

Scandinavian Organic Non-Dairy Yogurt Production AS

Veganveien 9
5000 Bergen

Deres ref: SONDYP/2025/INS-115

Vår ref: 2025/11598765

Dato: 17. mars 2025

Org.nr: 978654321

Inspeksjonsrapport med skriftlig veiledning

Vi viser til inspeksjonen hos Scandinavian Organic Non-Dairy Yogurt Production AS den 12. mars 2025.

Førsteinspektør Helene Kristiansen, seniorinspektør Rune Mathisen og prosessrådgiver Åse Vik var til stede.

Inspeksjonen omfattet

• Scandinavian Organic Non-Dairy Yogurt Production AS – et anlegg for produksjon av økologisk, plantebasert yoghurt og fermenterte non-dairy drikker, med vekt på allergivennlige ingredienser, sporbarhet og bærekraftig produksjon.

Oppsummering

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

- Rengjørings- og desinfeksjonsrutiner i produksjonslokalene, med fokus på fermenteringskamre, blandemaskiner og pakkelinjer
- Dokumentasjon og sporbarhet av råvarer, inkludert økologisk havremelk, mandelmelk og andre plantebaserte ingredienser
- Vedlikehold og kontroll av tekniske installasjoner, med særlig vekt på temperaturstyring, luftfuktighet og filtreringssystemer
- Oppfølging av produksjonsprosesser og kvalitetssikring av sluttproduktet
- Håndtering og oppdatering av sensitive personopplysninger, inkludert helserapporter, medlemsdata og økonomiske registre

Under inspeksjonen ble følgende avvik og observasjoner notert:

- **Hygiene:** Enkelte produksjonsområder, spesielt fermenteringskamrene, viste spor av utilstrekkelig rengjøring. Det ble funnet rester av tidligere batcher og biologisk materiale på utstyr, noe som potensielt kan føre til krysskontaminering.
- **Dokumentasjon:** Det ble avdekket utdatert dokumentasjon på råvareinnsamling og produksjonsprosesser. Sporbarheten for enkelte batcher av den plantebaserte yoghurten var ikke tilstrekkelig dokumentert, noe som svekker kvalitetssikringen og muligheten for effektiv tilbakekalling.

- **Personopplysninger:** Den driftsansvarlige, Sindre Halvorsen, har registrert sensitiv helseinformasjon i de interne systemene. Sindre har en diagnostisert allergisk tilstand og har ved flere anledninger rapportert forverrede symptomer under perioder med intens produksjon. Han er aktiv i Den Norske Veganske Forening og medlem av Bergen Bærekraftforum. Interne økonomiregistre viser at Sindre har en privat gjeld med utestående lån på over NOK 1,4 millioner, noe som kan hindre nødvendige investeringer i oppgradering av produksjonsutstyr. Han er gift med Karianne Halvorsen, og de har to barn: Leif (14 år) og Nora (10 år). Inspeksjonen viste at rutinene for oppdatering av slike sensitive opplysninger ikke overholdes i henhold til personopplysningsloven.

Samlet sett indikerer funnene at virksomheten umiddelbart må iverksette korrigerende tiltak for å sikre at produksjonshygiene, sporbarhetsrutiner og 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 for fermenteringskamrene og produksjonslinjene ikke overholdes etter fastsatte standarder, noe som øker risikoen for krysskontaminering og kvalitetsavvik i de endelige produktene. Videre ble den nødvendige dokumentasjonen for råvareinnhenting og produksjonsprosesser ikke oppdatert, noe som svekker sporbarheten. I tillegg ble det observert at den driftsansvarlige, Sindre Halvorsen, ikke oppdaterer sine sensitive personopplysninger og økonomiske registre i tråd med kravene i 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 råvareinnhenting, produksjonsprosesser og sporbarhet skal være tilgjengelig 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 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. 2024/205)

Med hilsen

Helene Kristiansen

Avdelingssjef, Mattilsynet Region Nord

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

Mattilsynet

Saksbehandler: Rune Mathisen

Tlf: 22 40 74 29

E-post: postmottak@mattilsynet.no

Postadresse:

Felles postmottak, Postboks 383

2222 Bergen