann etter emballering for detaljsalg og sendt fra ekspedisjonssentralen.	Har dere rutiner for temperaturovervåking ved lagring og transport? (Eksempelvis is til nedkjøling av bulksekker ved høye utetemperaturer)  Dersom emballasjen er merket med krav til temperatur ved lagring, er det denne som skal være vurdert, oppfyller dere dette?  Har dere vurdert holdbarhet opp mot temperatur og hvilke temperaturområder er fastsatt for å sikre et trygt produkt i hele holdbarhetstiden?  Tas det hensyn til tiden fra skjellene tas opp fra høsteområdet til de ankommer ekspedisjons-/rensesentralen?	