



Sjekkliste for egenrevisjon



**20 POTET**

© Stiftelsen Norsk Mat  
Versjon 2022.10

Spørsmål som krever dokumentasjon vises med symbolet



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

## 20.1 PLANTEHELSE

### 20.1.1 Følger du Nasjonal bransjestandard for PCN i potetproduksjonen?

Nasjonal bransjestandard for PCN har som hovedmål å beskytte potetproduksjonen mot smitte av potetcystenematoder (gul og hvit PCN) og å minimere produsentenes og samfunnets tap som følge av PCN.

Det er forbudt å spre potetcystenematoder. Les mer om PCN på [mattilsynet.no](http://mattilsynet.no) (se lenke under "Krav").

#### Sjekk PCN-statusen og ta regelmessige jordprøver

Du er ansvarlig for å ha kjennskap til PCN-statusen for bruksenheten og for å ta PCN-prøver av jord fra skifter der det blir dyrket potet. Etter at du har kartlagt PCN-statusen, bør du ta prøver regelmessig, minimum hvert 4. potetår på potetareal som inngår i drifta. Se alle anbefalingene i punkt 4.2 i bransjestandarden, og følg bestemmelsene i Mattilsynets veileder for prøvetaking for PCN.

#### Meld fra til Mattilsynet

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

#### Bruk PCN-registeret

Mattilsynet har samlet alle PCN-funn til et felles PCN-register for hele landet. Dette skal brukes av alle potetprodusenter. Registeret er et viktig verktøy for alle som dyrker poteter, spesielt når jordleie inngår i produksjonen. Du kan lese mer om det i Nasjonal bransjestandard for PCN.

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

#### § Krav

Nasjonal bransjestandard for PCN	Bransjekrav
Forskrift om planterhelse	Lovkrav
Forskrift om settepoteter	Lovkrav
Mattilsynet: Utbredelse PCN	Informasjon
Mattilsynet: Sertifisering av settepoteter	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 karanteneskadegjørere i potetproduksjonen, og har du et driftsopplegg og rutiner som hindrer smitte av skadegjørere?

I noen kulturer er risikoen for å introdusere og spre karanteneskadegjørere vurdert som spesielt stor. Her stilles en rekke tilleggskrav som du må oppfylle før du kan omsette varene dine (se forskrift om planterhelse § 5, vedlegg 4B).

Se også Mattilsynets veileder til forskrift om planterhelse. Se lenke under "Krav".

#### § Krav

Forskrift om planterhelse	Lovkrav
Veileder planterhelseforskrift Mattilsynet	Lovkrav
Planteskadegjørere- informasjon fra Mattilsynet	Lovkrav

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

## 20.2 SETTING



### 20.2.1 Har du skiftenotering som viser hvilke sorter som er brukt på de enkelte skiftene?

Fordi det er forskjell på hvor motstandsdyktige sortene er mot sykdommer, er det viktig å notere hvilke sorter som er dyrket på de enkelte skiftene. Dersom det er påvist PCN på bruksenheten er det et bransjekrav at du noterer dette.

#### § Krav

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

## 20.3 HØSTING, LAGRING OG TRANSPORT

### 20.3.1 Rengjør du transportutstyr slik at potetene ikke blir forurenset ved transport?

Transportutstyret skal være rent, slik at potetene ikke blir forurenset. Dette er også viktig for å hindre spredning av PCN.

#### § Krav

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

### 20.3.2

#### Rengjør og kontrollerer du lager før sesongen starter? (lagrer du ikke potet, svar "Ikke relevant")

Ikke oppbevar produkter som kan forurense potetene i lagringsrommet, for eksempel gjødsel, plantevernmidler eller kjemikalier. Er det påvist PCN på skifter som inngår i drifta er det et bransjekrav at du rengjør lageret årlig.

#### § Krav

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

### 20.3.3

#### Blir potetene innlagret og nedkjølt riktig etter høsting, og lagres de mørkt ved riktig temperatur og luftfuktighet? (lagrer du ikke potet, svar "Ikke relevant")

#### Riktig lagring gir gode poteter

For å få bevare kvalitet på potetene utover i lagringssesongen må du sørge for riktig innlagring, nedkjøling og riktig temperatur og luftfuktighet på lageret. Lagringskravene varierer fra sort til sort og etter hva potetene skal brukes til. Varemottakeren kan gi deg informasjon om dette.

#### Nyttige råd for innlagring av potet:

- Ta potetene skånsomt opp under så tørre og varme forhold som mulig. Ikke utsett dem for direkte sollys.
- Legg til rette for god sårheling. En grov pekepinn er at sårhelingen tar ca. 3 uker ved 12 °C under mørke og luftige forhold (men ikke for tørt). Et mørkt og luftig lager er viktig for å få dannet et korklag på poteten. Men det er temperaturen på potetknollen idet innlagringsperioden starter, som avgjør lengden på sårhelingsperioden og temperaturen.
- For at du skal unngå kondens på knollene, bør de ha høyere temperatur enn lagertemperaturen. Når knollene er varmere enn lagerlufta, stiger temperaturen, og den relative luftfuktigheten synker. Dette bidrar til at knollene tørker godt. Slike forhold er best, særlig hvis du mistenker tørråte og stengelråte.
- Senk temperaturen på lageret gradvis i takt med temperaturen ute.
- Etter sårhelingsperioden skal lagringstemperaturen ideelt sett senkes gradvis ned mot 4–5 °C med god *råme*, det vil si så høy relativ fuktighet som mulig uten at det danner seg kondens på knollene. Er høsten varm, kan det være vanskelig å komme ned i ønsket lagertemperatur hvis du ikke har kjøleanlegg.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

- Når du skal sortere potetene utover i lagringssesongen, bør du heve knolltemperaturen til 10–12 °C for at knollene skal tåle håndteringa bedre.

#### § Krav

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

#### 20.3.4

**Har du rutiner ved innlagring som sikrer at du kan spore hvilket skifte potetene er dyrket på? (lagrer du ikke potet, svar "Ikke relevant")**

Hvis du produserer poteter, skal det være mulig å spore leveransene dine ned på skiftenivå.

#### § Krav

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



#### 20.3.5

**Dokumenterer du bruk av antigromiddel ved produksjon av industripotet? (bruker du ikke antigromiddel, svar "Ikke relevant")**

Antigromiddel er bare tillatt å bruke på industripoteter. Hvis du bruker antigromiddel, skal du dokumentere det med dato for bruk, hvilket middel og hvilken mengde som er brukt, og hvilket firma som har utført jobben.

#### § Krav

Bruk av antigromiddel på industripotet	Informasjon
Forskrift om matpoteter	Lovkrav

### 20.4 SORTERING OG PAKKING AV EGNE POTETER I EMBALLASJE OG KASSER DIREKTE TIL OMSETNING ELLER FORBRUKER



**20.4.1 Har du gjennomført en risikovurdering knyttet til produktkvalitet og hygiene ved pakking av potet?**

#### 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 bruke når du skal risikovurdere din egen produksjon (se lenker under "Krav").

#### § Krav

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

**20.4.2 Har du rengjøringsrutiner for rom og utstyr som brukes i forbindelse med sortering, pakking og lagring?**

For at potetene ikke skal bli forurenset under sortering, pakking og lagring, er det viktig å ha gode rengjøringsrutiner for rom og utstyr som blir brukt i dette arbeidet.

#### § Krav

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

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

### 20.4.3 Foregår arbeidet med å vaske, sortere, pakke og laste ut potetene ved en temperatur som er optimal for å bevare potetkvaliteten?

Det er viktig å tilpasse temperaturen ved vasking, sortering, pakking og utlasting til det enkelte produktet for å begrense håndteringsskader og bevare holdbarheten.

#### § Krav

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

	Svar	
Ja	Nei	Ikke aktuelt

