

Dagligvare handelen

Vedlegg 4 til retningslinjer for hygiene i dagligvarehandelen Grunnforutsetninger

Utarbeidet av:

- NorgesGruppen
- Coop Norge AS
- ICA
- Rema 1000

Versjon: Revisjon 2014

Dato: 13.08.2014

INNHOLDSFORTEGNELSE

1. GENERELLE BESTEMMELSER FOR LOKALER	3
1.1 LOKALER.....	3
1.2 INTERIØR	3
1.3 VINDUER	3
1.4 HÅNDVASK.....	3
1.5 PERSONALTOALET	3
1.6 SIKRING MOT SKADEDYR	4
1.7 KJÆLEDYR	4
2. INNRETNING FOR VASK OG DESINFEKSJON AV UTSTYR	4
2.1 RENT VANN	4
2.2 RENGJØRING.....	4
2.3 DESINFEKSJON.....	4
2.4 OPPVASK	5
3. PERSONLIG HYGIENE	5
3.1 ARBEIDSANTREKK	5
3.2 SYKDOM	6
3.3 BRUK AV SMYKKER MV.	6
4. GENERELT VEDRØRENDE HÅNDTERING/ OPPBEVARING AV MATVARER	6
5. AVFALLSHÅNDTERING	7
6. OPPLÆRING	7
7. KRYSSREFERANSER MELLOM BRANSJESTANDARD OG FORORDNING 852/2004 (H1).....	7

1. GENERELLE BESTEMMELSER FOR LOKALER

1.1 LOKALER

Lokalene skal ligge slik at støv, lukt, avløpsvann eller andre påvirkninger fra omgivelsene ikke kan medføre vesentlige hygieniske ulemper for virksomheten.

Lokalene skal være tilpasset virksomheten ved at det blir tatt hensyn til hva slags aktivitet som skal foregå i butikken. Urene aktiviteter må holdes atskilt fra rene områder og aktiviteter.

Områder der uemballert lettbederverlig mat bearbeides eller håndteres på annen måte, regnes som rene områder, heretter omtalt som **ren sone**.

(Ref: H1, Vedlegg II, kapittel I: nr 1, 2a, 2b, 5, 6, 7, 8)

1.2 INTERIØR

Gulv, vegger, tak og dører skal holdes i god stand og må kunne rengjøres. I **ren sone** må gulv, vegger og/eller innredning som kan komme i direkte kontakt med matvarer ha en slitesterk og lett vaskbar overflate.

(Ref: H1, Vedlegg II, kapittel I: nr 2b, 2c, kapittel II: nr 1a-f)

1.3 VINDUER

Vinduer i ren sone skal være utformet slik at ansamling av skitt hindres. Hvis vinduer i ren sone kan åpnes, må de være utstyrt med insektsnett som lett kan fjernes og rengjøres.

(Ref: H1, Vedlegg II, kapittel I: nr 2b, kapittel II: nr 1d)

1.4 HÅNDVASK

Det må være tilstrekkelig med håndvaskpunkt i virksomheten. Utslagsvask kan godtas som håndvaskpunkt. Håndvaskpunktene må være plassert slik at det er naturlig å bruke dem. Håndvaskpunkt skal ha blandebatteri for varmt og kaldt vann. I ren sone må blandebatteriet være utformet slik at det ikke må betjenes med hendene, dvs lang hendel, knehendel eller fotostyrt. I tilknytning til håndvaskpunkter skal det finnes doseringsutstyr for flytende håndsåpe, papirhåndklær og avfallspunkt for kasting av brukt papirhåndklær.

(Ref: H1, Vedlegg II, kapittel I: nr 4, kapittel VIII: nr 1)

1.5 PERSONALTOALETT

Lokalene skal ha tilgjengelig et tilstrekkelig antall toaletter. Disse skal ikke være direkte forbundet med lokaler der næringsmidler håndteres. Toaletter skal kun være tilgjengelig for personalet med mindre annet er hygienisk forsvarlig. Toalettene skal ha egnet naturlig eller mekanisk ventilasjon.

(Ref: H1, Vedlegg II, kapittel I: nr 3, 6)

1.6 SIKRING MOT SKADEDYR

Lokalene må sikres best mulig mot at skadedyr kan komme inn og ha utarbeidet en plan for skadedyrssikring tilpasset butikkens størrelse og drift. Ved behov for skadedyrsanering, må det sikres at ingen matvarer forurenses av saneringen.

(Ref: H1, Vedlegg II, kapittel I: nr 2c, kapittel IX: nr 4)

1.7 KJÆLEDYR

Kjæledyr har ikke adgang til lokaler hvor det håndteres, oppbevares eller frambyes matvarer. Unntak er førerhund for blinde som kan tas med inn i lokaler hvor matvarer frambyes.

(Ref: H1, Vedlegg II, kapittel IX: nr 4)

2. INNRETNING FOR VASK OG DESINFEKSJON AV UTSTYR

Virksomheten må ha tilstrekkelig muligheter til rengjøring av utstyr som brukes i virksomheten.

2.1 RENT VANN

Virksomheten må være sikret tilstrekkelig med rent vann av drikkevannskvalitet. Vann som er levert fra offentlig vannverk regnes å oppfylle kravene til drikkevannskvalitet. Virksomheter som ikke er tilknyttet offentlig vannverk, må sørge for kontroll av at vannet holder drikkevannskvalitet. Produksjon av egen is skal skje med vann av drikkevannskvalitet.

(Ref: H1, Vedlegg II, kapittel VII: nr 1-6)

2.2 RENGJØRING

Rengjøring av fastmontert utstyr eller utstyr som ikke kan gå inn i oppvaskmaskinen kan gjennomføres ved skumlegging, skuring med børste dyppet i såpevann eller avtørring med klut oppvridd i såpevann. I områder der det er egnet kan rengjøring utføres ved støvsuging. Rengjøringsmidler skal oppbevares slik at det ikke forurenses matvarer. Renholdsplan skal være tilgjengelig.

(Ref: H1, Vedlegg II, kapittel I: nr 10, kapittel II: nr 2, kapittel V: nr 1a-d)

2.3 DESINFEKSJON

Utstyr som ikke kan vaskes i oppvaskmaskin men som kommer i direkte kontakt med uemballerte matvarer må i tillegg desinfiseres. Som manuell desinfeksjon godtas kjemisk desinfeksjon eller varmtvann som sikrer at utstyret oppnår en overflatetemperatur på 75°C i 15 sek. Ved bruk av kjemisk desinfeksjon må det sikres at desinfeksjonsmiddelet

kan skylles bort med rent vann. Desinfeksjonsmidler skal oppbevares slik at det ikke forurenses matvarer.
Renholdsplan skal være tilgjengelig.

(Ref: H1, Vedlegg II, kapittel I: nr 10, kapittel V: nr 1a)

2.4 OPPVASK

Rengjøring av løst produksjonsutstyr, skåler m.v. kan gjennomføres manuelt eller i oppvaskmaskin. Oppvaskplassen må være tilstrekkelig atskilt fra produksjonsområder til at man unngår vannsøl eller sprut som kan forurense matvarene.

Oppvaskmaskin

Ved bruk av oppvaskmaskin må man sørge for riktig dosering av vaskemiddel. Tid og temperatur som gir god oppvask er for eksempel:

Vasketid på minst 1 minutt ved minst 56°C og skylletid på minst 15 sekunder ved minst 66°C anses som tilstrekkelig til å gi tilstrekkelig vaskeresultat og desinfeksjonseffekt.

(Kilde: Rapport "Vaske- og desinfeksjonseffekt ved oppvask i storhusholdningsmaskin under ulike forsøksbetingelser". Norges veterinærhøgskole september 2003.)

For riktig temperaturkontroll i oppvaskmaskin anbefales at temperaturføler festes med metalltape til et av objektene som vaskes opp (fortrinnsvis metallballe eller liknende som gir god varmeoverføring).

Manuell oppvask

Alle butikker skal ha renholdsplaner som beskriver

- hvilket utstyr som skal rengjøres og desinfiseres, se punkt 2.3
- renholds kjemikalier
- metode

3. PERSONLIG HYGIENE

3.1 ARBEIDSANTREKK

Personer som jobber i områder der matvarer håndteres skal bruke rene og hensiktsmessige arbeidsklær. Personer som jobber i ren sone skal skifte til arbeidsantrekk etter at de kommer på jobb. For personer som jobber i ren sone, må overtrekksklær benyttes når man skal utføre oppgaver som kan medføre forurensing av arbeidsantrekket. Virksomheten må sørge for eget skap eller hylle for de som jobber i ren sone så de kan oppbevare arbeidsantrekket atskilt fra privat antrekk. Arbeidsantrekk for ren sone må vaskes ved behov og ved temperatur på minimum 60°C. Ansatte kan selv sørge for vask av eget arbeidsantrekk.

(Ref: H1, Vedlegg II, kapittel I: nr 9, kapittel VIII: nr 1)

3.2 SYKDOM

Personer som lider av sykdom som kan overføres gjennom næringsmidler, eller som har infiserte sår, hudskader eller diaré skal ikke arbeide med uemballerte matvarer. Ansatte skal gjøres oppmerksomme på sin varslingsplikt til ansvarlig ved sykdom. Tobakksrøyking tillates ikke i områder der matvarer håndteres eller oppbevares.

(Ref: H1, Vedlegg II, kapittel VIII: nr 2)

3.3 BRUK AV SMYKKER MV.

Personer som jobber med håndtering av uemballerte matvarer skal ikke benytte ringer, armbånd mv som er til hinder for god håndhygiene. Unntak er glatt giftingering. Negler skal være ulakkerte, korte og velstelte. Synlig piercing, øredobber må tapes over.

(Ref: H1, Vedlegg II, kapittel VIII: nr 1)

4. GENERELT VEDRØRENDE HÅNDBLØTTING/ OPPBEVARING AV MATVARER

I lokaler hvor det oppbevares matvarer skal det være god orden som sikrer oversikt samt muliggjør et systematisk og godt renhold. Dette innebærer at alle varer skal være plassert opp fra gulv, i hyller, på paller eller lignende. Trepaller godtas ikke i **ren sone** hvor uemballerte matvarer håndteres eller oppbevares.

Emballerte varer kan oppbevares på trepaller på lager som ikke er definert som ren sone. For produkter som har spesifikke temperaturkrav gjelder følgende temperaturgrenser:
Kjølevarer: maks 4°C (Ref Næringsmiddelhygieneforskriften §12) eller temperatur fastsatt av leverandør

Frysevarer: -18°C eller kaldere. I butikkens frysedisk aksepteres temperatur på -15°C eller kaldere (Ref Forskrift om dypfryste næringsmidler §5)

Varmholding: 60°C eller varmere (Ref Næringsmiddelhygieneforskriften §13)

For å hindre unødvendig kvalitetsforringelse på **fersk, uemballert fisk** skal disse produkter lagres på tilstrekkelig med is. Det må være gode rutiner for å hindre kryssforurensing mellom produkter og for å sikre at disken ikke overfylles. Det må sørges for at esker/kasser hvor fersk, uemballert fisk lagres har drenering slik at smeltevann kan renne av. Videre må det sørges for etterfylling av ny is i kjøledisk og i fiskekasser ved behov.

Det må sørges for opplæring og rutiner i fiskeavdelingen som sikrer at kvalitetskravene i **Forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer §13** oppfylles.

Ved behov skal det finnes egne egnede innretninger for vask av næringsmidler.

Emballasje skal lagres på en slik måte at det ikke utsettes for risiko for forurensing.

(Ref Næringsmiddelhygieneforskriften Kapittel V §§ 12 og 13, Næringsmiddelhygieneforskriften Vedlegg II kapittel I og II, Forskrift om dypfryste næringsmidler §5, Fiskekvalitetsforskriften §13 .
Animaliehygieneforskriften 853/2004, vedlegg III, avsnitt VIII, kap III, A)

5. AVFALLSHÅNDTERING

Virksomheten må ha tilstrekkelig med avfallsstativ/dunker for oppsamling av daglig avfall. Avfallsstativ/dunker i ren sone må ha lokk som åpnes uten at man berører dette med hendene. Disse må tømmes hver dag. Større beholdere for oppsamling av matavfall må være utformet slik at skadedyr ikke kommer til. Beholderne må tømmes ved behov og kunne rengjøres på en tilfredsstillende måte.

(Ref H1, Vedlegg II, kapittel VI nr 1-4)

6. OPPLÆRING

Virksomheten må sørge for at ansatte får tilstrekkelig opplæring i hygiene tilpasset den arbeidsoppgave de har i butikken.

(Ref H1, Vedlegg II, kapittel XI nr 1-3)

7. KRYSSREFERANSER MELLOM BRANSJESTANDARD OG FORORDNING 852/2004 (H1)

Referanser H1 Vedlegg 2

Kapittel I:

- Nr 1 er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 1.1
- Nr 2 a er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 1.1
- Nr 2 b er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 1.1, 1.2, 1.3
- Nr 2 c er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 1.2, 1.6
- Nr 2 d er referert til i retningslinjens vedlegg 0 kap 6, vedlegg 4 nr 4
- Nr 3 er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 1.5
- Nr 4 er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 1.4
- Nr 5 er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 1.1
- Nr 6 er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 1.1, 1.5
- Nr 7 er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 1.1
- Nr 8 er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 1.1
- Nr 9 er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 3.1
- Nr 10 er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 2.2, 2.3

Kapittel II:

- Nr 1 a-f er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 1.2
- Nr 1 d er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 1.3
- Nr 2 er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 2.2
- Nr 3 er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 4

Kapittel V:

- Nr 1 a-d er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 2.2
- Nr 1 a er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 2.3
- Nr 2 er referert til i retningslinjens vedlegg 0 kap 6
- Nr 3 ikke aktuell

Kapittel VI:

- Nr 1-4 er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 5

Kapittel VII:

Nr 1-6 er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 2.1

Kapittel VIII:

Nr 1-2 er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 1.4, 3.1, 3.2, 3.3

Kapittel IX:

Nr 1 godkjenning av leverandører er ikke omfattet av retningslinjene. Referert til i retningslinjens vedlegg 0 kap 2

Nr 2 er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 4

Nr 3 er referert til i retningslinjens vedlegg 5

Nr 4 er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 1.6, 1.7

Nr 5 er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 4 og vedlegg 5

Nr 6 er referert til i retningslinjens vedlegg 5

Nr 7 er referert til i retningslinjens vedlegg 5

Nr 8 er ikke aktuelt

Kapittel X:

Nr 1 godkjenning av leverandører/produktspesifikasjoner er ikke omfattet av retningslinjene. Referert til i retningslinjens vedlegg 0 kap 2

Nr 2 er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 4

Nr 3 er referert til i retningslinjens vedlegg 5

Nr 4 er ikke aktuelt. Vask av utstyr som brukes flere ganger er referert til i retningslinjens vedlegg 5.

Kapittel XII:

Nr 1-3 er referert til i retningslinjens vedlegg 4 nr 6