



Sjekkliste for egenrevisjon



5 GRØNNSAKER, FRUKT OG BÆR

© Matmerk
Versjon 2020.1

Spørsmål som krever dokumentasjon vises med symbolet



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

5.1 FRØ, PLANTEMATERIALE OG DYRKNINGSMEDIER



5.1.1 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
----------------------	---------



5.1.2 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
--	---------

5.2 PLANTEHELSE



5.2.1 Produserer du planter for omsetning, og oppfyller du i så fall kravene i vedlegg 4B i 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
--------------------------	---------

5.3 MATTRYGGHET - PRODUKSJONSHYGIENE

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

5.3.1 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
---------------------------------	---------

5.3.2 Har du tatt vannprøver fra hver enkelt vannkilde for vannings sesongen slik at analyseresultatet foreligger før høsting?

Du skal ta ut minst én vannprøve for analyse per vanninntak i løpet av vannings sesongen, 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.

Siden kvaliteten på vannet kan endre seg mye på få dager, anbefaler vi å ta flere vannprøver gjennom vannings sesongen der vanningsvannet kommer i direkte kontakt med produkter som kan spises rått. Dette gjelder spesielt når du vannet kort tid før høsting. Vannet skal som et minimum analyseres for *E. coli*, men det kan også være aktuelt å analysere for andre sykdomsfremkallende bakterier.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
Kvalitetskrav for vann til jordvanning	Lovkrav

5.3.3 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

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

5.3.4 Er vannkilder til vanningsvann merket av på skiftekart?

Plassering av aktuelle vannkilder til vanningsvann skal merkes av på skiftekart.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

 **5.3.5 Kan det dokumenteres at alle som arbeider i produksjonen har fått nødvendig opplæring i helserisiko og hygiene knyttet til produkthåndtering 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, på skjemaet du finner på **ksl.no**.

§ Krav

Næringsmiddelforskriften	Lovkrav
Forskrift om utførelse av arbeid	Lovkrav
Dokumentert opplæring	Bransjekrav

 **5.3.6 Har du rutiner på gården som sikrer god hygiene 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 jordet 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.

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
--------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



5.3.7 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 du finner på ksl.no.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
Logg vask av toalett	Bransjekrav



5.3.8 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 eller bruker et godkjent skadedyrfirma for kontinuerlig forebygging og bekjemping av skadedyr.

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
- 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 dører, 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
----------------------------------	---------

5.3.9 Har du gjort en risikovurdering av følgende punkter for skiftene i produksjonen: • 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

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

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
--------------------------	---------

5.4 HØSTING, TRANSPORT OG LAGRING

	Svar		
	Ja	Nei	Ikke aktuelt

5.4.1 Har du rutiner som sikrer at produktene blir høstet, transportert og lagret slik at de ikke blir forurenset, og at de er uten fremmedlegemer (glass, plast osv.)?

På jorder som ligger inntil vei, må du være ekstra oppmerksom på søppel kastet av andre. Transportmateriell, inkludert kasser, beholdere og lignende, skal holdes rent. Ikke oppbevar noe som kan forurense produktene, i lagringsrommet, for eksempel gjødsel, plantevernmidler eller kjemikalier. Det er også viktig å skjerme produktene mot forurensning fra mus, rotter, katter, fugler og andre skadegjørere.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

5.4.2 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?

At produktene blir raskt nok nedkjølt og oppbevart ved riktig temperatur, er svært viktig for kvaliteten. Det samme gjelder under transport. Her bør du følge fastsatte retningslinjer for de ulike produktene. Disse retningslinjene kan du få fra varemottakeren din.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

5.4.3 Har du rutiner for rengjøring av høstestyr, høstekasser, transportutstyr og lager som hindrer at produktene blir forurenset?

Sørg for at alt utstyret er rent, slik at produktene ikke blir forurenset under håndtering, lagring eller transport.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

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

5.5.1 Har du gjennomført en risikovurdering knyttet til produktkvalitet og hygiene ved pakking og emballering av produkter direkte ute på jordet eller i pakkeriet?

Slik gjør du en risikovurdering

Gå gjennom alle trinn i høste- og pakkeprosessen for å finne faktorer som kan utgjøre en potensiell risiko knyttet til produktkvalitet og hygiene.

Du bør særlig ta en gjennomgang av

- hva som kan gå galt med produktet ved høsting og pakking
- hva du kan gjøre for å hindre dette
- hva du kan gjøre for å redusere konsekvensene dersom noe likevel går galt, slik at det ikke fører til produktforringelse og/eller helseskade

Gjennomgangen vil gi deg en oversikt over hvilke områder som krever spesiell kontroll og ettersyn.

På **ksl.no** finner du et skjema med eksempler på aktuelle trinn og sjekkpunkter ved pakking på jordet og i pakkeri. Dette kan du ta utgangspunkt i når du skal risikovurdere din egen produksjon.

§ Krav

Matkontaktforskrift	Lovkrav
---------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

5.5.2 Har du rutiner for rengjøring av pakkerom og utstyr til pakking?

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.

§ Krav

Matkontaktforskrift	Lovkrav
---------------------	---------

5.5.3 Foregår arbeidet (inkludert innlasting) ved riktig temperatur?

Temperaturen ved vasking, sortering og pakking må tilpasses det enkelte produktet for å begrense håndteringsskader, og samtidig ivareta holdbarheten

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

5.5.4 Arkiverer du aktuelle analyseresultater som gjelder mattrygghet og kvalitet?

Du skal arkivere resultater av analyser som gjelder mattrygghet eller kvalitet. Dette er viktig for å dokumentere både hvilke prøver som er tatt, og hvilke resultater prøvene har gitt.

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

5.5.5 Bruker du salgsemballasje som er godkjent for bruk til næringsmidler?

Emballasje som brukes til vegetabiliske næringsmidler, må være beregnet til å være i kontakt med mat. 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

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

5.6 ENERGIØKONOMISERING

5.6.1 Jobber du med å redusere energiforbruket i veksthusproduksjonen?

Veksthusnæringen har de siste årene redusert CO₂-utslippene gjennom å få ned energiforbruket og gå over til fornybar energi. Tiltak du kan treffe for å spare energi, er for eksempel å isolere bygningsmassene, bruke tekkemateriale med lav U-verdi, bruke isoleringsgardiner og forbedre klimastyringen i produksjonen.

Ta en energigjennomgang

Dette kan du enten gjøre selv eller få utført av ansatte eller et innleid firma. Hensikten med en energigjennomgang er at du skal få et mer bevisst forhold til energibruk, energikilder og klimastyring, og at du skal få laget en plan for forbedringstiltak.

§ Krav

NFG Energistrategi	Bransjekrav
--------------------	-------------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt