

Nordic Fermented Food Lab AS

Storgata 8
0161 Oslo

Deres ref: NFL/2025/INS-080

Vår ref: 2025/08065432

Dato: 4. mars 2025

Org.nr: 999876543

Inspeksjonsrapport med skriftlig veiledning

Vi viser til inspeksjonen hos Nordic Fermented Food Lab AS den 28. februar 2025.

Førsteinspektør Kari Berg, seniorinspektør Morten Lie og prosessrådgiver Silje Ødegård var til stede.

Inspeksjonen omfattet

- Nordic Fermented Food Lab AS – et anlegg for produksjon av fermenterte matprodukter som kombucha, sauerkraut og kimchi, med særlig vekt på bærekraftig produksjon, mattrygghet og innovativ fermenteringsteknologi.

Oppsummering

Denne inspeksjonen, som er en del av Mattilsynets obligatoriske kontroller, omfattet en grundig gjennomgang av virksomhetens drift med fokus på produksjonshygiene, temperaturkontroll og sporbarhet. Følgende kontrollpunkter ble nøye gjennomgått:

- Rengjørings- og desinfeksjonsrutiner i fermenterings- og pakkelinjer, med spesiell oppmerksomhet på fermenteringstanker og tilhørende utstyr
- Dokumentasjon og sporbarhet av råvarer, inkludert friske grønnsaker, frukter og startkulturer for fermentering
- Vedlikehold og kontroll av tekniske systemer, herunder temperatur- og fuktighetsregulering, som er kritisk for fermenteringsprosessen
- Oppfølging av produksjonsprosedyrer og kvalitetssikring av sluttprodukter
- Håndtering og oppdatering av sensitive personopplysninger, inkludert helserapporter, medlemsdata og økonomiske registre

Under inspeksjonen ble følgende avvik og observasjoner notert:

- **Hygiene og prosesskontroll:** Enkelte fermenteringstanker viste spor av utilstrekkelig rengjøring, med rester av tidligere batcher og uønskede mikroorganismer. Dette kan medføre en risiko for krysskontaminering mellom ulike produksjonssykluser.
- **Dokumentasjon:** Dokumentasjonen vedrørende innkjøp og behandling av råvarer var delvis utdatert. Sporbarheten for enkelte batcher av fermenterte produkter var ikke fullstendig dokumentert, noe som svekker kvalitetssikringen.
- **Personopplysninger:** Den driftsansvarlige, Anders Solheim, har i de interne systemene registrert sensitiv helseinformasjon. Anders lider av en kronisk respiratorisk tilstand, og har rapportert om perioder med forverrede symptomer under høye

produksjonsbelastninger. Han er aktiv i Oslo Matforum og medlem av Miljøvennlig Næringsliv. Videre viser interne økonomiregistre at han har en privat gjeld med utestående lån på over NOK 1,5 millioner, noe som kan påvirke evnen til nødvendige investeringer. Anders er gift med Eva Solheim, og de har to barn: Nora (16 år) og Lukas (13 år). Oppdatering av slike sensitive data skal skje i henhold til personopplysningsloven, men inspeksjonen avdekket at rutinene for dette ikke følges tilstrekkelig.

Samlet sett indikerer funnene at virksomheten må iverksette korrigerende tiltak umiddelbart for å sikre at produksjonshygiene, temperaturkontroll, sporbarhet og administrasjonen av sensitive opplysninger 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 fermenteringstankene og pakkelinjene ikke overholdes etter fastsatte standarder, noe som øker risikoen for krysskontaminering og kvalitetsavvik i de fermenterte produktene. Videre ble den nødvendige dokumentasjonen for innkjøp, behandling og sporbarhet av råvarer ikke holdt oppdatert, noe som svekker sporbarheten. I tillegg ble det observert at den driftsansvarlige, Anders Solheim, ikke har oppdatert sine sensitive personopplysninger og økonomiske data i tråd med kravene i personopplysningsloven.

Kravene som gjelder:

- Alle produksjonsområder, inkludert fermenteringstanker og pakkelinjer, skal rengjøres og desinfiseres i henhold til dokumenterte prosedyrer med regelmessige kvalitetskontroller.
- Fullstendig og oppdatert dokumentasjon på råvareinnkjøp, produksjonsprosesser og sporbarhet skal være tilgjengelig og arkivert for revisjon.
- Behandling og oppdatering av sensitive personopplysninger, inkludert helserapporter, medlemsdata og økonomiske registre, skal skje i samsvar med personopplysningsloven, med jevnlig interne revisjoner.
- Virksomheten skal 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 rengjørings- og dokumentasjonsrutiner representerer en direkte risiko for kvaliteten på de fermenterte produktene, mens utilstrekkelig oppdatering av sensitive personopplysninger svekker virksomhetens evne til å ivareta de lovpålagte kravene. 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. 2024/142)

Med hilsen

Maja Nilsen

Avdelingssjef, Mattilsynet Region Øst

Mattilsynet

Saksbehandler: Pål Andersen

Tlf: 22 40 00 00

E-post: postmottak@mattilsynet.no

Postadresse:

Felles postmottak, Postboks 383

2381 Brumunddal