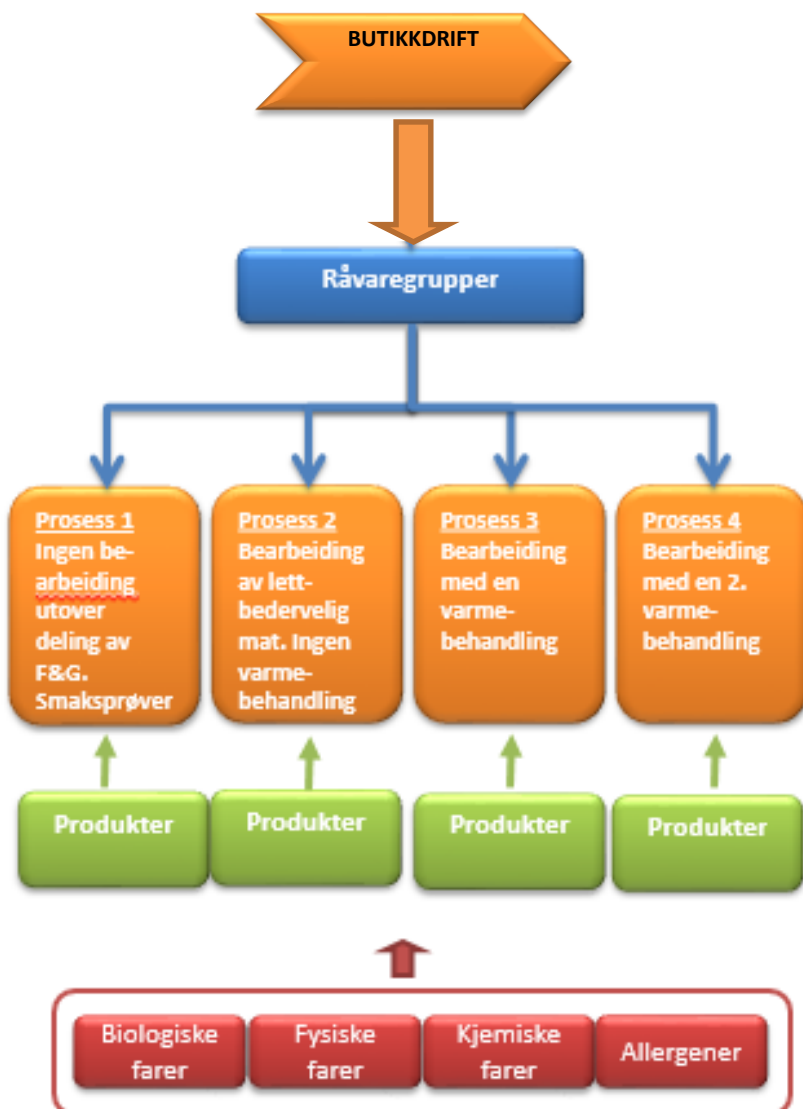


## Vedlegg 1

### Retningslinjer for hygiene i dagligvarehandelen

Flytskjema og produktgrupper for prosess 1-4



Eies av:

- NorgesGruppen
- COOP Norge
- REMA1000

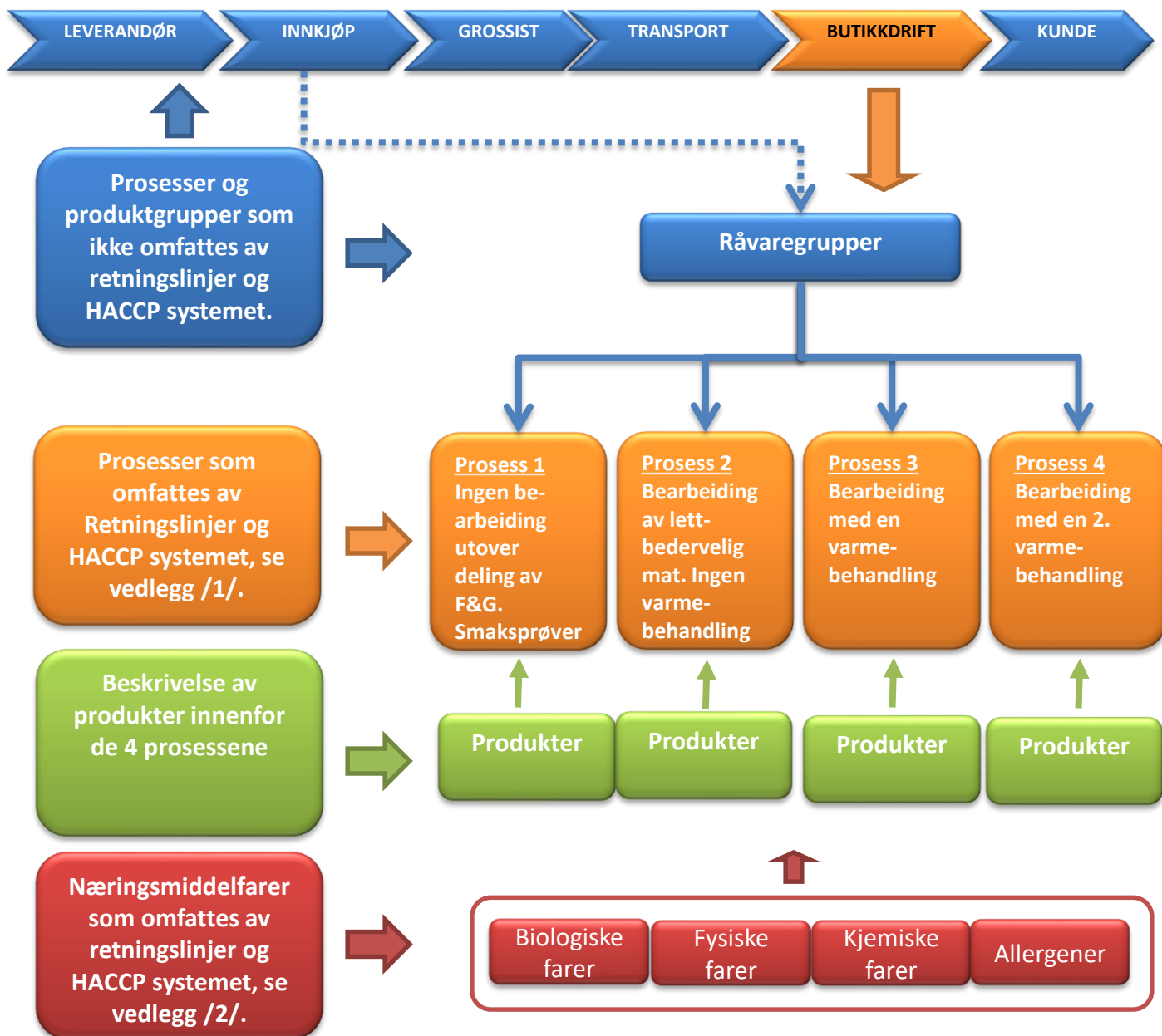
Opprettet:

12.03.2009

Versjon: 7

Dato: 22.08.2019

# Omfanget av Retningslinjer og HACCP System



# Råvaregrupper Inn til butikk

## Frysevarer

### Frysevarer $\leq -18^{\circ}\text{C}$

1a) Kaker, desserter, is mv.

1b) Fjørfe og fjørfe-produkter

1c) Kjøtt og kjøtt-produkter

1d) Skalldyr, fisk og fiske-produkter

1e) Frukt, bær og grønnsaker

1f) Pizza og annen ferdigmat

## Kjølevarer

### Kjølevarer $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2a) Melk og melke-produkter

2b) Fjørfe og fjørfe-produkter

2c) Kjøtt og kjøtt-produkter

2d) Skalldyr, fisk og fiske-produkter

2e) Oppkuttet frukt og grønt, spirer mv

2f) Kaker og desserter

### Kjøle varer $\leq 8^{\circ}\text{C}$

2g) Delte meloner ved salg innen 24 t

### Kjøle varer $\leq 12^{\circ}\text{C}$

2h) Egg produkter

## Frukt og grønt

### Rom-temperatur

3a) Frukt, grønnsaker, urter mv

## Tørrvarer

### Rom-temperatur

4a) Produkter emballert i forbrukerenhet

4b) Produkter emballert i detaljenhet for frambud som løsvekt (smågodt, nøtter mv)

4c) Bakervarer for frambud som løsvekt. (Boller mv)

Prosess 1

Prosess 2

Prosess 3

Prosess 4

# Flytskjema prosess 1



## 1. Mottak av varer

1a) Mottak frysevarer  
 $\leq -18^{\circ}\text{C}$

1b) Mottak kjølevarer  
 $\leq 4^{\circ}\text{C}$

1c) Mottak frukt og grønt

1d) Mottak tørrvarer

1e) Uemballerte bakervarer

## 2. Lagring av varer

2a) Fryselager  
 $\leq -18^{\circ}\text{C}$

2b) Kjølelager  
 $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2c) Frukt og grønt lager

2d) Tørr varelager

## 3. Enkel bearbeiding

3a) Oppdeling av frukt og grønt

3b) Oppdeling av Smaksprøver

3c) Oppdeling av Bakervarer

## 4. Frambud av varer

4a) Fryse-disk  
 $\leq -18^{\circ}\text{C}$

4b) Kjøle-disk  
 $\leq 4^{\circ}\text{C}$

4c) Frukt og grønt disk  
(frambud inne el, ute)

4d) Reoler Tørrvarehyller

4e) Plukkvarer inkl salat-bar

4f) Frambud av smaksprøver

# Produktoversikt prosess 1

- Frysevarer emballert av produsent
  - Kjøtt, fisk, fjørkre, ferdigmat, grønnsaker, frukt, bær, krydderurter, iskrem, bakervarer mv.
- Kjølevarer emballert av produsent
  - Kjøtt, fisk, fjørkre, ferdigmat, meieriprodukter, diverse juicer, grønnsaker, frukt, bær, konditorvarer mv.
- Frukt og grønt, hel eller emballert av produsent
  - Frukt og grønnsaker, bær, sopp, urter. Frembudt inne.
  - Frukt og grønnsaker, bær, sopp, urter. Frembudt utenfor butikken.
- Frukt og grønt, oppdelt i butikk
  - Deling av frukt/grønnsaker. Forutsetning for å kunne gjøre dette er at butikken har arbeidsplass som sikrer god hygienisk håndtering.
- Smaksprøver, oppdelt i butikk
  - En forutsetning for dette er god hygienisk håndtering og plassering.
- Bakervarer
  - Ikke emballerte bakervarer.
  - Bakervarer levert ferdig emballert fra leverandør.
- Plukkvarer
  - Smågodt, nøtter, reker og andre skalldyr, bakervarer.
- Tørrvarer emballert av produsent

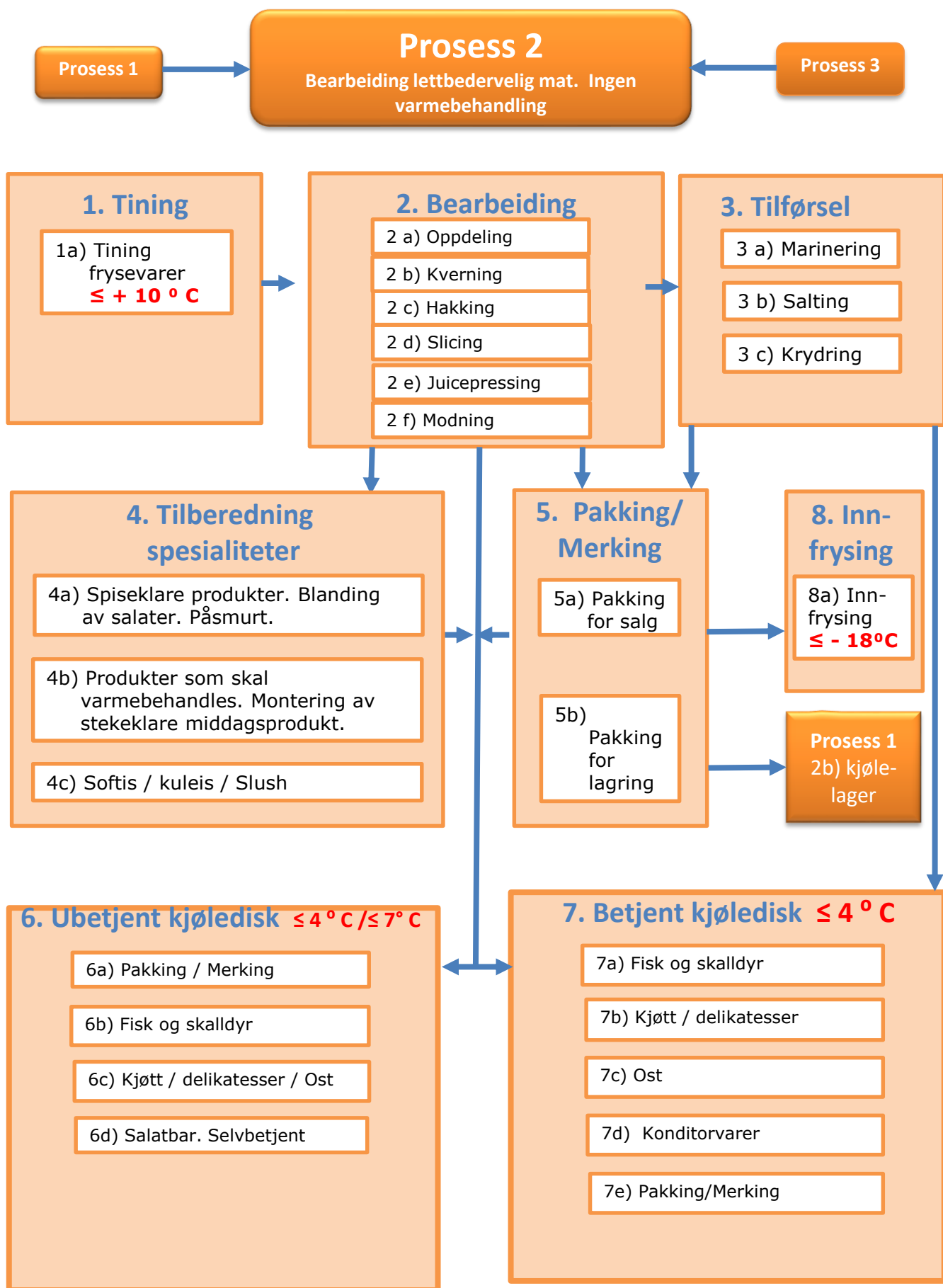
# Produktoversikt prosess 1, Plukkvarer salatbar samt emballasje

Det er tatt utgangspunkt i disse produkter under utarbeidelse av flytskjema og fareanalyse.

- Fersk oppkuttete grønnsaker
- Fersk oppkuttet frukt
- Salatdressinger (olje- eller meieribaserte)
- Krutonger, grissini mv
- Ost (revet gulost og parmesan, feta, mozzarella, haloumi mv)
- Grillet kylling (i biter)
- Kokt skinke, salami mv.
- Hermetikk (mais, ananas, kikerter, bønner, linser mv)
- Lake/oljeprodukter (reker, tunfisk, surimi, oliven, hvitløk mv)
- Pasta/Nudler/Couscous/diverse kokte korn
- Kokt egg
- Peanøtter, trenøtter, mandler
- Pinjekjerner, solsikkekjerner mv
- Kesam, Cottage cheese mv

**Emballasje:** Plastbeger (PP)

# Flytskjema prosess 2



# Produktoversikt prosess 2, Fisk og sjømat samt type emballasje

Det er tatt utgangspunkt i disse produkter under utarbeidelse av flytskjema og fareanalyse.

## **Fiskedisk, betjent**

- Fersk fisk, ikke emballert
- Fiskefarseprodukter, ikke emballert
- Røkt fisk , ikke emballert
- Lettsaltet fisk, ikke emballert
- Sammensatte retter av fisk/skalldyr. Eks fiskewok
- Levende skalldyr (skjell, hummer)
- Kokte skalldyr (hummer, krabber, reker mv)
- Is til kjøling/fukting i disk og til bortpakking

## **Fiskedisk, ubetjent (selvbetjening)**

- Fersk fisk pakket i butikk
- Lettsaltet / røkt fisk pakket i butikk
- Fiskefarseprodukter pakket i butikk
- Sammensatte retter av fisk/skalldyr pakket i butikk
- Skalldyr (eks: reker) pakket i butikk

**Emballasje:** Greaseproof, vokset papir, plastbrett med overfilm av PVC, isolert pose (papir, aluminium), plastbeger (PP), ...

- Ostedisk
- Bakerverar (smultringer, vafler, kuleis, softis mv)



# Produktoversikt prosess 2, Kjøtt- og delikatesser samt emballasje

Det er tatt utgangspunkt i disse produkter under utarbeidelse av flytskjema og fareanalyse.

## **Kjøtt-/Delidisk, betjent**

- Rått kjøtt (Stykket rått kjøtt, kjøttdeig)
- Modning av kjøtt
- Saltet kjøtt
- Marinert / krydret rått kjøtt
- Varmebehandlet pålegg (roastbiff, kokt skinke mv)
- Spekemat
- Majonesbaserte salater (med og uten kjøtt/skalldyr/fisk, grønnsaker mv)
- Andre salater (gresk salat, pasta salat mv.)
- Posteier og pateer
- Paier, piroger, pizza mv
- Farseprodukter (både rå og varmebehandlede. Kan være sammensatt med andre ingredienser)
- Omelett og andre eggprodukter
- Fjørkre (Hel, stykket, krydret mv)
- Ferdigmat, type gryter og nudler/pastaretter

## **Kjøtt-/Delidisk, ubetjent (selvbetjent)**

- Kjøtt (Stykket rått kjøtt, kjøttdeig mv) pakket i butikk
- Marinert / krydret kjøtt pakket i butikk
- Fjørkre (Hel, stykket rå produkter) pakket i butikk
- Salater pakket i butikk
- Ferdigretter pakket i butikk

**Emballasje:** Greaseproof, vokset papir, plastbrett (PP, PS) med overfilm (PVC), plastbeger (PP), påleggfilm (PP), kartong, aluminium mv.

# Produktoversikt prosess 2.

## Ostedisk, Frukt og grøntavdeling, Konditoridisk. Samt emballasje

Det er tatt utgangspunkt i disse produkter under utarbeidelse av flytskjema og fareanalyse.

### **Ostedisk:**

- **Butikkskåret ost.** Oster av ulike ostefamilier. Ostene kan være produsert både av pasteurisert og ikke pasteurisert melk.
- Modning av ost

**Emballasje:** Ostefilm (PVC), plastbeger (PP), vakuumpose (?)

### **Frukt og grønnsaker:**

- **Ferskpresset juice**

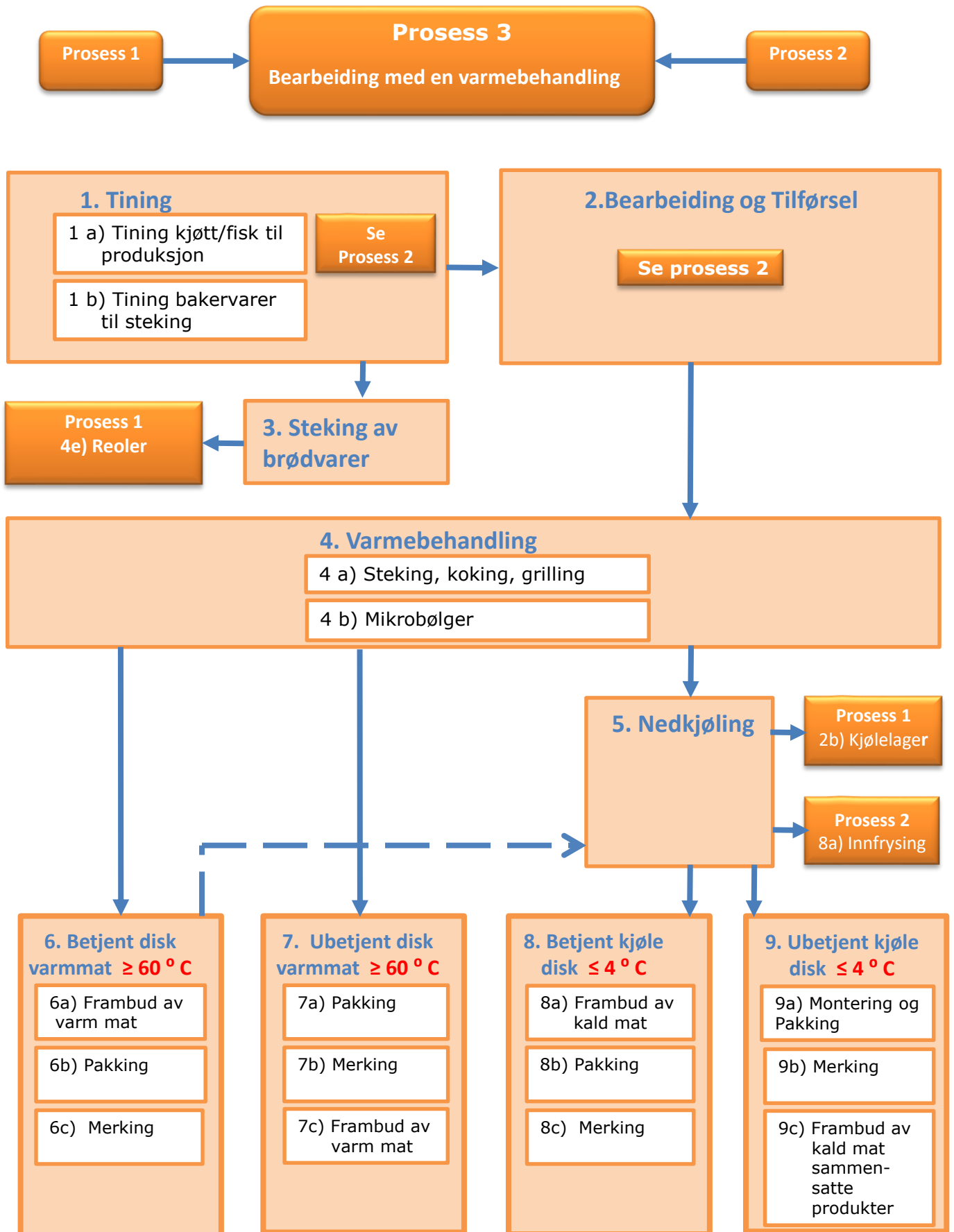
**Emballasje:** Plastbrett (PP, PS) med overfilm (PVC), plastbeger (PP), plastflasker (PP)

### **Konditordisk:**

- Kremkaker (napoleon kake, bløtkake, ostekake)
- Sjokoladekake, terter mv
- Smurte bagetter, bagels, rundstykker mv
- Is (kule-is og softis)
- Vafler/lapper
- Cookies, smultringer, wienerbrød mv

**Emballasje:** Papirposer, plastbrett med lokk (PP, PS), kartong

# Flytskjema prosess 3



# Produktoversikt Prosess 3 samt emballasje

Det er tatt utgangspunkt i disse produkter under utarbeidelse av flytskjema og fareanalyse.

## **Fiskedisk:**

Fiskesuppe, fiskegryte  
Fiskefarseprodukter  
Stekt/kokt fisk  
Kokte skalldyr

**Emballasje:** Plastbeger (PP), Termpose med aluminium, kartong

## **Kjøtt- og delikatessedisk:**

Kylling, kyllinglår, kyllingvinger mv  
Stekte biffer, koteletter, ribbe mv  
Gryteretter  
Farseprodukter av kjøtt  
Paier, piroger, pizza, wrap mv

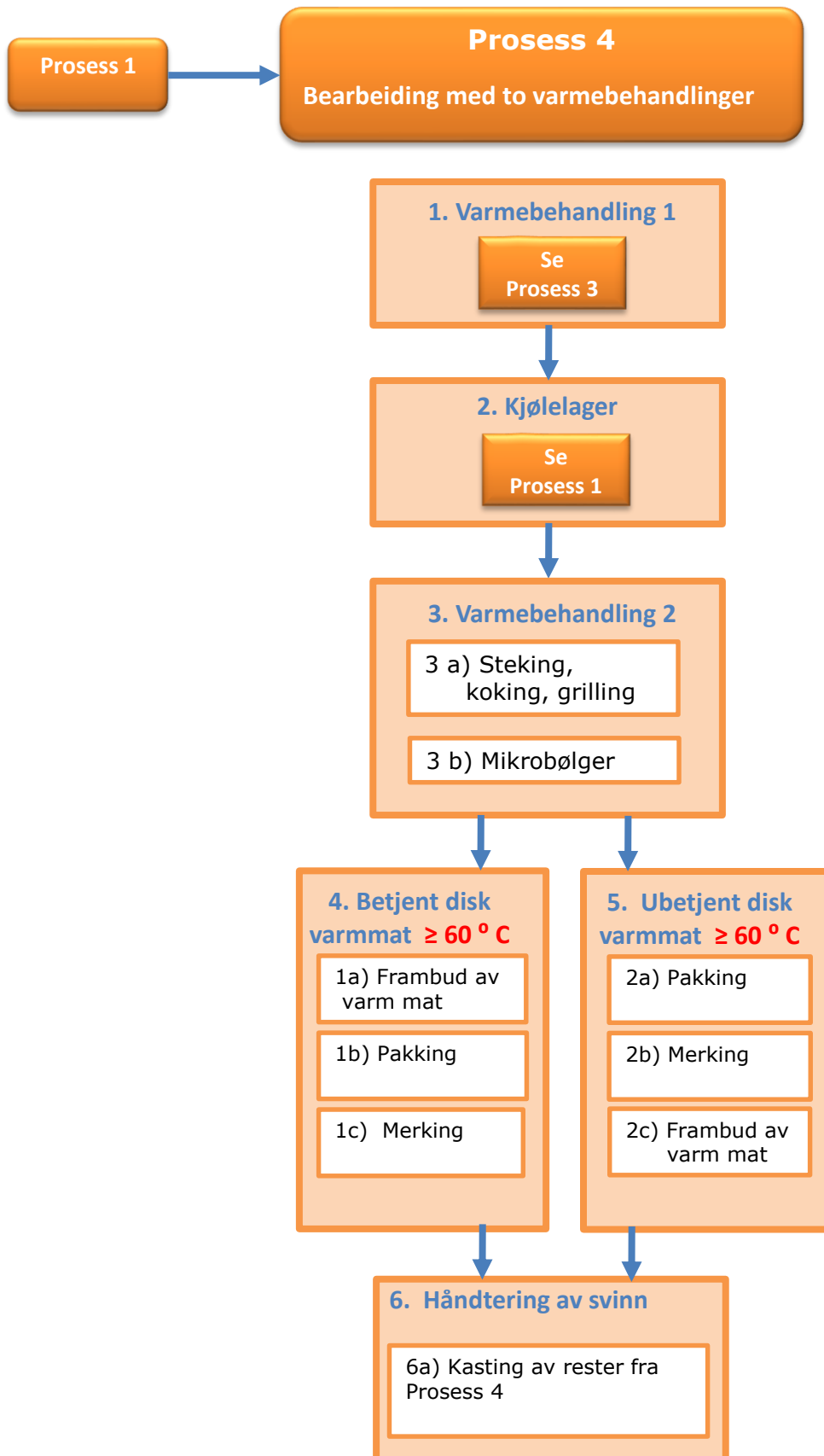
**Emballasje:** Plastbeger (PP), kartong, aluminium, termopose med aluminium

## **Bake-off:**

Butikkstekte brød, boller, rundstykker mv  
Butikkstekte wienerbrød  
Vafler, lapper mv  
Smultbakst

**Emballasje:** Papirposer, plastposer, kartong

# Flytskjema prosess 4



# Produktoversikt Prosess 4. Samt emballasje

Det er tatt utgangspunkt i disse produkter under utarbeidelse av flytskjema og fareanalyse.

## **Fiskedisk:**

Fiskesuppe, fiskegryte

Fiskefarseprodukter

Sammensatte produkter av fisk og grønnsaker mv i detaljpakke

**Emballasje:** Plastbeger (PP), Termpose med aluminium, kartong

## **Kjøtt- og delikatessedisk:**

Gryteretter, Pytt i panne

Farseprodukter av kjøtt

Sammensatte produkter av kjøtt og grønnsaker mv i detaljpakke

**Emballasje:** Plastbeger (PP), kartong, aluminium, termopose med aluminium