

Tilsyn med lokalmatvirksomheter som produserer melkeprodukter

Sluttrappport etter nasjonalt tilsynsfokus i 2018

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Mattilsynet



Bilder fra Norsk Gardsosts utstilling under Oste-VM 2018, i Bergen 2.- 3. november

Innholdsfortegnelse

1	Sammendrag.....	3
2	Bakgrunn og mål	3
3	Organisering.....	3
4	Dette har vi kontrollert	4
4.1	Styring med produksjonen - internkontroll	4
4.2	Kvalitet på rå melk.....	5
4.3	Prøvetaking	5
4.4	Lokaler, reinhold og personlig hygiene	6
4.5	Vannforsyning	6
4.6	Merking	6
5	Om godkjenning og registrering.....	7
6	Gjennomføring og resultater	7
6.1	Gjennomføring	7
6.2	Resultater.....	8
7	Vurdering av resultatene	10
7.1	Produksjon av trygg mat.....	10
7.2	Prøvetaking	11
7.3	Lokaler, reinhold og personlig hygiene	11
7.4	Vannforsyning	12
7.5	Merking	12
8	Konklusjon.....	13
9	Vedlegg.....	14
9.1	Aktuelt regelverk	14
9.2	Informasjon til bransjen og forbrukere	14
9.3	Virksomheter som har hatt tilsyn	15

1 Sammendrag

I 2018 har Mattilsynet gjennomført tilsyn med lokalmatprodusenter som produserer ost og andre melkeprodukter. Ved 141 produksjonssteder vurderte inspektørene rutinene for å sikre trygge produkter. Tilsynet ble gjennomført i perioden mai til oktober.

67 % av virksomhetene fikk ingen, eller kun mindre merknader etter tilsynet. Mattilsynet vurderer at status i bransjen er god. Næringen deler informasjon og kunnskap, ved blant annet å arrangere ystekurs, bedriftsbesøk i inn og utland, og har etablert bransjeretningslinje. Dette gir god kompetanse som sikrer produksjon av tryggere produkter.

Likevel viser resultatene etter tilsynet at det fortsatt er behov for videre arbeid på flere områder. Dette gjelder særlig internkontroll, prøvetaking og merking. 20 % må forbedre internkontrollen ved å gjennomføre fareanalyse, eller ved å dokumentere styring med farer. Mange virksomheter (34 %), må bli bedre på å vurdere og gjennomføre prøvetaking av produkter og miljø. 15 virksomheter må endre merkingen av produktene. I en virksomhet var det fare for utrygge produkter, og denne ble stengt.

De som hadde mangler må gjennomføre tiltak for å etterleve regelverket.

2 Bakgrunn og mål

Det er stort politisk fokus på å fremme norsk lokalmat. Forbrukerne etterspør slike produkter og salget er økende. Norge har nylig arrangert Oste-VM, og flere norske oster ble vurdert til å være blant verdens beste.

Produksjon og håndtering må foregå under egna forhold for at produktene skal bli trygge. Enkelte melkeprodukter kan gi sykdom hos sårbare grupper som barn, gravide, skrøpelige eldre og personer med nedsatt immunforsvar. Eksempler på dette er produkter av upasteurisert melk og myke oster. Derfor advarer vi disse sårbare gruppene mot å spise produkter laget av upasteurisert melk. Gravide, skrøpelige eldre og personer med nedsatt immunforsvar, bør heller ikke spise myke oster.

I 2008 gjennomførte Mattilsynet et koordinert tilsyn med 157 små melkevirksomheter og utarbeidet i forbindelse med dette en retningslinje for tilsyn. I 2018 er denne retningslinja revidert og vi har på nytt hatt et koordinert tilsyn med slike virksomheter.

Målet med tilsynet var å undersøke om virksomhetene følger regelverket, og om lokalmatprodusentene ivaretar sitt ansvar for at forbrukerne får trygge melkeprodukter.

3 Organisering

Mattilsynets Region Øst har nasjonalt ansvar for koordinering av tilsyn med lokalmat, og har ledet det nasjonale tilsynsfokuset. Arbeidsgruppa har bestått av May Britt Dahle, Aud Drotningvik, Hilde K. Frølich og Åse Østeraas fra region Øst, Berit Lorås fra region Midt og Margrethe H. Røed fra hovedkontoret.

Som grunnlag for enhetlig tilsyn har vi revidert gjeldende tilsynsretningslinje, utarbeidet felles tilsynsmateriell og gjennomført opplæring for inspektørene.

4 Dette har vi kontrollert

Mattilsynet har vektlagt følgende kravpunkter:

- Styring med produksjonen – internkontroll (fareanalyse og kritiske styringspunkter, håndtering og lagring)
- Kvalitet på rå melk (råvarer og ingredienser)
- Prøvetaking
- Lokaler, reinhold og personlig hygiene (lokaler – allmenne krav, reinhold av lokaler, reinhold av utstyr, personlig hygiene)
- Vannforsyning
- Merking (merking generelt, merking av upasteurisert)

4.1 Styring med produksjonen - internkontroll

Kravpunkt i diagram 4: fareanalyse/kritiske styringspunkter, håndtering og lagring

Internkontrollen skal vise at virksomhetene har kontroll med grunnforutsetningene for produksjon og styring med farene som kan oppstå. Eksempel på grunnforutsetninger er egne lokaler og utstyr, godt renhold og trygg vannforsyning. Farer kan være mikrobiologiske, kjemiske eller fysiske forhold, som kan gi helseskadelig mat hvis det ikke blir iverksatt tiltak. Det er nødvendig å ha et bevisst forhold til risiko, for å kunne ha fokus på de trinnene i prosessen som betyr mest for trygg mat. Dette betyr å iverksette forebyggende tiltak for å redusere sannsynligheten for at faren skal oppstå, tiltak for å oppdage faren, og tiltak for å redusere konsekvensen av faren.

Viktige forhold å ha kompetanse om, og styring med i produksjonen er:

- God mikrobiologisk kvalitet på rå melk. Lavt innhold av sykdomsfremkallende mikroorganismer, særlig ved upasteurisert produksjon.
- Rask syring. Rett valg av syrekultur i forhold til ystetemperatur, og hvilken pH produktet skal ha på de ulike stegene i prosessen.
- Pasteurisering, kontroll med temperatur og tid under varmebehandling.
- Grad av inaktivering av sykdomsfremkallende mikroorganismer gjennom ysting og modning.
- Forebyggende tiltak for å hindre rekontaminering fra produksjonsmiljøet og ved håndtering.

Sykdomsfremkallende *E. coli*, *Listeria monocytogenes* og *Stafylokkus aureus* er de mest aktuelle mikrobiologiske farene (spesielt ved upasteurisert produksjon), og det er viktig med kunnskap om forekomst og vekstvilkår for disse.

Noen små melkevirksomheter baserer seg på tradisjonskunnskap. Dette er kunnskap og framgangsmåter overført mellom generasjoner. Dette er verdifullt, men setter samtidig krav til at den enkelte aktør oppdaterer sin kompetanse i tråd med utviklingen på fagområdet, og nye problemstillinger som kan ha betydning for mattryggheten.

Omfang og behov for skriftlige rutiner vil variere med størrelse og organisering av virksomheten, og regelverket åpner for fleksibilitet. Kravene til skriftlig internkontroll vil vanligvis være innfridd ved å føre produksjonsprotokoll, og ved å tilpasse «Nasjonale retningslinjer for småskala mjølkeforedling», utgitt av Norsk Gardsost, til egen drift.

4.2 Kvalitet på rå melk

Kravpunkt i diagram 4: råvarer og ingredienser

God kvalitet på melka er grunnleggende for å få et trygt produkt, og ved upasteurisert produksjon er dette ekstra viktig. Rå melk til produksjon skal komme fra friske og reine dyr med god dyre- og jurhelse. Produsenten må ha kontroll med medisinbruk og tilbakeholdelsestid for melka.

God hygiene ved melking gjennom reine jur, reint melkingsutstyr og melkeområde, og reine hender er eksempler på forutsetninger som gir god melkekvalitet. Ved melking skal det være tilgang til reint vann.

Det er krav til analyse av kimtall i rå melk. For kumelk er det i tillegg krav til analyse av somatiske celletall. Høyt kimtall er en indikasjon på mangelfull hygiene under melking, mens høyt celletall indikerer jurbetennelse (mastitt). Begge viser om det er forringet kvalitet på melka. Produsenter som kjøper rå melk fra annen melkeprodusent eller meieri, må ha dokumentasjon på kvaliteten for å vurdere om melka er god nok for den aktuelle produksjonen.

Rå melk til upasteurisert produksjon bør være så fersk som mulig. Produsenten bør helst bruke den rett etter melking. Hvis melka ikke går direkte til produksjon, må den kjøles raskt ned og holdes kald.

4.3 Prøvetaking

Kravpunkt i diagram 4: prøvetaking.

For å vise at målet om trygge produkter oppnås, skal virksomheten ha styring med aktiviteten, og ha kontrollpunkter for å vise at produksjonen fungerer. Virksomheten skal iverksette tiltak for å oppdage farene. Regelverket stiller krav til prøvetaking av råvarer, produkter, miljø og vann avhengig av hvor stor produksjonen er, og typer produkter virksomheten har. Omfanget avhenger av hvilken sannsynlighet det er for forekomst av smittestoffet, og hvilke konsekvenser overskridelser av grenseverdien kan ha for befolkningen. For å få et bilde av om driften er på rett kurs, er det nødvendig å se på resultatene over en periode.

I mindre virksomheter blir det produsert små mengder av ett eller flere produkter. Prøvetakingen bør være målretta for å avdekke eventuell forurensing som kan gjøre et produkt utrygt, og samtidig utnytte prøvetakingsressursene best mulig. Aktuelt spørsmål ved utarbeiding av prøvetakingsplan kan være i hvilket produkt, og hvor i produksjonsprosessen, det er størst sannsynlighet for funn av en bestemt mikroorganisme.

En prøvetakingsplan bør ikke være statisk. Dersom en får gode prøveresultater for samme produksjon over tid, kan det være grunnlag for å redusere prøvetakingen. Og motsatt, ved ny eller endret produksjon, kan det være behov for å dokumentere prosessen ved å øke prøvetakingen. Dette kan gjelde både antall parallelle prøver i hvert prøveuttak, og antall prøveuttak i løpet av året.

Det gir god oversikt å inkludere all prøvetaking av rå melk, produkter, miljø og vann i en plan. Gjennomføring av prøvetaking bør ses i sammenheng med hele internkontrollen i virksomheten, for eksempel hvor god styring det er med dyrehelse, rå melk, reinhold, soner og produksjonsprosesser.

4.4 Lokaler, reinhold og personlig hygiene

Kravpunkt i diagram 4: lokaler – allmenne krav, reinhold av lokaler, reinhold av utstyr, personlig hygiene.

Alle som håndterer mat skal ha rutiner for reinhold, vedlikehold og personlig hygiene. Lokalenes størrelse og utforming skal være tilpasset omfanget av produksjonen.

Noen setre og andre sesongvirksomheter har enkle lokaler. Det er da spesielt viktig å vektlegge rutiner som sørger for å ivareta god hygiene, og å vurdere om type produkt og mengde er tilpasset de forutsetningene som ligger til grunn.

4.5 Vannforsyning

Kravpunkt i diagram 4: vannforsyning.

Vann til næringsmiddelproduksjon skal oppfylle kvalitetskravene i drikkevannsforskriften, og ha et tilstrekkelig antall hygieniske barrierer. Det skal være nok kaldt og varmt vann til produksjon, personlig hygiene og rengjøring av lokaler og utstyr.

I små virksomheter med lite omfang (setre) kan enklere løsninger for å sikre trygt vann aksepteres. Koking av vannet eller tilkjøring av drikkevann på tank er eksempler på slike løsninger.

4.6 Merking

Kravpunkt i diagram 4: merking generelt, merking av upasteurisert.

Merkeregelverket har mange krav. Spesielt aktuelt for melkeprodukter er:

- Generelle merkekrav til innpakket mat for selvbetjening er: **Matvarens betegnelse ingrediensliste** der **allergen** er uthevet, **nettoinnhold, holdbarhetsdato (best før eller siste forbruksdag), oppbevaringsanvisning, næringsdeklarasjon** og **navn/adresse** til produsent.
 - **Ingrediensliste kan utelates** for ost, smør, syrnet melk og syrnet fløte som ikke er tilsatt andre ingredienser enn melkeprodukter, næringsmiddelensymer, mikroorganismekulturer eller salt (NaCl). Unntaket for ingrediensliste gjelder ikke dersom det blir brukt kalsiumklorid (CaCl₂) ettersom det er et tilsetningsstoff.
 - Det er gitt **unntak fra merking med næringsdeklarasjon** dersom produksjonen har preg av håndverk, er av mindre omfang og produktet blir solgt direkte til sluttforbruker eller lokal detaljist. Det er ikke unntak for næringsdeklarasjon dersom produktet blir solgt gjennom grossist.
- Produkter av upasteurisert melk og som ikke har fått en varmebehandling tilsvarende pasteurisering, skal merkes med ordene «**Framstilt av rå melk**» eller «**Framstilt av upasteurisert melk**».

Opplysningen er av betydning for at forbrukere, særlig sårbare grupper, skal kunne ta informerte valg for å ivareta helsemessig risiko. Ved servering eller salg over disk, har forbrukerne også krav på å få vite om produktene er pasteurisert eller ikke. Det er opp til virksomhetene å finne gode og praktiske løsninger på hvordan forbrukerne får denne opplysningen. Den kan for eksempel gis i menyen, på oppslag eller muntlig.

- Ved **ompakking av varer** fra andre produsenter kan det være nødvendig å angi hvem som har produsert produktet. Dette for at forbruker ikke oppfatter det som et egenprodusert produkt.

5 Om godkjenning og registrering

Lokalmatprodusentene som er omfattet av denne rapporten skal enten være godkjente eller registrerte hos Mattilsynet. De godkjente virksomhetene kan fritt selge produktene i alle salgskanaler i Norge og EU. De registrerte virksomhetene kan selge direkte til forbruker, og begrensa mengder til butikker og storhusholdning i sitt lokalområde. Når det er direkte kontakt mellom selger og kjøper, kan salget foregå i hele Norge, for eksempel på messer og markeder. Vi veileder mer om dette på «mattilsynet.no/lokalmat».

6 Gjennomføring og resultater

6.1 Gjennomføring

Vi førte tilsyn med 141 produksjonssteder for melkeprodukter, i perioden mai til oktober 2018. Av disse er 49 godkjente og 92 registrerte for lokal omsetning. Under tilsynet ble trygg mat vektlagt.

Målsetningen var å gjennomføre tilsyn med de fleste små og mellomstore virksomhetene. Avdelingskontorene gjorde et utplukk basert på en risikovurdering, samt ressursbruk, og en del av de minste virksomhetene ble utelatt.

I forkant av tilsynet ble det sendt ut brev til virksomhetene. Der ga vi informasjon om at det var planlagt et nasjonalt tilsynsfokus, hva som kom til å bli kontrollert ved tilsynet, og veiledet om kravene til merking.

Det ble ført tilsyn i alle Mattilsynets fem regioner.

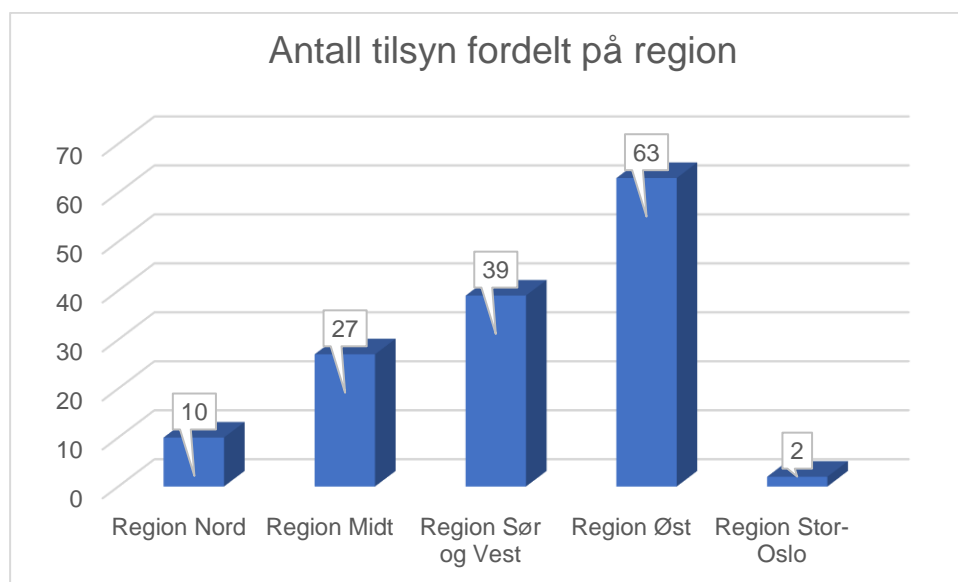


Diagram 1- Antall tilsyn i hver region

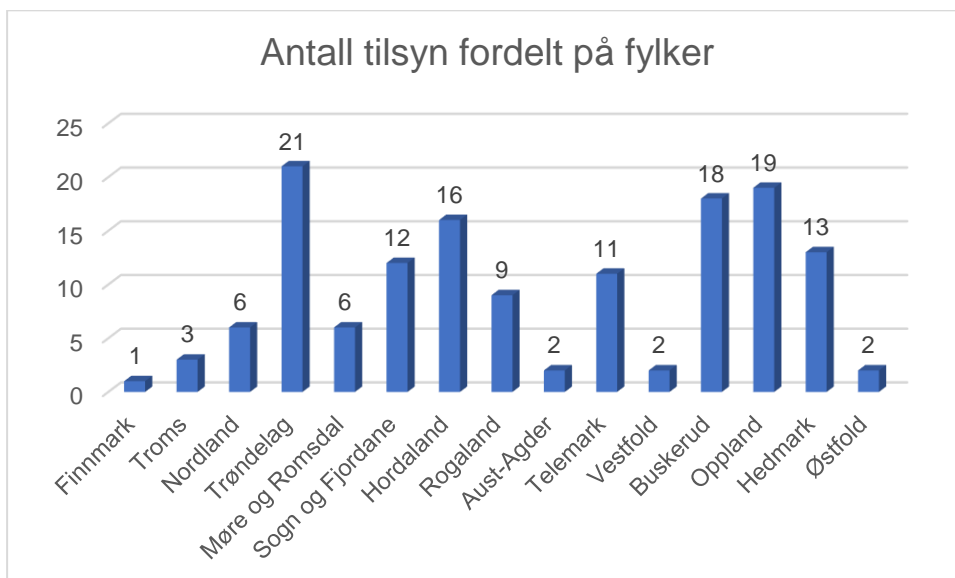


Diagram 2 – Antall tilsyn i hvert fylke

6.2 Resultater

Det er stor variasjon i type produkter og produksjonsmengde i de ulike virksomhetene, fra et meieri med mange typer ost, til en seter med kun rømmeproduksjon. De fleste virksomhetene bruker melk fra egen besetning, noen supplerer med innkjøpt melk fra andre melkebesetninger og noen få kjøper inn all melk som brukes i produksjonen.

Tilsynet viste at mange virksomheter har gode rutiner som ivaretar produksjon av trygge produkter. Ved 56 produksjonssteder ble det ikke registrert avvik fra regelverket for de kontrollerte kravpunktene. Ved 39 steder ble det registrert mindre mangler som ble fulgt opp med påpeking av plikt eller veiledning. Ved 45 steder ble det registrert ett eller flere regelverksbrudd som førte til varsel om vedtak. I en virksomhet var det umiddelbar fare for utrygge produkter, og denne ble stengt.

Når vi oppdager brudd på bestemmelsene, vurderer vi om det er nødvendig å bruke virkemidler. Påpeking av plikt er den mildeste reaksjonsformen på regelbrudd. Mattilsynet kan bruke dette ved bagatellmessige overtredelser av en regel. Veiledning blir oftest brukt når det kun er behov for informasjon om regelverket. Men siden en av Mattilsynets regioner gjennomfører en pilot hvor det blir brukt veiledning istedenfor påpeking av plikt, er disse to virkemidlene slått sammen til oransje kategori i denne rapporten.

Varsel om vedtak er et skriftlig varsel om hva som må rettes for at forholdene skal være i samsvar med regelverket. Virksomheten får anledning til å uttale seg, før Mattilsynet eventuelt fatter vedtak med pålegg om å rette forholdene. I diagram 3 framgår det hvor mange produksjonssteder som fikk varsel om vedtak. Det framgår ikke hvor mange varsel som førte til vedtak, eller om ett sted fikk flere varsel.

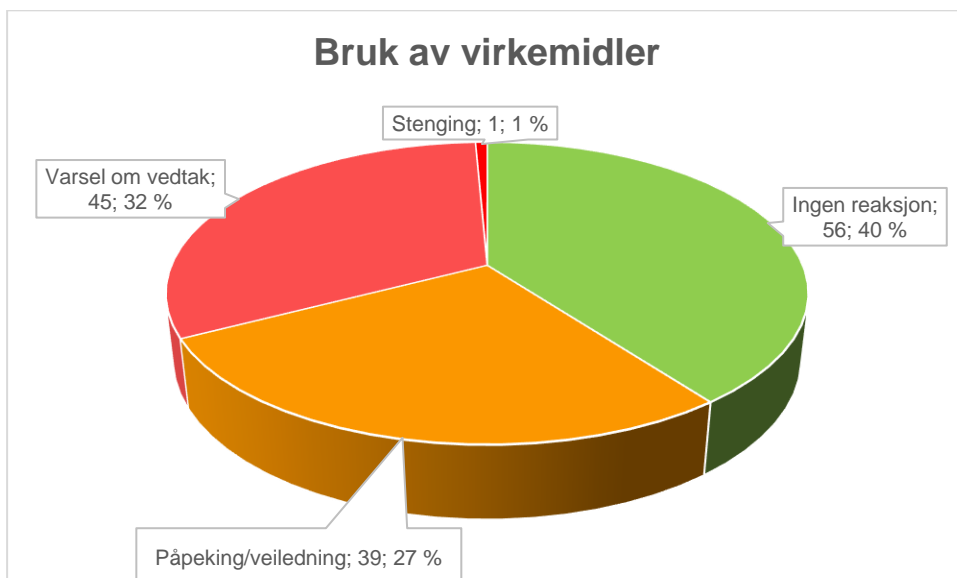


Diagram 3 – Fordeling i antall og prosent. Den strengeste reaksjonen gitt til hver virksomhet.

Oversikten i diagram 4 viser fordelingen av reaksjoner for de ulike kravpunktene. Kravpunktene med flest avvik er prøvetaking, fareanalyse/kritiske styringspunkter og merking. Vurdering av de ulike kravpunktene står i kapittel 7.

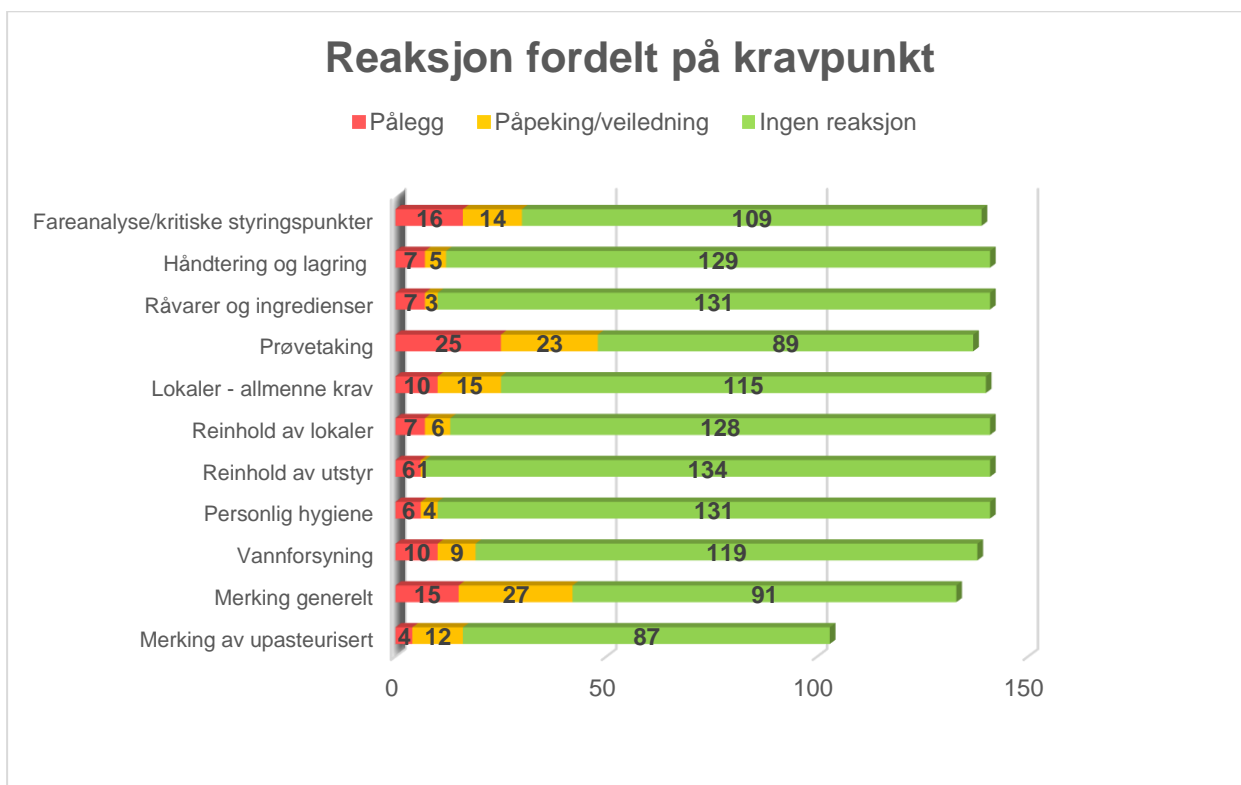


Diagram 4 - Reaksjon fordelt på kravpunkt. Samme virksomhet kan ha fått reaksjon på flere kravpunkter.

7 Vurdering av resultatene

7.1 Produksjon av trygg mat

Kravpunkter: fareanalyse/kritiske styringspunkter, håndtering og lagring, råvarer og ingredienser.

God forståelse for hygiene, og kunnskap om produksjonsprosessen, er viktig for å oppnå trygg mat. Virksomheten skal ha grunnforutsetningene på plass, og gjennom internkontrollen vise at de har styring med farene. God kvalitet på melka er grunnleggende for å få et trygt produkt, og ved upasteurisert produksjon er dette ekstra viktig.

I 107 virksomheter var det god styring med produksjonen, og det ble ikke funnet avvik fra regelverket på disse punktene. 19 virksomheter fikk pålegg knytta til ett eller flere av de tre kravpunktene, mens 15 virksomheter fikk påpeking av plikt eller veiledning på ett eller flere punkt.

Dette fordelte seg slik på de tre kravpunktene, tallene i parentes viser antall virksomheter som fikk varsel om vedtak/påpekt plikt eller veiledning: Fareanalyse/kritiske styringspunkter (16/13), råvarer og ingredienser (6/2), håndtering og lagring (6/4).

Avvikene kan oppsummeres slik:

- Manglende eller mangelfull fareanalyse for de ulike produksjonene.
- Mangelfulle rutiner for å vise at det er styring med produksjonen, eller utilstrekkelig dokumentasjon av rutinene. Det gjaldt spesielt kontroll med syringen i upasteurisert produksjon. Det manglet målinger av pH, eller nødvendig dokumentasjon av den. I noen få tilfeller var det mangelfull dokumentasjon av temperatur ved pasteurisering.
- Noen få produsenter gjennomførte ikke prøvetaking for å dokumentere kvaliteten på rå melk, hverken kimtall eller celletall. En virksomhet benyttet innkjøpt melk som hadde for høye kimtallsverdier.

I de fleste virksomhetene vurderte Mattilsynet at det var tilfredsstillende rutiner for produksjon av trygg mat. Produsentene hadde god kunnskap om produksjonsteknologi, hygiene og aktuelle farer, og de hadde grunnforutsetningene på plass. De hadde kartlagt farene i produksjonen og dokumenterte disse i tilstrekkelig grad. En tilpasset versjon av Norsk Gardsost sin «Nasjonale retningsline for småskala mjølkeforedling», ble ofte brukt sammen med en produksjonslogg/ysteprotokoll.

Virksomhetene hadde stort sett kontroll med kvaliteten på rå melk. Bonden sjekket allmenntilstanden til dyrene, jurhelsen og utseendet på melka. Før produksjon ble smak og lukt vurdert, og mange kvalitetssikret den rå melka ved regelmessig bruk av schalmstest. I tillegg til å benytte deler av melka til egen produksjon, leverte de aller fleste melkeprodusentene melk til større meieri, som gjennomfører prøvetaking av rå melk. Mange hadde ekstra prøvetaking av melka gjennom medlemskap i husdyrkontrollen. Noen kontrollerte også for fekal forurensing (*E. coli*) i rå melk, ved produksjon av upasteurisert produkt. I upasteurisert produksjon skal det være ekstra god kontroll med kvalitet på rå melk.

Virksomhetene som hadde avvik må sikre at aktuelle farer blir vurdert for de ulike produktene, og fastsette hvor i prosessen det er viktig å ha styringstiltak. Kontroll med pH-fall ved syring er et vesentlig tiltak i de fleste små melkevirksomhetene, sammen med tid og temperaturkontroll i pasteurisert produksjon.

7.2 Prøvetaking

Regelverket stiller noen krav til prøvetaking av rå melk, melkeprodukt, miljø og vann, avhengig av den aktiviteten virksomheten har. Prøvetaking av rå melk og vann er kommentert i avsnittene 7.1 og 7.4.

Kravet til prøvetaking av produkt og miljø ga flest avvik under dette tilsynet. Det var i overkant av 1/3 (48) av virksomhetene som ikke tilfredsstilte kravene. Avvikene varierer og kan oppsummeres slik:

- 18 virksomheter tok ingen prøver. De hadde ikke prøvetakingsplan, eller de fulgte ikke planen.
- 30 virksomheter gjennomførte ikke all prøvetaking som regelverket krever. Eksempel på dette er at det kun ble tatt produktprøver for *Listeria monocytogenes*, og ikke miljøprøver.

Det er mange virksomheter som hadde avvik i tilknytning til rutiner for prøvetaking av produkt og miljø. Disse hadde mangelfull kjennskap til mikrobiologisk status for sin produksjon. Det er behov for bedre veiledningsmateriell om målrettet prøvetaking i små melkevirksomheter.

Minst 13 virksomheter ble ansett ikke å være underlagt krav til prøvetaking, fordi de hadde svært lav aktivitet eller produserte produkter med lav risiko, for eksempel brunost.

7.3 Lokaler, reinhold og personlig hygiene.

Regelverket stiller krav til at lokaler skal være egnet til næringsmiddelformål, og tilpasset omfanget og aktiviteten. Dette vil variere med hvilken risiko produktene utgjør, antall produkt og produksjonsmengde, og om det er sesong- eller helårsproduksjon. Her vektla vi muligheter for vask av hender, bruk av reint tøy, reine lokaler og utstyr, skille mellom ureine og reine arbeidsoperasjoner, vedlikehold og skadedyrbekjempelse.

Dette er forhold som stort sett var godt ivaretatt de fleste stedene. 17 virksomheter fikk pålegg knytta til disse kravpunktene, og det ble gitt veiledning eller påpekning av plikt til 14 av virksomhetene.

Avvikene kan oppsummeres slik:

- manglende vedlikehold – gjaldt vesentlig gulv, men også tak, vegger og arbeidsbenker
- dårlig orden og reinhold i lokalene
- ikke tilfredsstillende håndvaskforhold
- dårlig inndeling av reine og ureine soner
- svikt i rutiner for skifte av sko og arbeidsklær i rein sone
- det ble produsert ost i melkerommet på seter

Dette ga grunnlag for pålegg om at virksomhetene måtte få på plass vedlikeholdsplaner, krav til utbedringer av lokaler og utstyr med gitte frister, krav til reinholdsplaner og en bedre tilretteleggelse for praktisk bruk av reine og ureine soner.

7.4 Vannforsyning

Vannforsyning er en vesentlig grunnforutsetning å ha styring med i næringsmiddelvirksomheter. Har virksomheten egen vannkilde, er produsenten en vannverkseier. Råvannskilden og vanntilsigsområdet skal være beskyttet mot forurensning. Vannet skal behandles slik at det får drikkevannskvalitet. Kildebeskyttelsen og behandlingen skal til sammen gi tilstrekkelige hygieniske barrierer. Det er krav til prøvetaking for å dokumentere kvaliteten. Ved enkel produksjon er det mulig å koke vannet dersom kilden er usikker.

Ved 119 virksomheter ble det ikke funnet avvik. I 10 virksomheter ble det gitt pålegg om utbedring, mens 9 virksomheter hadde mindre avvik det ble påpekt eller veiledet om.

De fleste manglene er knyttet til at virksomhetene ikke hadde dokumentasjon for vannkvaliteten:

- Manglende prøvetakingsplan. Fem virksomheter hadde egen vannforsyning og hadde ikke gjennomført prøvetaking av vannkilden de siste årene.
- Etterlevelse og/eller oppdatering av prøvetakingsplanen. Flere manglet uttak av vannprøver, mens noen manglet analyseparametre i henhold til krav i den nye drikkevannsforskrifta som kom i januar 2017.

Noen få virksomheter hadde mangelfull beskyttelse av vannkilden, og en virksomhet hadde fekal forurensning i vannet.

De fleste virksomhetene hadde gode rutiner for å sikre vannkvaliteten og dokumenterte dette godt.

De virksomhetene som hadde avvik har behov for å gå gjennom og avdekke farer ved vannforsyningen sin og sette inn tiltak for å sikre trygt drikkevann. Prøvetakingsplanen skal være basert på farekartleggingen. Antall prøver og parametre blir bestemt ut fra kartleggingen og vannforbruk.

7.5 Merking

Merking generelt

Regelverket angir en konkret liste over hvilke opplysninger som skal merkes på produktene (jf. pkt. 4.6)

En stor del av virksomhetene hadde merkingen i orden, men for 15 virksomheter ble det gitt pålegg om mangelfull obligatorisk merking.

De manglene som gikk igjen var:

- allergenmerking mangelfull
- holdbarhetsmerking ikke oppgitt
- nettovekt ikke oppgitt
- adresse ikke oppgitt
- tilsetningsstoffer ikke merket

Andre ting som ble påpekt eller veiledet om, var bl.a. bruk av ordet «innhold» istedenfor forskriftskravet «ingredienser», riktig rekkefølge av næringsstoffer og riktig benevning på holdbarhetsdato («best før» eller «siste forbruksdag»).

Når det gjelder kontaktinformasjon er hovedregelen at adressen skal oppgis. Som et unntak kan adresse erstattes med telefonnummer og webadresse. En forutsetning er at dette gir tilstrekkelig informasjon til å kunne komme i kontakt med virksomheten.

Samlet sett var merkingen gjennomgående bra, men det er tydelig at det hersker litt usikkerhet om hva og hvordan produkt skal merkes.

Merking av upasteurisert

I regelverket er det spesielle merkekrav til produkter framstilt av rå melk. De skal merkes med «framstilt av rå melk» eller «framstilt av upasteurisert melk». Bakgrunnen for dette er at forbrukerne skal få tilstrekkelige opplysninger til å kunne ta egne valg.

De aller fleste virksomhetene med produkter av upasteurisert melk, hadde opplyst om dette. Opplysningene var gitt enten trykt på etiketten, eller i form av en plakat/merkelapp i forbindelse med servering eller salg direkte til forbruker.

I fire tilfeller ble det funnet mangler på merking som resulterte i pålegg om utbedring. Enten manglet merkingen helt, eller i ett tilfelle ble det opplyst at melka var varmebehandlet, når det motsatte var tilfelle.

En del mindre feil ble registrert. Det dreide seg om ulike formuleringer som «pasteuriseres ikke», «ubehandlet fløte», «ubehandlet skummet melk». I forhold til mindre feil som gjaldt unøyaktig ordlyd, ble det veiledet om regelverket eller fulgt opp med påpeking av plikt.

Dette merkekravet er en vesentlig opplysning for at forbrukerne skal kunne ta et informert valg. For sårbare grupper, som for eksempel gravide, er informasjonen viktig for å ivareta egen helse. Den korrekte ordlyden «framstilt av rå melk» eller «framstilt av upasteurisert melk» blir viktig å bruke, slik at teksten er lett gjenkjennelig.

8 Konklusjon

Mattilsynet vurderer at status i bransjen er god. 67 % av virksomhetene fikk ingen, eller kun mindre merknader etter tilsynet. Vi erfarer at næringen deler informasjon og kunnskap. Dette gir god kompetanse som sikrer produksjon av tryggere produkter. Enkelte melkeprodukter er forbundet med risiko for sårbare grupper. Eksempler på dette er myke oster og produkter av upasteurisert melk.

De som hadde mangler må gjennomføre tiltak for å etterleve regelverket. Noen virksomheter må forbedre internkontrollen ved å gjennomføre fareanalyse, og ved å dokumentere styring med farer. Mange virksomheter må bli bedre på å vurdere og gjennomføre prøvetaking av produkter og miljø. Disse har mangelfull kjennskap til mikrobiologisk status for sin produksjon. I tillegg må noen forbedre merking av produktene. I en virksomhet var det umiddelbar fare for utrygge produkter, og denne ble stengt.

9 Vedlegg

9.1 Aktuelt regelverk

Matloven	Lov 19. des. 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv
Matlovsforskriften	Forskrift 22. desember 2008 nr. 1620 om allmenne prinsipper og krav i næringsmiddelregelverket
Næringsmiddelhygieneforskriften	Forskrift 22. desember 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene jf. forordning (EF) nr. 852/2004 og 2073/2005
Animaliehygieneforskriften	Forskrift 22. desember 2008 nr. 1624 om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse jf. forordning (EF) nr. 853/2004
Internkontrollforskriften	Forskrift 15. desember 1994 nr. 1187 om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen
Matinformasjonsforskriften	Forskrift 28. november 2014 nr. 1497 om matinformasjon til forbrukerne jf. forordning (EF) nr. 1169/2011
Drikkevannsforskriften	Forskrift 4. desember 2001 nr. 1372 om vannforsyning og drikkevann

9.2 Informasjon til bransjen og forbrukere

På mattilsynet.no/lokalmat ligger det informasjon til bransjen, se spesielt [Lokalmat - mjølkeprodukt](#)

På www.matportalen.no ligger informasjon til forbrukere om melk og melkeprodukt, bl.a. kostråd til gravide, eldre og personer med nedsatt immunforsvar.

9.3 Virksomheter som har hatt tilsyn

VIRKSOMHET (fra enhetsregisteret)	REGION	AVDELING
EINAR HOLDEN	Region Midt	Avdeling Gauldal
GRINDAL YSTERI AS		
HANS OLE UV		
INGEBRIGT ENLID JR.		
JOHANNE ENLID		
MARTIN SOLBERG		
OLA BRUHOLT		
ROGOGJERD KNUT O		
STORBEKKØYA MUSEUMSSETER AS		
VOGNILDSETRA INGUNN LØVSLETTEN		
BEATE KIRAN SKANSEN		
FRODE HINDRUM		
MIDTI-SETER		
PERRY FRØYSADAL		
Reins Kloster AS		
Adrianus Franciscus Laan		Avdeling Namdal
GAMMEL ERIK AS		
SKÅNALISETER GÅRDSYSTERI AS		
DERINNGARDEN		Avdeling Nordmøre og Romsdal
EYSTEIN OPDØL		
STEIN BRUBÆK		
STIFTELSEN GAMMELSETRA		
TINGVOLLOST AS		
KJELL PERRY DROTNINGHAUG		
KILNES GÅRD KAROLINE SUNDE STORFLOR	Avdeling Sunnmøre	
MUNKEBY MARIAKLOSTER	Avdeling Sør-Innherred	
ORKLADAL YSTERI DA	Avdeling Trondheim og omland	
IVAR ØVERLI	Region Nord	Avdeling Finnmark
SÆTERSTAD GÅRD AS		Avdeling Helgeland
TOR STABBFORSMO		Avdeling Midtre Hålogaland
AALAN GÅRD KNUT ÅLAND		
DEN SORTE GRYTE		
JOHNSEN SVANHILD PETTERSEN		
Nordtun gård ved Stig Johannessen		Avdeling Troms og Svalbard
BOMSTAD GÅRD ANS		
EVEN STEINLIEN		
Ravra Gårdsprodukter		Region Stor-Oslo
BAMSRUDLÅVEN AS		
MØRK GÅRD	Region Sør og Vest	Avdeling Agder
OSTEVERKSTEDET AS		
TJAMSLAND GÅRD MARTINSEN		Avdeling Bergen og omland
DAG KYRRE LYGRE		
DOLCEVIDDA ISKREMERI AS		
GANGSTØ JOSTEIN		
HAFSLUND JØRN		
Jan Haslemo		

JENS ANDREAS MARKHUS		
JENSEN AUD TORHILD		
KALAND MINI MASKIN		
OSTERIET I SAMNANGER GETZ		
RUNE HERLAND MASKINENTREPRENØR		
RØLDAL GEITOSTYSTERI AS		
TYSSEBOTN LARS		
ØYSTEIN HOLE		
FJELLESTAD EGIL		Avdeling Nordfjord
MATSTOVA AS		
MOR SIGFRID BAKST V/ BJØRG INGEBRIGTSEN		
Arne Jordalen		Avdeling Sunnfjord og Sogn
Elvebakken Gardsysteri		
FRETHEIM HOTEL		
HARALD SKJERDAL		
ODDVAR NESET		
PÅL MIKKEL DALSBOTTEN		
SELSENG JAN OVE		
SOGN JORD- OG HAGEBRUKSSKULE		
UNDERDAL ERNA		
UNDREDAL STØLSYSTERI SA		
HOGGANVIK LANDSBY		Avdeling Sunnhordland og Haugalandet
INGVAR TYSVÆR		
JENS SÆVAREID		
MYRDAL GÅRD VAN SCHAİK		
NORSK ØKOIS Skjæveland		
Tveitakjerring		
BO JENSEN AS		Avdeling Sør-Rogaland, Sirdal og Flekkefjord
HANS VOLL		
OLE MORTEN HØILAND		
STAVANGER YSTERI AS		
VESTGAARD AS		
ANNO MUSEUM AVD KVINNEMUSEET SOLØR ODAL MUS	Region Øst	Avdeling Glåmdal og Østerdal
ARNE LUND		
BRYN GARDSMEIERI		
EGGEN GARDSYSTERI SA		
Romsdalssetra DA		
Tom Charles Lukashaugen		
VALMSNES GÅRD JONAS RUUD-LUND		
Vesterhaugen Gårdsysteri		
AVDEM GARDSYSTERI AS		Avdeling Gudbrandsdal
BJØRG TRØNNES		
HANS BRIMI		
KNUT STÅLE SÆTROM/HAVERDALSSÆTER		
BAKKEN ØVRE GÅRDSMAT AS		Avdeling Mjøsområdet
BENTE PÜNTHER		
Kvarstad gård		
Monssveen gard		

NØSSVOLD GÅRD			
PAULSETH NILS H			
SVEIN RØNNINGEN			
BEITO YSTERI AS		Avdeling Nordre Buskerud, Hadeland og Valdres	
ERIK FODNES			
GG- IS SA v/Gjermund Granum			
GRANUM GJERMUND			
HALVARD ONSTEIN			
HAMARSBØEN GARD			
HANLAGET			
HIMMELSPANNET AS			
IUNGSDALEN DNT AS			
JARLE RUESLÅTTEN PAULSEN			
Kjetil Larsgard			
KÅRE GUNHILDGARD			
LILLESLÅTTEN LARS			
MAGNE ØYNEBRÅTEN			
OLAV HUSO			
OLAV LIE-NILSEN			
OLE-JACOB CHRISTENSEN			
PETTER BRENNHOVD			
REIDAR STENBERG			
SPARSTAD STØL OG NATURDATA			
SØNDROL ANNE LISE			
TRANDOKKEN KJELL			
VALDRESMEIERIET AS			
EIKER GÅRDSYSTERI AS		Avdeling Søndre Buskerud	
LANGEDRAG NATURPARK AS			
RAWSOME AS			
ANIMA MUNDI GEITOSTER FLORIAN NEA		Avdeling Telemark	
BARBRO STORDALEN			
HÅVARDSRUD SETERLIV			
JON T AARBAKK			
LANGESUND OSTEMAKERI AS			
NORDBØ OLAV S			
OLAV HOMMO			
Per Helge Seltveit			
RØYSLAND GARD			
SONDRE AASAN			
STEIN MORTEN HEGLAND			
Tore Karlsen			
HOLT GÅRD			Avdeling Vestfold
SKARRBO GÅRD MARKUS CHRISTAIN KOOT			