

Scandinavian Artisan Cheese Production AS

Ostehallen 3
4020 Stavanger

Deres ref: SAPC/2025/INS-130

Vår ref: 2025/13098765

Dato: 25. mars 2025

Org.nr: 912345679

Inspeksjonsrapport med skriftlig veiledning

Vi viser til inspeksjonen hos Scandinavian Artisan Cheese Production AS den 20. mars 2025. Førsteinspektør Marit Solberg, seniorinspektør Knut Eide og prosessrådgiver Line Berg var til stede.

Inspeksjonen omfattet

- Scandinavian Artisan Cheese Production AS – et anlegg for produksjon av håndlagde, økologiske oster med tradisjonell lagring, inkludert produksjon av rømmeost, blåmuggost og fersk geitost. Inspeksjonen dekket alle ledd fra mottak av råmelk og startkulturer til modning, emballering og lagring.

Oppsummering

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

- **Rengjøring og desinfeksjon:** Gjennomgang av rengjørings- og desinfeksjonsrutiner i produksjonslokaler, modningskamre og pakkelinjer. Spesiell oppmerksomhet ble rettet mot rengjøring av produksjonsutstyr og lagringsrom for å unngå krysskontaminering.
- **Dokumentasjon:** Evaluering av sporbarheten for råmelk, startkulturer og produksjonsprosesser. Det ble lagt vekt på oppdaterte produksjonsprotokoller og registrering av modningstider, temperaturer og fuktighetsnivåer.
- **Teknisk vedlikehold:** Kontroll av tekniske systemer, inkludert kjøleanlegg, klimakontroll og automatiserte pakkesystemer for å sikre optimal modning og oppbevaring.
- **Kvalitetssikring:** Oppfølging av produksjonsprosedyrer, herunder sanntidskontroller av temperatur og hygiene, for å garantere at sluttproduktet møter de fastsatte kvalitetsstandardene.
- **Håndtering av sensitive opplysninger:** Vurdering av interne rutiner for behandling og oppdatering av sensitive data, inkludert helserapporter for den driftsansvarlige, medlemsdata og økonomiske registre.

Under inspeksjonen ble følgende avvik og observasjoner notert:

- **Hygiene:** Enkelte modningskamre viste spor av utilstrekkelig rengjøring. Det ble observert rester av ostemasse og uønskede mikroorganismer på produksjonsutstyr, noe som kan medføre risiko for krysskontaminering mellom ulike produksjonsbatcher.

- **Dokumentasjon:** Produksjonsprotokollene for enkelte batcher var ikke fullstendig oppdatert. Sporbarheten av råmelk og startkulturer manglet detaljerte opplysninger om modningsforhold, noe som svekker kvalitetssikringen.
- **Personopplysninger:** Den driftsansvarlige, Knut Eide, har registrert sensitiv helseinformasjon i de interne systemene. Knut lider av en kronisk leddsmerte og har ved flere anledninger rapportert om nedsatt arbeidskapasitet under perioder med intens produksjon. Han er aktiv i Den Norske Osteforeningen og medlem av Vestland Næringsforum. Interne økonomiregistre viser at Knut har en privat gjeld med utestående lån på over NOK 1,7 millioner, noe som potensielt kan begrense virksomhetens evne til nødvendige oppgraderinger. Han er gift med Inger Eide, og de har to barn: Anders (16 år) og Maria (12 år). Det ble også observert at rutineene for oppdatering av slike sensitive data ikke følges i henhold til personopplysningsloven.

Samlet sett indikerer funnene at virksomheten umiddelbart må iverksette korrigerende tiltak for å sikre at produksjonshygiene, sporbarhetsrutiner 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 i modningskamrene og produksjonslinjene ikke er i samsvar med fastsatte standarder, noe som øker risikoen for forurensning og krysskontaminering. Videre ble den nødvendige dokumentasjonen for råvareinnsamling og produksjonsprosesser ikke oppdatert, noe som svekker sporbarheten og kvalitetssikringen. I tillegg ble det observert at den driftsansvarlige, Knut Eide, ikke oppdaterer sine sensitive personopplysninger og økonomiske registre i tråd med personopplysningsloven.

Kravene som gjelder:

- Alle produksjons- og lagringsområder skal rengjøres og desinfiseres i henhold til dokumenterte prosedyrer med regelmessige kvalitetskontroller.
- Fullstendig og oppdatert dokumentasjon på råvareinnsamling, produksjonsprosesser og sporbarhet skal foreligge og være tilgjengelig for revisjon.
- Behandling og oppdatering av sensitive personopplysninger, inkludert helserapporter, medlemsdata og økonomiske registre, skal utføres i henhold til personopplysningsloven med regelmessige 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 sluttproduktets kvalitet, 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 (fiktivt nr. 2024/245)

Med hilsen

Marit Solberg
Avdelingssjef, Mattilsynet Region Vest

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

Mattilsynet

Saksbehandler: Line Berg
Tlf: 22 40 00 00
E-post: postmottak@mattilsynet.no
Postadresse:
Felles postmottak, Postboks 279
0000 Bergen