

## Veiledning - Digital revisjon i godkjente animalske produksjonsvirksomheter 2022.

Mattilsynet vil i 2022 gjennomføre digitale systemrevisjoner hos animalske virksomheter. Vi vil ved tilsynet ha hovedfokus på farevurderinger og styring med farer, prøvetaking, råvarer, ingredienser, sporbarhet og tilbaketrekking. Driftsansvarlige har et særlig ansvar for å utarbeide et styringssystem og sørge for at det fungerer i praksis.

### Omfang

Revisjonene vil omfatte animalske virksomheter herunder slakteri, viltbehandlingsanlegg, meieri, egg og kjøttforedlingsvirksomheter inkl. nedskjæring, kvernet kjøtt, tilberedt kjøtt, MUK og spiseferdig animalske produkter. Vi vil prioritere virksomheter som produserer spiseferdig mat og et utvalg andre virksomheter.

### Virksomhetenes forberedelse til revisjonen

Hva kan virksomhetene gjøre for å forberede seg?

Revisjonene vil foregå på Teams og dere vil på forhånd få tilsendt en møteinvitasjon i en epost med en link der det angis hvordan dere skal koble dere opp til møtet.

Vi anbefaler at dere har tilgang til webkamera, slik at vi kan se hverandre ved revisjonen.

Da revisjonen gjennomføres digitalt er det viktig at virksomhetene/driftsansvarlige som skal revideres har alle aktuelle rutiner og dokumentasjon lett tilgjengelig digitalt for deling på skjerm ved revisjonen. Dette inkluderer internkontroll og fareanalyser/HACCP-systemet, utfylte sjekklister, analyseresultater osv. Dokumentasjon som vi ber om i revisjonsvarselet, og eller er nevnt i dette dokumentet, bør være scannet og lagt inn digitalt på forhånd.

Vi vil også be om å få tilsendt noe dokumentasjon i forkant av revisjonen slik at vi kan forberede oss.

### Mattilsynet vil ved systemrevisjonen ha fokus på kravpunktene som er listet lenger ned i dokumentet;

Dette dokumentet vil fungere som en veiledning til virksomhetene om hvilke krav som stilles i forbindelse med de ulike kravpunktene som vil bli gjennomgått ved revisjonen. Dokumentet vil også benyttes av Mattilsynets inspektører ved revisjonen.

#### FSMS-HACCP veileder

Vedlagte FSMS-HACCP veileder vil legges til grunn ved Mattilsynets revisjon av fareanalyser; [FSMS-HACCP veileder for gjennomføring av styringssystem for mattrygghet \(mattilsynet.no\)](https://mattilsynet.no)

FSMS er et helhetlig system som består av forebygging, beredskap og aktiviteter med egenkontroll for å håndtere mattrygghet og hygiene i et næringsmiddelforetak.

FSMS kan ses på som et praktisk verktøy for å ha styring med produksjonsmiljø og -prosess og sikre at produktene er trygge.

FSMS-veilederen vil kunne være et hjelpemiddel for bedre å forstå HACCP-metoden. Den veileder om sammenhengen mellom grunnforutsetninger (PRPer) og HACCP-baserte fremgangsmåter og om selve gjennomføringen av HACCP-baserte fremgangsmåter. Dvs. den gir god veiledning til hvordan dere kan etablere et HACCP-system fra A til Å, inkludert hvordan fareanalyser kan gjennomføres. Den gir en god forklaring med praktisk veiledning med eksempler om prosessen, inkludert fleksibiliteten i regelverket for visse næringsmiddelforetak.

### Krav til skriftlige rutiner

Det er ikke noe krav i forordning (EF) 852/2004 art. 4 eller art. 5 til at virksomheten skal ha skriftlige rutiner. Om det foreligger krav til skriftlige rutiner er noe som må vurderes og begrunnes i hvert enkelt tilfelle.

Det tas i vurderingen utgangspunkt i virksomhetens art og størrelse. Virksomheten har plikt til å oppfylle og overholde bestemmelsene i forordning 852/2004 art 4 og art 5. Kravet til skriftlighet vil dermed være knyttet til om det vurderes som nødvendig for å sikre slik overholdelse å ha skriftlige rutiner.

Eksempler på forhold som kan være relevante i vurderingen av om skriftlig dokumentasjon som rutiner, registreringer mv. kan kreves er;

- De ansattes kompetansenivå tilsier at rutiner bør være skriftlig.
- > 2-3 ansatte vil gjøre det vanskelig å sikre lik håndtering. Det bør derfor være skriftlig dokumentasjon pga. ting kan gjøres på forskjellige måter. Det er vanskelig å dokumentere uten skriftlige rutiner og dokumentasjon på oppfølging.
- For å vise et system bør/må det være skriftlig.
- Observasjoner viser, eller vi kan dokumentere at virksomhetens ansatte ikke følger muntlige rutiner.

### For Mattilsynet:

Vedtak om avvik med bakgrunn i mangler ved fareanalysen i forordning 852/2004 art. 5 hjemles i denne bestemmelsen. Dersom det konstateres at det også finnes brudd på bestemmelser med konkrete krav som en bedre fareanalyse ville avdekket, må slike avvik hjemles i den aktuelle bestemmelsen i vedlegg II og evt. særlige krav i forordning 853/2004 vedlegg II og III. Avvik i rutiner hjemles i Forordning 852/2004 artikkel 4.

### **Ved revisjonen vil vi se på følgende:**

Alle kravpunkter beskrevet under vil bli gjennomgått ved revisjonen.

Det forutsettes at alle virksomheter har grunnforutsetningene på plass. Grunnforutsetningene gjennomføres i Forordning 852/2004 artikkel 4 og vedlegg I og II og produktspesifikke bestemmelser i Forordning 853/2004 vedlegg III. Se også FSMS-veilederen vedlegg I. Se også FSMS, punkt 3.

Vi vil ved revisjonen gå gjennom de ulike trinn i fareanalysene fra produktbeskrivelse tom verifisering, inkludert aktuelle grunnforutsetninger.

Grunnforutsetninger som erfaringsmessig ikke er på plass i virksomheter vil likevel følges opp ved revisjonen.

### **Kravpunkt 1 - Fareanalyser og kritiske styringspunkter**

Regelverk; Forordning 852/2004 art. 5

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal innføre, gjennomføre og opprettholde en eller flere permanente fremgangsmåter som er basert på HACCP-prinsippene.

For å utføre en god fareanalyse bør punktene under være kartlagt og gjennomført.

## Produktbeskrivelse

Produktene som produseres skal beskrives fullstendig med all informasjon som er relevant for mattrygghet. Dette bør gjøres før flytskjema og fareanalyse gjennomføres. Se FSMS-veileder pkt. 3.2 og 3.3.

## Prosessbeskrivelse med flytskjema

Flytskjema som beskriver alle trinn i produksjonsprosessen. Alle trinn fra mottak av råvarer til levering av sluttprodukt bør være inkludert. Rekkefølgen av de ulike trinn i prosessen er viktig, herunder blanding av råstoffer, vann, ingredienser eller tilsetningsstoffer, samt ventetid på det enkelte trinn, eller mellom de enkelte trinn. Se FSMS-veileder pkt. 3.4 og 3.5.

## Identifisere alle aktuelle farer i de ulike prosessstrinnene

En fare er en biologisk, kjemisk eller fysisk agens i, eller i en tilstand av, næringsmidler som kan ha en helseskadelig virkning. Det skal gjennomføres en fareanalyse for å identifisere hvilke farer som det er nødvendig å eliminere, eller redusere til et akseptabelt nivå, for å sikre at sluttproduktet er trygt. Se FSMS-veileder pkt. 4.1.

Det er viktig å huske på å vurdere farer i råvarer/ingredienser som kan følge med varen inn i virksomheten (tilstedeværelse). Dette kan f.eks være salmonella og etylenoksid. Det er spesielt viktig å vurdere farer ved bruk av samhandlede/importerte varer.

Virksomhetens farevurderinger skal være gjennomført slik at de ulike farene vurderes hver for seg fra mottak til levering.

Det betyr for eksempel at for mikrobiologiske farer skal du vurdere patogener hver for seg for, dvs. eks. faren for Salmonella, Listeria, Campylobacter osv. skal vurderes hver for seg. Farene kan evt. vurderes i grupper hvis det på enkelte trinn er hensiktsmessig, men da trengs god begrunnelse (f.eks. de ulike farene har lik risiko eller at styringstiltaket styrer alle sammenslåtte farer). Det betyr at farer kan håndteres gruppevis dersom de styres på samme måte.

For mikrobiologiske farer skal både tilstedeværelse, tilførsel, vekst og overlevelse i produktet vurderes på de ulike prosessstrinn.

For kjemiske farer skal også de ulike farene vurderes hver for seg, for eks. etylenoksid, vaskemidler, smøremidler osv.

Tilsetningsstoffer skal også vurderes (tilstedeværelse av mikrobiologiske, kjemiske farer i råvarer/ingredienser må være vurdert). Renhet av tilsetningsstoffer i råvarer og spesielt mht. etylenoksid er viktig å følge opp. Det har de siste årene vært mange påvisninger av etylenoksid. Virksomheter bør ha rutiner for å sikre at det ikke benyttes ingredienser eller tilsetningsstoffer forurenset med etylenoksid. Informasjon finnes bla. på [mattilsynet.no](http://mattilsynet.no) [Når kan vi si at etylenoksid ikke til stede? | Mattilsynet](#). Se også punkt 2.2.6 Krav til spesifikasjoner for renhet og identitet i [Veileder til forskrift om tilsetningsstoffer \(mattilsynet.no\)](#)

Allergener er også en fare som må vurderes.

## Forebyggende styringstiltak/grunnforutsetninger

Styringstiltak er handlinger og aktiviteter som kan forebygge farer, fjerne eller redusere virkning eller sannsynligheten av farer til et akseptabelt nivå. Mange styringstiltak er generelle og hører inn under grunnforutsetningene. Se FSMS-veilederen pkt. 4.2 og pkt. om grunnforutsetninger over.

Det må for alle vurderte farer være sammenheng mellom de ulike farene og «tilhørende» styringstiltak/ grunnforutsetninger. Dvs. styringstiltakene/grunnforutsetningene må være egnet til å ha styring og kontroll med faren.

### **Risikovurdere de aktuelle farene** (sannsynlighet vs konsekvens).

Risiko = sannsynlighet x konsekvens.

Se FSMS-veilederen Appendix 2 der det vises eksempler på fremgangsmåter for vurdering av risiko, inkludert sannsynlighet og konsekvens.

### **Bestemme kritiske styringspunkt (CCP)**

Å identifisere CCP krever en logisk tilnærming. Et beslutningstre eller andre metoder kan forenkle tilnærmingen, alt etter HACCP-gruppens kunnskap og erfaring. Et CCP er et trinn som er avgjørende for å forebygge eller eliminere en fare for mattryggheten, eller redusere den til et akseptabelt nivå.

Se FSMS-veilederen pkt. 5 og vedlegg Appendix 3A og 3B.

### **Kritiske grenser og overvåking av CCP**

Det må spesifiseres kritiske grenser for hvert styringstiltak som er knyttet til et kritisk styringspunkt.

Kritiske grenser er de ytterste grenseverdiene (høyeste/laveste) som kan aksepteres for å sikre mattryggheten. En kritisk grense skiller det akseptable fra det uakseptable.

Er sammenhengen mellom styringstiltaket og den kritiske grensen korrekt? Er det støttet av dokumenterte bevis (regelverk), publiserte resultater eller andre referanser?

Det er viktig at observasjoner/målinger som gjennomføres på hvert CCP dokumenteres.

Kritiske grenser for CCP har vanligvis en numerisk verdi.

CCP kan også bli overvåket visuelt. Visuelle observasjoner kan være temperatur, tid, pH mv.

Alle typer visuelle observasjoner må være overvåket og vise at kritiske styringspunkter er under styring.

Registreringer skal være så detaljerte at den viser når overvåking skjer, av hvem og resultatet av overvåkingen. Overvåkingen skal sikre at styring blir gjennomført korrekt og at de kritiske grensene blir overholdt til enhver tid.

Se FSMS-veilederen pkt. 6 og 7.

### **Korrigerende tiltak**

Korrigerende tiltak (strakstiltak) for hvert enkelt CCP skal være planlagt/bestemt på forhånd og dokumenteres.

Korrigerende tiltak iverksettes når overvåkingen viser at det er avvik fra den fastsatte kritiske grensen og skal hindre at helseskadelige produkter kommer ut til forbrukere.

Se FSMS-veilederen pkt. 8

## **Verifisering og (validering)**

Validering bestyr at virksomheten må innhente tilstrekkelig bevis for å vise at konklusjonene av HACCP-planen er egnet for å produsere trygge næringsmidler. Validering kan omfatte gjennomgang av fareanalyser, kritiske grenser, samt mikrobiologiske analyser.

Verifisering er rutiner som er etablert for å vurdere om systemet fungerer tilfredsstillende. Verifisering skal skje tilstrekkelig hyppig til å kunne bekrefte at styringssystem fungerer effektivt.

Se FSMS-veilederen pkt. 9.

## **Dokumentasjon og registrering.**

Krav til dokumentasjon varierer etter størrelse og kompleksitet av prosessene.

Registreringer for HACCP skal bla. være basert på hva som er nødvendig for å sikre mattrygghet.

For større virksomheter der det er krav om «full» HACCP er det krav om minimum dokumentasjon;

- Fareanalysene og konklusjonene av disse
- Registreringer som viser overvåking av CCPer
- Fremgangsmåter for verifisering
- Håndtering av avvikende produkter/prosesser.

Se FSMS-veilederen pkt. 10

## **Grunnforutsetninger som kan være aktuelt å følge opp - inndelt i virksomhetstyper**

Vi forutsetter at grunnforutsetningene er på plass. Vi erfarer likevel at noen virksomheter kan forbedre en del rutiner. I tillegg er Mattilsynet forpliktet til å følge opp etterlevelse av enkelte punkter i EU- regelverket.

### **Alle virksomheter – skal følges opp**

- Verifisering av bruk av godkjenningssmerke. Det skal verifiseres at kravene i forordning (EF) nr. 853/2004 vedrørende anvendelse av identifikasjonsmerker, er oppfylt i alle virksomheter som er godkjent i samsvar med nevnte forordning. [Krav til sporbarhet og krav om identifikasjons- og stempelmerking av animalsk mat | Mattilsynet](#)

### **Slakteri**

- Rutiner for å oppfylle kravene til hygienisk slaktning. Se ev. bransjeretningslinja anerkjent av Mattilsynet, vedlegg 1 og 2, [2016-08-16-hygienisk-ravarekvalitet-revidert.pdf \(animalia.no\)](#).
- Beredskap/rutiner ved bortfall av vann, kokepåbud. Hvordan håndteres og sikres dette?
- Rutiner for opplæring i slaktehygiene og arbeidsrutiner.
- Rutine for to-knivsmetode.
- Rutine for bruk av sterilisator.
- Rutine for «bagging».
- Rutine for uttak av mage/tarm.
- Rutine for å fange opp forurensning ved sluttkontrollen.
- Rutine for kjernetemperatur i slakt før forsendelse, nedkjøling under kontrollerte forhold, overvåking av temperaturer ved kjøling og frys, evt. varsling ved avvik, tiltak ved avvik.

## Kjøttforedling, inkl. nedskjæring, kvernet- og tilberedt kjøtt

- Krav til råvarer som skal brukes til kvernet kjøtt.  
Det er forskjell på råvarer som kan benyttes i kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt (Avskjær som ikke stammer fra hele muskler og intercostalmuskulaturen kan ikke brukes i kvernet kjøtt. Dette inngår ofte i vanlige kjøttsorteringer)  
Tilberedt kjøtt skal varmebehandles før bruk. Det er krav om merking av sluttprodukt.
- Beredskap/rutiner ved bortfall av vann, kokepåbud. Hvordan håndteres og sikres dette?
- Når samhandlet/importerte kjøtttråvarer blir brukt, kan ikke virkighetene redusere sin prøvetakingsfrekvens for salmonella, jf. 2073/2005 kap. 3.  
[Håndtering av Salmonella i storfe- og svinekjøtt fra EU/EØS \(samhandlet\)](#)
- For varer som utelukkende er basert på norske kjøtttråvarer, kan virkighetene redusere prøvfrekvensen for Salmonella på bakgrunn av Salmonellastatusen i Norge, jfr. avtale med bransjen.
- Virkighetene bør ha rutiner for å etterspørre salmonellagarantien (hjemmel forordning 1688/2005) for hvert vareparti fra importør.
- Rutiner for å forhindre rekontaminering.
- Ved spekepølseproduksjon; Rutiner som sikrer at fermenteringsprosessen går som den skal, kontroll av pH og luftfuktighet under fermentering, samt rutiner for kontroll av vannaktivitet i sluttprodukt (Aw- måling eller ved veiing før og etter modning/tørking)

## Meieri

- Mattilsynet skal verifisere den kontrollen som gjennomføres av kimtall, celletall og antibiotika i rå melk (kontrolleres i alle virksomheter).
- Antibiotikakontroll (snaptest) ved mottak av melk: vi vurderer prøveuttak og ser på rutine for gjennomføring av analysen. Blir evt. positive resultater verifisert?
- Rutiner for kalibrering av utstyr for snaptest. Deltagelse i ringtester.
- Rutine som sikrer overholdelse av særskilte temperaturkrav til melk ved mottak.
- Rutiner og kontroll av pasteurisering/varmebehandling av melk.
  - Er det mulig å forurene produktene etter varmebehandlingen?
- Rutiner for å varsle Mattilsynet dersom melken ikke overholder kriteriene for rå kumelk.
- Rutiner som sørger for at kimtallet i rå kumelk og behandlet kumelk som benyttes til å tilberede melkeprodukter, ikke overskrides.
- Beredskap/rutiner ved bortfall av vann, kokepåbud. Hvordan håndteres og sikres dette?
- Rutiner som viser hvordan dere underretter Mattilsynet dersom melken ikke overholder kriteriene for rå kumelk.
  - Kimtall og antibiotika.
  - Funn av antibiotika skal meldes umiddelbart.
  - Rutiner som følges ved påvisning av antibiotika.

## Kravpunkt 2 - Mikrobiologi prøving mot kriteriene

Regelverk; Forordning 2073/2005 Art 4 Prøving mot kriteriene

Næringsmiddelvirksomheter skal, når det er hensiktsmessig, oppfylle mikrobiologiske kriterier for næringsmidler. Det skal gjennomføres prøving mot de mikrobiologiske kriteriene (forordning 2073/2005) for å validere og verifisere at styringstiltakene er tilstrekkelige og fungerer som planlagt. (Se forordning 852/2004 art. 4 pkt. 3 a)

Virksomhetens prøvetakingsplan skal være i samsvar med fareanalysen, aktuelle krav i 2073/2005 vedlegg I og II og evt. bransjeretningslinjer. Det skal være fastsatt egnet prøvetakingsfrekvens og dokumenteres at det tas ut prøver i henhold til kravene i forordning 2073/2005 vedlegg I og II.

Se på hvilke prøver som tas ut, antall prøver, hvor og når, analyseparametre, analysemetode (er den i henhold til referansemetode evt. validert), oppfølging ved avvik (se forordning 2073/2005 art. 7).

- Frekvens for prøvetaking i ferskt kjøtt, kvernet kjøtt, tilberedt og MUK er fastsatt i forordning 2073/2005 vedlegg I kap. 3.
- For næringsmidler der prøvetakingsfrekvens ikke er fastsatt i forordning 2073/2005 skal frekvensens begrunnes. Tas det ved fastsettelse av frekvens hensyn til fareanalysen, produksjonsmengde og grunnforutsetninger?
- Frekvensen for prøvetaking må ikke være lavere enn at prøvingen er egnet til å verifisere at systemet fungerer hensiktsmessig og effektivt (jf. forordning 2073/2005 art. 4 nr. 2).
- Rutiner for rulling av prøvetakingsplan skal være slik at de ulike produktene og produktgruppene blir gjenstand for prøvetaking over en gitt tidsperiode.
- Hvilken oppfølging gjøres ved avvik på analyseresultater?
- Vurderer trendanalyser, utviklingstrekk. Se forordning 2073/2005 art. 9.

### Listeria monocytogenes (Listeria m)

- Hvilken næringsmiddelkategori er fastsatt for produktet, forordning 2073/2005 vedlegg I, kap. 1, kategori 1.2 eller 1.3? Vurder om produktet er spiseferdig og om Listeria m. kan/ikke kan vokse mv.
- Se vedlegg I, fotnote 8 for å finne de næringsmidlene som automatisk faller inn under kategorien der Listeria m. ikke kan vokse.
- Se vedlegg I, fotnote 4 for unntak: prøving mot Listeria m. kreves ikke under normale omstendigheter for spiseferdige næringsmidler nevnt i fotnote 4.
- Produkter som faller inn under kategori 1.3 (Listeria m. kan ikke vokse), men som **ikke** er nevnt i fotnote 4, må likevel prøvetas for Listeria m. Prøver skal tas for å verifisere at produktet ikke inneholder Listeria m. over grenseverdi. Eksempelvis: Spekepølse og faste oster.

### Salmonella

- For næringsmidler som faller inn under forordning 2073/2005, vedlegg I, kap. 1, kategori 1.8 kjøttprodukter som er beregnet på å spises rå, og der fremstillingsprosessen eller produktets sammensetning ikke fjerner salmonella risikoen, skal det tas salmonella prøver. Dette gjelder f.eks. ved produksjon av spekepølse. Produksjon av spekepølse fjerner ikke risiko for overlevelse av salmonella og det må derfor tas prøver for salmonella. Se faktaartikkel [Salmonella i kjøtt: mørning, speking og salting | Mattilsynet](#).

### Slakterier

- Slakterier må ta ut prøver mht. salmonella for hest og småfe da disse ikke er en del av OK-programmet. (forordning 2073/2005 Vedlegg I, kap. 2) se [Notat \(mattilsynet.no\)](#)
- I fjørfeslakterier skal det foreligge negativ salmonellaprøve uttatt på levende fjørfe før slakting. Husk krav vedrørende campylobacter i fjørfe, se utfyllende informasjon. [Veileder om prosesshygienekriterium Campylobacter spp. \(mattilsynet.no\)](#).

## Kravpunkt 3 - Mikrobiologi – miljø

Regelverk; Forordning 2073/2005 Art 5 Særlige regler for prøving og prøvetaking.

Når det er nødvendig, skal virksomheten ta prøver av foredlingsområder og utstyr for å sikre at kriteriene oppfylles. Spesielt fokus er det på *Listeria monocytogenes*.

ESA har presisert at miljøprøvene skal tas under produksjonen og ikke etter utført renhold. Prøver skal tas fra områder hvor næringsmidlene kan bli utsatt for direkte/indirekte forurensing. Dvs. prøvene skal tas av prosessutstyr og linjer som er i kontakt med næringsmidlene, samt områder og utstyr som er i området rundt.

- Hvilke miljøprøver tas, antall, når, hvor og hvordan blir prøvetakingen utført. Hvordan blir avvik fulgt opp?

## Kravpunkt 4 – Tilbaketrekking av næringsmidler og varsling

Regelverk; Forordning 178/2002 Art 19 Ansvar for næringsmidler

Når virksomheten anser/har grunn til å tro at et næringsmiddel ikke er trygt skal driftsansvarlig for foretaket umiddelbart tilbaketrekke næringsmiddelet og varsle Mattilsynet.

Om produktet har nådd forbruker skal driftsansvarlig gi forbruker effektiv og nøyaktig kunnskap om årsaken til at produktet tilbaketrekkes og trekke tilbake produktene når andre tiltak ikke er tilstrekkelige for å oppnå høyt nivå av helsevern.

- 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 5 – Merking, sporbarhet og identifikasjon

Regelverk; Forordning 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 til. Opplysningene skal være gode nok til å identifisere virksomheten, eks. er organisasjonsnummer er entydig identifikasjon.



Leverer virksomheter (restauranter, butikker) varer til privatpersoner, må de ikke dokumentere hvem dette er.

- Hvilke system har virksomheten for å sikre et ledd fram og et tilbake?

Veileder om sporbarhet for næringsmidler; [Veileder om sporbarhet for næringsmidler \(mattilsynet.no\)](#)

**For virksomheter som produserer animalske næringsmidler** kommer det i tillegg utvidede krav til sporbarhet i forordning 931/2011. Se art. 3 Krav til sporbarhet. Se veilederen pkt. 5.1.

Dokumentasjonen som følger animalske varer, skal ha en henvisning som identifiserer partiet eller forsendelsen. Det skal være en forbindelse mellom henvisningen og de fysiske varene, som ikke kan misforstås eller forveksles. Virksomheter skal kunne dokumentere hvordan henvisningen er laget og dens sammenheng med varen. Det må kunne vises/dokumenteres kobling mellom frakt-dokumentene og varene.