



FYLKESMANNEN
I ROGALAND

Næringsmiddelhåndtering– Fylkesmannens tilsynserfaringer 2015-2016

Petroleumsregelverkets krav til næringsmiddelhåndteringen

Rammeforskriften § 6 definerer helsemessige forhold:

- *drikkevannsforsyning,*
- *produksjon og frambud av næringsmidler*

Innretningsforskriften § 58:

*«Boligkvarteret skal være tilrettelagt for en forsvarlig **hygienisk standard**»*

Aktivitetsforskriften § 13:

«Det skal til enhver tid være næringsmidler på innretningen i slik mengde og av slik kvalitet at personellets behov ivaretas på en hygienisk og ernæringsmessig forsvarlig måte»

Veiledningen sier: Produksjon, pakking, lagring, transport og frambud skal være i henhold til Matloven med tilhørende forskrifter.

Hvem har ansvar for aktivitetene jf. petroleumsregelverket

Rammeforskriften § 7

Alle som deltar i virksomheten har ansvar etter forskriften

Operatøren har i tillegg et **påseansvar** overfor
underleverandører

«Operatøren skal påse at alle som utfører arbeid for seg,
enten personlig, ved ansatte, ved entreprenører eller
underentreprenører, etterlever krav som er gitt i helse-, miljø-
og sikkerhetslovgivningen.»



© Can Stock Photo



Helsetjenestens ansvar – jf. Aktivitetsforskriften

§ 9 Helsetjenesten skal:

«Påse at de hygieniske forholdene er forsvarlig ivare tatt»





Krav til internkontrollsystem for næringsmiddelhåndteringen

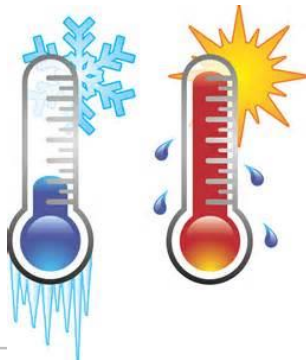
jf. Matloven/ Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen :

1. Oversikt over regelverkskrav
2. Ansvar – myndighet
3. Rutiner for å oppfylle regelverkets krav - ansvar
4. Rutiner for avvikshåndtering
5. Rutiner for å hindre gjentakelse



krav - forts....

6. Hvilke registreringer (f.eks.temperatur)som må oppbevares - hvor lenge
7. Rutiner for gjennomgang av internkontrollsystemet
8. Rutiner som viser hvordan virksomheten sikrer at kun gjeldende rutiner blir benyttet
9. Rutiner for å sikre kompetanse til å overholde krav





Hygienekrav

**jf. Matloven/ Forskrift om næringsmiddelhygiene/ EU forordning
852/2004:**

Krav - HACCP:

- Gjennomføre **fareanalyser** av produktgrupper/
produksjonsprosesser
- Identifisere **kritiske styringspunkter**
- **Overvåke** kritiske styringspunkter..
- **Korrigerende tiltak** dersom et styringspunkt ikke er
under kontroll
- **Kompetanse** i anvendelse av HACCP prinsippene



Hygienekrav

**jf. Matloven/ Forskrift om næringsmiddelhygiene/ EU forordning
852/2004:**

1. Krav – til lokaler og utstyr
2. Avfallshåndtering
3. Temperaturstyring – transport (ubrutt kjølekjede), lagring, tining, varmebehandling, varmholding, nedkjøling, gjenoppvarming, emballering
4. Personlig hygiene
5. Vann og is kvalitet



Tilsynserfaringer

FMRO gjennomførte i alt 5 tilsyn med næringsmiddelhandteringen i 2015 – 2016.

- Draugen
- West Alpha
- Grane
- Safe Scandinavia
- Kvitebjørn





Tilsynserfaringer – mye er veldig bra!!

Tilretteleggingen av lokaler og utstyr er i hovedsak god med noen unntak:

Ikke sikret at alle overflater er tilrettelagt for renhold:

Eks, gulv, dører/ karmen, vinduer, slitte pakninger, støvfeller/ rot





Funn –internkontrollsystem. Veldig stort sprik i funn som gjelder styringssystem

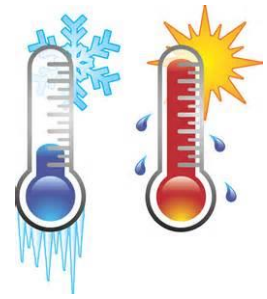
- Risikoanalyser av produkter og produksjonsprosesser jf. HACCP prinsippene - mangler
- Kritiske styringspunkter er ikke identifisert/ kontrollert
- Mangelfull kompetanse til å gjennomføre HACCP analyser / etterleve HACCP prinsippene i praksis .
- Kompetansekrav er ikke alltid definert på dette området verken for forpleining eller helsepersonell..



Funn internkontrollsystem forts.

- Manglende kontroll med kritiske styringspunkter (f.eks. oppvarming/ nedkjøling)
- Interne hygieneinspeksjoner ikke tilstrekkelige til å fange opp svakheter
- Uklart hvem som har ansvar for internkontrollen og oppfølging av denne ombord





Funn – temperaturer:

- Det er ikke tilrettelagt for å verifisere at kjølekjeden er ubrutt under transport
- Det dokumenteres ikke temperaturer ved varmebehandling, som er «tilpasset næringsmiddelets art. (kritisk styringspunkt)
- Det kan ikke dokumenteres at mat oppvarmes til minst 75 grader under produksjonsprosessen
- Det kan ikke dokumenteres at det gjennomføres kontroll med temperatur ved nedkjøling av mat som har vært varmebehandlet.
- Det gjennomføres ikke temperaturkontroll av gjenoppvarmet mat

Funn – andre rutiner:

- **Datomerking ved lagring av ferdig produsert mat mangler.**
- **Persontrafikk inn i byssa av andre enn forpleiningspersonell uten krav til ren bekledning.**
- **Mangelfullt skille mellom rent og skittent arbeid (ved bruk av plastforkle)**





Funn – avviksrapportering næringsmiddelhåndtering :

- Mangelfull rapportering av avvik på dette området.
- Det som rapporteres er sviktende utstyr og dårlig tilrettelagt lokale
- Manglende etterlevelse av rutiner som følge av menneskelig svikt blir sjelden rapportert.

Forståelig – fører til en «angiver kultur». Hvordan fange opp/ følge opp dette?



Noen bilder...











