



Sjekkliste for egenrevisjon

25 GRØNNSAKER, FRUKT OG BÆR

© Stiftelsen Norsk Mat
Versjon 2023.12



Spørsmål som krever dokumentasjon vises med symbolet

De fleste kravene som gjelder produksjon av grønnsaker, frukt og bær, finner du i sjekklister 1 Generelle krav til gården. Dette gjelder blant annet krav til gjødsling og bruk av plantevernmidler.

25.1 FRØ, PLANTEMATERIALE OG DYRKNINGSMEDIER



25.1.1 Har du registrert hva slags frø og plantemateriale du har brukt?

Dokumenter sort og partinummer for innkjøpte frø og planter

Til dette kan du bruke regnskapsbilag der partinummer og sort er påført. Det er viktig å kunne dokumentere hva slags frø og plantemateriale du har brukt, dersom du skal reklamere på en leveranse.

Dokumenter art og sort for egne frø og planter

Når du bruker frø og plantemateriale du har dyrket fram selv, holder det at du dokumenterer art og sort. Dokumentasjonen av sort trenger du for å kunne motta sortsavhengig betaling.

§ Krav

Forskrift om såvarer	Lovkrav
----------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



25.1.2 Hvis du bruker spesielle dyrkingsmedier, har du registrert hva slags medier du har brukt?

Hvis du bruker spesielle dyrkingsmedier (produkter av jord, torv og/eller syntetiske stoffer for dyrking av planter), skal du kunne dokumentere hva slags medier du har brukt. Til dette kan du bruke regnskapsbilag.

§ Krav

Veileder til forskrift om gjødselvarer	Lovkrav
--	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

25.1.3

Veksthus: Dersom du har brukt spesialpreparater for veksthus, er avfall (vegetativt avfall, brukt vekstmedium og lignende), lagret i minst ett år på tett underlag og skjermet fra nedbør ?

Spesialpreparater for veksthus er plantevernmidler som etter en miljøvurdering ikke vil være godkjent for vanlig bruk på friland. Det fremgår av etiketten om det er et spesialpreparat for veksthus.

Vegetativt avfall, jordblandinger, vekstmedium og lignende som fjernes fra veksthuset, skal lagres i minst ett år på tett underlag og skjermet fra nedbør på en slik måte at det ikke gir avrenning til omgivelsene. Dersom det er flere ulike kulturer i veksthuset, og det sprøytes bare direkte på én av dem, gjelder kravet bare for denne kulturen.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

25.2 PLANTEHELSE



25.2.1

Produserer du planter for omsetning, og oppfyller du i så fall kravene til dokumentasjon i § 5 forskrift om plantehelse?

Du kan bare omsette det du har produsert, hvis du kan dokumentere at du oppfyller kravene i vedlegget. Oppbevar dokumentasjonen i minst 3 år etter omsetning.

§ Krav

Forskrift om plantehelse	Lovkrav
--------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

25.3 MATTRYGGHET - PRODUKSJONSHYGIENE



25.3.1 Har du risikovurdert alle vannkilder og sikret dem mot forurensning?

Det er viktig å vurdere hvilken forurensningsrisiko en gitt vannkilde har. Du skal sikre alle vannkilder mot forurensning.

Forurensning kan komme fra

- husdyr
- fugler
- erosjon
- forurenset overflatevann

Å vurdere vannkvaliteten er spesielt viktig rett etter nedbør og ved stor vannføring. Det samme gjelder i tørre perioder og ved liten vanntilgang. Nærhet til kloakkledninger er også et viktig element i risikovurderingen.

§ Krav

Næringsmiddelhygieneforskriften	Lovkrav
---------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



25.3.2 Har du tatt vannprøver fra hver enkelt vannkilde for vanningssesongen slik at analyseresultatet foreligger før høsting?

Du skal ta ut minst én vannprøve for analyse per vanninntak i løpet av vanningssesongen, og analyseresultatet må være klart før avlingen skal høstes. Dette gjelder alle vannkilder du bruker, og det skal gjøres slik at du har oversikt over kvaliteten på vannet. Dryppvanning er unntatt.

Siden kvaliteten på vannet kan endre seg mye på få dager, anbefaler vi å ta flere vannprøver gjennom vanningssesongen der vanningsvannet kommer i direkte kontakt med produkter som kan spises rått. Dette gjelder spesielt når du vanner kort tid før høsting. Unngå å ta vannprøver under forhold som påvirker vannkvaliteten mye som f.eks. nedbør, flom og tørke. Vannet skal som et minimum analyseres for *E. coli*, men det kan også være aktuelt å analysere for andre sykdomsfremkallende bakterier.

§ Krav

Vurderingsgrunnlag for vanningsvann	Informasjon
Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
Kvalitetskrav for vann til jordvanning	Informasjon
Kvalitetskrav for vann til jordvanning- uttalelse VKM	Informasjon

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



25.3.3 Har du dokumentert når du vannet siste gang før høsting, og har du vurdert vannkvaliteten med tanke på når du seinest bør vanne før høsting?

Du skal dokumentere hvilken dag du vannet avlingen siste gang før høsting. Hvis du vannet rett før høsting, øker faren for at produktene blir forurenset. Å notere siste vanningsdato er også viktig for at det skal være mulig spore om eventuell forurensning i produktene kommer fra vanningsvannet.

Du skal også vurdere vannkvaliteten med tanke på når du seinest bør vanne.

§ Krav

Vurderingsgrunnlag for vanningsvann	Informasjon
Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
Kvalitetskrav for vann til jordvanning	Informasjon

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



25.3.4

Er vannkilder til vanningsvann merket av på kart?

Plassering av aktuelle vannkilder til vanningsvann skal merkes av på et kart.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



25.3.5

Kan det dokumenteres at alle som arbeider i produksjonen har fått nødvendig opplæring om helserisiko og hygiene knyttet til produkthåndtering, og på et språk de forstår?

Som grøntprodusent er du blant annet ansvarlig for å følge alminnelige hygienebestemmelser i næringsmiddelhygieneforskriften. Du skal så langt det er mulig sikre at råvarene du produserer, er beskyttet mot forurensning.

I *næringsmiddelhygieneforskriften* defineres gårdsbruk som næringsmiddelforetak. Det kreves derfor at de som arbeider i virksomheten skal ha opplæring i helserisiko og hygiene. Det innebærer at de skal lære hvilke faktorer som kan påvirke produktene slik at de kan være en helserisiko for forbrukerne. Opplæringen skal være tilpasset arbeidsoppgavene den enkelte har, og den skal gis på et språk de forstår.

Du kan dokumentere at opplæringen er gitt, se lenke til skjema under "Krav".

§ Krav

Næringsmiddelforskriften	Lovkrav
Forskrift om utførelse av arbeid	Lovkrav
Dokumentert opplæring	Bransjekrav
Mattilsynets informasjon smittevern	Informasjon

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

25.3.6

Har du rutiner på gården som sikrer god personhygiene under høsting og pakking?

Under høsting og pakking er det spesielt viktig å ha gode rutiner for

- vask av hender og tilrettelegging for dette
- renhold og bruk av toalett
- renhold av arbeidsklær
- renhold av kniver, sakser o.l.

I tillegg er det viktig

- at ingen arbeider dersom de er syke
- at ingen har kontakt med dyr
- at ingen røyker eller snuser

Sørg for god tilgang til toalett og vaskemuligheter

De som jobber på gården, skal ha god tilgang til toalett og vaskemuligheter med rennende vann, såpe og papirhåndklær. Dette er spesielt viktig i forbindelse med høsting av bær, frukt og grønnsaker som vanligvis spises rå. Vurder å sette opp mobile toaletter i nærheten av høstestedene på jorden hvis det er lang avstand til de faste toalettene på gården.

Sørg for god håndhygiene

Håndvask skal minimum gjennomføres før arbeidet starter, etter pauser og toalettbesøk og ved berøring av urent materiale. Hansker skal være hele og rene. Husk at hansker ikke erstatter god håndhygiene.

Arbeidsklær

Det er viktig at arbeidsklærne er rene og vaskes regelmessige. Klærne skal være uten synlige urenheter når man starter dagens arbeid. Klærne bør henge adskilt fra private klær når de ikke benyttes. Arbeidstøy som benyttes til innhøsting skal ikke brukes til andre oppgaver som sprøyting, reparasjoner og husdyrhold. Løst hår bør samles for å forhindre at det kan komme i produktene. Dersom produktene som høstes er spiseklare må det stilles strengere krav til arbeidsklærne.

Bare friske personer på jobb

Personer som håndterer næringsmidler, skal være friske og ikke være smittebærere. Mistenker du at noen som arbeider i produksjonen, kan overføre smittestoffer til produktene, skal de ikke delta i arbeidet.

§ Krav

Næringsmiddelforskriften	Lovkrav
--------------------------	---------



25.3.7 Har du en plan for rengjøring og loggføring av utført renhold på toaletter/sanitæranlegg?

På toalettene skal det henge et renholdsskjema for loggføring av utført renhold. Du kan bruke renholdsskjemaet fra KSL, se lenke under "Krav".

§ Krav

Logg vask av toalett	Bransjekrav
Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



25.3.8

Har du eget tilleggsbevis for gnagermidler eller avtale med et godkjent skadedyrfirma for å forebygge og bekjempe skadedyr?

Grøntbransjen krever at du har eget tilleggskurs i gnagerbekjempelse i tillegg til gyldig autorisasjonsbevis for plantevernmidler for at du skal kunne bekjempe skadedyr selv. Om du ikke har dette tilleggskurset må du bruke et godkjent skadedyrfirma for kontinuerlig forebygging og bekjemping av skadedyr - også i perioder da virksomheten ikke er i drift.

Samle alt i en egen perm – eller registrer det online

Opprett en egen perm eller lagre elektronisk der du dokumenterer hva du gjør for å bekjempe skadedyr. Dokumentasjonen skal blant annet inneholde

- eget kursbevis eller kontrakten med skadedyrfirmaet
- rapporter over kontrollbesøk fra skadedyrfirmaet
- Ved eget ansvar for skadedyrbekjempelse: Dokumentasjon på regelmessig egenkontroll av åtestasjoner samt at tiltak er gjennomført ved mye bespising/aktivitet av skadedyr.
- kart med oversikt over åtestasjoner på gården
- Hvis skadedyrfirmaet du bruker, tilbyr en løsning for å registrere den samme dokumentasjonen på nettet, kan du velge det istedenfor.

Dette bør du gjøre for å forhindre og bekjempe skadedyr

- Se alltid etter spor av skadedyr på vernerunder.
- Sett opp lysfeller i områder der insekter er et problem.
- Sikre veksthus, lager og pakkerier mot fugler dersom forurensning fra fugler er et problem.
- Sørg for at avløp og sluker har gitter for å forhindre at skadedyr kan trenge seg inn.
- Sørg for at det ikke er gliper mellom karmen og dørrer, og at alle porter slutter tett, slik at skadedyr ikke kan trenge seg inn.
- Hvis du har en avfallscontainer stående utendørs, skal den være låsbar. Sikre området rundt mot skadedyr og hold det rent og fritt for organisk materiale.

§ Krav

Forskrift om skadedyrbekjempelse	Lovkrav
----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

25.3.9

Har du gjort en risikovurdering av skiftene i produksjonen? (Se oversikt over minimumspunkt i veilederen.)

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

Vurder mulige farer for at produktene kan bli forurenset i løpet av vekstsesongen, slik at du eventuelt kan redusere disse farene med aktuelle tiltak.

Risikovurderingen skal minimum inneholde:

- flom/overvann
- viltoverganger og beiting av ville dyr
- luftbåren forurensning, for eksempel hvis skiftet ligger inntil høyt trafikkert vei og industri
- jordkvalitet
- tidligere vekster og gjødsling
- vannkilder
- uønskede personer
- luftstrekke ledninger

En slik risikovurdering er spesielt viktig der du tar i bruk nye skifter, og der du dyrker produkter som kan spises rå.

§ Krav

Forskrift om plantehelse	Lovkrav
--------------------------	---------

25.4 HØSTING, TRANSPORT OG LAGRING

25.4.1

Følger du viktige hygiene- og kvalitetskrav knyttet til pakking, høsting, transport og lagring? Se veileder og kravliste.

Denne veilederen beskriver de viktigste reglene som omfatter hygiene- og kvalitetskrav tilknyttet høsting, transport og lagring av grønnsaker, frukt og bær. Følger du denne veilederen, samt krav i sjekklister «Generelle krav til gården», kan du være sikker på at du er i henhold til gjeldende lovverk og bransjestandard.

Krav

- **Unngå forurensning ved høsting, transport og lagring.**

Som produsent må du ha rutiner som sikrer at produktene blir høstet, transportert og lagret slik at de ikke blir forurenset. Sørg for at produktene er uten fremmedlegemer som glass, plast, osv. God håndhygiene er viktig for å unngå forurensning.

- **Optimal kjøling etter høsting**

Har du rutiner og kontrolloppfølging som sikrer optimal nedkjøling etter høsting, og gjennomfører du regelmessig kontroll og loggføring av temperatur på lager og under eventuell transport?

- **Rengjøring av utstyr**

Som produsent må du ha rutiner som sørger for at høstestyr, høstekasser, transportutstyr og lager er rengjort. Dette for å unngå forurensning.

§ Krav

Veileder hygiene- og kvalitetskrav	Informasjon
Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

25.5 PAKKING AV EGNE PRODUKTER I EMBALLASJE OG KASSER DIREKTE TIL OMSETNING ELLER FORBRUKER

25.5.1

Følger du viktige hygiene- og kvalitetskrav knyttet til pakking av egne produkter i emballasje og kasser direkte til omsetning/forbruker? Se veileder og kravliste.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

Som produsent må du ha kjennskap til følgende:

- **Risikovurdering ved pakking/emballering**

Som produsent skal du gjøre risikovurdering knyttet til produktkvalitet og hygiene, og håndhygiene, ved pakking og emballering av produkter direkte ute på jordet eller i pakkeriet. Se lenke i kravliste for detaljer knyttet til risikovurdering.

- **Rutiner for rengjøring**

For at produktene ikke skal bli forurenset, er det viktig å ha gode rengjøringsrutiner både for pakkerom og for utstyr som blir brukt ved pakking.

- **Tilfredsstillende temperaturkontroll**

Du må sørge for at arbeidet (inkludert innlasting) foregår ved riktig temperatur. Vaskevannet må være rent, og siste vaskevann skal være av drikkevannskvalitet. Temperaturen ved vasking, sortering og pakking må tilpasses det enkelte produktet for å begrense håndteringsskader, og samtidig ivareta holdbarheten.

- **Egnet salgsemballasje**

Salgsemballasjen som brukes må være egnet til næringsmidler. Emballasjen skal enten være merket med glass- og gaffelsymbolet eller med formuleringen «for næringsmidler» eller en tilsvarende ordlyd. Hvis emballasjen ikke har slik merking, må leverandøren kunne framskaffe dokumentasjon på at den er egnet til næringsmidler.

Det er viktig at emballasje du bruker til innhøsting, er ren, slik at produktene ikke forurenses.

§ Krav

Veileder hygiene- og kvalitetskrav	Informasjon
Matkontaktforskrift	Lovkrav
Flytskjema og sjekklister for pakking av varer på jordet	Varemottakerkrav
Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav

