

RAPPORT

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



Koordinering av Mattilsynets arbeid med SMÅSKALA KJØTTVIRKSOMHETER



Innhold

Kapittel 1. Sammendrag	3
Kapittel 2. Bakgrunn og gjennomføring	4
2.1. Bakgrunn	4
2.2. Målsetning	4
2.3. Organisering	4
2.3.1. Økonomi	5
2.4. Regelverk	5
2.5. Gjennomføring	5
Kapittel 3. Resultater	6
3.1. Lage retningslinje for tilsyn med småskala melkevirksomheter	6
3.2. Tilsyn med småskala kjøttvirksomheter	6
3.3. Opplæring og koordinering av Mattilsynets inspektører	7
3.3.1. Opplæring i tilsyn med småskala kjøttvirksomheter	7
3.3.2. Evaluerings- og strategimøte	8
3.4. Informasjon og samarbeid med næringen	8
3.5. Samarbeid med andre offentlige aktører	8
3.6. Samarbeid med andre land i Europa	8
Kapittel 4. Evaluering	10
Kapittel 5. Konklusjon	10
Vedlegg 1 - Retningslinje for tilsyn med småskala kjøttvirksomheter	
Vedlegg 2 - Sluttrapport Småskala kjøtt 2009	

Kapittel 1. Sammendrag

Småskala matproduksjon er et politisk begrep. Det er knyttet opp mot målsettingen om levende landbruk og positiv utvikling med god utnyttelse av gårdens ressurser. Ved tilsyn med småskalaproduksjon, skal Mattilsynet ha særlig oppmerksomhet rettet mot forhold som kan ha negativ helsemessig betydning. Ved forvaltning av matloven skal hensynet til trygg mat veie tyngst.

Mattilsynet har tilsyn med småskala matproduksjon som et satsingsområde og skal bidra til trygg mat og verdiskaping gjennom hensiktsmessig regelverk, tilsyn og veiledning. Innovasjon Norge samarbeider med Mattilsynet for å forsterke tilsynets kompetansesatsing rettet mot småskalaproduksjon og mattrygghet. Region Buskerud, Vestfold og Telemark har fått ansvaret for å koordinere arbeidet. I 2009 og 2010 er det satt fokus på småskala kjøttvirksomheter. Det har vært en arbeidsgruppe med deltakerer fra alle 3 nivåer i Mattilsynet som har vært ansvarlig for gjennomføringen.

Det er produsenten som har ansvar for at maten er trygg. Virksomheten må sikre dette gjennom kunnskap om egen prosess og styring med den. Mattilsynet skal føre tilsyn med at produsenten følger opp sitt ansvar.

Mattilsynet ønsker å opptre enhetlig, helhetlig og risikobasert i sitt tilsyn, og gi virksomhetene måltrettet og relevant veiledning om aktuelt regelverk. På den bakgrunn er det utarbeidet retningslinje for tilsyn i småskala kjøttvirksomheter. Tilsyn med produksjonsprosessene og styring med farer i produksjonen er vektlagt, i tillegg til kartlegging av produsentenes kompetanse om egen produksjon. Retningslinjen er kun veiledende, og alt tilsyn skal gjennomføres og hjemles i henhold til gjeldende regelverk. For øvrig følges Mattilsynets generelle retningslinjer for tilsyn.

Distriktskontorene førte i 2008 tilsyn med 144 småskala kjøttvirksomheter. Hele kjeden fra levende dyr til ferdig produkt, var inkludert i prosjektet. Sporbarhet, antemortem-kontroll, kartlegging av kritiske punkter, avviksbehandling og kompetanse ble vurdert. Resultatene viser at virksomhetene har gjennomgående god faglig kompetanse, men at enkelte mangler kunnskap om regelverket og har for dårlig systemforståelse i forhold til å utarbeide en fungerende internkontroll.

Det er gjennomført opplæring med koordinering av Mattilsynets inspektører. Våren 2010 ble det gjennomført fagdag/ erfaringsamling og gitt opplæring i tilsyn med småskala kjøttvirksomheter for vel 100 av Mattilsynets medarbeidere.

Det er flere offentlige aktører som jobber inn mot småskala matprodusenter, bl.a. Innovasjon Norge (IN), kompetansenavene, fylkesmennenes landbruksavdelinger og landbruksmyndighetene i kommunene. Mattilsynet har et godt samarbeid med IN og ønsker å være med å videreutvikle samarbeid mellom flere aktører.

Mattilsynet ønsker å samarbeide med andre land i Europa. I 2010 ble det gjennomført studietur til Spania for å se og lære hvordan hygienereguleringen praktiseres på kjøttområdet.

Næringen ved bransjeorganisasjonen Hanen har utarbeidet nasjonale retningslinjer for småskala slakterier og kjøttforedlingsbedrifter, som er anerkjent av Mattilsynet. Mattilsynet har i sitt arbeid med å lage retningslinjer for tilsyn, hatt et godt samarbeid med næringen gjennom Hanen.

Ved opplæringen av Mattilsynets inspektører og retningslinjen for tilsyn med småskala kjøttvirksomheter mener vi at det er lagt et godt grunnlag for å arbeide mot målet om enhetlig tilsyn. Mattilsynet skal ha fokus på produsentens kunnskap om egen produksjonsprosess og om de har en bevist holdning til valg av løsninger. Det skal være fokus på farer i prosessen og at produsenten har styring med dem.

Kapittel 2. Bakgrunn og gjennomføring

2.1. Bakgrunn

Politiske føringer

Småskala matproduksjon er et politisk begrep. Det er knyttet opp mot målsettingen om levende landbruk over hele landet og positiv utvikling i landbruksnæringen med god utnyttelse av gårdens ressurser. Ved tilsyn med småskalaproduksjon, skal Mattilsynet ha særlig oppmerksomhet rettet mot forhold som kan ha negativ helsemessig betydning. Ved forvaltning av matloven skal hensynet til trygg mat veie tyngst.

Tilsyn med småskala matproduksjon er et av de særskilte satsingsområdene for Mattilsynet. Dette er fastsatt i tildelingsbrevet fra LMD (Landbruks- og matdepartementet) til Mattilsynet. Mattilsynet skal bidra til trygg mat og verdiskaping gjennom hensiktsmessig regelverk, tilsyn og veiledning.

LMD har bedt Innovasjon Norge om å prioritere samarbeid med Mattilsynet for å forsterke tilsynets kompetansesatsing rettet mot småskalaproduksjon og mattrygghet.

Føringer i Mattilsynet

Mattilsynets hovedkontor gav i BDS (budsjettdisponeringsskrivet) for 2008 ansvaret for koordinering av arbeidet med småskala matproduksjon til Region BVT (Buskerud, Vestfold og Telemark). Det ble gitt i oppgave å utarbeide retningslinjer for tilsyn med småskala matprodusenter. Arbeidet med retningslinjene ble delt opp etter type produkt. I 2008/ 2009 var det fokus på småskala melkevirksomheter og utarbeiding av retningslinjer for tilsyn i slike virksomheter. I 2009/2010 er det satt tilsvarende fokus på småskala kjøttvirksomheter.

2.2. Målsetning

Formålet med Mattilsynets arbeid på småskalaområdet er å bidra til å sikre produksjon av trygg mat. I tillegg skal vi medvirke til verdiskaping gjennom å bidra til etablering og drift av småskala matproduksjon innenfor regelverket. Mattilsynet har som mål å være mest mulig enhetlig i sitt tilsyn. Dette ønsker vi å medvirke til gjennom et nasjonalt koordineringsarbeid på småskala matområdet. For arbeidet er det satt opp følgende effektmål og resultatmål:

Effektmål

1. Mat fra småskala matprodusenter skal være trygt. Virksomhetene må sikre trygg mat gjennom:
 - å ha fokus på kompetanse i næringen
 - å ha rett kompetanse for egen produksjon
2. Mattilsynet skal bidra til trygg mat og verdiskaping gjennom
 - å utføre et risikobasert, enhetlig og helhetlig tilsyn med småskalavirksomheter
 - å gi målrettet og relevant veiledning om aktuelt regelverk

Resultatmål:

- Lage retningslinje for tilsyn med småskala matprodusenter
- Gjennomføre risikobasert, enhetlig og helhetlig tilsyn på småskala matvirksomheter
- Gjennomføre samling og koordinering av Mattilsynets inspektører
- Informere og samarbeide med næringen
- Informere og samarbeide med andre offentlige aktører
- Samarbeide med matmyndigheter i andre land

2.3. Organisering

Mattilsynets regiondirektør i BVT Liv Engravslia har det overordnede ansvaret for koordineringsarbeidet. Arbeidet er forankret på HK (hovedkontoret) i tilsynsavdelingen seksjon omsetning til forbruker.

Det er opprettet en nasjonal koordineringsgruppe for småskala matproduksjon. Region BVT leder gruppen. Regionen har sammen med den nasjonale koordineringsgruppa et særskilt ansvar for lokal matproduksjon. Arbeidet blir delt opp i årlige satsingsområder. I den forbindelse blir det opprettet tidsavgrensede arbeidsgrupper som jobber med de ulike fagområdene. I tillegg har alle regionkontorene opprettet en kontaktperson for småskala matproduksjon.

Nasjonal koordineringsgruppe for småskala matproduksjon:

Leder May Britt Dahle, Regionkontoret for BVT (RK BVT)
Sissel Vaksvik, Hovedkontoret, Tilsynsavdelingen, Seksjon omsetning til forbruker
Julie Enebo Grimstad, RK BVT
Helga Fossum, RK Hedemark og Oppland
Kjell Jostein Grøtan, RK Trøndelag, Møre- og Romsdal
Per Helge Seltveit, Distriktskontoret (DK) for Midt- og Vest Telemark

Arbeidsgruppe kjøtt:

Leder Julie E. Grimstad, RK BVT
Helga Fossum, RK Hedemark og Oppland
Anita Urheim, Distriktskontoret (DK) Kongsberg
Gro-Heidi S. Sverdrup, RK BVT
Randi Øyen Afdal, DK Hardanger og Voss
Ragnhild M. Arnesen, HK, Tilsynsavd-Animalsk mat
Ingebrigt Bolme, DK Nordmøre

2.3.1. Økonomi

Hovedkontoret har fra 2009 gitt Region BVT øremerkede midler til arbeidet med koordinering av småskala matproduksjon på kr 600.000 pr år. I 2009/ 2010 dekket midlene bl.a innleie av 20 % stilling på RK i halve 2009 og halve 2010, i tillegg til lønn til faste medarbeidere.

Innovasjon Norge har bevilget inntil kr 600.000 til Mattilsynets arbeid med koordinering av småskala kjøttproduksjon i 2009 og 2010. Midlene har gått opplæring og koordinering av Mattilsynets inspektører på småskala kjøttområdet og til samordning med Europa gjennom studietur til Spania.

2.4. Regelverk

Retningslinjen for tilsyn med småskala kjøttvirksomheter er utarbeidet i henhold til:

- Lov 19. desember 2003 nr 124 om matproduksjon og mattrygghet (Matloven)
- Lov 20. desember 1974 nr. 73 om dyrevern (om avliving)
- Tilhørende forskrifter, herunder nytt hygieneregelverk på næringsmiddelområdet som trådte i kraft 1. mars 2010.

2.5. Gjennomføring

I 2009 og 2010 er det jobbet med koordinering av Mattilsynets arbeid med småskala kjøttvirksomheter. En sentral oppgave har vært utarbeiding av retningslinjer for tilsyn med småskala kjøttvirksomheter. Det er gjennomført tilsyn i 144 småskala kjøttvirksomheter. Det er gjennomført opplæring av aktuelle inspektører. Våren 2010 ble det gjennomført fagdag/erfaringssamling og gitt opplæring i tilsyn med småskala kjøttvirksomheter for vel 100 av Mattilsynets medarbeidere.

Det er gjennomført studietur til Spania som et ledd i samarbeidet med andre lands matmyndigheter. Vi så på virksomheter i hele næringskjeden fra oppdrett, slakting, nedskjæring og produksjon. Vi fikk se og lære hvordan hygieneregelverket praktiseres på småskala kjøttområdet.

Mattilsynet har hatt dialog med næringen i forbindelse med utarbeiding av retningslinjer for tilsyn. Det har også vært samarbeid i forbindelse med anerkjennning av næringens egen nasjonale retningslinje.

Arbeidsgruppe kjøtt har vært ansvarlig for gjennomføringen av opplæringssamlingen og utarbeiding av retningslinjen. Gruppen har hatt 2 fysiske møter og 1 dag med befaringer. Telefonmøter er brukt underveis i prosessen. Medlemmene i gruppen har vært aktive og bidratt med stor faglig kunnskap.

Kapittel 3. Resultater

3.1. Lage retningslinje for tilsyn med småskala melkevirksomheter

Arbeidet startet vinteren 2009 med oppretting av arbeidsgruppe kjøtt. Arbeidsgruppen utarbeidet informasjon og bestilling for tilsyn med småskala kjøttvirksomheter. Dette var starten på retningslinjen. Alle regionkontor og distriktskontor fikk informasjon om materiellet. Inspektørene ble oppfordret til å bruke det ved tilsyn med småskala kjøttvirksomheter og komme med tilbakemeldinger på forbedringspunkter.

Erfaringer fra tilsyn og bruk av veiledningsmateriellet ble gjennomgått på fagdag/erfaringssamlingen. Det ble også sendt til bransjen v/ Hanen som fikk mulighet for å komme med innspill. Dette var med og dannet bakgrunn for utarbeiding av retningslinje for tilsyn med småskala kjøttvirksomheter. Erfaringer fra studieturen bekreftet at vi har lagt oss på et nivå som er i overensstemmelse med land i EU-systemet. Retningslinjen ble godkjent og lagt inn i Mattilsynets kvalitetssystem i november 2010.

Retningslinjens formål er å sikre en enhetlig forståelse og anvendelse av enkelte problemstillinger og bestemmelser som er relevant for småskala kjøtt slik at trygg mat ivaretas. Retningslinjen er delt inn i fire hovedkapitler, med nedskjæring og produksjon i det første kapittelet, og slakteri og viltlevende vilt i hvert sitt kapittel. Det fjerde kapittelet har en del tips i forberedelsen til selve tilsynet.

Det er ikke lagt opp til å gi detaljerte svar i konkrete problemstillinger, men å gi hjelp til tankeprosessen inspektøren må gjøre i hvert enkelt tilfelle. Dette fordi hvert enkel tilsyn er svært forskjellig, like forskjellig som virksomhetene er. Vurdering må baseres på virksomhetens drift, historikk inkludert tidligere avvik og lukking av dem, behov for opptrappende virkemidler, virksomhetens kompetanse og ressurser til å kunne nå mål.

Retningslinjen er kun veiledende, og alt tilsyn skal gjennomføres og hjemles i henhold til gjeldende regelverk. I tillegg til denne skal Mattilsynets generelle retningslinjer for tilsyn følges.

Næringen ved bransjeorganisasjonen Hanen har utarbeidet nasjonale retningslinjer for småskala slakterier og kjøttforedlingsbedrifter, som er anerkjent av Mattilsynet. Mattilsynet har i sitt arbeid med å lage retningslinjer for tilsyn, hatt et godt samarbeid med næringen gjennom Hanen slik at det ikke er motstrid mellom de to retningslinjene.

Retningslinje for tilsyn med småskala kjøttvirksomheter ligger vedlagt denne rapporten.

3.2. Tilsyn med småskala kjøttvirksomheter

Tilsyn med småskala kjøttvirksomheter ble gjennomført som et nasjonalt tilsynsprosjekt og det ble utarbeidet en sluttrapport som ble publisert på www.mattilsynet.no 1. juni 2010.

Mattilsynet har gjennomført tilsyn med 144 småskala kjøttvirksomheter i 2009. Hele kjeden fra levende dyr til ferdig produkt, var inkludert i prosjektet. Sporbarhet, antemortem-kontroll,

kartlegging av kritiske punkter, avviksbehandling og kompetanse ble vurdert. Resultatene viser at virksomhetene har gjennomgående god faglig kompetanse, men at enkelte mangler kunnskap om regelverket og har for dårlig systemforståelse.

Sluttrapporten ligger vedlagt denne rapporten.

3.3. Opplæring og koordinering av Mattilsynets inspektører

Mattilsynet ønsker å opptre enhetlig og forutsigbart i sitt tilsyn med småskala kjøttvirksomheter. For å kunne gjennomføre det har vi sett behov for opplæring og koordinering av tilsynspersonalet.

Følgende behov ble satt opp:

- Praktisering av nytt hygieneregelverk i forhold til småskala kjøttprodusenter, hvordan bruke handlingsrommet i det nye regelverket.
- Oppdrettsvilt – hvordan utvikle og koordinere tilsynet. Hvordan løses dette i EU?
- Erfaring fra tilsyn småskala kjøttvirksomheter i EU
- Erfaring fra tilsyn småskala kjøttvirksomheter i Norge, med eksempler på gode og enkle løsninger i konkrete saker.
- Få informasjon om de nasjonale retningslinjene fra bransjen og hvordan disse brukes i virksomhetene.
- Faglig oppdatering – hygiene og teknologi
- Koordinering i forhold til kommunikasjon og veiledning til småskala matprodusenter

3.3.1. Opplæring i tilsyn med småskala kjøttvirksomheter

Den 7. – 8. april 2010 deltok vel 100 personer fra Mattilsynet på fagdag/ erfaringsamling med tema tilsyn med småskala kjøttvirksomheter. Resultater og erfaringer fra tilsynsprosjekt småskala kjøtt ble presentert og diskutert på samlingen. Revisjonsoppfriskning og faglig fordypning var også et tema. I tillegg ble det nye hygieneregelverket som trådte i kraft 1. mars 2010 gjennomgått, spesielt med fokus på konsekvenser for kjøttvirksomhetene.

I den faglige fordypningen hadde representanter fra Animalia, Nofima og Norges Veterinærhøgskole gode bidrag om farer i spekematproduksjonen, mikrobiologi i kjøttkjeden og aktuell kjøtt teknologi.

Næringen, som var representert ved Hanen og Berg Gård på Inderøya, ga forsamlingen nyttige innspill og et godt innblikk i de utfordringer som små virksomheter møter i hverdagen.

Tilbakemeldingene fra deltakere viste at de fleste var godt fornøyd med samlingen generelt og faglig utbytte spesielt.

Julie E. Grimstad, leder av arbeidsgruppe småskala kjøtt til venstre og Lene Scobie fra Hanen til høyre



3.3.2.

Evaluerings- og strategimøte

I januar 2010 gjennomførte vi et møte for å:

- evaluere arbeidet som var gjort på melkeområdet i 2008/2009 og på kjøttområdet i 2009
- få innspill til videre arbeid på småskalaområdet.

Representanter fra HK, koordineringsgruppa for småskala matproduksjon, regionale kontaktpersoner på småskalaområdet og leder for arbeidsgruppe kjøtt og leder for arbeidsgruppe innlandsfisk var med på møtet. I tillegg var representant fra LMD, Innovasjon Norge og næringen v/ Hanen tilstede og holdt innlegg den første dagen.

Mattilsynets satsing på arbeid med småskala matproduksjon så langt ble evaluert for å se på hva som har lyktes, hva som kan gjøres bedre og for å få innspill til gode måter å jobbe videre på. Liv Engravslia, regiondirektør i BVT, informerte om at arbeidet på småskalaområdet så langt var tatt godt imot hos ledelsen i Mattilsynet og departementet, og at det var ønske om at arbeidet skal fortsette.

Møtet konkluderte med at videre arbeid på småskalaområdet kan bygges opp rundt samme modell som er brukt i satsingen på melke- og kjøttvirksomheter. I 2010 skal fokusområdet være småskala innlandsfisk.

3.4. Informasjon og samarbeid med næringen

Da hovedkontoret gav Region BVT koordineringsansvaret for Mattilsynets arbeid med småskala matproduksjon, ble det gitt føringer for at vi også skulle arbeide med:

- Videreføre arenaer for samhandling mellom Mattilsynet og næringens organisasjoner
- Bistå i arbeidet med at aktører utvikler bransjevise nasjonale retningslinjer med sikte på en enhetlig forståelse og gjennomføring av forpliktelser i regelverket

I arbeidet på småskala kjøttområdet har vi lagt opp til å ha en god dialog med næringen gjennom bransjeorganisasjonen Hanen (tidligere Norsk bygdeturisme og gardsmat). Vi har invitert næringen til å holde innlegg på vår opplærings-samling og på evaluerings- og strategimøte, og de har fått mulighet for å komme med innspill til arbeidet med vår retningslinje for tilsyn.

Det er hovedkontoret ved tilsynsavdelingen seksjon omsetning til forbruker som har ansvaret for å anerkjenne bransjenes nasjonale retningslinjer. Personer fra småskalasatsingen har deltatt noe i arbeidet, bla i møter med de som har laget bransjens nasjonale retningslinje for småskala slakterier og kjøttforedlingsbedrifter.

3.5. Samarbeid med andre offentlige aktører

Det er flere offentlige aktører som jobber inn mot småskala matprodusenter. Det er bl.a. Innovasjon Norge, kompetansenavene for småskala matprodusenter, fylkesmennenes landbruksavdelinger og landbruksmyndighetene i kommunene. Mattilsynet skal være med å videreutvikle samarbeid mellom disse aktørene.

Mattilsynet har et godt samarbeid med Innovasjon Norge på nasjonalt nivå. Samarbeid mellom de ulike aktørene gjennomføres for øvrig ut fra regionale og lokale behov.

3.6. Samarbeid med andre land i Europa

Ansatte i Mattilsynet som jobber med tilsyn med småskala kjøttvirksomheter har behov for å se og lære hvordan hygieneregelverket praktiseres på småskala kjøttområdet i land i Europa, spesielt i forhold til gårdsnære slakterier og viltoppdrett, men også produksjon. Spesielt interessant i denne

sammenhengen er det hvordan småskala kjøttvirksomhetene i Europa sørger for å ha rett kompetanse i virksomhetene, og hvordan tilsynet følger opp det.

Det ble gjennomført studietur til regionen Asturias i Spania i fra 4. – 8. oktober 2010. Det var 11 deltakere fra alle 3 nivåer i Mattilsynet. Innovasjon Norge var også representert med en deltaker. Vi hadde møte med de spanske matmyndighetene og var på besøk i virksomheter som dekket hele næringskjeden fra oppdrett, slakting og produksjon.

Mye tolkning og praktisering av hygieneregelverket var likt som i Norge, men en del var også annerledes. Tilsynet fra primærprodusent til og med produksjon av kjøttprodukter var svært veterinærkontrollert. Spania har vært rammet av mange dyresykdomsutbrudd og har store livdyrmarkeder. De har derfor laget systemer for å sikre god dyrehelse og dyrevelferd. Regional matmyndighet har utarbeidet bransjestandarder i samarbeid med bransjen, disse fikk nylig skryt etter EU-tilsyn.



Livdyrmarked i Oviedo i Asturias i Spania



Mattilsynets ansatt på studietur i Spania. Fra venstre: Julie E. Grimstad, Kjell J. Grøtan, Ragnhild Arnesen, Gro-Heidi S. Sverdrup, Randi Ø. Afdal, Helga Fossum, May Britt Dahle, Per Helge Seltveit, Liv Engravslia – Anita Urheim var fotograf.

Kapittel 4. Evaluering

I arbeidet med utarbeiding av retningslinje for tilsyn med småskala kjøttvirksomheter har vi lagt vekt på å få innspill fra de som fører tilsyn med slike virksomheter og fra virksomhetene som det skal føres tilsyn med. Vi har også vektlagt informasjon som vi har fått fra andre land i Europa. Videre har vi prioritert å bruke tid og ressurser på nasjonal opplæring av Mattilsynets medarbeidere. Vi har fått positive tilbakemeldinger på denne arbeidsformen, både fra næring og Mattilsynets egne ansatte.

Erfaringene vi har samlet i denne prosessen kan overføres til videre arbeid med koordinering av tilsyn med småskala matproduksjon. Vi har opprettet en arbeidsgruppe innlandsfisk som er i gang med å utarbeide retningslinjer for tilsyn med småskala innlandsfiskevirksomheter.

Kapittel 5. Konklusjon

Det er satt opp effektmål og resultatmål for arbeidet med nasjonalt koordinering på småskala matområdet. Gjennom koordinering av arbeidet med småskala kjøttvirksomheter har arbeidsgruppe kjøtt bidratt til at vi er på rett vei mot målene.

Oppnåelse av resultatmålene er gjennomgått i kapittel 3 Resultater. Vi kan konkludere med at vi har kommet godt på vei mot de fleste målene, men at dette er en kontinuerlig prosess som må følges opp framover.

Oppsummering av måloppnåelse for resultatmålene:

Det er laget retningslinje for tilsyn med småskala matprodusenter.

Det er laget retningslinje for tilsyn med småskala melkevirksomheter og småskala kjøttvirksomheter. Retningslinjene må oppdateres ved regelverksendringer og forbedres etter hvert som den brukes.

Det er gjennomført opplæring og koordinering av Mattilsynets inspektører innen tilsyn med småskala melkevirksomheter (2008/2009) og småskala kjøttvirksomheter (2010).

Det er mål om å gjennomføre risikobasert, enhetlig og helhetlig tilsyn i småskala matvirksomheter. Gjennom opplæring og retningslinjer for tilsyn mener vi at det er lagt et godt grunnlag for å arbeide mot dette målet.

Informere og samarbeide med næringen.

Vi har hatt et konstruktivt samarbeid med næringen til felles nytte. En åpen og konstruktiv dialog bidrar til utveksling av kunnskap og større forståelse for hverandres utfordringer.

Informere og samarbeide med andre offentlige aktører.

Det har vært godt samarbeid med Innovasjon Norge sentralt. Det bør jobbes videre med å lage gode samarbeidsformer mellom de offentlige aktørene.

Samarbeide med matmyndigheter i andre aktuelle land.

Vi har hatt godt møte med matmyndigheter i Spania. Mattilsynets ansatte har nytte av kunnskapsutvekslingen med andre lands myndigheter. Det er viktig at vi også i framtiden klarer å dra nytte av den kunnskapen som finns andre plasser i Europa.

Har koordineringen av arbeidet med småskala melkevirksomheter bidratt til å oppnå effektmålene:

1. Mat fra småskala matprodusenter skal være trygg. Virksomhetene må sikre trygg mat gjennom:
 - å ha fokus på kompetanse i næringen
 - å ha rett kompetanse for egen produksjon

Det er produsentene som har ansvar for å produsere trygg mat. De skal ha kunnskap om egen prosess og vite hvilke faktorer som er viktig for å oppnå dette. Gjennom dialog og gjensidig informasjon mellom næringen og tilsynet øker forståelsen for å ha nødvendig kunnskap for å kunne produsere trygg mat. Næringen har utarbeidet nasjonale retningslinjer for småskala kjøttforedling og gir opplæring i den. Mattilsynets arbeid med anerkjenning av retningslinjene har vært med å bidra til at den kan bli et godt verktøy for virksomhetene når de skal utarbeide egne IK-mat og HACCP systemer.

2. Mattilsynet skal bidra til trygg mat og verdiskaping gjennom

- å utføre et risikobasert, enhetlig og helhetlig tilsyn med småskalavirksomheter
- å gi målrettet og relevant veiledning om aktuelt regelverket

Gjennom opplæringen og retningslinjen for tilsyn med småskala kjøttvirksomheter mener vi at det er lagt et godt grunnlag for å arbeide mot dette målet. Mattilsynet skal ha fokus på produsentens kunnskap om egen produksjonsprosess og om de har en bevist holdning til valg av løsninger. Vi skal fokus på farer i prosessen og at produsenten har styring med dem.

Bø i Telemark 30.11.2010

May Britt Dahle

Leder for koordineringsgruppe for småskala matproduksjon