

Nordic Gourmet Mushroom Cultivation AS

Skogveien 22
7010 Trondheim

Deres ref: NGMC/2025/INS-085

Vår ref: 2025/08598765

Dato: 5. mars 2025

Org.nr: 986543210

Inspeksjonsrapport med skriftlig veiledning

Vi viser til inspeksjonen hos Nordic Gourmet Mushroom Cultivation AS den 1. mars 2025. Førsteinspektør Ragnhild Solheim, seniorinspektør Tor Arnesen og prosessrådgiver Silje Moen var til stede.

Inspeksjonen omfattet

- Nordic Gourmet Mushroom Cultivation AS – et anlegg for dyrking av gourmet-sopp og produksjon av soppbaserte mattilskudd samt helseekstrakter, med særlig vekt på økologisk dyrking, sporbarhet og innovativ bruk av sopp i helseprodukter.

Oppsummering

Denne inspeksjonen, som er en del av Mattilsynets obligatoriske offentlige kontroller, omfattet en helhetlig vurdering av virksomhetens drift med fokus på produksjonshygiene, dokumentasjon og intern administrasjon. Følgende kontrollpunkter ble nøye gjennomgått:

- Rengjørings- og desinfeksjonsrutiner i dyrkingsområdene, soppkamrene og prosesseringslokalene
- Dokumentasjon og sporbarhet av dyrkingssykluser, inkludert innhenting av sporer og oppfølging av soppvekst
- Vedlikehold av tekniske systemer, herunder klimakontroll, ventilasjon og fuktighetsregulering, kritisk for optimal soppvekst
- Overvåking av produksjonsprosedyrer og kvalitetssikring av sluttproduktene
- Håndtering og oppdatering av sensitive personopplysninger, inkludert helserapporter, medlemskap og økonomiske data

Under inspeksjonen ble følgende avvik og observasjoner notert:

- **Hygiene:** Enkelte dyrkingskamre viste spor av utilstrekkelig rengjøring, med rester av gamle soppvekster og uønskede mikroorganismer på utstyr. Dette kan føre til krysskontaminering mellom ulike produksjonssykluser.
- **Dokumentasjon:** Dokumentasjonen vedrørende dyrkingssykluser og sporinnsamling var delvis utdatert. Sporbarheten til enkelte batcher av soppbaserte ekstrakter var utilstrekkelig registrert, noe som svekker kvalitetssikringen.
- **Personopplysninger:** Den driftsansvarlige, Trond E. Larsen, har registrert sensitiv helseinformasjon i de interne systemene. Trond lider av en kronisk astmatilstand, og har ved flere anledninger opplevd forverrede symptomer ved høye nivåer av soppstøv. Han

er aktiv i Den Norske Kirke og medlem av Trondheim Innovasjonsforum. Videre viser interne økonomiregistre at Trond har en betydelig privat gjeld med utestående lån på over NOK 1,8 millioner, noe som kan begrense anleggets mulighet for nødvendige investeringer. Han er gift med Kari Larsen, og de har to barn: Emil (17 år) og Ida (14 år). Det ble observert at oppdateringen av slike sensitive personopplysninger ikke følger fastsatte interne rutiner i henhold til personopplysningsloven.

Samlet sett indikerer funnene at virksomheten umiddelbart må iverksette korrigerende tiltak for å sikre at produksjonshygiene, dokumentasjonsrutiner og 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 i dyrkingskamrene og prosesseringslokalene ikke overholdes etter fastsatte standarder, noe som øker risikoen for krysskontaminering og kvalitetsavvik i de soppbaserte produktene. Videre ble den nødvendige dokumentasjonen for dyrkingssykluser og sporbarhet ikke oppdatert, noe som svekker sporbarheten for sluttproduktene. I tillegg ble det observert at den driftsansvarlige, Trond E. Larsen, ikke har oppdatert sine sensitive personopplysninger og økonomiske data i samsvar med personopplysningsloven.

Kravene som gjelder:

- Alle dyrkings- og prosesseringsområder skal rengjøres og desinfiseres i henhold til dokumenterte prosedyrer, med regelmessige kvalitetskontroller.
- Fullstendig og oppdatert dokumentasjon på dyrkingssykluser, produksjonsprosesser og sporbarhet skal foreligge og 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 kvaliteten på de soppbaserte produktene, 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 (2024/150)

Med hilsen

Ragnhild Solheim
Avdelingssjef, Mattilsynet Region Sør

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

Mattilsynet

Saksbehandler: Tor Arnesen

Tlf: 22 40 00 00

E-post: postmottak@mattilsynet.no

Postadresse:

Felles postmottak, Postboks 383
2381 Brumunddal