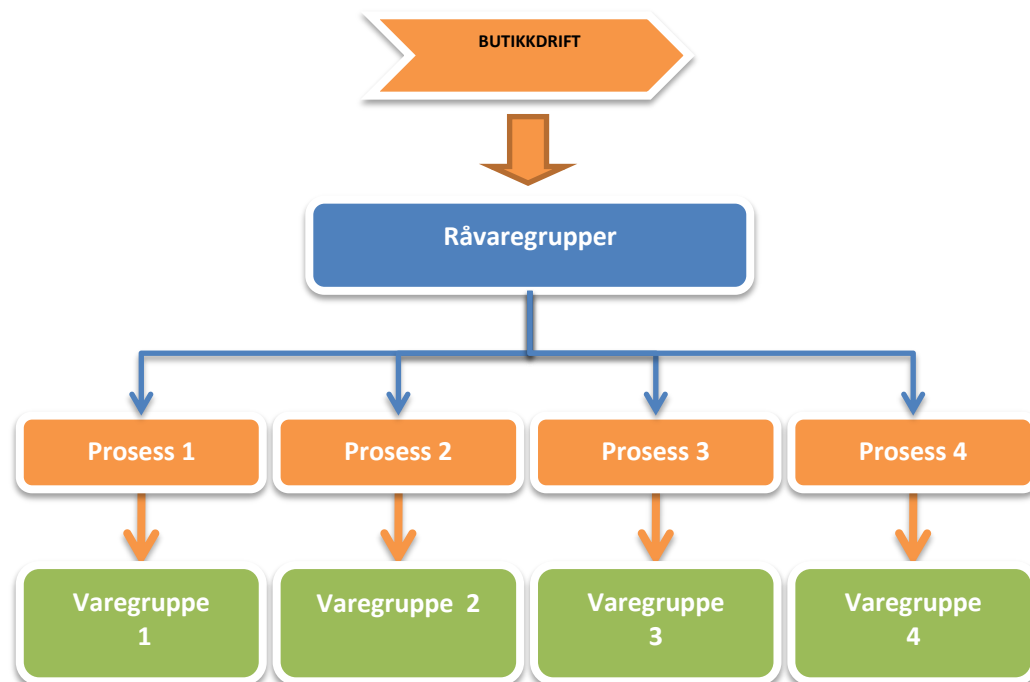


## Vedlegg 2 til retningslinjer for hygiene i dagligvarehandelen, Beskrivelse av varegruppe 1-4



Utarbeidet av:

- NorgesGruppen
- COOP Norge AS
- ICA
- Rema 1000

Versjon: Revisjon 2012

Dato: 10.05.12

## BESKRIVELSE AV VAREGRUPPE 1

### VARER UTEN TILBEREDING

#### **Generelt:**

##### **Prosessen** (Ref. prosess 1):

- Prosessen omfatter mottak, lagring og frembud/omsetning av produkter. Produktene kan ha gjennomgått bearbeiding hos leverandør, men det er ingen omfattende bearbeiding/behandling av produkter i butikk. Butikkene kan dele agurk/melon i mindre biter en den opprinnelige enheten og tilberede smaksprøver. Det er da en forutsetning at de oppdelte produktene ikke kommer i kontakt med urent utstyr/overflater før det pakkes i plast/film.
- Alle aktiviteter i prosessen beskrives i flytskjema for prosess 1.
- Alle produkter er tilstrekkelig emballert og merket fra leverandør, med kun få unntak. Smågodt, nøtter, frosne reker etc selges fra selvbetjente disk/beholdere.

##### **Temperatur og lagrings betingelser:**

- Alle kjølevarer skal lagres ved  $\leq +4^{\circ}\text{C}$ . Frysevarer skal lagres ved  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ .
- Ikke alle butikker har egne lager for frukt og grønnsaker. Frukt og grønt lagres da på egne områder på andre kjølelagre og områder hvor tørrvarer kan stå.
- Ikke alle butikker har egne kjølerom for ulike råvarer som fisk, kjøtt og melk. Det er da en forutsetning at produktene holdes tilfredsstillende atskilt for å forhindre kryssforurensing.

##### **Tiltenkt bruk / Brukerpraksis:**

- Produktene er tiltenkt den generelle befolkning.
- For selvbetjente varer som smågodt vil en og samme skje komme i direkte kontakt med flere type næringsmidler/allergener.

##### **Bruerveiledning:**

- Butikk kan, om den ønsker, merke smågodt-hylla med opplysning om at det kan forekomme kryssforurensing av allergener.

## BESKRIVELSE AV VAREGRUPPE 2

### TILBEREDTE PRODUKTER SOM IKKE VARMEBEHANDLES I BUTIKK

#### Generelt:

##### Proessen (Ref. prosess 2):

- Proessen omfatter mottak, lagring, tilberedning og frembud av kjølte produkter. Produktene kan ha gjennomgått varmebehandling hos leverandør, men ingen produkter gjennomgår varmebehandling eller varmholding i butikk.
- Alle aktiviteter i prosessen beskrives i flytskjema for prosess 2.
- Produktene, emballering, merking og brukerveiledning kan variere mellom de ulike varegruppene og har derfor blitt kort beskrevet i tabellen på neste side.

##### Skille mellom ulike produkter

- De ulike kjølediskene forhindrer kryssforurensing mellom inkompatible varegrupper. Innenfor samme disk skal det om nødvendig være skille (eks ulike produkt på egne fat, iskant mellom ulike fiskeslag) mellom ulike produkter.

-

##### Temperaturbetingelser

- Kjølevarer skal lagres ved  $\leq +4,0$  °C. Frysevarer skal lagres ved  $\leq -18$ °C inntil tining.

##### Tiltenkt bruk / Brukerpraksis

- Produktene er **tiltenkt den generelle** befolkning.
- Det antas at både rå og tidligere varmebehandlede produkter kan spises rå av enkelte forbrukere.

	FISKEDISK	KJØTT/ DELIKATESSE DISK	SALATBAR (selvbetjent)	OSTEDISK	KONDITOR DISK	FRUKT OG GRØNT
<b>PRODUKTER</b> (DET ER TATT UTGANGSPUNKT I DISSE PRODUKTER UNDER UTARBEIDELSE AV FLYTSKJEMA OG GJENNOMFØRING AV FARE ANALYSEN)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fersk fisk</li> <li>- Fiskewok</li> <li>- Levende skalldyr (skjell, hummer)</li> <li>- Kokte skalldyr (reker, krabber)</li> <li>- Røkte produkter (makrell, kolje, laks)</li> <li>- Farseprodukter av fisk</li> <li>- Rakfisk</li> <li>- Gravlaks</li> <li>- Saltet fisk</li> <li>- Lutefisk</li> <li>- Flak is (egenprodusert og kjøpt) til bruk i fiskedisk og ved bortpakking.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rått kjøtt (Stykket rått kjøtt, kjøttdeig)</li> <li>- Saltet kjøtt (saltknoker)</li> <li>- Varme behandlet pålegg (roastbiff, kokt skinke)</li> <li>- Spekemat</li> <li>- Majonesbaserte salater (med og uten kjøtt, grønnsaker osv)</li> <li>- Andre salater (gresk salat, pasta salat)</li> <li>- Leverposteier og pateer</li> <li>- Paier, piroger og pizza</li> <li>- Stekte farseprodukter</li> <li>- Omelett</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fersk oppkuttete grønnsaker</li> <li>- Salat dressinger</li> <li>- Krutonger</li> <li>- Ost</li> <li>- Grillet kylling</li> <li>- Kokt skinke</li> <li>- Hermetikk (mais, ananas)</li> <li>- Lakeprodukter (reker, tunfisk, surimi, oliven, hvitløk osv)</li> <li>- Pasta</li> <li>- Egg</li> <li>- Nøtter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fast hvit ost</li> <li>- Krem ost / fersk ost (kesam)</li> <li>- Hvit mugg ost</li> <li>- Kittmodnet ost</li> <li>- Blå-mugg ost</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kremkaker (napoleon kake, bløtkake)</li> <li>- Smurte bagetter o. l</li> <li>- Is (kuleis og softis)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Delt frukt og grønt</li> <li>- Fersk presset juice</li> </ul>
<b>EMBALLERING</b> (SKAL VÆRE NÆRINGSMIDDEL EL GODKJENT)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- "Grease proof" matpapir/ plast / kjølepose</li> <li>- Vokset papir</li> <li>- Brett til brettapakking</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plastbeger (noen egnet for bruk i mikro)</li> <li>- Aluminiumsbelagte poser og skåler</li> <li>- Plastfolie og</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plastbeger</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ostefilm</li> <li>- Vacuumpose</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plast beger</li> <li>- Kartongesker</li> <li>- Plast poser</li> <li>- Plast</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plast beger</li> <li>- Brett med plast kling film over</li> <li>- Plastflasker</li> </ul>

	FISKEDISK	KJØTT/ DELIKATESSE DISK	SALATBAR (selvbetjent)	OSTEDISK	KONDITOR DISK	FRUKT OG GRØNT
	- En del produkter vakuumpakkes	deretter i vokset papir			kling film	
<b>MERKING AV HOLDBARHET</b>	- Settes på bakgrunn av holdbarhetsanalyser eller leverandørs dato, dog aldri over. - Hver butikk skal ha tilgjengelige lister over holdbarhets datoer	- Som for fisk	- Salat som selges uemballert skal ikke deklarerer. - Det må opplyses om allergener på egen plakat.	- Innenfor leverandørs best før dato. -	- Merkes ikke	- Skivet frukt / grønnsaker gis holdbarhet basert på erfaring. Kvalitet danner vurderingsgrunnlag for dato som brukes.
<b>BRUKER VEILEDNING</b>	- Vurder bruker veiledning for f. eks smørfisk, tunfisk, rakefisk og røkte produkter	- Vurder om brukerveiledning bør gis i forhold til toxoplasrose.	-	- Vurder om veiledning bør gis for upasteuriserte oster og bløtoster	-	-

## BESKRIVELSE AV VAREGRUPPE 3

### TILBEREDTE VARER MED 1 VARMEBEHANDLING I BUTIKK

#### **Generelt:**

##### **Prosessen** (Ref. prosess 3):

- Prosessen omfatter mottak, lagring, tilberedning og frembud av produkter som har gjennomgått en varmebehandling og / eller varmhoding i butikk. Produktene kan i tillegg ha gjennomgått varmebehandling hos leverandør. Produktene frembys både kalde og varme.
- Alle aktiviteter i prosessen beskrives i flytskjema for prosess 3.
- Produkter og emballering beskrives i tabellen på neste side.

##### **Skille mellom ulike produkter**

- De ulike diskene (betjent, ubetjent, kjølt, varmhoding) forhindrer kryssforurensing mellom inkompatible varegrupper. Innenfor samme disk skal det om nødvendig være skille mellom ulike produkter som f. eks skille mellom skalldyr og fisk og skille mellom rå og tidligere varmebehandlede produkter.

##### **Temperaturbetingelser**

- Kjølevarer skal lagres ved  $\leq +4,0$  °C. Frysevarer skal lagres ved  $\leq -18$ °C inntil tining. Varmebehandling varierer fra produkt til produkt. Varmholding skal være på 60°C eller varmere. Tid varierer fra produkt til produkt.

##### **Merking**

- Innholdsdeklarerer. Det er ikke krav om innholdsmerking av varme retter som selges over disk.
- Merking av allergener. Krav både ved pakking og salg over disk.
- Det som selges varmt anses som spiseklare produkter og merkes ikke med holdbarhetsdato. I tillegg vil det være vanskelig å fastsette holdbarhetsdato pga svært ulik forbrukerpraksis.

##### **Tiltenkt bruk / Brukerpraksis**

- Produktene er tiltenkt den generelle befolkning. Produktene kan konsumeres varme, kalde eller at de varmes til sensoriske behov. Tenkt forbruker praksis er at kunden kjøper enkelte varme produkter, lar det ligge lenge i et ikke kjølt område, kjøler det ned, og kan potensielt spise det kaldt senere f. eks i en salat neste dag.

##### **Brukerveiledning**

- Det bør vurderes å merke varme produkter med at dersom de ikke spises varme bør de kjøles ned raskt og brukes innen .....
-

	FISKEDISK	KJØTT/ DELIKATESSE DISK
<p><b>PRODUKTER</b></p> <p>(DET ER TATT UTGANGSPUNKT I DISSE PRODUKTER UNDER UTARBEIDELSE AV FLYTSKJEMA OG GJENNOMFØRING AV FARE ANALYSEN)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiskesuppe</li> <li>- Kongekrabbe (denne mottas ferdig kokt og frosset)</li> <li>- Farseprodukter</li> <li>- Stekt fisk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kylling</li> <li>- Steker</li> <li>- Gryteretter</li> <li>- Farseprodukter</li> </ul>
<p><b>EMBALLERING</b></p> <p>(SKAL VÆRE NÆRINGSMIDDEL GODKJENT)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aluminiumsbelagte poser</li> <li>- Varmeposer plast</li> <li>- Ulike typer beger som tåler varme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aluminiumsbelagte poser</li> <li>- Varmeposer plast</li> <li>- Ulike typer beger som tåler varme</li> </ul>

## BESKRIVELSE AV VAREGRUPPE 4

### KOMPLEKS PROSESS - TILBEREDTE VARER SOM VARMEBEHANDLES MER ENN 1 GANG I BUTIKK

#### Generelt:

##### Prosesen (Ref prosess 4))

- Prosesen omfatter mottak, lagring, tilberedning og frembud av produkter som har gjennomgått flere varmebehandlinger og / eller varmholding i butikk. Produktene kan i tillegg ha gjennomgått varmebehandling hos leverandør. Produktene frembys både kalde og varme.
- Alle aktiviteter i prosessen beskrives i flytskjema for prosess 4.
- Produkter og emballering beskrives i tabellen på neste side.

##### Skille mellom ulike produkter

- De ulike diskene (betjent, ubetjent, kjølt, varmholding) forhindrer kryssforurensing mellom inkompatible varegrupper. Innenfor samme disk skal det om nødvendig være skille mellom ulike produkter som f. eks skille mellom skalldyr og fisk og skille mellom rå og tidligere varmebehandlede produkter.

##### Temperaturbetingelser

- Alle kjølevarer skal lagres ved  $\leq +4,0^{\circ} \text{C}$ . Produkter som ankommer frosne, skal lagres frosne ved  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  inntil tining. Varmebehandling varierer fra produkt til produkt. Varmholding skal være på  $60^{\circ} \text{C}$  eller varmere. Tid varierer fra produkt til produkt.

##### Merking

- Innholdsdeklarerer
- Det som selges varmt anses som spiseklare produkter og merkes ikke med holdbarhetsdato. I tillegg vil det være vanskelig å fastsette holdbarhetsdato pga svært ulik forbrukerpraksis.

##### Tiltenkt bruk / Brukerpraksis

- Produktene er tiltenkt den generelle befolkning. Produktene kan konsumeres varme, kalde eller at de varmes til sensoriske behov. Tenkt forbruker praksis er at kunden kjøper enkelte varme produkter, lar det ligge lenge i et ikke kjølt område, kjøler det ned, og kan potensielt spise det kaldt senere f. eks i en salat neste dag.

##### Brukerveiledning

- Det bør vurderes å merke varme produkter med at dersom de ikke spises varme bør de kjøles ned raskt og brukes innen .....
-



	FISKEDISK	KJØTT/ DELIKATESSE DISK
<p><b>PRODUKTER</b></p> <p>(DET ER TATT UTGANGSPUNKT I DISSE PRODUKTER UNDER UTARBEIDELSE AV FLYTSKJEMA OG GJENNOMFØRING AV FARE ANALYSEN)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiskesuppe</li> <li>- Farseprodukter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gryteretter / pytt i panne</li> <li>- Farseprodukter</li> <li>- Ferdigretter som lasagne o.l.</li> <li>- Karbonader</li> </ul>
<p><b>EMBALLERING</b></p> <p>(SKAL VÆRE NÆRINGSMIDDEL GODKJENT)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aluminiumsbelagte poser</li> <li>- Varmeposer plast</li> <li>- Ulike typer beger som tåler varme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aluminiumsbelagte poser</li> <li>- Varmeposer plast</li> <li>- Ulike typer beger som tåler varme</li> </ul>