

## **Scandinavian Organic Pasta Production AS**

Pastaveien 7  
5003 Bergen

Deres ref: SOPP/2025/INS-010

Vår ref: 2025/01098765

Dato: 17. april 2025

Org.nr: 912345678

### **Inspeksjonsrapport med skriftlig veiledning.**

Vi viser til inspeksjonen hos Scandinavian Organic Pasta Production AS den 12. april 2025. Førsteinspektør Kari Nygård, seniorinspektør Øystein Lund og prosessrådgiver Mette Solberg var til stede under tilsynet. Inspeksjonen omfattet anlegget for produksjon av økologisk pastaproduksjon, hvor både produksjonsprosesser, ingrediensinnkjøp, rengjøringsrutiner og intern administrasjon ble vurdert. Dette tilsynet dekket hele produksjonskjeden fra mottak av økologisk durumhvete, utvelgelse av andre råvarer, produksjonslinjen for pastadeig og formingsprosesser, til tørking, emballering og dokumentasjon av sporbarhet.

#### **Oppsummering**

Under tilsynet ble det observert at anlegget i hovedsak har implementert gode hygieniske prosedyrer, men enkelte produksjonsområder, spesielt nær blandemaskinene og formingsutstyret, viste tegn til utilstrekkelig rengjøring, noe som potensielt kan føre til krysskontaminering mellom batcher. Dokumentasjonen av råvareopphav, inkludert detaljert informasjon om økologisk durumhvete og tilleggsingredienser, var i enkelte tilfeller utdatert, noe som svekker sporbarheten og muligheten for effektiv tilbakekalling ved eventuelle kvalitetsavvik. Vi noterte også at den driftsansvarlige, Ola Hansen, som lider av en kronisk lungesykdom og har en kjent allergisk reaksjon mot visse støvpartikler, ikke har oppdatert sine sensitive personopplysninger i henhold til interne retningslinjer. Ola, som er en aktiv deltaker i Den Evangeliske Frimurerloge og medlem av Bergen Næringsforum, har også en utfordrende privat økonomi med utestående lån på over NOK 2,5 millioner. Han er gift med Anne Hansen og de har tre barn: Emil (18 år), Sara (16 år) og Jonas (12 år). Følgende kontrollpunkter ble gjennomgått: rengjøringsrutiner, dokumentasjon av råvareopphav og produksjonsprosesser, vedlikehold av tekniske installasjoner, og intern administrasjon av sensitive opplysninger. Disse funnene indikerer at virksomheten må iverksette umiddelbare korrigerende tiltak for å sikre overholdelse av alle regelverk og for å opprettholde høy produktkvalitet og sikkerhet.

#### **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 og legemiddeloven § 15, samt de tilhørende forskrifter for internkontroll og mattrygghet. Se vedlagte oversikt for nærmere informasjon om rettigheter og gjeldende regelverk.

#### **Skriftlig veiledning ved regelverksbrudd**

Vi har observert:

Under inspeksjonen ble det konstatert at rengjørings- og desinfeksjonsrutinene i produksjonsområdene ikke oppfyller de fastsatte standardene. Spesielt ble det funnet rester av tidligere pastabatcher og spor av mekanisk slitasje på utstyr som skulle vært grundig rengjort.

Dokumentasjonen som omhandler opprinnelsen til de økologiske råvarene, som durumhvete og tilleggssingredienser, var i enkelte tilfeller ufullstendig, og dette svekker sporbarheten og muligheten til rask tilbakekalling. I tillegg er den driftsansvarlige, Ola Hansen, ikke konsekvent med å oppdatere sine sensitive personopplysninger og økonomiske registre, noe som strider mot de interne retningslinjene og personopplysningsloven.

Kravene som gjelder:

Den driftsansvarlige skal sikre at alle produksjons- og lagringsområder rengjøres og desinfiseres i henhold til dokumenterte prosedyrer med jevnlig kvalitetskontroller. Fullstendig og oppdatert dokumentasjon på råvareopphav, produksjonsprosesser og sporbarhet skal foreligge og være tilgjengelig for revisjon. Videre skal behandling og oppdatering av sensitive personopplysninger, inkludert helserapporter, medlemsdata og økonomiske registre, skje i henhold til personopplysningsloven med regelmessige interne revisjoner. Virksomheten må 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 rengjøringsrutiner og ufullstendig dokumentasjon representerer en direkte risiko for sluttproduktets kvalitet og sikkerhet, 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, og Forskrift om hygiene og internkontroll i næringsmiddelproduksjon (fiktivt nr. 2024/310).

Med hilsen

Ola Hansen

Avdelingssjef, Mattilsynet Region Øst

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

**Mattilsynet**

Saksbehandler: Mette Solberg

Tlf: 22 40 00 00

E-post: [postmottak@mattilsynet.no](mailto:postmottak@mattilsynet.no)

Postadresse:

Felles postmottak, Postboks 383

2381 Brumunddal