



Sjekkliste for egenrevisjon



20 POTET

© Stiftelsen Norsk Mat
Versjon 2021.10

Spørsmål som krever dokumentasjon vises med symbolet



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

20.1 PLANTEHELSE

20.1.1 Følgjer du Nasjonal bransjestandard for PCN i potetproduksjonen?

Nasjonal bransjestandard for PCN har som hovudmål å verne potetproduksjonen mot smitte av potetcystenematodar (gul og kvit PCN) og å minimere tapa som PCN påfører produsentane og samfunnet.

Det er forbode å spreie potetcystenematodar. Les meir om PCN på mattilsynet.no. (sjå lenke under "Krav").

Sjekk PCN-statusen og ta regelmessige jordprøver

Du er ansvarleg for å ha kjennskap til PCN-statusen for brukseininga og for å ta PCN-prøver av jord frå skifter 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 alle tilrådingane i punkt 4.2 i bransjestandarden, og følg føresegnene i Mattilsynet sin rettleiar for prøvetaking for PCN.

Meld frå til Mattilsynet

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

Bruk PCN-registeret

Mattilsynet har samla alle PCN-funn i eit felles PCN-register for heile landet. Dette skal brukast av alle potetprodusentar. Registeret er eit viktig verktøy for alle som dyrkar poteter, særleg når jordleige inngår i produksjonen. Du kan lese meir om det i Nasjonal bransjestandard for PCN.

Sjå også Mattilsynets retningslinjer *Forvaltningspraksis ved påvisning av gul og/eller hvit potetcystenematode (PCN)*. Sjå lenker under "Krav".

§ Krav

Forskrift om plantehelelse	Lovkrav
Nasjonal bransjestandard for PCN	Bransjekrav
Forskrift om settepoteter	Lovkrav
Mattilsynet: Sertifisering av settepoteter	Informasjon
Mattilsynet: Utbredelse PCN	Informasjon
Mattilsynet: Hvilket regelverk gjelder for meg som planteprodusent	Informasjon
Mattilsynet- Forvaltningspraksis ved påvisning av gul og/eller hvit potetcystenematode (PCN)	Informasjon

20.1.2 Har du gjort deg kjent med aktuelle karanteneskadegjerarar i potetproduksjonen og tiltak for å hindre smitte?

I nokre kulturar er risikoen for å få inn og spreie karanteneskadegjerarar vurdert som spesielt stor. Her blir det stilt ei rekkje tilleggskrav som du må oppfylle før du kan omsetje varene dine (sjå forskrift om plantehelelse § 5, vedlegg 4B).

Sjå også Mattilsynet sin rettleiar til forskrift om plantehelelse. Sjå lenke under "Krav".

§ Krav

Forskrift om plantehelelse	Lovkrav
Veileder planteheleseforskrift Mattilsynet	Lovkrav
Planteskadegjørerere- informasjon fra Mattilsynet	Lovkrav



20.1.3 Arkiverer du aktuelle analyseresultat som gjeld mattryggleik og kvalitet?

Du skal arkivere resultat av analysar som gjeld mattryggleik eller kvalitet. Dette er viktig for

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

å dokumentere både kva prøver som er tekne, og kva resultat prøvene har gjeve.

§ Krav

Forskrift om planteheelse	Lovkrav
---------------------------	---------

20.2 SETTING



20.2.1 Har du registrert kva slags setjepotet du har brukt?

Dokumenter sort og partinummer for innkjøpt setjepotet

Til dette kan du bruke rekneskapsbilag der partinummer og sort er påført. Vi rår deg også til registrere partinummer per skifte. Det kan vere viktig dokumentasjon i tilfelle du skal reklamere på ein setjepotetleveranse.

Dokumentasjonen av sort treng du også for å kunne få sortsavhengig betaling.

Dokumenter innkjøpsår, sort og partinummer for sertifisert setjepotet du har oppformeira vidare

Til dette kan du bruke rekneskapsbilag der partinummer og sort er påført. Det er viktig å byte ut setjepotetene jamleg for å hindre plantesjukdommar.

§ Krav

Forskrift om settepotet	Lovkrav
-------------------------	---------



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

Sidan det er skilnad på kor motstandsdyktige sortane er mot sjukdommar, er det viktig å notere kva sortar som er dyrka på dei enkelte skifta. Dersom det er påvist PCN på brukseininga, er det eit bransjekrav at du noterer dette.

§ Krav

Nasjonal bransjestandard PCN	Bransjekrav
------------------------------	-------------

20.3 HAUSTING, LAGRING OG TRANSPORT

20.3.1 Reingjer du transportutstyr slik at potetene ikkje blir forureina ved transport?

Transportutstyret skal vere reint, slik at potetene ikkje blir forureina. Dette er også viktig for å hindre spreieing av PCN.

§ Krav

Nasjonal bransjestandard for PCN	Bransjekrav
----------------------------------	-------------

20.3.2 Reingjer og kontrollerer du lager før sesongen startar?

Ikkje ha produkt som kan forureine potetene, i lagringsrommet, til dømes gjødsel, plantevernemiddel eller kjemikalium. Er det påvist PCN på skifte som inngår i drifta, er det eit bransjekrav at du reingjer lageret årleg.

§ Krav

Nasjonal bransjestandard for PCN	Bransjekrav
----------------------------------	-------------

20.3.3 Blir potetene innlagra og nedkjølte på rett måte etter hausting, og blir dei lagra mørkt og ved rett temperatur og luftfukt?

Rett lagring gjev gode poteter

For å bevare høg kvalitet på potetene utover i lagrings sesongen må du syte for rett innlagring og nedkjøling og rett temperatur og luftfukt på lageret. Lagringskrava varierer frå sort til sort og etter kva potetene skal brukast til. Varemottakaren kan gje deg informasjon om dette.

Nyttige råd for innlagring av potet:

- Ta potetene skånsamt opp under så tørre og varme tilhøve som råd. Ikkje utset dei for direkte sollys.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

- Legg til rette for god sårheiling. Ein grov peikepinn er at sårheilinga tek ca. 3 veker ved 12 °C under mørke og luftige tilhøve (men ikkje for tørt). Eit mørkt og luftig lager er viktig for å få danna eit korklag på potetene. Men det er temperaturen på potetknollen idet innlagringsperioden startar, som avgjer lengda på sårheilingsperioden og temperaturen.
- For at du skal unngå kondens på knollane, bør dei ha høgare temperatur enn lageret. Når knollane er varmare enn lagerlufta, stig temperaturen, og den relative luftfukta fell. Dette bidreg til at knollane tørkar godt. Slike tilhøve er best, særleg viss du har mistanke om tørrøte og stengelrøte.
- Senk temperaturen på lageret gradvis i takt med temperaturen ute.
- Etter sårheilingsperioden skal lagringstemperaturen ideelt sett senkast gradvis ned mot 4–5 °C med god *råme*, det vil seie så høg relativ luftfukt som råd utan at det dannar seg kondens på knollane. Er hausten varm, kan det vere vanskeleg å kome ned i den lagertemperaturen du vil ha, viss du ikkje har kjøleanlegg.
- Når du skal sortere potetene utover i lagringssesongen, bør du heve knolltemperaturen til 10–12 °C for at knollane skal tole handteringa betre.

§ Krav

Forskrift om matpoteter	Lovkrav
-------------------------	---------

20.3.4 Har du rutinar ved innlagring som sikrar at du kan spore kva skifte potetene er dyrka på?

Viss du produserer poteter, skal det vere råd å spore leveransane dine ned på skiftenivå.

§ Krav

Forskrift om matpoteter	Lovkrav
-------------------------	---------

20.3.5 Dokumenterer du bruk av antigromiddel ved produksjon av industripotet?

Antigromiddel er berre lov å bruke på industripoteter. Viss du bruker antigromiddel, skal du dokumentere det med dato for bruk, kva middel og kva mengd som er brukt, og kva firma som har utført jobben.

§ Krav

Bruk av antigromiddel på industripotet	Informasjon
Forskrift om matpoteter	Lovkrav

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

20.4.1 Har du gjennomført ei risikovurdering knytt til produktkvalitet og hygiene ved pakking av potet?

Slik gjer du ei risikovurdering

Gå gjennom alle trinn i hauste- og pakkeprosessen for å finne faktorar som kan utgjere ein 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 gjere for å hindre dette
- kva du kan gjere for å minske ulempene dersom noko likevel går gale, slik at det ikkje fører til kvalitetstap og/eller helseskade

Gjennomgangen vil gje deg ei oversikt over kva område som krev særleg kontroll og ettersyn.

På ksl.no finn du eit skjema med døme på aktuelle trinn og sjekkpunkt ved pakking på åkeren og i pakkeri. Dette kan du bruke når du skal risikovurdere din eigen produksjon (sjå lenker under "Krav").

§ Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
Pakking av varer på jordet	Varemottakerkrav
Flytskjema og sjekklister for pakking av varer på jordet	Varemottakerkrav

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

20.4.2 Har du reingjeringsrutinar for rom og utstyr som blir brukte i samband med sortering, pakking og lagring?

For at potetene ikkje skal bli forureina under sortering, pakking og lagring, er det viktig å ha gode reingjeringsrutinar for rom og utstyr som blir brukte i dette arbeidet.

§ Krav

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

20.4.3 Skjer arbeidet med å vaske, sortere, pakke og laste ut potetene ved ein temperatur som er optimal for å halde på potetkvaliteten?

Det er viktig å tilpasse temperaturen ved vasking, sortering, pakking og utlating til det enkelte produktet slik at ein unngår unødvendige handteringsskadar og sikrar at produktet held seg godt.

§ Krav

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

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt