



Sjekkliste for egenrevisjon

25 GRØNSAKER, FRUKT OG BÆR

© Stiftelsen Norsk Mat
Versjon 2023.12



Spørsmål som krever dokumentasjon vises med symbolet

Dei fleste krava som gjeld produksjon av grønnsaker, frukt og bær, finn du i sjekkliste 1 Generelle krav til garden. Dette gjeld mellom anna krav til gjødsling og bruk av plantevernmiddel.

25.1 FRØ, PLANTEMATERIALE OG DYRKNINGSMEDIER



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

Dokumenter sort og partinummer for innkjøpte frø og plantar

Til dette kan du bruke rekneskapsbilag der partinummer og sort er påført. Det er viktig å kunne dokumentere kva slags frø og plantemateriale du har brukt, i tilfelle du skal reklamere på ein leveranse.

Dokumenter art og sort for egne frø og plantar

Når du bruker frø og plantemateriale du har dyrka fram sjølv, held det at du dokumenterer art og sort. Dokumentasjonen av sort treng du for å kunne få sortsavhengig betaling.

§ Krav

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

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



25.1.2 Viss du bruker spesielle dyrkingsmedium, har du registrert kva slags medium du har brukt?

Viss du bruker spesielle dyrkingsmedium (produkt av jord, torv og/eller syntetiske stoff for dyrking av plantar), skal du kunne dokumentere kva slags medium du har brukt. Til dette kan du bruke rekneskapsbilag.

§ Krav

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

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

25.1.3

Veksthus: Dersom du har brukt spesialpreparat for veksthus, er avfall (vegetativt avfall, brukt vekstmedium og liknande), lagra i minst eitt år på tett underlag og skjerma frå nedbør ?

Spesialpreparat for veksthus er plantevernmiddel som etter ei miljøvurdering ikkje vil vere godkjende for vanleg bruk på friland. Det står på etiketten om det er eit spesialpreparat for veksthus.

Vegetativt avfall, jordblandingar, vekstmedium og liknande som blir fjerna frå veksthuset, skal lagrast i minst eitt år på tett underlag og skjerma frå nedbør på ein slik måte at det ikkje gjev avrenning til omgjevnadene. Dersom det er fleire ulike kulturar i veksthuset og det berre blir sprøyta direkte på éin av dei, gjeld kravet berre for denne kulturen.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

25.2 PLANTEHELSE



25.2.1

Produserer du plantar for omsetning, og oppfyller du i så fall krava til dokumentasjon i § 5 i forskrift omplantehele?

Du kan berre omsetje det du har produsert, viss du kan dokumentere at du oppfyller krava i vedlegget. Ta vare på dokumentasjonen i minst 3 år etter omsetjing.

§ Krav

Forskrift om plantehele	Lovkrav
-------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

25.3 MATTRYGGLEIK - PRODUKSJONSHYGIENE



25.3.1 Har du risikovurdert alle vasskjelder og sikra dei mot forureining?

Det er viktig å vurdere kva forureiningsrisiko ei bestemt vasskjelde har. Du skal sikre alle vasskjelder mot forureining.

Forureining kan kome frå

- husdyr
- fuglar
- erosjon
- forureina overflatevatn

Å vurdere vasskvaliteten er særleg viktig rett etter nedbør og ved stor vassføring. Det same gjeld i tørre periodar og ved liten vasstilgang. Nærleik til kloakkleidningar er også et viktig element i risikovurderinga.

§ Krav

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

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



25.3.2 Har du teke vassprøver frå kva enkelt vasskjelde for vatningssesongen slik at analyseresultatet ligg føre før hausting?

Du skal ta ut minst éi vassprøve til analyse per vassinntak i løpet av vatningssesongen, og analyseresultatet må vere klart før avlinga skal haustast. Dette gjeld alle vasskjelder du bruker, og det skal gjerast slik at du har oversikt over kvaliteten på vatnet. Dryppvatning er unntatt.

Sidan kvaliteten på vatnet kan endre seg mykje på få dagar, tilrår vi å ta fleire vassprøver gjennom vatningssesongen der vatningsvatnet kjem i direkte kontakt med produkt som kan etast rå. Dette gjeld særleg når du vatnar kort tid før hausting. Unngå å ta vassprøver under forhold som påverkar vasskvaliteten mykje som f.eks. nedbør, flaum og tørke. Vatnet skal som eit minimum analyserast med tanke på *E. coli*, men det kan også vere aktuelt å sjå etter andre sjukdomsframkallande bakteriar.

§ 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 vatna siste gong før hausting, og har du vurdert vasskvaliteten med tanke på når du seinast bør vatne før hausting?

Du skal dokumentere kva dag du vatna avlinga siste gong før hausting. Viss du vatnar rett før hausting, aukar faren for at produkta blir forureina. Å notere siste vatningsdato er også viktig for at det skal vere råd å spore om eventuell forureining i produkta kjem frå vatningsvatnet.

Du skal også vurdere vasskvaliteten med tanke på når du seinast bør vatne.

§ Krav

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

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



25.3.4

Er vasskjelder til vatningsvatn merka av på kart?

Plasseringa til aktuelle vasskjelder til vatningsvatn skal merkast av på et kart.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



25.3.5

Kan det dokumenterast at alle som arbeider i produksjonen har fått nødvendig opplæring om helserisiko gog hygiene knytt til produkthandtering på eit språk dei forstår?

Som grøntprodusent er du mellom anna ansvarleg for å følge alminnelege hygieneføresegner i næringsmiddelhygieneforskrifta. Du skal så langt det er råd, sikre at råvarene du produserer, er verna mot forureining.

I *næringsmiddelhygieneforskrifta* er gardsbruk definert som næringsmiddelføretak. Det blir derfor kravd at dei som arbeider i verksemda skal ha opplæring i helserisiko og hygiene. Det inneber at dei skal lære kva faktorar som kan påverke produkta slik at dei kan vere ein helserisiko for forbrukarane. Opplæringa skal vere tilpassa dei arbeidsoppgåvene den enkelte har og ho skal gjevast på eit språk dei forstår.

Du kan dokumentere at opplæringa er gjeven, 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

KHar du rutinar på garden som sikrar god personhygiene under hausting og pakking?

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

Under hausting og pakking er det spesielt viktig å ha gode rutinar for

- vask av hender og tilrettelegging for dette
- reinhald og bruk av toalett
- reinhald av arbeidsklede

- reinhald av knivar, saksar o.l.

I tillegg er det viktig

- at ingen arbeider dersom dei er sjuke
- at ingen har kontakt med dyr
- at ingen røykar eller snusar

Sørg for god tilgang til toalett og vaskemoglegheiter

De som jobbar på garden, skal ha god tilgang til toalett og vaskemoglegheiter med rennande vatn, såpe og papirhandkle. Dette er spesielt viktig i samband med hausting av bær, frukt og grønsaker som vanlegvis blir etne rå. Vurder å setja opp mobile toalett i nærleiken av høstestedene på jordet viss det er lang avstand til dei faste toaletta på garden.

Sørg for god handhygiene

Håndvask skal minimum gjennomførast før arbeidet startar, etter pausar og toalettbesøk og ved berøring av ureint materiale. Hanskar skal vera heile og reine. Hugs at hanskar ikkje erstattar god handhygiene.

Arbeidsklede

Det er viktig at arbeidskleda er reine og blir vaska regelmessige. Kleda skal vera utan synlege urenheter når ein startar dagens arbeid. Kleda bør henga skilt frå private klede når dei ikkje blir nytta. Arbeidstøy som blir nytta til innhausting skal ikkje brukast til andre oppgåver som sprøyting, reparasjonar og husdyrhald. Laust hår bør samlast for å forhindra at det kan komma i produkta. Dersom produkta som blir hausta er spiseklare må det stillast strengare krav til arbeidskleda.

Berre friske personar på jobb

Personar som handterer næringsmiddel, skal vera friske og ikkje vera smitteberarar. Mistenkjer du at nokon som arbeider i produksjonen, kan overføre smittestoff til produkta, skal dei ikkje delta i arbeidet.

§ Krav

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



25.3.7 Har du ein plan for reingjering og loggføring av utført reinhold på toalett/sanitæranlegg?

På toaletta skal det henge eit reinholdsskjema til loggføring av utført reinhold. Du kan bruke reinholdsskjemaet fra KSL, se lenke under "Krav".

§ Krav

Logg vask av toalett	Bransjekrav
Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



25.3.8 Har du eige tilleggsbevis for gnagermidler eller avtale med eit godkjent skadedyrfirma om å førebyggje og kjempe mot skadedyr?

Grøntbransjen krev at du har eige tilleggskurs i gnagarbekjemping i tillegg til gyldig autorisasjonsbevis for plantevernmidler for at du skal kunna kjempa mot skadedyr sjølv. Om du ikkje har dette tilleggskurset må du bruka eit godkjent skadedyrfirma for kontinuerleg førebygging og bekjemping av skadedyr - òg i periodar då verksemda ikkje er i drift.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

Samla alt i ein eigen perm – eller registrer det online

Opprett ein eigen perm eller lager elektronisk der du dokumenterer kva du gjer for å kjempa mot skadedyr. Dokumentasjonen skal mellom anna innehalda

- eige kursbevis eller kontrakten med skadedyrfirmaet
- rapportar over kontrollbesøk frå skadedyrfirmaet
- Ved eige ansvar for skadedyrbekjemping: Dokumentasjon på regelmessig eigenkontroll av åtestasjonar og dessutan at tiltak er gjennomført ved mykje bespising/aktivitet av skadedyr.
- kart med oversikt over åtestasjonar på garden
- Viss skadedyrfirmaet du brukar, tilbyr ei løysing for å registrera den same dokumentasjonen på nettet, kan du velja det i staden.

Dette bør du gjera for å forhindra og kjempa mot skadedyr

- Sjå alltid etter spor av skadedyr på vernarunder.
- Set opp lysfeller i område der insekt er eit problem.
- Sikre veksthus, lager og pakkeri mot fuglar dersom forureining frå fuglar er eit problem.
- Sørg for at avløp og slukar har gitter for å forhindra at skadedyr kan trenga seg inn.
- Sørg for at det ikkje er gliper mellom karmar og dører, og at alle portar sluttar tett, slik at skadedyr ikkje kan trenga seg inn.
- Viss du har ein avfallskonteinar ståande utandørs, skal han vera låsbar. Sikre området rundt mot skadedyr og hald det reint og fritt for organisk materiale.

§ Krav

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

25.3.9

Har du gjort ei risikovurdering av skifta i produksjonen? (Sjå oversikt over minimumspunkt i rettleiaren.)

Vurder moglege farar for at produkt kan bli forureina i løpet av vekstsesongen, slik at du eventuelt kan setje inn tiltak for å minske desse farane.

Risikovurderinga skal minimum innehalde:

- flaum/overvatn
- viltovergangar og beiting av ville dyr
- luftboren forureining, til dømes viss skiftet ligg inntil sterkt trafikkert veg eller industri
- jordkvalitet
- tidlegare vekstar og gjødsling
- vasskjelder
- uønskte personar
- luftstrekke leidningar

Ei slik risikovurdering er særleg viktig der du tek i bruk nye skifte, og der du dyrkar produkt som kan etast rå.

§ Krav

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

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

25.4 HAUSTING, TRANSPORT OG LAGRING

25.4.1

Følgjer du viktige hygiene- og kvalitetskrav knytt til pakking, hausting, transport og lagring? Sjå rettleiar og kravliste.

Denne rettleiaren beskriv dei viktigaste reglane som omfattar hygiene- og kvalitetskrav tilknytta hausting, transport og lagring av grønnsaker, frukt og bær. Følgjer du denne rettleiaren, og dessutan krav i sjekklister «Generelle krav til garden», kan du vera sikker på at du er i samsvar med gjeldande lovverk og bransjestandard.

Krav

- **Unngå forureining ved hausting, transport og lagring.**

Som produsent må du ha rutinar som sikrar at produkta blir hausta, transporterte og lagra slik at dei ikkje blir forureina. Sørg for at produkta er utan framandlekamar som glas, plast, osb. God handhygiene er viktig for å unngå forureining.

- **Optimal kjøling etter hausting**

Har du rutinar og kontrolloppfølging som sikrar optimal nedkjøling etter hausting, og gjennomfører du regelmessig kontroll og loggføring av temperatur på lager og under eventuell transport?

- **Reingjering av utstyr**

Som produsent må du ha rutinar som sørgjer for at høstestyr, høstekasser, transportutstyr og lager er reingjorde. Dette for å unngå forureining.

§ Krav

Veileder hygiene- og kvalitetskrav	Informasjon
Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

25.5 PAKKING AV EIGNE PRODUKT I EMBALLASJE OG KASSAR DIREKTE TIL OMSETNAD ELLER FORBRUKAR

25.5.1

Følgjer du viktige hygiene- og kvalitetskrav knytt til pakking av egne produkt i emballasje og kassar direkte til omsetning/forbrukar? Sjå rettleiar og kravliste.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

Som produsent må du ha kjennskap til følgjande:

- **Risikovurdering ved pakking/emballering**

Som produsent skal du gjera risikovurdering knytt til produktkvalitet og hygiene, og handhygiene, ved pakking og emballering av produkt direkte ute på jordet eller i pakkeriet. Sjå lenkje i kravliste for detaljar knytt til risikovurdering.

- **Rutinar for reingjering**

For at produkta ikkje skal bli forureina, er det viktig å ha gode reingjeringsrutinar både for pakkerom og for utstyr som blir brukt ved pakking.

- **Tilfredsstillande temperaturkontroll**

Du må sørgja for at arbeidet (inkludert innlasting) går føre seg ved riktig temperatur. Vaskevattnet må vera reint, og siste vaskevatt skal vera av drikkevasskvalitet. Temperaturen ved vasking, sortering og pakking må tilpassast det enkelte produktet for å avgrensa handteringssskadar, og samtidig ta vare på holdbarheten.

- **Eigna salsemballasje**

Salgsemballasjen som blir brukt må vera eigna til næringsmiddel. Emballasjen skal anten vera merkt med glas- og gaffelsymbolet eller med formuleringa «for næringsmiddel» eller ein tilsvarande ordlyd. Viss emballasjen ikkje har slik merking, må leverandøren kunna skaffa dokumentasjon på at den er eigna til næringsmiddel.

Det er viktig at emballasje du brukar til innhausting, er rein, slik at produkta ikkje blir forureina.

§ Krav

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

