

15.02.2010

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



RAPPORT

Nasjonalt tilsynsprosjekt 2009

EGGPAKKERIER



Mattilsynets nasjonale tilsynsprosjekter

Et tilsynsprosjekt er et tidsavgrenset prosjekt hvor virksomhetenes etterlevelse av regelverket innen en bransje eller et fagtema kontrolleres. Kontrollene er koordinert tids- og innholdsmessig, hvilket innebærer at Mattilsynet får inn nyttig informasjon om tilstanden på området. Som regel gis det utfyllende veiledning og opplæring til inspektørene om gjennomføring av kontrollene og eventuell virkemiddelbruk. Kontrollene i et tilsynsprosjekt kan være både tradisjonelle inspeksjoner og revisjoner, også på kjede/konsernivå, samt uttak og analyse av prøver, osv.

I et tilsynsprosjekt vil også Mattilsynet gjennom andre virkemidler som informasjon og samarbeid med bransjeorganisasjoner og andre myndigheter sette i verk ytterligere tiltak som skal stimulere virksomhetene til etterlevelse av regelverket.

Dette begrepet er altså noe videre enn det gamle "tilsynskampanje".

Prosjektene kan være nasjonale, gjelde for hele landet og involvere alle eller de fleste av Mattilsynets distriktskontorer, eller regionale/lokale og gjennomføres i begrensede deler av landet.

De nasjonale tilsynsprosjektene styres av Tilsynsavdelingen ved Mattilsynets hovedkontor, men planleggingen og styring av gjennomføringen er som hovedregel delegert til et regionkontor med regiondirektøren som ansvarlig. Regiondirektøren oppretter en prosjektgruppe med en prosjektleder som har det daglige ansvaret for gjennomføring av prosjektet.

Innholdsfortegnelse

Mattilsynets nasjonale tilsynsprosjekter	2
Kapittel 1 Sammendrag	4
Kapittel 2 Bakgrunn og gjennomføring	4
2.1 Bakgrunn	4
2.2 Målsetting	4
2.3 Organisering	5
2.4 Regelverksgrunnlag	5
2.5 Gjennomføring	6
Kapittel 3 Resultater og vurderinger	6
3.1 Resultater for virksomheter som har implementert HACCP i sitt internkontrollsystem.	7
3.2 Resultater for virksomheter som ikke har implementert HACCP i sitt internkontrollsystem	9
3.3 Oppsummering av virkemiddelbruk	11
Kapittel 4. Vurdering av resultater i forhold til effektmål og resultatmål	11
4.1 Effektmål	11
4.2 Resultatmål	12
Vedlegg 1A Sjekkliste A	
Vedlegg 1B Sjekkliste B	
Vedlegg 2 Kampanjeveileder	

Kapittel 1 Sammendrag

Mattilsynet har i 2009 gjennomført et tilsynsprosjekt i eggpakkerier. Prosjektet omhandlet eggpakkerier som mottok egg fra minst ti leverandører. Det har vært fokusert på kontroll med egg, merking, temperaturer, salmonella og hygiene. Totalt var det ni pakkerier som ble revidert i prosjektet.

Resultatene viste at de fleste eggpakkeriene hadde gode rutiner og god kontroll.

Seks av ni virksomheter hadde implementert HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Tre av dem mottok varsel om vedtak. Disse virksomhetene mottok til sammen varsel om vedtak for mangler ved seks kontrollpunkter. En av virksomhetene utbedret forholdet i løpet av en uke og varslene ble ikke omgjort til vedtak om pålegg.

Fem av de seks virksomhetene som hadde implementert HACCP hørte inn under samme konsern. Virksomhetene hadde felles kvalitetsleder og virksomhetene brukte det samme internkontrollsystemet med små lokale tilpasninger. Revisjonene viste at det var små forskjeller i hvordan disse eggpakkeriene ble drevet og at virksomhetenes internkontroll fungerte bra.

Tre virksomheter hadde ikke implementert HACCP. Alle disse tre virksomhetene mottok varsel om vedtak. Varsel om vedtak ble gitt for til sammen mangler ved åtte kontrollpunkter. To av virksomhetene utbedret forholdene i løpet av en uke og det ble derfor ikke gitt vedtak om pålegg til disse virksomhetene.

Kapittel 2: Bakgrunn og gjennomføring

2.1 Bakgrunn

Det er få store eggpakkerier i Norge. Det medfører at inspektørene på distriktskontorene har liten erfaring med tilsyn ved eggpakkerier. Det var derfor viktig med en nasjonal kampanje som kunne gi oss et mer enhetlig tilsyn på tvers av distriktskontorene.

Ved innføring av nytt hygieneregelverk vil det bli krav om at eggpakkeriene godkjennes (Forordning(EF) nr 853/2004, artikkel 4).

Det er viktig at eggpakkeriene har gode kontrollrutiner som sikrer at produsentene tar ut salmonellaprøver i henhold til Nasjonalt Salmonella kontrollprogram. Ett av fokusområdene var derfor å undersøke hvordan eggpakkeriene sikret seg at de kun tok mot egg fra leverandører som sendte inn salmonellaprøver i henhold til kontrollprogrammet.

2.2 Målsetning

Effektmål:

- Få større fokus på kontroll med kritiske punkter i eggpakkeriene
- Bidra til mer enhetlig tilsyn

- Økt kompetanse i Mattilsynet
- Økt kompetanse på pakkeriene

Resultatmål:

- Utarbeide sjekklister og veiledning
- Lage oversikt over hjemler i dagens regelverk og i Hygienepakken
- Kartlegge kritiske punkter
- Gjennomføre revisjoner på eggpakkerier som mottar egg fra minst 10 produsenter
- Utarbeide kommunikasjonsplan
- God og positiv omtale i media
- Lage utkast til retningslinje for tilsyn med eggpakkerier i KIM (Mattilsynets prosessbaserte kvalitetssystem)
- Utarbeide utkast til kravpunktmaler i MATS (Mattilsynets tilsynssystem)
- Holde internt oppsummeringsmøte etter revisjonene
- Skrive sluttrapport

2.3 Organisering

Mattilsynet region for Rogaland og Agder fikk i januar 2009 tildelt ansvar for planlegging og tilrettelegging av tilsynskampanken i eggpakkerier. Prosjektet har vært organisert slik:

Prosjekteier: Kristina Landsverk, Direktør HK, Tilsynsavdelingen

Prosjektansvarlig: Hallgeir Herikstad, Regiondirektør RK for Rogaland og Agder

Prosjektgruppe:

Wenche J. Knutsen – DK Midt-Rogaland, prosjektleder

Wenche Dørum – DK Indre Østfold og Follo

Margrethe Hovda Røed – HK Tilsynsavdelingen, animalsk mat

Mette Olufsen – RK Rogaland og Agder

Kari Ulveseth – RK Rogaland og Agder

Berit Christiansen Ulleberg – DK Trondheim og Orkdal

Geir Smolan – HK, kampanjekoordinator

Referanser:

Eva Lillebakken – DK Midt-Rogaland

Arne Espeland – RK Rogaland og Agder

Nina Dubowski – DK Midt- og Vest Telemark

Øyvind Fossli – DK Midt - Troms

2.3 Regelverksgrunnlag

Revisjonsgrunnlaget for kampanjen har vært:

- Lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet (Matloven)
- Forskrift 15. desember 1994 nr. 1187 om internkontroll for å oppfylle næringsmiddeloggivningen (IK- mat forskriften)
- Forskrift 12. november 1997 nr. 1239 om næringsmiddelhygiene mv (Hygieneforskriften)

- Generell forskrift 8. juli 1983 nr.1252 for produksjon og omsetning av næringsmidler (generell forskrift)
- Forskrift 21. november 1993 nr. 1385 om merking mv av næringsmidler.
- Forskrift 23. desember 2004 nr. 1809 om sporbarhet av næringsmidler og fôr.
- Forskrift 8. juni 2007 nr 603 om kontroll med Salmonella i fjørfe, fjørfefôr, fjørfekjøtt og egg
- Forskrift 22. desember 1999 nr 1544 om særskilte vilkår for håndtering og merking mv. av egg

2.4 Gjennomføring

Prosjektgruppa hadde sitt første møte i mars 2009.

September – oktober 2009: Distriktskontorene gjennomførte revisjoner ved de utvalgte eggpakkeriene.

Desember 2009: Prosjektgruppen arrangerte en erfaringssamling for Mattilsynet. Under erfaringssamlingen deltok også representanter fra eggbransjen og Veterinærinstituttet.

Det ble valgt å gjennomføre tilsynene som revisjoner. Revisjon er definert som ”en systematisk, uavhengig og dokumentert prosess for å fremskaffe revisjonsbevis og bedømme det objektivt for å bestemme i hvor stor grad revisjonskriteriene er oppfylt” (NS-EN-ISO 19011:2002). Revisjonene er gjennomført i eggpakkerier som mottar egg fra minst ti forskjellige leverandører.

Prosjektgruppa har utarbeidet sjekklister som Mattilsynets tilsynspersonell benyttet under revisjonene. (Se vedlegg 1A og B) Sjekkliste A ble benyttet i virksomheter som hadde implementert HACCP mens sjekkliste B ble benyttet i virksomheter som ikke hadde implementert HACCP. Sjekklisterne var inndelt i en obligatorisk del som skulle gjennomgås ved alle revisjonene og en del som skulle gjennomgås dersom det ble tid.

Det ble også utarbeidet en kampanjeveileder til bruk ved planlegging og gjennomføring av revisjonene. (Se vedlegg 2).

Distriktskontorene skulle følge vanlige saksbehandlingspraksis og følge opp eventuelle avvik.

Kapittel 3: Resultater og vurderinger

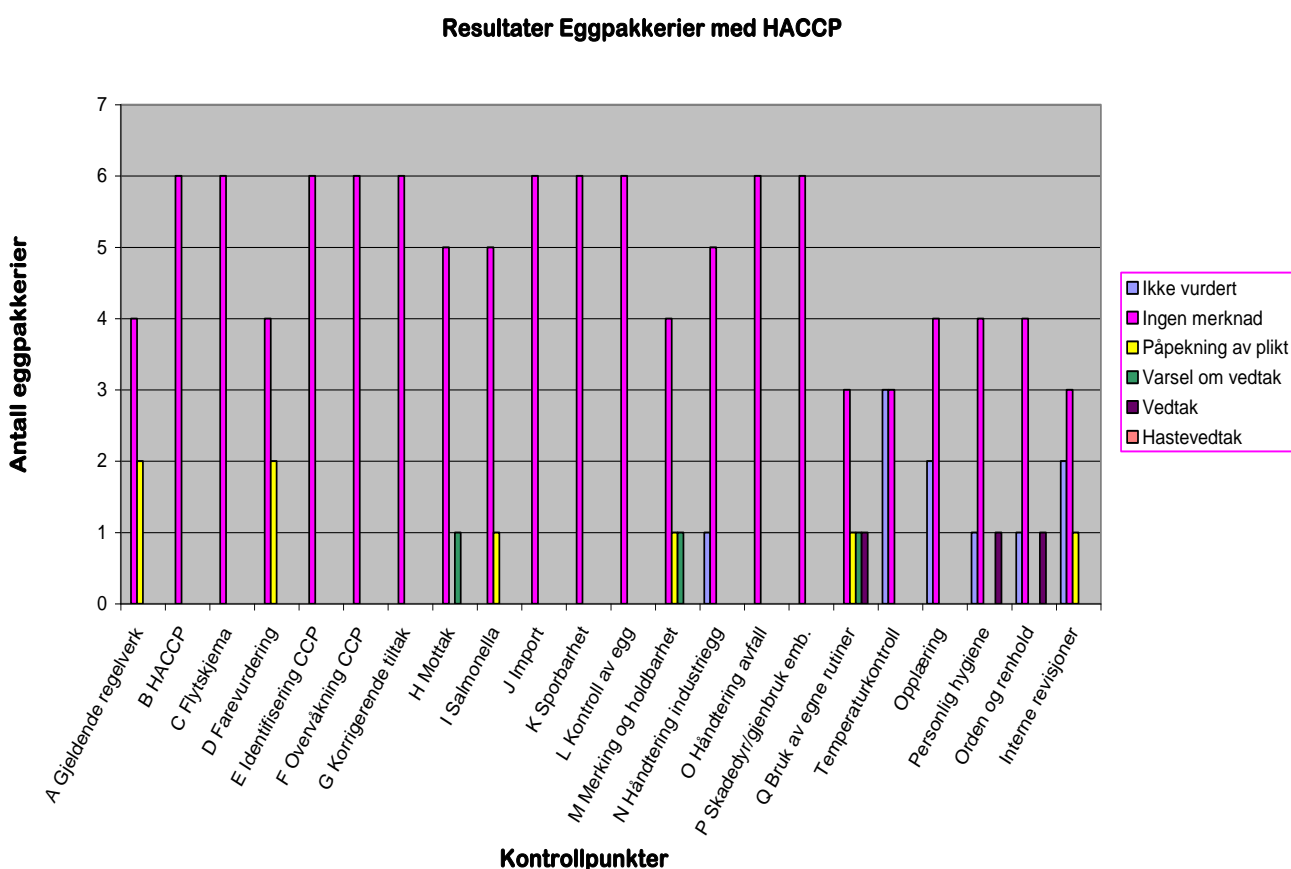
Kapitlet gir en oversikt over resultatene fra revisjonene og viser Mattilsynets vurderinger av etterlevelsen av de ulike kontrollpunktene.

Når Mattilsynet har varslet vedtak og eventuelt gitt vedtak, kan avvik på flere kontrollpunkter være skrevet som ett samlet varsel om vedtak/vedtak til virksomheten. Det vil si at det kan være registrert for eksempel tre avvik på kontrollpunkter men at disse er samlet i ett avvik til virksomheten.

3.1 Resultater for virksomheter som har implementert HACCP i sitt internkontrollsystem.

Seks av virksomhetene hadde implementert HACCP. Ved tre av disse virksomhetene ble det under revisjonen gitt varsel om vedtak. En av virksomhetene fulgte opp varslene i løpet av ca. en uke og gav tilbakemelding til Mattilsynet om utbedringer. For to av virksomhetene ble varsel om vedtak gjort om til vedtak. Det ble ikke gitt hastevedtak til noen av virksomhetene.

Fem av de seks virksomhetene hørte inn under samme konsern. Virksomhetene hadde felles kvalitetsleder og virksomhetene brukte samme internkontrollsystem med små lokale tilpasninger. Revisjonene viste at det var små forskjeller i hvordan disse eggpakkeriene ble drevet og at virksomhetenes internkontroll fungerte bra. Til sammen ble det gitt vedtak for mangler ved tre kontrollpunkter ved disse fem virksomhetene.



Figuren viser de sjekkpunktene som ble kontrollerte under tilsynskampanjen. Som det framgår av figuren, ble de fleste kontrollpunkter vurdert i alle virksomhetene. Virksomheter der varsel om vedtak er omgjort til vedtak, er kun registrert med vedtak i figuren.

Det ble gitt varsel om vedtak/vedtak for følgende kontrollpunkt

Mottak	1 virksomhet
Merking og holdbarhet	1 virksomhet
Bruk av egne rutiner	2 virksomheter
Personlig hygiene	1 virksomhet
Orden og renhold	1 virksomhet

Det ble gitt veiledning om plikt for følgende kontrollpunkt:

Gjeldende regelverk	2 virksomheter
Farevurdering	2 virksomheter
Salmonellakontroll	1 virksomhet
Merking og holdbarhet	1 virksomhet
Bruk av egne rutiner	1 virksomhet
Interne revisjoner	1 virksomhet

Det ble ikke gitt noen merknader for følgende kontrollpunkt:

HACCP gruppe
Flytskjema
Identifisering CCP (Critical Control Point)
Overvåkning CCP
Korrigerende tiltak
Import
Sporbarhet
Kontroll av egg
Håndtering industriegg (ikke vurdert i en av virksomhetene)
Håndtering avfall
Skadedyr/gjenbruk av emballasje
Temperaturkontroll (ikke vurdert i tre av virksomhetene)
Opplæring (ikke vurdert i to av virksomhetene)

Videre i kapitlet vil det bli gjort nærmere rede for enkelte av kontrollpunktene.

Bruk av egne rutiner: De reviderte virksomhetene hadde i all hovedsak gode skriftlige rutiner men i enkelte tilfeller ble det observert at virksomhetene ikke fulgte sine egne rutiner. Dette resulterte i at to virksomheter fikk varsel om vedtak/vedtak på mangelfull etterlevelse av egne rutiner, mens en virksomhet fikk veiledning om plikt for dette forholdet.

Salmonellakontroll: Virksomhetene har gode kontrollrutiner som sikrer at de kun mottar egg fra leverandører som følger overvåkningsprogrammet for Salmonella.

Kontroll av egg: Virksomhetene hadde gode rutiner for utsortering av egg.

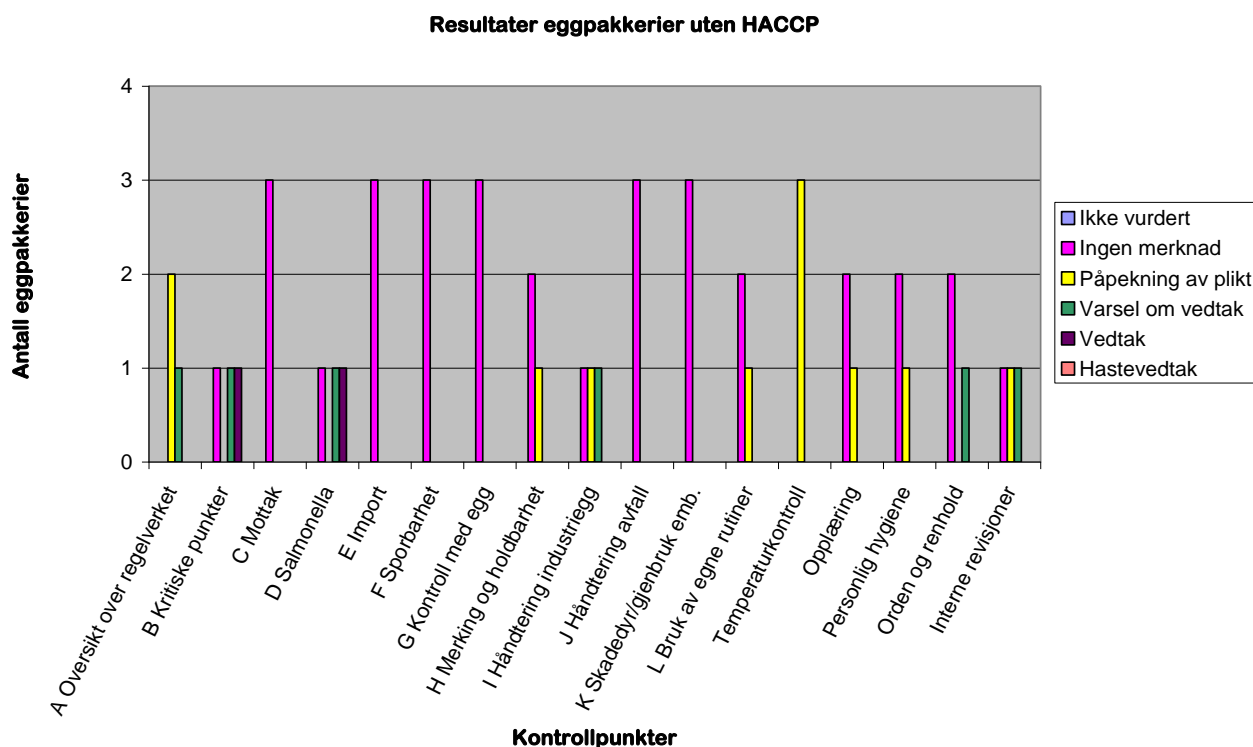
Personlig hygiene: I en av virksomhetene ble det vurdert at det ikke var tilstrekkelig antall håndvaskepunkter og virksomheten ble pålagt å etablere et lett tilgjengelig håndvaskepunkt i pakkeriet. For øvrig hadde virksomhetene gode rutiner for personlig hygiene.

Orden og renhold: En virksomhet fikk pålegg om å utarbeide en vedlikeholdsplan fordi lokalene fremstod som noe slitte. Renhold og orden ble vurdert som tilfredsstillende i alle virksomhetene.

Identifisering CCP: Ingen av virksomhetene hadde kommet fram til at de hadde noen CCP.

3.2 Resultater for virksomheter som ikke har implementert HACCP i sitt internkontrollsystem.

I dagens regelverk er det ikke krav til at HACCP skal være implementert i eggpakterienes internkontroll og av ni eggpakterier var det tre som ikke hadde implementert HACCP.



Figuren viser de sjekkpunktene som ble kontrollert under tilsynskampanjen.

Det ble ikke gitt hastevedtak til noen av virksomhetene. Det ble gitt varsel om vedtak til alle tre virksomheter etter revisjonen. To av virksomhetene rettet opp forholdene i løpet av en uke og varslene ble ikke omgjort til vedtak. Virksomheten der varsel om vedtak er omgjort til vedtak, er kun registrert med vedtak i figuren

Det ble gitt varsel om vedtak/vedtak for følgende kontrollpunkt

Oversikt over regelverket	1 virksomhet
Kritiske punkter	2 virksomheter
Salmonellakontroll	2 virksomheter
Håndtering av industriegg	1 virksomhet
Orden og renhold	1 virksomhet
Interne revisjoner	1 virksomhet

Det ble i alt gitt veiledning om plikt for følgende kontrollpunkt:

Oversikt over regelverket	2 virksomheter
Merking og holdbarhet	1 virksomhet

Håndtering av industriegg	1 virksomhet
Bruk av egne rutiner	1 virksomhet
Temperaturkontroll	3 virksomheter
Opplæring	1 virksomhet
Personlig hygiene	1 virksomhet
Interne revisjoner	1 virksomhet

Det ble ikke gitt noen merknader for følgende kontrollpunkt:

Mottak
Import
Sporbarhet
Kontroll med egg
Håndtering av avfall
Skadedyr/gjenbruk av emballasje

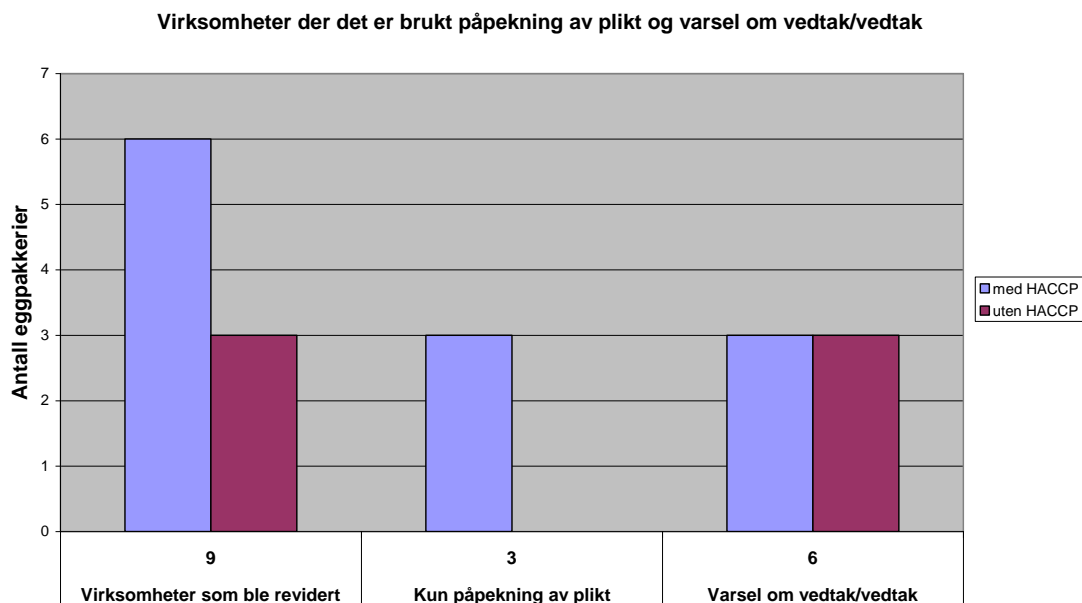
Videre i kapitlet vil det bli gjort nærmere rede for enkelte av kontrollpunktene.

Kritiske punkter: To av tre virksomheter hadde ikke gjennomført en god nok vurdering ved fastsettelse av kritiske punkter Dette førte igjen til at virksomheten ikke hadde kontroll med for eksempel temperaturer, salmonellaprøver og håndtering av industriegg.

Salmonellakontroll: To av tre virksomheter hadde ikke god nok kontroll med at eggprodusentene sendte inn salmonellaprøver i henhold til kontrollprogrammet. Til tross for at enkelte leverandører hadde unnlatt sendt inn salmonellaprøver, fikk de levere egg.

Temperaturkontroll: Ingen av virksomhetene hadde god nok kontroll med temperaturene i lokalene og/eller ved transport. Det ble blant annet observert at klinkegg ikke ble betraktet som et lett bederelig produkt.

3.3 Oppsummering av virkemiddelbruk



Figuren viser at varsel om vedtak/vedtak ble brukt som virkemiddel i samtlige virksomheter som ikke hadde implementert HACCP. I virksomheter som hadde implementert HACCP, ble varsel om vedtak/vedtak brukt i 50 % av virksomhetene. Siden antall virksomheter som har vært med i kampanjen er lavt, er det ikke mulig å konkludere med at innføring av HACCP har ført til en bedre internkontroll, men resultatene kan tyde på at HACCP kan ha hatt en positiv effekt.

De fleste virksomhetene har forbedringspotensialer, men tilsynsprosjektet har vist at flertallet av eggpakkeriene har god kontroll med de mest kritiske punktene.

Kapittel 4. Vurdering av resultater i forhold til effektmål og resultatmål

4.1 Effektmål

Få større fokus på kontroll med kritiske punkter i eggpakkeriene.

Kritiske punkter i eggpakkeriene ble satt på dagsorden under revisjonene, men det er vanskelig å måle effekten nå. Ved fremtidige tilsyn i virksomhetene vil man se om virksomhetenes fokus på kritiske punkter har økt. Selv om de fleste eggpakkeriene hadde en god oversikt over kritiske punkter, forventer vi at revisjonene som ble gjennomført i kampanjeperioden, samt oppfølging av virksomhetene, resulterer i et enda større fokus på kritiske punkter.

Bidra til mer enhetlig tilsyn.

I forbindelse med kampanjen ble det utarbeidet felles sjekklister og kampanjeveileder. Dette gjorde at det ble lettere å gjennomføre et enhetlig tilsyn.

Økt kompetanse i Mattilsynet.

Utarbeiding av kampanjeveileder, sjekklister og hjemmelutdyping etter dagens og morgendagens regelverk samt arrangering av en erfaringssamling var tiltak som ble benyttet for å øke kompetansen i Mattilsynet.

Økt kompetanse på pakkeriene.

Ansatte har satt seg inn i eller oppdatert seg på gjeldende regelverk for eggpakkerier i forbindelse med revisjonene. Mattilsynet har veiledet om nytt regelverk og bransjen var representert under erfaringssamlingen. Under revisjonene opplevde Mattilsynet at eggpakkeriene i all hovedsak hadde gode kunnskaper.

4.2 Resultatmål:

Utarbeide sjekklister og veiledning, lage oversikt over hjemler i dagens regelverk og i Hygienepakken og kartlegge kritiske punkter.

Det ble utarbeidet sjekklister, kampanjeveileder, og hjemmeloversikt. Kritiske punkter ble kartlagt i forbindelse med utarbeidelsen av sjekklister. Dette materialet ble benyttet under revisjonene.

Gjennomføre revisjoner på eggpakkerier som mottar egg fra minst 10 produsenter.
Det ble gjennomført revisjoner ved alle eggpakkeriene som prosjektgruppa hadde bestemt skulle være med i prosjektet.

Utarbeide kommunikasjonsplan.

Det er utarbeidet kommunikasjonsplan for kampanjen.

God og positiv omtale i media.

Prosjektgruppa gikk like før påske 2009 ut med informasjon om at kampanjen skulle gjennomføres høsten 2009. Kjøtt- og fjørfebransjens Landsforbund hadde en artikkel om kampanjen. Da Mattilsynet tok kontakt med eggpakkeriene, var de stort sett orientert om kampanjen.

Holde internt oppsummeringsmøte etter revisjonene.

Av budsjettmessige årsaker ble erfaringssamlingen lagt til desember 2009. På dette tidspunktet var ikke sluttrapporten ferdig og Mattilsynet hadde ikke kommet med noen konklusjon etter kampanjen. Under erfaringssamlingen deltok representanter fra eggbransjen og Veterinærinstituttet. Mattilsynet var representert med ansatte fra både hovedkontoret, regionkontorer og distriktskontorer. Under oppsummeringsmøtet ble det holdt faglige innlegg, og bransjen fikk komme med sine erfaringer fra revisjonene. Siden sluttrapporten ikke var ferdig, ble det kun gitt en kort oppsummering av resultatene fra kampanjen uten noen konklusjon. Enkelte eggpakkerier lagde sin egen konklusjon og publiserte denne på sin internettside på en slik måte at det kunne se ut som om dette var Mattilsynet sin konklusjon etter kampanjen.

Lage utkast til retningslinje for tilsyn med eggpakkerier i KIM og utarbeide utkast til kravpunktmaler i MATS.

Arbeidet som er lagt ned i forbindelse med prosjektet vil bli brukt i arbeidet med utarbeidelse av retningslinjer ved tilsyn med eggpakkerier og kravpunktmaler. Retningslinjen utarbeides som et eget dokument og inngår ikke i sluttrapporten.

