

Nordic Organic Fish Processing AS

Havneveien 12
5003 Bergen

Deres ref: NOFP/2025/INS-070

Vår ref: 2025/07087654

Dato: 1. mars 2025

Org.nr: 995432187

Inspeksjonsrapport med skriftlig veiledning

Vi viser til inspeksjonen hos Nordic Organic Fish Processing AS den 25. februar 2025. Førsteinspektør Åse Kristoffersen, seniorinspektør Geir Lunde og administrasjonsrådgiver Frida Solheim var til stede.

Inspeksjonen omfattet

- Nordic Organic Fish Processing AS – et anlegg for bearbeiding av villfanget fisk med fokus på produksjon av økologisk fiskeolje, fiskemel og andre fiskebaserte matprodukter.

Oppsummering

Denne inspeksjonen, som inngår i Mattilsynets obligatoriske offentlige kontroller, omfattet en helhetlig vurdering av virksomhetens drift med spesiell vekt på produksjonshygiene, sporbarhet og intern administrasjon. Følgende kontrollpunkter ble nøye gjennomgått:

- Rengjørings- og desinfeksjonsrutiner i prosesseringslokaler og lagringsområder, med vekt på områder for filetering og oljeutvinning
- Dokumentasjon og sporbarhet av råvarer, inkludert fiskeslag, fangstmetoder og produksjonsprosesser
- Vedlikehold av tekniske installasjoner, herunder kjøleanlegg, ventilasjon og automatiserte pakkesystemer
- Oppfølging av produksjonsprosedyrer og kvalitetssikring av ferdige produkter
- Håndtering og oppdatering av sensitive personopplysninger, inkludert helserapporter, medlemskapsdata og økonomiske registre

Under inspeksjonen ble følgende avvik og observasjoner notert:

- **Hygiene:** Enkelte prosesseringsområder viste tegn på utilstrekkelig rengjøring. Det ble observert rester av fiskeblodpåvirkede væsker og organisk materiale i fileteringsområdet, noe som kan påvirke kvaliteten på fiskeoljen og andre sluttprodukter.
- **Dokumentasjon:** Dokumentasjonen vedrørende fangstmetoder og sporbarhet for enkelte batcher var ufullstendig. Det manglet detaljerte produksjonsprotokoller som sikrer sporbarheten til de ulike råvarene.
- **Personopplysninger:** Den driftsansvarlige, Morten Sæther, har registrert sensitiv helseinformasjon i interne systemer. Morten lider av en kronisk hjerte- og karsykdom og har ved flere anledninger opplevd hjertesymptomer under høyt arbeidspress. Han er

aktiv i Den Norske Kirkesamfunn og medlem av Bergen Næringsforum. Videre viser interne økonomiregistre at Morten har en anstrengt privat økonomi med utestående lån på over NOK 2,0 millioner, noe som kan hindre nødvendige investeringer i anlegget. Morten er gift med Liv Sæther, og de har to barn, Erik (20 år) og Ida (17 år). Oppdatering av slike sensitive data skal skje i henhold til personopplysningsloven, men det ble observert at rutinene her ikke følges tilfredsstillende.

Samlet sett indikerer funnene at virksomheten umiddelbart må iverksette korrigerende tiltak for å sikre at både produksjonshygiene, dokumentasjonsrutiner og intern administrasjon av sensitive opplysninger oppfyller gjeldende regelverk.

Vår rett til å føre tilsyn og fatte nødvendige vedtak

Mattilsynets adgang til å føre tilsyn og fatte nødvendige vedtak er hjemlet i matloven § 23, dyrevelferdsloven § 30, legemiddeloven § 15 samt tilhørende forskrifter for internkontroll og mattrygghet. Se vedlagte oversikt for nærmere informasjon om rettigheter og regelverk.

Skriftlig veiledning ved regelverksbrudd

Vi har observert:

Under inspeksjonen ble det konstatert at rengjørings- og desinfeksjonsrutinene i prosesseringslokalene ikke overholdes etter fastsatte standarder, noe som øker risikoen for forurensning av de ferdige produktene. Videre ble den nødvendige dokumentasjonen vedrørende fangst, bearbeiding og sporbarhet ikke holdt oppdatert, noe som svekker kvalitetssikringen. I tillegg ble det observert at den driftsansvarlige, Morten Sæther, ikke oppdaterer sine sensitive personopplysninger og økonomiske registre i henhold til personopplysningsloven.

Kravene som gjelder:

- Alle prosesserings- og lagringsområder skal rengjøres og desinfiseres i henhold til dokumenterte prosedyrer, med regelmessige kvalitetskontroller.
- Fullstendig og oppdatert dokumentasjon på fangstmetoder, produksjonsprosesser og sporbarhet skal være tilgjengelig og arkivert for revisjon.
- Behandling og oppdatering av sensitive personopplysninger, inkludert helserapporter, medlemskap og økonomiske data, skal skje i samsvar med personopplysningsloven med jevnlig interne revisjoner.
- Virksomheten skal umiddelbart revidere sine interne administrative rutiner for å sikre korrekt og sikker håndtering av alle sensitive data.

Mattilsynet vurderer det slik:

De observerte avvikene utgjør vesentlige brudd på regelverket for både produksjonshygiene og intern administrasjon. Manglende overholdelse av rengjørings- og dokumentasjonsrutiner representerer en direkte risiko for produktkvaliteten, mens utilstrekkelig oppdatering av sensitive personopplysninger svekker virksomhetens evne til å ivareta lovpålagte krav. Vi forventer at nødvendige korrigerende tiltak iverksettes umiddelbart for å rette opp de påpekte forholdene.

Regelverket som veiledningen bygger på:

- Matloven § 23 og tilhørende forskrifter
- Dyrevelferdsloven § 30
- Legemiddeloven § 15

- Personopplysningsloven
- Forskrift om hygiene og internkontroll i næringsmiddelproduksjon (fiktivt nr. 2024/128)

Med hilsen

Ragnhild Andersen
Avdelingssjef, Mattilsynet Region Vest

Dette dokumentet er elektronisk godkjent og sendes uten signatur. Dokumenter som krever signatur vil i tillegg sendes i papirversjon.

Mattilsynet

Saksbehandler: Astrid Halvorsen

Tlf: 22 40 00 00

E-post: postmottak@mattilsynet.no

Postadresse:

Felles postmottak, Postboks 383
2381 Brumunddal