

2023 - Fôrvarer – Hovedkontor og produksjonsanlegg – tilsyn med kvalitetskontrollplan for uønskede stoffer, OTP

Nr.	Kravpunkt	Regelverk	Utdyping KP	Utdyping i mal
1	Endring i aktivitet eller produksjonsform	183/2005 art 9.	Har det skjedd vesentlige endringer i aktivitet og/ eller produksjonsform skal Mattilsynet underrettes, jf art. 9 b. Endringen gjøres i Mattilsynets skjematjeneste.	Se veileder om produksjonsformer under skjemaet ny fôrvarevirksomhet på mattilsynet.no: Veiledning om produksjonsformer i skjemaet 'Ny fôrvarevirksomhet' (mattilsynet.no)
2	Styre og kontrollere i henhold til HACCP-analyse	183/2005 art 6 System for fareanalyse og kritiske styringspunktet (HACCP)	Kap II, Art 6 og 7. Virksomheten skal styre og kontrollere i henhold til en gjennomført fareanalyse som oppdateres ved endringer. Analysen og funksjonaliteten skal dokumenteres. De relevante systemkravene i vedlegg 2 vil i stor grad utgjøre grunnforutsetninger i fareanalysen. Anerkjente retningslinjer kan brukes som et hjelpemiddel. Ved nygodkjenning vær oppmerksom på artikkel 13.	Kvalitetskontrollplanen til en fôrprodusent skal basere seg på fareanalysen. Aktuelle spørsmål (se i sammenheng med punktet om kontrollplan): <ul style="list-style-type: none"> • Hvilke farer har dere identifisert med tanke på uønskede stoffer? • Hvilke vurderinger har dere gjort av de forskjellige fôrvarene med tanke på hvilke uønskede stoffer som kan forekomme? Har dere f.eks vurdert pesticider, tungmetaller, mm? • Har dere vurdert faren for kontaminasjon med uønskede stoffer. • Har dere innhentet dokumentasjon fra leverandøren for at stoffene er i overensstemmelse med grenseverdier, og er slik dokumentasjon vurdert som tilfredsstillende? Tas det prøver for verifisering? • Hvis det ikke foreligger tilfredsstillende dokumentasjon, er disse produktene og stoffene omfattet av kontrollplanen?

3	Krav til kvalitetskontroll	183/2005, art 5	<p>Art 5 pkt 2 henviser til forordningens vedlegg II om krav til kvalitetskontroll. Det omfatter kvalifikasjoner, krav til laboratorium utarbeidelse av kontrollplan. Planen bør baseres på resultater av fareanalysen med vekt på kontroll av uønskede stoffer og tilsetningsstoffer. Planen bør også omfatte analyser (dokumentasjon) av deklarererte verdier (merking) i fôrvaren som omsettes. Kvalitetskontroll bør fremgå som grunnforutsetninger i internkontrollen.</p>	<p>Kvalitetskontrollplanen skal beskrive:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hvilke prøver som skal tas og hvor ofte, • hva prøvene skal analyseres for, • hvilke fôrvarer tas det prøve av (fôrmidler, premiks, tilsetningsstoff og ferdig fôrblanding) • hvilke analysemetoder som skal benyttes, • hvilke laboratorier som brukes, • hvordan analyseresultatene vurderes og • hva som skal gjøres dersom analyseresultatet ikke samsvarer med krav i regelverket eller i interne kravspesifikasjoner. <p>Hvilke stoffer som må inkluderes i kontrollplanen er avhengig av type råvare og ferdigfôr. Se veiledningsdokumentet: kvalitetskontrollplan i fôrvirksomheter (mattilsynet.no).</p> <p>Verifikasjonsinspeksjoner etter revisjon på hovedkontornivå:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tar fabrikken prøver i henhold til overordnet plan eller tilpasset plan for fabrikken? • Se på eksempler på prøveresultat og hvordan de følger opp prøvesvar. <p>For kornmottak med direktefyrte tørke: Se spesielt på om kontrollplanen inneholder: dioksiner og PHA.</p>
---	----------------------------	-----------------	--	---