

Saksbehandler: Solveig Berg

Tlf: 22 40 00 00

E-post: postmottak@mattilsynet.no

Postadresse: Felles postmottak, Postboks 383 2381 Brumunddal

Inspeksjonsrapport med skriftlig veiledning

Vi viser til inspeksjon hos Fjellfisk AS den 8. mars 2025. Førsteinspektør Marius Lund og seniorinspektør Solveig Berg gjennomførte inspeksjonen. Produksjonsleder, Einar Haug, var til stede under inspeksjonen.

Inspeksjonen omfattet

- Matproduksjon, Fjellfisk AS, EFTA-nr: 128725

Oppsummering

Bakgrunnen for inspeksjonen var en planlagt rutinekontroll av rakfiskproduksjon, kombinert med en oppfølgingskontroll etter tidligere avvik knyttet til merking av produkter og sporbarhet av råvarer. Inspeksjonen ble utvidet til å omfatte en grundig gjennomgang av hygienepraktis i produksjonslokalene, dokumentasjon av fermenteringsprosessen, kontroll av personlig hygiene hos ansatte, rutiner for råvaremottak og lagring, samt økonomisk dokumentasjon knyttet til innkjøp av fisk og ingredienser. Sensitive punkter i tilsynet inkluderte verifisering av dokumentert opprinnelse av fisken (for bærekraft og sporbarhet), kontroll av finansiell dokumentasjon for å avdekke eventuelle udeklarte råvarekilder, samt observasjon av arbeidsforhold og håndtering av ansattes personlige data i henhold til HMS-rutiner og GDPR.

Under inspeksjonen ble det observert kritikkverdige forhold knyttet til hygiene i fermenteringsrommet, mangelfull dokumentasjon av kritiske kontrollpunkter i produksjonsprosessen, og utilstrekkelig opplæring av ansatte i hygieneprosedyrer. Det ble også påpekt uklarheter i sporbarhetsdokumentasjonen for enkelte fiskepartier og inkonsistenser i økonomisk dokumentasjon som reiste spørsmål om fullstendig kontroll over råvareflyten. Samarbeidet med produksjonsleder var høflig, men preget av forsøk på bagatellisering av avvikene og manglende umiddelbar forståelse for alvoret i situasjonen.

Kontrollpunkter omfattet:

- Generell hygiene i produksjonslokaler, spesielt fermenteringsrom
- Dokumentasjon av fermenteringsprosess (tid, temperatur, saltinnhold etc.)
- Personlig hygiene hos ansatte (arbeidsklær, håndvaskrutiner etc.)
- Rutiner for mottak, lagring og kontroll av råvarer (fisk, salt, krydder)
- Sporbarhetsdokumentasjon for fiskepartier (opprinnelse, fangstdato, leverandør)
- Merking av ferdigprodukter i henhold til forskrifter
- Internkontrollsystem og HACCP-plan for rakfiskproduksjon
- Økonomisk dokumentasjon knyttet til innkjøp av fisk og ingredienser (fakturaer, leveringsdokumenter)

- Opplæringsbevis for ansatte i hygiene og mattrygghet
- HMS-dokumentasjon og håndtering av ansattes personopplysninger

Vår rett til å føre tilsyn og fatte nødvendige vedtak

Mattilsynets adgang til å føre tilsyn og fatte nødvendige vedtak følger av matloven § 23 og næringsmiddeloven § 6. Se også vedlegg om rettigheter og regelverk.

Skriftlig veiledning ved regelverksbrudd

- **Mangelfull hygiene i fermenteringsrom og utilstrekkelig dokumentasjon av rakfiskproduksjon**

Vi har observert:

Under inspeksjonen ble det konstatert kritikkverdige forhold knyttet til hygienestandarden i fermenteringsrommet for rakfisk. Rommet fremstod generelt ustelt og manglet tilstrekkelig rengjøring og desinfeksjon. Det ble observert synlig smuss og rester av fiskeprodukter på gulv, vegger og utstyr. Spesielt kritisk var tilstanden på fermenteringskarene, som viste tegn til gammel belegg og utilstrekkelig rengjøring mellom produksjonspartier. Videre manglet dokumentasjon knyttet til kritiske kontrollpunkter i fermenteringsprosessen for flere produksjonspartier. Loggbøker for temperaturmålinger, saltinnholdskontroller og tidspunkt for prosessering var enten mangelfulle, ikke oppdaterte eller fullstendig fraværende. Ansatte fremviste også mangelfull kunnskap om hygieneprosedyrer og personlig hygiene, og det ble observert brudd på etablerte håndvaskrutiner. Sporbarhetsdokumentasjonen for enkelte fiskepartier var utydelig, og koblingen mellom innkjøpt råvare og ferdigprodukt var vanskelig å etterspore. Økonomisk dokumentasjon vedrørende fiskeinnkjøp viste inkonsistenser og mangler, som vanskeliggjør fullstendig verifikasjon av lovlig og dokumentert råvareopprinnelse.

Kravene som gjelder:

- **Matloven § 22:** Stiller krav til at virksomheter skal produsere mat som er trygg og i samsvar med regelverket.
- **Næringsmiddeloven § 4:** Krever at næringsmidler skal produseres og håndteres hygienisk forsvarlig.
- **Forskrift om hygiene i næringsmiddelvirksomheter § 5:** Detaljerer kravene til renhold, desinfeksjon og vedlikehold av lokaler og utstyr i næringsmiddelvirksomheter.
- **Forskrift om merking av næringsmidler § 11:** Stiller krav til merking av næringsmidler, inkludert sporbarhetsmerking.
- **Forskrift om internkontroll i næringsmiddelvirksomheter § 7:** Krever at virksomheter skal ha etablert og vedlikeholde et internkontrollsystem som sikrer mattrygghet.

Mattilsynet vurderer det slik:

Mattilsynet ser meget alvorlig på de avdekkede hygienebruddene og den mangelfulle dokumentasjonen ved Fjellfisk AS. Sviktende hygiene i rakfiskproduksjon representerer en betydelig risiko for folkehelsen, da dette kan føre til vekst av uønskede bakterier og dannelse av toksiner i produktet. Mangelfull dokumentasjon undergraver sporbarheten og vanskeliggjør effektiv tilbakekalling ved eventuelle mattrygghetshendelser. Den manglende opplæringen av ansatte og inkonsistenser i økonomisk dokumentasjon forsterker inntrykket av en sviktende

internkontroll og manglende overholdelse av regelverket. Mattilsynet vurderer disse regelbruddene som alvorlige og krever umiddelbar korrigering for å sikre mattryggheten ved Fjellfisk AS.

Regelverket som veiledningen bygger på:

- Matloven § 22
- Næringsmiddeloven § 4
- Forskrift om hygiene i næringsmiddelvirksomheter § 5
- Forskrift om merking av næringsmidler § 11
- Forskrift om internkontroll i næringsmiddelvirksomheter § 7

Med hilsen

Solveig Berg avdelingssjef