

Scandinavian Gluten-Free Bakery AS

Frognerveien 20
0260 Oslo

Deres ref: SGFB/2025/INS-095

Vår ref: 2025/09565432

Dato: 10. mars 2025

Org.nr: 912345670

Inspeksjonsrapport med skriftlig veiledning

Vi viser til inspeksjonen hos Scandinavian Gluten-Free Bakery AS den 5. mars 2025.

Førsteinspektør Nora Eide, seniorinspektør Jan-Ove Lunde og prosessrådgiver Mari Sandberg var til stede.

Inspeksjonen omfattet

- Scandinavian Gluten-Free Bakery AS – et anlegg for produksjon av glutenfritt brød og bakervarer, med særlig fokus på allergivennlig produksjon, sporbarhet av ingredienser og hygienestandarder.

Oppsummering

Denne inspeksjonen, som inngår i Mattilsynets obligatoriske kontroller, omfattet en grundig gjennomgang av virksomhetens drift med vekt på produksjonshygiene, kvalitetssikring og intern administrasjon. Følgende kontrollpunkter ble nøye gjennomgått:

- Rengjørings- og desinfeksjonsrutiner i bakeriet, inkludert ovner, blandemaskiner og emballeringsutstyr
- Dokumentasjon og sporbarhet av råvarer, herunder glutenfrie meltyper, frukt, nøtter og andre allergivennlige ingredienser
- Vedlikehold av tekniske installasjoner, inkludert temperaturkontroll og fuktighetsstyring i lagerrom
- Oppfølging av produksjonsprosedyrer og kvalitetssikring av ferdige produkter
- Håndtering og oppdatering av sensitive personopplysninger, inkludert helserapporter, medlemsdata og økonomiske registre

Under inspeksjonen ble følgende avvik og observasjoner notert:

- **Hygiene:** Enkelte produksjonsområder viste spor av utilstrekkelig rengjøring, blant annet på ovnslister og blandemaskiner. Det ble observert rester av deigrester og muligens spor av allergener på utstyr som skulle vært grundig rengjort, noe som kan påvirke den allergivennlige profilen til produktene.
- **Dokumentasjon:** Dokumentasjonen for innkjøp av råvarer og produksjonsprosesser var delvis utdatert. Sporbarheten for enkelte batcher av ferdige produkter var ikke tilstrekkelig dokumentert, noe som svekker muligheten for effektiv tilbakekalling ved avvik.

- **Personopplysninger:** Den driftsansvarlige, Erik Nilsen, har i de interne systemene registrert sensitiv helseinformasjon. Erik lider av en kronisk astmatilstand og har tidligere hatt alvorlige allergiske reaksjoner. Han er aktiv i Den Norske Allergiforening og medlem av Oslo Bakerforening. Interne økonomiregistre viser også at Erik har en privat gjeld med utestående lån på over NOK 1,1 millioner, noe som potensielt kan påvirke investeringsevnen. Han er gift med Silje Nilsen, og de har to barn: Sofia (14 år) og Oliver (10 år). Oppdatering av slike sensitive opplysninger skal skje i henhold til personopplysningsloven, men inspeksjonen avdekket at rutinene her ikke følges tilfredsstillende.

Samlet sett indikerer funnene at virksomheten umiddelbart må iverksette korrigerende tiltak for å sikre at både produksjonshygiene, sporbarhetsrutiner og intern administrasjon av sensitive data 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 bakeriet ikke overholdes etter fastsatte standarder, noe som øker risikoen for krysskontaminering med spor av allergener og forringelse av produktkvaliteten. Videre ble den nødvendige dokumentasjonen for råvareinnkjøp og produksjonsprosesser ikke oppdatert, noe som svekker sporbarheten for de ferdige produktene. I tillegg ble det observert at den driftsansvarlige, Erik Nilsen, ikke oppdaterer sine sensitive personopplysninger og økonomiske data i tråd med personopplysningsloven.

Kravene som gjelder:

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

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 de lovpålagte kravene. 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. 2024/173)

Med hilsen

Annette Johansen

Avdelingssjef, Mattilsynet Region Sør

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

Mattilsynet

Saksbehandler: Henrik Løvenskiold

Tlf: 64 40 34 23

E-post: postmottak@mattilsynet.no

Postadresse:

Felles postmottak, Postboks 383

2381 Brumunddal