



Sjekkliste for egenrevisjon



## 5 GRØNSAKER, FRUKT OG BÆR

© Matmerk  
Versjon 2020.1

Spørsmål som krever dokumentasjon vises med symbolet



*Dei fleste krava som gjeld produksjon av grønsaker, frukt og bær, finn du i sjekkliste 1 Generelle krav til garden. Dette gjeld mellom anna krav til gjødsling og bruk av plantevernmiddel.*

## 5.1 FRØ, PLANTEMATERIALE OG DYRKNINGSMEDIER



### 5.1.1 Har du registrert kva slags frø og plantemateriale du har brukt?

#### Dokumenter sort og partinummer for innkjøpte frø og plantar

Til dette kan du bruke rekneskapsbilag der partinummer og sort er påført. Det er viktig å kunne dokumentere kva slags frø og plantemateriale du har brukt, i tilfelle du skal reklamere på ein leveranse.

#### Dokumenter art og sort for egne frø og plantar

Når du bruker frø og plantemateriale du har dyrka fram sjølv, held det at du dokumenterer art og sort. Dokumentasjonen av sort treng du for å kunne få sortsavhengig betaling.

#### § Krav

Forskrift om såvarer	Lovkrav
----------------------	---------



### 5.1.2 Viss du bruker spesielle dyrkingsmedium, har du registrert kva slags medium du har brukt?

Viss du bruker spesielle dyrkingsmedium (produkt av jord, torv og/eller syntetiske stoff for dyrking av plantar), skal du kunne dokumentere kva slags medium du har brukt. Til dette kan du bruke rekneskapsbilag.

#### § Krav

Veileder til forskrift om gjødselvarer	Lovkrav
--	---------

## 5.2 PLANTEHELSE



### 5.2.1 Produserer du plantar for omsetning, og oppfyller du i så fall krava i vedlegg 4B i forskrift om plantehelse?

Du kan berre omsetje det du har produsert, viss du kan dokumentere at du oppfyller krava i vedlegget. Ta vare på dokumentasjonen i minst 3 år etter omsetjing.

#### § Krav

Forskrift om plantehelse	Lovkrav
--------------------------	---------

## 5.3 MATTRYGGLEIK - PRODUKSJONSHYGIENE

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

### 5.3.1 Har du risikovurdert alle vasskjelder og sikra dei mot forureining?

Det er viktig å vurdere kva forureiningsrisiko ei bestemt vasskjelde har. Du skal sikre alle vasskjelder mot forureining.

Forureining kan kome frå

- husdyr
- fuglar
- erosjon
- forureina overflatevatn

Å vurdere vasskvaliteten er særleg viktig rett etter nedbør og ved stor vassføring. Det same gjeld i tørre periodar og ved liten vassføring. Nærleik til kloakkledningar er også et viktig element i risikovurderinga.

#### § Krav

Næringsmiddelhygieneforskriften	Lovkrav
---------------------------------	---------

### 5.3.2 Har du teke vassprøver frå kva enkelt vasskjelde for vatningssesongen slik at analyseresultatet ligg føre før hausting?

Du skal ta ut minst éi vassprøve til analyse per vassinntak i løpet av vatningssesongen, og analyseresultatet må vere klart før avlinga skal haustast. Dette gjelder alle vasskjelder du bruker, og det skal gjerast slik at du har oversikt over kvaliteten på vatnet.

Sidan kvaliteten på vatnet kan endre seg mykje på få dagar, tilrår vi å ta fleire vassprøver gjennom vatningssesongen der vatningsvatnet kjem i direkte kontakt med produkt som kan etast rå. Dette gjeld særleg når du vatnar kort tid før hausting. Vatnet skal som eit minimum analyserast med tanke på *E. coli*, men det kan også vere aktuelt å sjå etter andre sjukdomsframkallande bakteriar.

#### § Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
Kvalitetskrav for vann til jordvanning	Lovkrav

### 5.3.3 Har du dokumentert når du vatna siste gong før hausting, og har du vurdert vasskvaliteten med tanke på når du seinast bør vatne før hausting?

Du skal dokumentere kva dag du vatna avlinga siste gong før hausting. Viss du vatnar rett før hausting, aukar faren for at produkta blir forureina. Å notere siste vatningsdato er også viktig for at det skal vere råd å spore om eventuell forureining i produkta kjem frå vatningsvatnet.

Du skal også vurdere vasskvaliteten med tanke på når du seinast bør vatne.

#### § Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

### 5.3.4 Er vasskjelder til vatningsvatn merka av på skiftekart?

Plasseringa til aktuelle vasskjelder til vatningsvatn skal merkast av på skiftekart.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



### 5.3.5 Kan det dokumenterast at alle som arbeider i produksjonen har fått nødvendig opplæring i helserisiko og hygiene knytt til produkthandtering på eit språk dei forstår?

Som grøntprodusent er du mellom anna ansvarleg for å følgje alminnelege hygieneføresegner i næringsmiddelhygieneforskrifta. Du skal så langt det er råd, sikre at råvarene du produserer, er verna mot forureining.

I *næringsmiddelhygieneforskrifta* er gardsbruk definert som næringsmiddelføretak. Det blir derfor kravd at dei som arbeider i verksemda skal ha opplæring i helserisiko og hygiene. Det inneber at dei skal lære kva faktorar som kan påverke produkta slik at dei kan vere ein helserisiko for forbrukarane. Opplæringa skal vere tilpassa dei arbeidsoppgåvene den enkelte har og ho skal gjevast på eit språk dei forstår.

Du kan dokumentere at opplæringa er gjeven, på skjemaet du finn på **ksl.no**.

#### § Krav

Næringsmiddelforskriften	Lovkrav
Forskrift om utførelse av arbeid	Lovkrav
Dokumentert opplæring	Bransjekrav



### 5.3.6 Har du rutinar på garden som sikrar god hygiene under hausting og pakking?

Under hausting og pakking er det særleg viktig å ha gode rutinar for

- vask av hender og tilrettelegging for dette
- reinhald og bruk av toalett
- reinhald av arbeidsklede
- reinhald av knivar, sakser o.l.

I tillegg er det viktig

- at ingen arbeider dersom dei er sjuke
- at ingen har kontakt med dyr
- at ingen røykjer eller snusar

#### Sørg for god tilgang til toalett og vaskemoglegheiter

Dei som jobbar på garden, skal ha god tilgang til toalett og vaskemoglegheiter med rennande vatn, såpe og papirhandklede. Dette er særleg viktig i samband med hausting av bær, frukt og grønsaker som vanlegvis blir etne rå. Vurder å setje opp mobile toalett nær haustestadene viss det er lang avstand til dei faste toaletta på garden.

#### Sørg for god handhygiene

Handvask skal minimum gjennomførast før arbeidet byrjar, etter pausar og toalettbesøk og ved berøring av ureint materiale. Hanskar skal vere heile og reine. Hugs at hanskar ikkje erstattar god handhygiene.

#### Berre friske folk på jobb

Folk som handterer næringsmiddel, skal vere friske og ikkje vere smitteberarar. Viss du har mistanke om at nokon som arbeider i produksjonen, kan overføre smittestoff til produkta, skal dei ikkje delta i arbeidet.

#### § Krav

Næringsmiddelforskriften	Lovkrav
--------------------------	---------

	Svar		
	Ja	Nei	Ikke aktuelt



### 5.3.7 Har du ein plan for reingjering og loggføring av utført reinhald på toalett/sanitæranlegg?

På toaletta skal det henge eit reinhaldsskjema til loggføring av utført reinhald. Du kan bruke reinhaldsskjemaet du finn på **ksl.no**.

#### § Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
Logg vask av toalett	Bransjekrav



### 5.3.8 Har du eige tilleggsbevis for gnagermidler eller avtale med eit godkjent skadedyrfirma om å førebyggje og kjempe mot skadedyr?

Grøntbransjen krev at du har eige tilleggskurs i gnagarbekjempelse i tillegg til gyldig autorisasjonsbevis for plantevernmiddel eller bruker eit godkjend skadedyrfirma for kontinuerleg førebygging og tiltak mot skadedyr.

Grøntbransjen krev at du anten har eige autorisasjonsbevis for skadedyrtiltak eller bruker eit godkjent skadedyrfirma til kontinuerleg førebygging og behandling – også i periodar då verksemda ikkje er i drift.

#### Saml alt i ein eigen perm – eller registrer det på nettet

Opprett ein eigen perm eller eit elektronisk arkiv der du dokumenterer [\[A1\]](#) kva du gjer for å kjempe mot skadedyr. Dokumentasjonen skal mellom anna innehalde

- eige kursbevis eller kontrakten med skadedyrfirmaet
- rapportar etter kontrollbesøk frå skadedyrfirmaet
- kart med oversikt over åtestasjonar på garden

Viss skadedyrfirmaet du bruker, tilbyr ei løysing for å registrere den same dokumentasjonen på nettet, kan du velje det i staden.

#### Dette bør du gjere for å forhindre og kjempe mot skadedyr

- Sjå alltid etter spor av skadedyr på vernerundar.
- Set opp lysfeller i område der insekt er eit problem.
- Sikr veksthus, lager og pakkeri mot fuglar dersom forureining frå fuglar er eit problem.
- Sørg for at avløp og slukar har gitter for å forhindre at skadedyr kan trengje seg inn.
- Sørg for at det ikkje er gliper mellom karmar og dører, og at alle portar sluttar tett, slik at skadedyr ikkje kan trengje seg inn.
- Viss du har ein avfallscontainer ståande utandørs, skal han kunne låsast. Sikr området rundt mot skadedyr og hald det reint og fritt for organisk materiale.

#### § Krav

Forskrift om skadedyrbekjempelse	Lovkrav
----------------------------------	---------

### 5.3.9 Har du gjort ei risikovurdering av dei følgjande punkta for skifta i produksjonen: • flaum/overvatn • viltovergangar og beiting av ville dyr • luftboren forureining, til dømes viss skiftet ligg inntil sterkt trafikkert veg eller industri • jordkvalitet • tidlegare vekstar og gjødsling • vasskjelder • uønskte personar • luftstrekke leidningar

Vurder moglege farar for at produkt kan bli forureina i løpet av vekstsesongen, slik at du eventuelt kan setje inn tiltak for å minske desse farane.

Ei slik risikovurdering er særleg viktig der du tek i bruk nye skifte, og der du dyrkar produkt som kan etast rå.

#### § Krav

Forskrift om plantehelse	Lovkrav
--------------------------	---------

## 5.4 HAUSTING, TRANSPORT OG LAGRING

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

#### 5.4.1 Har du rutinar som sikrar at produkta blir hausta, transporterte og lagra slik at dei ikkje blir forureina, og at dei er utan framandlekamar (glas, plast osv.)?

På teigar som ligg inntil veg, må du vere ekstra merksam på søppel som blir kasta av andre.

Transportmateriell, inkludert kasser, behaldarar og liknande, skal haldast reint. Ikkje oppbevar noko som kan forureine produkta, i lagringsrommet, til dømes gjødsel, plantevernmiddel eller kjemikalium. Det er også viktig å skjerme produkta mot forureining frå mus, rotter, kattar, fuglar og andre skadegjerarar.

##### § Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

#### 5.4.2 Har du rutinar og kontrolloppfølging som sikrar optimal nedkjøling etter hausting, og gjennomfører du regelmessig kontroll og loggføring av temperatur på lager og under eventuell transport?

At produkta blir raskt nok nedkjølte og oppbevarte ved rett temperatur, er svært viktig for kvaliteten. Det same gjeld under transport. Her bør du følgje fastsette retningslinjer for dei ulike produkta. Desse retningslinjene kan du få frå varemottakaren din.

##### § Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

#### 5.4.3 Har du rutinar for reingjering av hausteutstyr, haustekasser, transportutstyr og lager som hindrar at produkta blir forureina?

Sørg for at alt utstyret er reint, slik at produkta ikkje blir forureina under handtering, lagring eller transport.

##### § Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

### 5.5 PAKKING AV EIGNE PRODUKT I EMBALLASJE OG KASSAR DIREKTE TIL OMSETNAD ELLER FORBRUKAR

#### 5.5.1 Har du gjennomført ei risikovurdering knytt til produktkvalitet og hygiene ved pakking og emballering av produkt direkte ute på jordet eller i pakkeriet?

##### Slik gjer du ei risikovurdering

Gå gjennom alle trinn i hauste- og pakkeprosessen for å finne faktorar som kan utgjere ein risiko knytt til produktkvalitet og hygiene.

Du bør særleg ta ein gjennomgang av

- kva som kan gå gale med produktet ved hausting og pakking
- kva du kan gjere for å hindre dette
- kva du kan gjere for å minske ulempene dersom noko likevel går gale, slik at det ikkje fører til kvalitetstap og/eller helseskade

Gjennomgangen vil gje deg ei oversikt over kva område som krev særleg kontroll og ettersyn.

På **ksl.no** finn du eit skjema med døme på aktuelle trinn og sjekkpunkt ved pakking på jordet og i pakkeri. Dette kan du ta utgangspunkt i når du skal risikovurdere din eigen produksjon.

##### § Krav

Matkontaktforskrift	Lovkrav
---------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

### 5.5.2 Har du rutinar for reingjering av pakkerom og utstyr til pakking?

For at produkta ikkje skal bli forureina, er det viktig å ha gode reingjeringsrutinar både for pakkerom og for utstyr som blir brukt ved pakking.

#### § Krav

Matkontaktforskrift	Lovkrav
---------------------	---------

### 5.5.3 Skjer arbeidet (inkludert innlasting) ved rett temperatur?

Temperaturen ved vasking, sortering og pakking må tilpassast til det enkelte produktet for å unngå unødvendige handteringsskadar, og få best mogleg haldbarheit.

#### § Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------



### 5.5.4 Arkiverer du aktuelle analyseresultat som gjeld mattryggleik og kvalitet?

Du skal arkivere resultat av analysar som gjeld mattryggleik eller kvalitet. Dette er viktig for å dokumentere både kva prøver som er tekne, og kva resultat prøvene har gjeve.

#### § Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

### 5.5.5 Bruker du salsemballasje som er godkjend for bruk til næringsmiddel?

Emballasje som blir brukt til vegetabiliske næringsmiddel, må vere eigna til å vere i kontakt med mat. Emballasjen skal anten vere merkt med glas- og gaffelsymbolet eller med formuleringa «til næringsmiddel» eller ein tilsvarande ordlyd. Viss emballasjen ikkje har slik merking, må leverandøren kunne skaffe dokumentasjon på at han er eigna til næringsmiddel.

Det er viktig at emballasjen du bruker til innhausting, er ren, slik at produkta ikkje blir forureina.

#### § Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

## 5.6 ENERGIØKONOMISERING

### 5.6.1 Jobbar du med å redusere energiforbruket i veksthusproduksjonen?

Dei siste åra har veksthusnæringa minska CO<sub>2</sub>-utsleppa ved å få ned energiforbruket og gå over til fornybar energi. Tiltak du kan gjere for å spare energi, er til dømes å isolere bygningsmassen, bruke tekkemateriale med låg U-verdi, bruke isoleringsgardiner og forbetre klimastyringa i produksjonen.

#### Ta ein energigjennomgang

Dette kan du anten gjere sjølv eller få utført av tilsette eller eit innleigd firma. Føremålet med ein energigjennomgang er at du skal få eit meir medvite tilhøve til energibruk, energikjelder og klimastyring, og at du skal få laga ein plan for forbetringstiltak.

#### § Krav

NFG Energistrategi	Bransjekrav
--------------------	-------------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt