



Sjekkliste for egenrevisjon

## 25 GRØNSAKER, FRUKT OG BÆR

© Stiftelsen Norsk Mat  
Versjon 2025.03



Spørsmål som krever dokumentasjon vises med symbolet

Dei fleste krava som gjeld produksjon av grønnsaker, frukt og bær, finn du i sjekklister 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?

For å oppfylle dette kravet må du:

#### Dokumentera sort og partinummer for innkjøpte frø og plantar

- Til dette kan du bruka rekneskapsbilag der partinummer og svart er påført.
- Du kan også bruka pakksetel, lapp på sekken, bilete eller anna for dokumentera kva du har brukt kvar.
- Det er viktig å kunna dokumentera kva slags frø og plantemateriale du har brukt, dersom du skal reklamera på ein leveranse.

og/eller

#### Dokument art og sort for eigne 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 kunna 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?

For å oppfylle dette kravet må du:

- Dokumentera bruk av spesielle dyrkingsmedium. Dette blir definert som produkt av jord, torv og/eller syntetiske stoff for dyrking av plantar.
- Til dette kan du bruka 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 organisk avfall lagra i minst eitt år på tett underlag og skjerma frå nedbør?**

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

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

- 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 gir avrenning til omgivnadene.
- Dette gjeld berre viss det er behandla med spesialpreparat.
- **Per oktober 2023 gjeld dette berre eitt plantevernmiddel (Mainspring).**

#### **Informasjon**

*Spesialpreparater for veksthus* er plantevernmiddel som etter ei miljøvurdering ikkje vil vera godkjent for vanleg bruk på friland. Det kjem fram av etiketten om det er eit spesialpreparat for veksthus.

Dersom det er fleire ulike kulturar i veksthuset, og det blir berre sprøytta direkte på éin av dei, gjeld kravet berre for denne kulturen.

#### **§ Krav**

Mattilsynet - oppbevaring	Lovkrav
NLR - Håndtering	Informasjon

## 25.2 PLANTEHELSE



### 25.2.1

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

Krava i dette spørsmålet finst i vedlegg 4b til §5 i forskrift om planteheelse. Krava er i hovudsak knytt til plantar og formeiringsmateriale av plantar, som t.d. potteplantar, planteskuleplantar, **podekvister, stiklingar og setjeløk**. I tillegg er det krav til **matpoteter og jord og organiske dyrkingsmedium**

For å oppfylla dette kravet må du:

- Sørgja for nødvendig kompetanse for deg og dine tilsette
- Gjennomføre internkontroll (KSL)
- Leggja fram dokumentasjon til Mattilsynet ved behov
- Hinder spreiring av karanteneskadegjørere
- Melde frå om karanteneskadegjørere på eigen eigedom
- Berre omsetja kvalitetsvare
- Merke varene som skal omsetjast
- Følge kulturspesifikke krav: frilandsplantar, eple, pære, prunus. potet, jordbær, bringebær, kepaløk, prydpplantar i veksthus.

Bruk sidan «Rettleiarar for særskilde krav til planteheelse» under «krav» for nærare informasjon

#### § Krav

Forskrift om planteheelse	Lovkrav
Veiledere for særskilte krav til planteheelse ved produksjon og omsetning av planter.	Informasjon

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

## 25.3 MATTRYGGLEIK - PRODUKSJONSHYGIENE



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

For å oppfylla dette kravet må du:

- Gjennomføra ei skriftlig risikovurdering viss:
  1. Du bruker private vasskjelder
  2. Produkta skal etast rå
  3. Vatnet er direkte kontakt med produktet.

Bruk gjerne skjema under "krav".

- Setja i verk tiltak mot forureining, viss aktuelt. Sjå skildring under informasjon.

#### Informasjon

Krava til vatning gjeld for grønsaker, frukt og bær som vanlegvis blir etne rå, og som lett kan få redusert mattryggleik viss vatnet ikkje er hygienisk trygt.

Krava *gjeld ikkje* ved bruk av dryppvatning der vatnet ikkje er i kontakt med sjølve produktet og viss ein får vatn frå offentlege godkjende vassverk. Vurder moglege risikoar ved vatnet og vatninga. Det er viktig å vurdere kva forureiningsrisiko ei gitt vasskjelde har.

Du skal sikra alle vasskjelder mot forureining. Forureining kan komma frå

- husdyr
- fuglar
- erosjon
- forureina overflatevatn

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

#### § Krav

Risikovurdering av vannkilder	Informasjon
Næringsmiddelhygieneforskriften	Lovkrav

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



### 25.3.2

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

For å oppfylle dette kravet må du:

- Ta ut minst éi vassprøve for analyse per vassinntak i løpet av vatningssesongen
- Vatnet skal, som eit minimum, blir analysert for E.coli. Det kan òg vera aktuelt å analysera for andre sjukdomsframkallande bakteriar.
- Ha analyseresultatet klart før avlinga skal haustast.

Dette gjeld alle *private* vasskjelder du brukar, og det skal gjerast slik at du har oversikt over kvaliteten på vatnet. Dryppvatning er unnateke.

#### Informasjon

Siden kvaliteten på vatnet kan endra seg mykje på få dagar, tilrår me å ta fleire vassprøver gjennom vatningssesongen der vatningsvatnet kjem i direkte kontakt med produkt som kan etast rått. Dette gjeld spesielt når du vatnar kort tid før hausting. Unngå å ta vassprøver under forhold som påverkar vannkvalitetet mykje som t.d. nedbør, flaum og tørke.

#### § Krav

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

For å oppfylle dette kravet må du:

- Dokumentera kva dag du vatna avlinga siste gong før hausting.
- Vurdera vasskvaliteten med tanke på når du seinast bør vatna.

#### Informasjon

Viss du vatnar rett før hausting, aukar faren for at produkta blir forureina. Å notera siste vatningsdato er òg viktig for at det skal vera mogleg spore om eventuell forureining i produkta kjem frå vatningsvatnet.

#### § Krav

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

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



### 25.3.4

Er vasskjelder til vatningsvatn merka av på kart?

For å oppfylle dette kravet må du:

- Merke aktuelle vasskjelder til vatningsvatn av på eit kart.
- Dette kan gjerast ved å markera vasskjeldene fysisk/digitalt i gardskart frå NIBIO, CropPlan, eller andre digitale hjelpemiddel.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



### 25.3.5

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

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

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

- Gi opplæring i helserisiko og hygiene til alle som arbeider i bedrifta. Det inneber at dei skal læra kva faktorar som kan påverka produkta slik at dei kan vera ein helserisiko for forbrukarane. Døme i spørsmål 25.3.6.
- Opplæringa skal vera tilpassa arbeidsoppgåvene den enkelte har, og ho skal givast på eit språk dei forstår.
- Dokumentera opplæringa ved å bruka skjemaet du finn i "kravliste", eller ved bruk av andre formålstenlege verktøy.

### Informasjon

Som grøntprodusent er du ansvarlege for å følgja alminnelege hygienereglar i næringsmiddelhygieneforskrifta, då gardsbruk blir definert gardsbruk og gartneri som næringsmiddelføretak. Det blir derfor kravd at dei som arbeider i verksemda skal ha opplæring i helserisiko og hygiene. Du skal så langt det er mogleg sikre at råvarene du produserer, er verna mot forureining.

### § Krav

Attest for dokumentert opplæring	Bransjekrav
Forskrift om utførelse av arbeid og arbeidsutstyr	Lovkrav
Næringsmiddelforskriften	Lovkrav
Opplæringsfilmer: høstehygiene	Informasjon

### 25.3.6

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

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

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 forhindre 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
Skjema for dokumentert opplæring	Informasjon



### 25.3.7

#### Har du ein plan for reingjering og loggføring av utført reinhald på toalett/sanitæranlegg?

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

- På toaletta skal det henga eit reinhaldsskjema for loggføring av utført reinhald.

Du kan bruka reinhaldsskjemaet frå KSL, sjå lenkje 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 eige tilleggsbevis for gnagermidler, eller avtale med eit godkjent skadedyrfirma om å førebyggje og kjempe mot skadedyr?

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

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

- Ha tilleggskurs i gnagarbekjemping i tillegg til gyldig autorisasjonsbevis for plantevernmidler

eller

- bruka eit godkjent skadedyrfirma for kontinuerleg førebygging og bekjemping av skadedyr - òg i periodar då verksemda ikkje er i drift.
- Dokumentera bekjemping av skadedyr, sjå under.
- Aktivt førebyggja skadedyr i lager- og produksjonslokale.

#### Informasjon

Grøntbransjen set ekstra strenge krav til skadedyrbekjemping. Tips til dokumentasjon og førebygging under.

#### 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 bespisning/aktivitet av skadedyr.
- kart med oversikt over åtestasjonar på garden
- Viss skadedyrfirmaet du bruker, 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.
- Fjerne vegetasjon rundt bygningar.
- 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)

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

For å oppfylle dette kravet må du:

- Vurder moglege farar og risiko for at produkta kan bli forureina i løpet av vekstsesongen, slik at du eventuelt kan redusera desse farane med aktuelle tiltak.
- Spesielt viktig der du tek i bruk nye skifte, og der du dyrkar produkt som kan etast rå.
- Fyll ut "skjema risikovurdering" der du ser på det aktuelt.

#### Informasjon

Risikovurderingen skal minimum innehalda:

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

#### § Krav

Skjema for risikovurdering av skifter	Bransjekrav
Forskrift om plantehelse	Lovkrav

## 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.**

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

- Unngå forureining ved hausting, transport og lagring.
- Optimal kjøling etter hausting.
- Riktig reingjering av utstyr og lager-/pakkerom.

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 og lager-/pakkerom**

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

Denne rettleiaren beskriv dei viktige hygiene- og kvalitetskrav knytt til pakking av egne produkt i emballasje og kassar direkte til omsetning/forbruker. Følgjer du denne rettleiaren, og dessutan krav i sjekkliste «Generelle krav til garden», kan du vera sikker på at du er i samsvar med gjeldande lovverk og bransjestandard.

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 sørge for at arbeidet (inkludert innlasting) går føre seg ved riktig temperatur. Vaskevannet må vera reint, og siste vaskevann skal vera av drikkevasskvalitet. Temperaturen ved vasking, sortering og pakking må tilpassast det enkelte produktet for å avgrensa handteringskadar, 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 sjekkliste for pakking av varer på jordet	Varemottakerkrav
Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav