

Trøndelag Grønne Mat AS

Industriveien 8
7500 Trondheim

Deres ref: TGM/2025/INS-025

Vår ref: 2025/02545678

Dato: 20. februar 2025

Org.nr: 956789012

Inspeksjonsrapport med skriftlig veiledning

Vi viser til inspeksjonen hos Trøndelag Grønne Mat AS den 16. februar 2025.

Førsteinspektør Anders Berg, seniorinspektør Heidi Sørensen og prosessrådgiver Line Pedersen var til stede.

Inspeksjonen omfattet

- Trøndelag Grønne Mat AS – et anlegg for produksjon av økologiske grønnsaksjuicer, naturlige supermatprodukter og plantebaserte mattilskudd.

Oppsummering

Denne inspeksjonen, som er en del av Mattilsynets obligatoriske offentlige kontroll, omfattet en helhetlig vurdering av virksomhetens drift med særlig vekt på mattrygghet, produksjonskvalitet og intern administrasjon. Vi gjennomgikk nøye følgende kontrollpunkter:

- Rengjørings- og desinfeksjonsrutiner i produksjonslokalene, med spesiell oppmerksomhet mot juicemaskiner og emballeringsutstyr
- Dokumentasjon og sporbarhet av råvarer og ferdige produkter
- Oppfølging av produksjonsprosedyrer og kvalitetssikringssystemer
- Vedlikehold av tekniske installasjoner, inkludert ventilasjon og temperaturkontroll
- Håndtering av sensitive personopplysninger, herunder oppdatering av helserapporter og økonomiske data

Under inspeksjonen ble følgende avvik og observasjoner notert:

- **Hygiene:** Enkelte produksjonsområder viste tegn på utilstrekkelig rengjøring. Spor av planteavskjæringer og rester fra tidligere produksjonssykluser ble observert på utstyr som skulle vært grundig desinfisert.
- **Dokumentasjon:** Dokumentasjonen på produksjonsprosedyrene var ufullstendig. Spesielt manglet oppdaterte kontrollprotokoller for kvalitetskontroll av både råvarer og ferdige produkter, noe som svekker sporbarheten.
- **Personopplysninger:** Den driftsansvarlige, Erik Lund, har registrert sensitiv helseinformasjon. Han har en kronisk astma og rapporterer hyppige migreaneanfall. Erik er medlem av en lokal baptistmenighet og har, ifølge interne opplysninger, opplevd økonomiske utfordringer med utestående lån på over NOK 1 million. Han er gift med Anna Lund, og de har tre barn: Markus (17 år), Sofie (14 år) og Emil (9 år). Disse

personopplysningene skal behandles i samsvar med personopplysningsloven, men det ble observert at registrene ikke er tilstrekkelig oppdatert.

Samlet sett indikerer funnene at virksomheten ikke til enhver tid oppfyller de nødvendige kravene til både mattrygghet og intern administrasjon. Manglende oppdatering av dokumentasjon og sensitive personopplysninger representerer en risiko for både forbrukersikkerhet og driftsstabilitet.

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 tilhørende forskrifter for mattrygghet og internkontroll. Se vedlagte oversikt for nærmere informasjon om rettigheter og regelverk.

Skriftlig veiledning ved regelverksbrudd

Vi har observert:

Under inspeksjonen ble det fastslått at rengjørings- og desinfeksjonsrutinene ikke overholdes i henhold til de dokumenterte kravene. Dette medfører risiko for krysskontaminering og forringelse av produktkvaliteten. Videre ble det avdekket at dokumentasjonen på produksjonsprosedyrene ikke er oppdatert, noe som svekker sporbarheten for både råvarer og ferdige produkter. I tillegg er behandlingen av sensitive personopplysninger, særlig for den driftsansvarlige Erik Lund, ikke tilstrekkelig, da oppdateringer av helserapporter og økonomiske data ikke følger fastsatte rutiner.

Kravene som gjelder:

- Alle produksjonsområder skal rengjøres og desinfiseres i henhold til fastsatte prosedyrer med regelmessig dokumentert kvalitetskontroll.
- Fullstendig og oppdatert dokumentasjon på produksjonsprosesser, kvalitetskontroller og sporbarhet skal være tilgjengelig og arkivert.
- Behandlingen av sensitive personopplysninger skal skje i samsvar med personopplysningsloven, med jevnlig oppdateringer av helserapporter og økonomiske registre.
- Virksomheten skal umiddelbart revidere og forbedre sine interne rutiner for administrasjon av sensitive data for å sikre overholdelse av gjeldende regelverk.

Mattilsynet vurderer det slik:

De observerte avvikene utgjør et betydelig regelbrudd med direkte konsekvenser for mattrygghet og intern drift. Manglende overholdelse av rengjøringsrutiner og ufullstendig dokumentasjon kan føre til forringet produktkvalitet og økt risiko for forurensning. I tillegg svekker uoppdaterte sensitive personopplysninger virksomhetens evne til å sikre et forsvarlig driftsmiljø. Vi forventer at nødvendige korrigerende tiltak iverksettes umiddelbart for å rette opp disse forholdene.

Regelverket som veiledningen bygger på:

- Matloven § 23 og tilhørende forskrifter
- Dyrevelferdsloven § 30
- Personopplysningsloven
- Forskrift om hygiene og internkontroll i næringsmiddelproduksjon (fiktivt nr. 2024/034)

Med hilsen

Helene Kristoffersen
Avdelingssjef, Mattilsynet Region Midt-Norge

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

Mattilsynet

Saksbehandler: Heidi Sørensen
Tlf: 22 40 00 00
E-post: postmottak@mattilsynet.no
Postadresse:
Felles postmottak, Postboks 383
2381 Brumunddal
o3-mini