



Sjekkliste for egenrevisjon

**20 POTET**

© Stiftelsen Norsk Mat  
Versjon 2024.10

Spørsmål som krever dokumentasjon vises med symbolet



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

## 20.1 PLANTEHELSE

### 20.1.1

**Har du gjort deg kjent med karanteneskadegjerarar i potet, og har du rutiner som hindrar smitte av skadegjerarar?**

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

**For å oppfylle dette kravet må du:**

- Gjera deg kjend med aktuelle skadegjørere som kan gi karantene: lys ringråte, potetkreft, kvit potetcystenematode, gul potetcystenematode
- Ha driftsopplegg som hindrar eventuell smitte mellom skifte.
- Varsle Mattilsynet ved mistanke om karanteneskadegjørere. Sjå lenkje under "krav".

#### Informasjon

I potet er risikoen for å introdusera og spreia karanteneskadegjørere vurdert som spesielt stor. Her blir det stilt ei rekkje tilleggskrav som du må oppfylle før du kan omsetja varene dine (sjå forskrift om plantehelse § 5, vedlegg 4b for utfyllande informasjon):

- Sørgja for nødvendig kompetanse for deg og dine tilsette
- Gjennomføre internkontroll (KSL)
- Leggja fram dokumentasjon til Mattilsynet ved behov
- Hindra spreiring av karanteneskadegjørere
- Melde frå om karanteneskadegjørere på eigen eigedom
- Berre omsetja kvalitetsvare
- Merke varene som skal omsetjast

#### § Krav

Plantehelse § 5, vedlegg 4B	Lovkrav
Mattilsynet - Meld ifra	Lovkrav
Forskrift om plantehelse	Lovkrav

## 20.1.2 Følgjer du Nasjonal bransjestandard for PCN i potetproduksjonen?

For å oppfylle dette kravet må du

- Ha kunnskap om PCN-status på aktuelt skifte
- Ta regelmessige testar av PCN-status, minimum kvart 4. potetår.
- Meld frå til Mattilsynet ved mistanke om angrep.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

### Informasjon

Nasjonal bransjestandard for PCN har som hovudmål å verna potetproduksjonen mot smitte av potetcystenematoder (gul og kvit PCN) og å minimera produsentanes og samfunnets tap som følgje av PCN. Det er forbode å spreia potetcystenematoder. Les meir om PCN på mattilsynet.no (sjå lenkje under "Krav").

- *Sjekk PCN-statusen og ta regelmessige jordprøver.*

Mattilsynet har samla alle PCN-funn til eit felles PCN-register for heile landet. Dette skal brukast av alle potetprodusentar. Du er ansvarleg for å ha kjennskap til PCN-statusen for brukseininga og for å ta PCN-prøver av jord frå skifte der det blir dyrka potet. Etter at du har kartlagt PCN-statusen, bør du ta prøver regelmessig, minimum kvart 4. potetår på potetareal som inngår i drifta. Sjå tilrådingane i punkt 4.2 i bransjestandarden, og følg føresegnene i Mattilsynets rettleiar for prøvetaking for PCN.

- *Meld frå til Mattilsynet*

Du skal straks melda frå til Mattilsynet viss du har kjennskap til eller mistanke om PCN-angrep.

- *Bruk PCN-registeret*

Registeret er eit viktig verktøy for alle som dyrkar poteter, spesielt når jordleige inngår i produksjonen. Du kan lesa meir om det i Nasjonal bransjestandard for PCN. Sjå òg Mattilsynets retningslinje Forvaltningspraksis ved påvising av gul og/eller kvit potetcystenematode (PCN). Sjå lenkjer under "Krav".

### § Krav

Mattilsynet: Informasjon om PCN	Informasjon
Nasjonal bransjestandard for PCN	Bransjekrav
Forskrift om settepoteter	Lovkrav
Mattilsynet: Sertifisering av settepoteter	Informasjon
Mattilsynet- Forvaltningspraksis ved påvisning av gul og/eller hvit potetcystenematode (PCN)	Informasjon
Forskrift om plantehelse	Lovkrav

## 20.2 SETTING



### 20.2.1 Har du skiftenotering som viser kva sortar som er brukte på dei enkelte skifta?

For å oppfylle dette kravet må du:

- Notera kva sortar som er brukte på dei ulike skifta
- Dersom det er påviste PCN på brukseininga er det eit bransjekrav at du noterer dette.

Dette er viktig fordi det er forskjell på kor motstandsdyktige sortane er mot sjukdommar.

#### § Krav

Nasjonalt bransjestandard PCN	Bransjekrav
-------------------------------	-------------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

## 20.3 HAUSTING, LAGRING OG TRANSPORT

### 20.3.1

**Følgjer du viktige hygiene- og kvalitetskrav tilknytta hausting, lagring og transport i potetproduksjon? Sjå rettleiar og kravliste.**

For å oppfylle dette kravet må du:

- Følgja punkta beskrive i rettleiar under.
- Du kan lasta ned rettleiaren under "kravliste"

#### Rettleiar

Denne rettleiaren beskriv dei viktigaste reglane som omfattar hygiene- og kvalitetskrav tilknytta potetproduksjon. Følgjer du denne rettleiaren, og dessutan andre sjekklister knytte til produksjonen din, kan du vera sikker på at du er i samsvar med gjeldande lovverk og bransjestandard.

Som produsent må du ha kjennskap til følgjande:

- **Reingjering av transportutstyr**

Transportutstyr skal reingjerast, slik at potetene ikkje blir forureina. Dette er òg viktig for å hindra spreiding av PCN.

- **Reingjering av lager**

Rengjør lagar før sesongstart viss du lagrar potet. Ikkje oppbevar produkt som kan forureina potetene i lagringsrommet, til dømes gjødsel, plantevernmiddel eller kjemikaliar. Er det påvist PCN på skifte som inngår i drifta er det eit bransjekrav at du reingjer lageret årleg.

- **Innlagring og nedkjøling etter hausten**

Potetene skal lagrast mørkt og ved riktig temperatur og luftfukt. Som produsent må du sørge for at du har rutinar for overvaking av temperatur.

- **Spring ved innlagring av poteter**

Som produsent må du ha rutinar som sikrar at du kan spora noko som skifte potetene er dyrka på. Det skal vera mogleg å spora leveransane dine ned på skiftenivå.

- **Bruk av antigromiddel**

Det skal dokumenterast bruk av antigromiddel ved produksjon av industripotet. Dokumentasjonen skal innehalda dato for bruk, kva middel og mengd som er brukt, og kva firma som har gjort jobben.

#### § Krav

Veileder hygiene- og kvalitetskrav	Informasjon
Forskrift om matpotet	Lovkrav
Informasjon om PCN	Informasjon
Forvaltningspraksis ved påvisning av gul og/eller hvit potetcystenematode (PCN)	Informasjon
Nasjonal bransjestandard for PCN	Bransjekrav
Bruk av antigromiddel på industripotet	Informasjon

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

## 20.4 SORTERING OG PAKKING AV EIGNE POTETER I EMBALLASJE OG KASSAR DIREKTE TIL OMSETNAD ELLERFORBRUKAR

### 20.4.1

**Følgjer du hygiene- og kvalitetskrav tilknytta sortering og pakking av potet direkte til omsetning? Sjå rettleiar og kravliste.**

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

**For å oppfylle dette kravet må du:**

- Følgja punkta beskrive i rettleiar under.
- Du kan også lasta ned rettleiaren under "kravliste"

#### **Rettleiar**

Denne rettleiaren beskriv dei viktigaste reglane som omfattar hygiene- og kvalitetskrav tilknytta pakking av potet. Du kan lasta ned rettleiaren under "kravliste".

Følgjer du denne rettleiaren, og dessutan andre sjekklister knytte til produksjonen din, kan du vera sikker på at du er i samsvar med gjeldande lovverk og bransjestandard.

#### **1. Risikovurdering for pakking**

Ved pakking av potet skal det gjennomførast ei risikovurdering knytt til produktkvalitet og hygiene. Sjå under for korleis du gjennomfører risikovurdering.

#### **2. Reingjeringsrutinar for rom og utstyr**

Det skal vera reingjeringsrutinar for rom og utstyr som blir brukt i samband med sortering, pakking og lagring for at potetene ikkje skal bli forureina.

#### **3. Riktig temperatur for å verna kvalitet**

Arbeidet med å vaska, sortera, pakka og lasta ut potetene skal gå føre seg ved optimal temperatur for å verna potetkvaliteten. Dette for å avgrensa handteringsskadar og verna holdbarheten.

#### **Slik gjer du ei risikovurdering**

Gå gjennom alle trinn i høste- og pakkeprosessen for å finna faktorar som kan utgjera ein mogleg risiko knytt til produktkvalitet og hygiene.

Du bør særleg ta ein gjennomgang av

- kva som kan gå gale med produktet ved hausting og pakking
- kva du kan gjera for å hindra dette
- kva du kan gjera for å redusera konsekvensane dersom noko likevel går gale, slik at det ikkje fører til produktforringelse og/eller helseskade

Gjennomgangen vil gi deg ei oversikt over kva område som krev spesiell kontroll og ettersyn.

Under "kravliste" finn du eit skjema med døme på aktuelle trinn og sjekkpunkt ved pakking på jordet og i pakkeri. Dette kan du bruka når du skal risikovurdere din eigen produksjon (sjå lenkje "Pakking av varer på jordet").

#### **§ Krav**

Veileder hygiene- og kvalitetskrav	Informasjon
Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
Flytskjema og sjekkliste for pakking av varer	Varemottakerkrav