

Mattilsynet

Dette er en test-rapport, og inneholder ingen ekte informasjon.

Saksbehandler: Lars Mikkelsen

Tlf: 22 40 00 00

E-post: postmottak@mattilsynet.no

(Husk mottakers navn)

Postadresse:

Felles postmottak, Postboks 383

2381 Brumunddal

HJERMELUND BAKERI AS

Storgata 45

3015 Drammen

Deres ref: INTERN-2024/456

Vår ref: 2024/789012

Dato: 15. november 2024

Org.nr: 987654321

Inspeksjonsrapport med skriftlig veiledning

Vi viser til inspeksjon hos dere den 5. november 2024. Førsteinspektør Ingrid Bergman og seniorinspektør Ola Nordmann gjennomførte inspeksjonen. Daglig leder Erik Hjermelund og hans sønn, Markus Hjermelund, var til stede.

Inspeksjonen omfattet

- Matforedling (Bakerivirksomhet), Produsentnummer 4567891230

Oppsummering

Inspeksjonen fokuserte på følgende kontrollpunkter i henhold til forordning (EU) 2017/625:

- Hygienepraksis og personlig hygiene:** Manglende dokumentasjon på håndvask- og rengjøringsrutiner. To ansatte hadde utløpte helseattester.
- Temperaturkontroll:** Utilstrekkelig loggføring av kjøle- og fryselage. Temperatur i kjølelager (målt til +8°C) over tillatt grense (+4°C).
- Skadedyrforebygging:** Spor av gnagere (ekskrementer) i melager. Manglende vedlikehold av dørlister i produksjonsområde.
- Allergenkontroll:** Uklar merking av sesaminneholdige produkter.

Interaksjon med eier/ansatte:

Erik Hjermelund opplyste om økonomiske utfordringer grunnet sykdom i familien (hustru under kreftbehandling), noe som har begrenset investeringer i utstyr. Markus Hjermelund, som hjelper til uten formell mattrygghetstrening, var ikke klar over krav til allergenmerking.

Kontrollpunkter med reaksjoner:

- Temperaturkontroll i kjølelager: **Skriftlig veiledning**
- Dokumentasjon av helseattester: **Skriftlig veiledning**
- Skadedyrforebygging: **Varsel om vedtak**

Vår rett til å føre tilsyn og fatte nødvendige vedtak

Mattilsynets adgang følger av matloven § 21 og fødevareforskriften § 17-2.

Skriftlig veiledning ved regelverksbrudd

1. Temperaturkontroll i kjølelager

Vi har observert:

Kjølelageret hadde en gjennomsnittstemperatur på +8°C over 48 timer, noe som øker risiko for mikrobiell vekst. Loggbok var kun delvis utfyllt.

Kravene som gjelder:

Matloven § 14 krever at fødevarer lagres under +4°C for å hindre patogenvekst. Temperaturlogger skal føres daglig.

Mattilsynet vurderer det slik:

Bruddet anses som alvorlig grunnet direkte helserisiko. Økonomiske årsaker aksepteres ikke som unntak.

Regelverk:

Forordning (EF) nr. 852/2004, kapittel II, vedlegg II, punkt 9.

2. Manglende helseattester

Vi har observert:

To ansatte (A. Pedersen og K. Johansen) hadde utløpte helseattester (sist fornyet 2021). Erik Hjermelund nevnte religiøse høytider (ramadan) som årsak til forsinkelse.

Kravene som gjelder:

Forskrift om smittevern § 5-3 krever årlig helsekontroll for matarbeidere.

Mattilsynet vurderer det slik:

Bruddet er gjentakende (også notert i 2022). Tross religiøse hensyn må regelverk følges.

Regelverk:

Mattilsynets veileder nr. 12/2020 om personlig hygiene.

3. Skadedyr i melager

Vi har observert:

Gnager-ekskrementer og hull i veggpanel. Markus Hjermelund opplyste at kontrollør fra pestfirma ikke var betalt grunnet økonomi.

Kravene som gjelder:

Mattilsynets krav om ukentlig skadedyrkontroll og tetting av inngangspunkter.

Varsel om vedtak:

Oppdrag til pestkontroll innen 14 dager. Gebyr på 3.500 NOK vil legges ved manglende oppfølging.

Regelverket som veiledningen bygger på

- Forordning (EF) nr. 852/2004
- Matloven § 14 og § 21
- Forskrift om smittevern § 5-3

Med hilsen

Nina Solberg

Avdelingssjef

Dette dokumentet er elektronisk godkjent og sendes uten signatur.