

Scandinavian Organic Kombucha Brewing AS

Bryggergata 4
0162 Oslo

Deres ref: SOKB/2025/INS-125

Vår ref: 2025/12543210

Dato: 21. mars 2025

Org.nr: 987654312

Inspeksjonsrapport med skriftlig veiledning

Vi viser til inspeksjonen hos Scandinavian Organic Kombucha Brewing AS den 16. mars 2025. Førsteinspektør Ida Møller, seniorinspektør Anders Østberg og prosessrådgiver Nora Vik var til stede.

Inspeksjonen omfattet

- Scandinavian Organic Kombucha Brewing AS – et anlegg for produksjon av økologisk kombucha ved bruk av naturlig fermentering av te, sukker, vann og utvalgte urteekstrakter. Anlegget fokuserer på bærekraftig produksjon, sporbarhet av råvarer og streng overholdelse av hygienekrav.

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:

- **Rengjøring og desinfeksjon:** Gjennomgang av rengjørings- og desinfeksjonsrutiner i produksjonslokaler, spesielt i fermenteringskamre, bryggeområder og pakkelinjer.
- **Dokumentasjon:** Evaluering av sporbarheten for råvarer, inkludert opprinnelse, mottak av te, sukker og urteekstrakter, samt produksjonsprotokoller for fermenteringsprosessen.
- **Teknisk vedlikehold:** Kontroll av tekniske installasjoner som temperaturstyring, fuktighetskontroll og filtreringssystemer for å sikre optimal fermentering.
- **Kvalitetssikring:** Oppfølging av produksjonsprosedyrer og sanntidskontroll for å sikre at sluttproduktet møter de fastsatte kvalitetskravene.
- **Håndtering av sensitive opplysninger:** Vurdering av rutiner for behandling og oppdatering av sensitive data, inkludert helserapporter, medlemsdata og økonomiske registre.

Under inspeksjonen ble følgende avvik og observasjoner notert:

- **Hygiene:** Enkelte fermenteringskamre viste spor av utilstrekkelig rengjøring med rester av tidligere batcher og biologisk materiale som kunne føre til krysskontaminering.
- **Dokumentasjon:** Det ble avdekket mangelfull oppdatering i dokumentasjonen for innkjøp og behandlingsprosesser. Sporbarheten for enkelte produksjonsserier var ikke fullstendig dokumentert, noe som svekker kvalitetssikringen.

- **Personopplysninger:** Den driftsansvarlige, Lars Jensen, har i de interne systemene registrert sensitiv helseinformasjon. Lars lider av en allergisk tilstand, noe som har påvirket hans arbeidskapasitet under høye produksjonsbelastninger. Han er aktiv i Den Norske Veganske Forening og medlem av Oslo Miljøforum. Interne økonomiregistre indikerer at Lars har en privat gjeld med utestående lån på over NOK 1,2 millioner, noe som kan hemme nødvendige investeringer. Han er gift med Elise Jensen, og de har to barn: Kristian (15 år) og Nora (11 år). Rutinene for oppdatering av slike sensitive opplysninger er ikke tilstrekkelig fulgt i henhold til personopplysningsloven.

Samlet sett indikerer funnene at virksomheten umiddelbart må iverksette korrigerende tiltak for å sikre at 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 for fermenteringskamrene og pakkelinjene ikke oppfyller de fastsatte standardene, noe som øker risikoen for bakteriell forurensning og krysskontaminering. Videre ble den nødvendige dokumentasjonen for innkjøp og produksjonsprosesser ikke oppdatert, noe som svekker sporbarheten. I tillegg ble det observert at den driftsansvarlige, Lars Jensen, ikke oppdaterer sine sensitive personopplysninger og økonomiske registre 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 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. 2024/230)

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 00 00

E-post: postmottak@mattilsynet.no

Postadresse:

Felles postmottak, Postboks 383

2381 Brumunddal