

## Tilsyn, spiseferdig sjømat 2016 - kravpunktmal

Sted:	_____	Dato:	_____
Inspektør:	_____	Avdeling:	_____
Navn på virksomhet:	_____	Org. nr/pers.nr:	_____
Representant fra virksomhet:	_____	Telefonnummer:	_____

Hovedinntrykk:

<b>Del I Obligatoriske kravpunkter</b>			
<b>Kravpunkt 1</b>	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<b>Renhold og orden</b>  852/2004 vedl II, kap I Allmenne krav til lokaler som brukes til næringsmidler (unntatt dem som er angitt i kapittel III)	<b>Pkt. 1:</b> Lokaler der det finnes næringsmidler skal holdes rene og ha tilfredsstillende orden slik at det er mulig å beskytte mot ansamling av skitt og holde en god næringsmiddelhygiene. Det innebærer rengjøring og/eller desinfisering.  Lokaler inkluderer arealer ute og inne.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tilfredsstillende renhold og desinfeksjon</li><li>• Rutiner for rengjøring av lokaler og utstyr</li><li>• Virksomhetens renholdskontroll</li><li>• Håndtering av avvik</li><li>• Orden i og utenfor produksjonslokaler</li></ul>	
<b>Kravpunkt 2</b>	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon

<p><b>Personlig hygiene</b></p> <p>852/2004 vedl II, kap VIII Personlig hygiene</p>	<p>1. Alle personer som arbeider på steder der næringsmidler håndteres, skal tilstrebe en høy grad av personlig renslighet og bruke klær som er hensiktsmessige og rene, og når det er nødvendig, bruke vernetøy.</p> <p>2 ...ikke være bærere av sykdom som kan overføres gjennom næringsmidler.</p>	<p><b>Personlig hygiene</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opplæring</li> <li>• Bekledning</li> <li>• Pauserutiner</li> <li>• Rutiner for håndvask</li> <li>• Spising, drikking, røyking mv.</li> <li>• Rutiner som hindrer at syke/ smittebærere håndterer næringsmidler</li> </ul>	
<b>Kravpunkt 3</b>	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p><b>Allmenne krav til lokaler som brukes til næringsmidler</b></p> <p>852/2004 vedl II, kap I Allmenne krav til lokaler som brukes til næringsmidler (unntatt dem som er angitt i kapittel III)</p>	<p>Pkt 1 Lokaler, rene og i god stand.  Pkt 2 Planløsning.  Pkt 3 Personaltoalett.  Pkt 4 Håndvask.  Pkt 5,6 Ventilasjon.  Pkt 7 Belysning  Pkt 8 Avløpssystem  Pkt 9 Garderobe.  Pkt10 Lagring av kjemikalier</p>	<p><b>Lokaler rene og i god stand</b></p> <p><b>Planløsning, utforming, oppføring, plassering og størrelse på lokaler legger til rette for:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tilstrekkelig vedlikehold</li> <li>• Tilstrekkelig rengjøring og desinfeksjon</li> <li>• At det er plass nok til at arbeidet kan foregå på en hygienisk måte</li> <li>• At næringsmidlene er beskyttet mot forurensing</li> <li>• Bekjempelse av skadedyr</li> </ul>	
<b>Kravpunkt 4</b>	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p><b>Krav til utstyr</b></p> <p>852/2004 vedl II, kap V Krav til utstyr</p>	<p>Pkt 1 Renhold, desinfisering og utforming av utstyr.  Pkt 2 Kontrollinnretninger.  Pkt 3 Bruk av kjemikalier mot korrosjon og annet</p>	<p><b>Utstyr</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utformet og vedlikeholdt slik at forurensing unngås</li> <li>• Utformet og installert slik at det kan rengjøres på egnet måte</li> </ul>	
<b>Kravpunkt 5</b>	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon

<p><b>Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler</b></p> <p>852/2004 vedl II, kap IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler</p>	<p>ap IX inneholder mange bestemmelser om håndtering av mat, se ev mer detaljerte kravpunkt.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. råvarekontroll og mottakskontroll</li> <li>2. lagring</li> <li>3. beskytte mot forurensning (kryss-)</li> <li>4. skadedyr</li> <li>5. kjølekjeden</li> <li>6. nedkjøling</li> <li>7. tining</li> <li>8. oppbevaring av farlige stoffer</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiskerivaren skal være beskyttet mot forurensning</li> <li>• Atskilt lagring av råvarer og ferdigvarer</li> <li>• Ikke bryte kjølekjeden</li> <li>• Hurtig nedkjøling etter evt varmebehandling</li> </ul>	
<b>Kravpunkt 6</b>	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p><b>Mottakskontroll og krav til råvarer</b></p> <p>852/2004 vedl II, kap IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler</p>	<p>Virksomheten må sørge for at det ikke benyttes råvarer som er uegnet til anvendelse i næringsmiddelproduksjon. I mottakskontrollen må virksomheten vurdere om råvaren kan være forurenset eller helseskadelig.</p>	<p><b>Mottakskontroll</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rutiner for å sikre at det ikke tas inn råvarer som er helseskadelige eller forurenset</li> <li>• Bevisst forhold til aktuelle farer i råvarer, som Listeria og parasitter</li> <li>• Krav til leverandør</li> </ul>	
<b>Kravpunkt 7</b>	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p><b>Prøving mot kriteriene</b></p> <p>2073/2005 Art 4 Prøving mot kriteriene</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. .. hensiktsmessig prøving mot de mikrobiologiske kriteriene i vedlegg I</li> <li>2 ...prøvetakingsfrekvens, beslutte egnet prøvetakingsfrekvens, unntatt når den er fastsatt spesifikt i vedlegg I.</li> </ol>	<p>Virksomhetens prøvetaking av produkter mhp <i>L. monocytogenes</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plan, frekvens</li> <li>• Analyseresultat</li> <li>• Oppfølging ved avvik</li> </ul>	
<b>Kravpunkt 8</b>	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p><b>Særlige regler for prøving og prøvetaking</b></p>	<p>Se forordning for detaljer</p>	<p>Virksomhetens prøver fra foredlingsområder og utstyr for å</p>	

2073/2005 Art 5 Særlige regler for prøving og prøvetaking		avdekke forekomst av <i>L. monocytogenes</i>  Prøvetakingsplan og -frekvens tilpasset virksomhetens karakter og størrelse	
<b>Kravpunkt 9</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<b>Plikt til internkontroll</b>  Internkontrollforskriften for næringsmidler § 4 Plikt til internkontroll	Plikt til å innføre og utøve internkontroll. Internkontrollen skal dokumenteres i den form og i det omfang som er nødvendig på bakgrunn av virksomhetens art, aktiviteter, risikoforhold og størrelse.	<b>System for internkontroll som er oppdatert og aktivt i bruk</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dato for utarbeidelse</li> <li>• Dato for siste internrevisjon</li> <li>• Tilpasset de aktivitetene virksomheten driver med</li> <li>• System for avviksbehandling</li> <li>• Rutiner for styring med grunnforutsetningene (jf. kravpkt 1-6)</li> </ul>	
<b>Kravpunkt 10</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<b>Fareanalyse og kritiske styringspunkter</b>  852/2004 Art 5 Fareanalyse og kritiske styringspunkter	Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak (unntatt primærproduksjon) skal innføre, gjennomføre og opprettholde én eller flere permanente framgangsmåter som er basert på de 7 HACCP-prinsippene. -Ta hensyn til næringsmiddelforetakets art og størrelse. Dokumenter skal være ajourført.	<b>Fareanalyse</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktbeskrivelse</li> <li>• Antatt anvendelse</li> <li>• Identifisering og styring av farer</li> </ul> <i>Spesielt L. monocytogenes</i> og levende parasitter	

<b>Del 2 Frivillige kravpunkter</b>			
-------------------------------------	--	--	--

Kravpunkt 11	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p><b>Krav som gjelder parasitter</b></p> <p>853/2004 vedl III, avsn VIII, kap III Krav til virksomheter, herunder fartøyer, som håndterer fiskerivarer</p>	<p>Krav om frysebehandling (–20 °C i 24t eller –35 °C i 15 t) for fiskerivarer som skal spises rå eller dersom behandlingen ikke er tilstrekkelig til å drepe de levedyktige parasittene (marinert, saltet mv). Skal dokumenteres ved omsetning, unntatt når de leveres til sluttforbrukeren.</p> <p>Unntak fra frysekravet er mulig for:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Behandlet, konservert som frosne fiskerivarer</li> <li>- Villfisk fra parasittfrie fiskefelt</li> <li>- Oppdrettsfisk oppdrettet under visse betingelser</li> </ul>	<p><b>Krav om frysing for å drepe parasitter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• -20°C i 24 t eller -35°C i 15 t</li> <li>• Gjelder fisk som skal spises rå eller nesten rå (kaldrøyt, marinert eller saltet dersom behandlingen ikke dreper parasittene)</li> <li>• Dokumentasjon på frysebehandling skal følge varen</li> </ul> <p>Oppdrettslaks er unntatt fra dette kravet.</p>	
Kravpunkt 12	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p><b>Varmebehandling</b></p> <p>852/2004 vedl II, kap XI Varmebehandling</p>	<p>Krav for anvendelse bare på næringsmidler som omsettes i hermetisk lukkede beholdere</p>	<p><b>Fiskerivarer som omsettes i hermetisk lukkede beholdere</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle deler av produktet varmes opp til en gitt temperatur i et gitt tidsrom</li> <li>• Hindre forurensing av produktet i prosessen</li> <li>• Regelmessig kontroll av temperatur, trykk, forsegling og mikrobiologi. Automatiske innretninger</li> <li>• Prosess i samsvar med internasjonal anerkjent standard</li> </ul>	
Kravpunkt 13	Utdyping KP	Utdyping i mal	Observasjon
<p><b>Allmenne krav</b></p> <p>2073/2005 Art 3 Allmenne krav</p>	<p>1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at næringsmidlene oppfyller de relevante mikrobiologiske kriteriene som er fastsatt i vedlegg I.....</p>	<p>Gjelder produkter der <i>L. monocytogenes</i> kan vokse, og der grenseverdien på 100 kde/g ved utløp av holdbarhetstiden, skal benyttes:</p>	

	<p>2...skal om nødvendig gjennomføre undersøkelser i samsvar med vedlegg II for å kontrollere om kriteriene oppfylles gjennom hele holdbarhetstiden...</p>	<p>Virksomheten skal dokumentere vekst av <i>L. monocytogenes</i> i holdbarhetstiden ved:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Prediktive, matematiske modeller</li><li>- Lagringsstudier, belastningstester</li></ul>	
--	--	---	--