

Saksbehandler: Hans Pettersen

Tlf: 22 40 00 00

E-post: postmottak@mattilsynet.no

Postadresse: Felles postmottak, Postboks 383 2381 Brumunddal

Inspeksjonsrapport med skriftlig veiledning

Vi viser til inspeksjon hos Bakehuset AS den 12. april 2025. Førsteinspektør Line Karlsen og seniorinspektør Hans Pettersen gjennomførte inspeksjonen. Bakehusleder, Eva Hansen, var til stede under inspeksjonen.

Inspeksjonen omfattet

- Mathygiene, Bakehuset AS, Org.nr: 9783274

Oppsummering

Bakgrunnen for inspeksjonen var en planlagt rutinekontroll av Bakehuset AS, med fokus på mathygiene og etterlevelse av næringsmiddelregelverket i en bakerivirksomhet. Inspeksjonen ble utført for å verifisere generell hygiene i produksjonslokalene, rutiner for rengjøring og desinfeksjon, personlig hygiene hos ansatte, kontroll med skadedyr, samt korrekt håndtering og lagring av råvarer og ferdigprodukter. Sensitive punkter under inspeksjonen inkluderte observasjon av ansattes arbeidspraksis med henblikk på krysskontaminering og hygiene, vurdering av effektiviteten av rengjøringsrutiner og dokumentasjon på opplæring av ansatte i mathygiene. I tillegg ble det, som en del av den utvidede risikovurderingen, observasjon av ansattes allmenntilstand og mulig innvirkning av personlig medbrakt mat på hygien i produksjonsområdet inkludert.

Under inspeksjonen ble det avdekket avvik knyttet til generell renhold i produksjonsområdet, mangelfull skadedyrkontroll med spor etter mus, utilstrekkelig personlig hygiene hos enkelte ansatte, og kritikkverdig håndtering og lagring av råvarer. Det ble også observert ansatte som fremstod med symptomer på luftveisinfeksjon i produksjonsområdet, og informasjon om at ansatte spiste personlig medbrakt mat i produksjonslokalene. Samarbeidet med bakehusleder var formelt korrekt, men preget av en viss underdrivelse av alvorlighetsgraden av avvikene.

Kontrollpunkter omfattet:

- Generell renhold og hygiene i produksjonslokaler (gulv, vegger, tak, overflater)
- Rutiner for rengjøring og desinfeksjon (frekvens, metoder, dokumentasjon)
- Skadedyrkontroll (forebyggende tiltak, overvåkning, dokumentasjon)
- Personlig hygiene hos ansatte (arbeidsklær, håndvaskrutiner, helsetilstand)
- Håndvaskfasiliteter og tilgjengelighet
- Håndtering og lagring av råvarer (temperatur, organisering, datomerking, beskyttelse mot kontaminering)
- Håndtering av ferdigprodukter (beskyttelse, nedkjøling, lagring)
- Internkontrollsystem og HACCP-plan for bakerivirksomhet

- Opplæringsbevis for ansatte i mathygiene
- Rutiner for helsekontroll av ansatte og håndtering av syke ansatte
- Regler for spising og drikking i produksjonsområdet

Vår rett til å føre tilsyn og fatte nødvendige vedtak

Mattilsynets adgang til å føre tilsyn og fatte nødvendige vedtak følger av matloven § 23. Se også vedlegg om rettigheter og regelverk.

Skriftlig veiledning ved regelverksbrudd

- **Mangelfull generell hygiene og kritikkverdig håndtering av råvarer i bakeriproduksjonen**

Vi har observert:

Under inspeksjonen ble det konstatert flere kritikkverdige forhold knyttet til hygiene og råvarehåndtering ved Bakehuset AS. Produksjonsområdet fremstod generelt som utilstrekkelig rengjort. Det ble observert synlig melstøv og deigrester på gulv, vegger og arbeidsbenker. Spesielt i området rundt bakeovnene og deigmikserne var renholdsstandarden kritikkverdig. Det ble også funnet spor etter skadedyr, konkret muse-ekskremitter, under lagerhyller med mel og sukker. Dokumentasjon på rutinemessig skadedyrkontroll var mangelfull. Personlig hygiene hos enkelte ansatte var ikke tilfredsstillende. Det ble observert ansatte med mangelfull arbeidsbekledning og manglende håndvask etter håndtering av kontaminerte områder og før håndtering av matvarer. Håndvaskfasilitetene fremstod som utilstrekkelige og dårlig plassert. Råvarer ble håndtert og lagret på kritikkverdig vis. Sekker med mel og sukker stod direkte på gulvet, uten pall eller annen beskyttelse mot kontaminering. Åpnede pakker med ingredienser var ikke forsvarlig lukket og merket med dato for åpning. I tillegg ble det observert ansatte med symptomer på luftveisinfeksjon som jobbet i produksjonsområdet. Informasjon fra ansatte indikerte også at spising av personlig medbrakt mat forekom i produksjonslokalene. Dokumentasjon på opplæring av ansatte i mathygiene var begrenset.

Kravene som gjelder:

- **Matloven § 22:** Stiller krav til at virksomheter skal produsere mat som er trygg og i samsvar med regelverket.
- **Næringsmiddeloven § 4:** Krever at næringsmidler skal produseres og håndteres hygienisk forsvarlig.
- **Forskrift om hygiene i næringsmiddelvirksomheter § 4:** Stiller krav til renhold av lokaler, utstyr og inventar.
- **Forskrift om hygiene i næringsmiddelvirksomheter § 7:** Stiller krav til personlig hygiene hos ansatte i næringsmiddelvirksomheter.
- **Forskrift om hygiene i næringsmiddelvirksomheter § 8:** Stiller krav til forebygging av kontaminering ved håndtering og lagring av råvarer og matvarer.
- **Forskrift om internkontroll i næringsmiddelvirksomheter § 7:** Krever at virksomheter skal ha etablert og vedlikeholde et internkontrollsystem som sikrer mathyggiene.

Mattilsynet vurderer det slik:

Mattilsynet vurderer de avdekkede hygienebruddene og mangler ved råvarehåndtering ved Bakehuset AS som alvorlige. Mangelfull generell hygiene og skadedyrforekomst øker risikoen for kontaminering av matvarer og kan medføre fare for folkehelsen. Kritikkverdig håndtering av råvarer og utilstrekkelig personlig hygiene hos ansatte forsterker denne risikoen. Ansatte med symptomer på luftveisinfeksjon i produksjonsområdet samt spising av personlig mat i produksjonslokalene representerer ytterligere hygieneforurensning. Manglende dokumentasjon på opplæring og skadedyrkontroll indikerer en sviktende internkontroll på hygieneområdet. Mattilsynet mener at disse regelbruddene representerer en betydelig risiko for mattrygghet ved Bakehuset AS og krever umiddelbare og omfattende tiltak for å rette opp situasjonen og sikre trygg matproduksjon.

Regelverket som veiledningen bygger på:

- Matloven § 22
- Næringsmiddeloven § 4
- Forskrift om hygiene i næringsmiddelvirksomheter § 4
- Forskrift om hygiene i næringsmiddelvirksomheter § 7
- Forskrift om hygiene i næringsmiddelvirksomheter § 8
- Forskrift om internkontroll i næringsmiddelvirksomheter § 7

Med hilsen

Hans Pettersen avdelingssjef