

2022 - Sjømat - tilsyn med slakting 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 slakter 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.

Malen gjelder for produksjonsformene «Slakting av marin fisk» og «Slakting av laksefisk».

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>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> <ul style="list-style-type: none"> - årsaken til at produktet tilbaketrekkes - trekke tilbake produktene når andre tiltak ikke er 	<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>Sporbarhet</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 veileder om sporbarhet for næringsmidler (mattilsynet.no).</p>	

	Leverer virksomheter (restauranter, butikker) varer til privatpersoner, må de ikke dokumentere hvem dette er.		
Kravpunkt 5	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
Råvarer og ingredienser 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"> - 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
Krav til og vedlikehold av utstyr 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"> - renholdsprogrammer (metode, midler, hyppighet og ansvar) - verifisering av utført renhold visuelt og ved prøvetaking og analyse 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"> - 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 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</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>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>Personlig hygiene</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"> - opplæring - pauserutiner - arbeidsoppgaver med ulik hygienisk status <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

Kravpunkt 9	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Lagring av ferske fiskerivarer</p> <p>853/2004 vedl III, avsn VIII, kap VII Lagring av fiskerivarer</p>	<p>Ferske fiskerivarer, tinte uforedlede fiskerivarer og kokte og kjølte varer av krepsdyr og bløtdyr, skal oppbevares ved en temperatur som nærmer seg temperaturen i smeltende is.</p>	<p>Hvordan sikrer dere at fiskerivarer lagres ved en temperatur som nærmer seg temperaturen til smeltende is, under lagring og transport?</p> <p>Vurder ev. tiltak virksomheten har.</p>	
Kravpunkt 10	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p>Fiskerivarers organoleptiske egenskaper</p> <p>853/2004 vedl III, avsn VIII, kap V Helsestandarder for fiskerivarer</p>	<p>Det skal utføres en organoleptisk undersøkelse av fiskerivarer for særlig å kontrollere eventuelle kriterier for ferskhet. Se krav i fiskekvalitetsforskriften.</p>	<p>Hvilke framgangsmåter har virksomheten for å sikre at fiskerivarene oppfyller krav til ferskhet?</p> <p>Vurder ev. tiltak virksomheten har for organoleptiske undersøkelser.</p>	