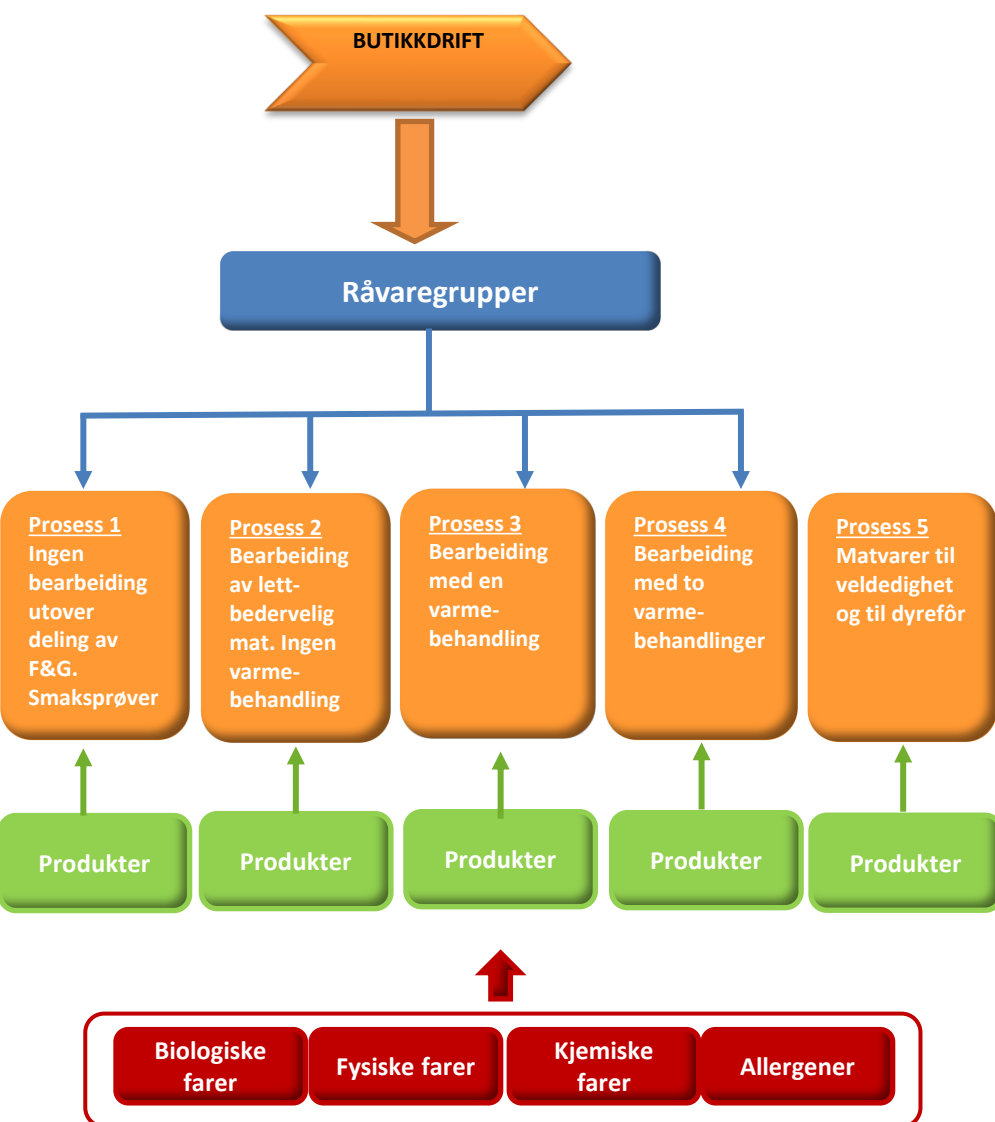


Vedlegg 1

Retningslinjer for hygiene i dagligvarehandelen

Flytskjema og produktgrupper for prosess 1-5



Eies av:

- NorgesGruppen
- COOP Norge
- REMA1000

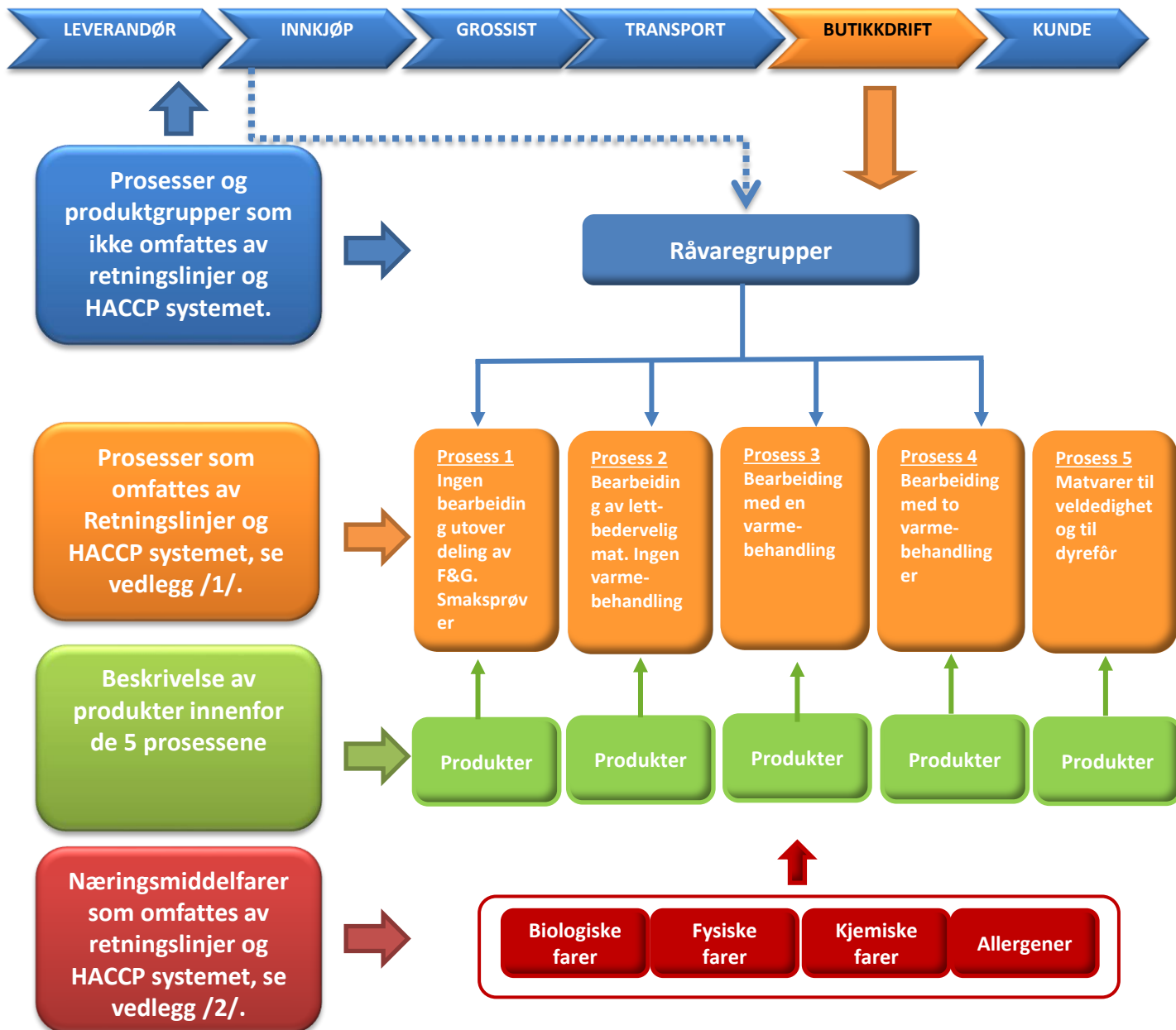
Opprettet:

12.03.2009

Versjon: 9

Dato: 02.09.2020

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

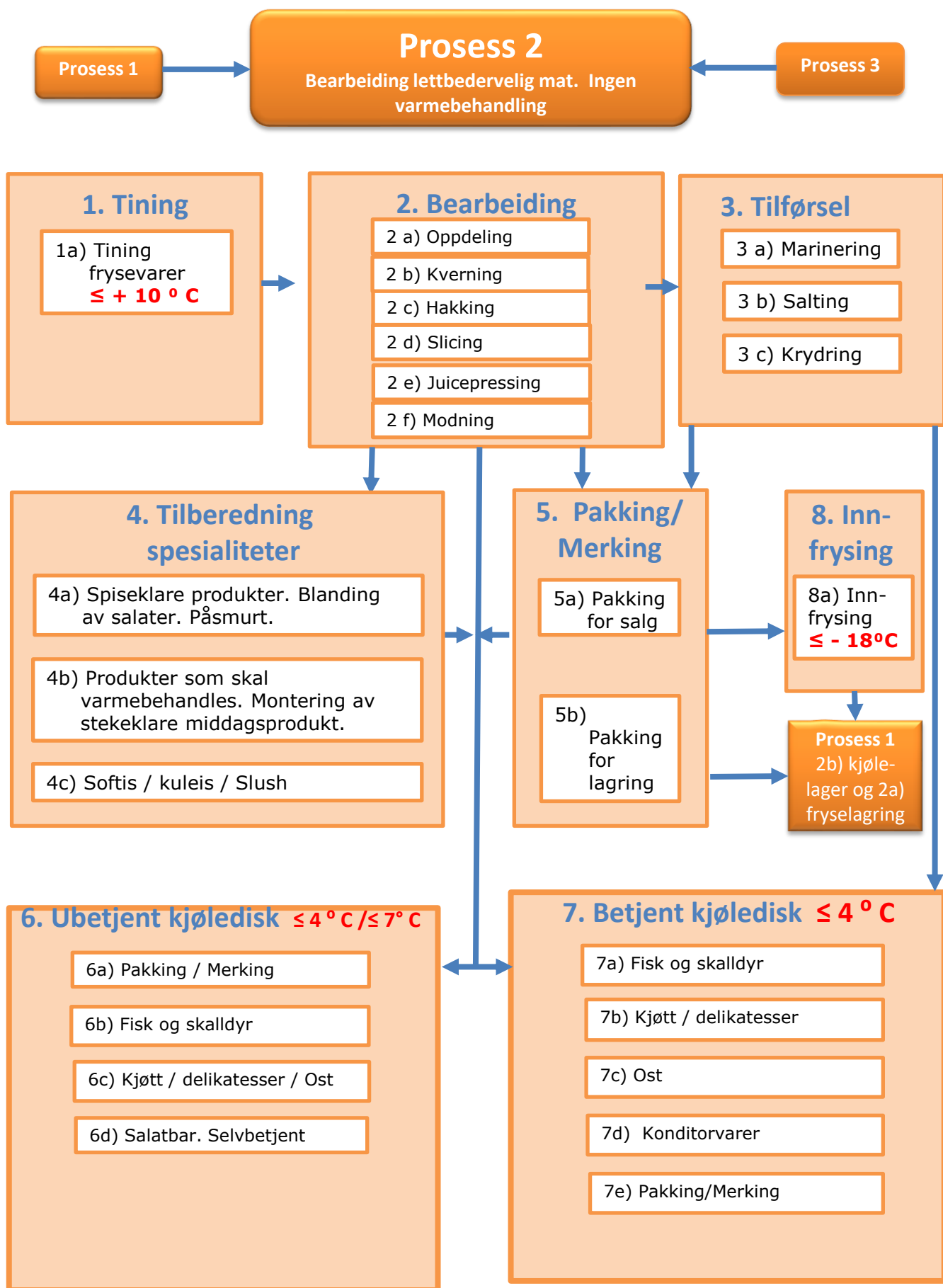
Produktoversikt prosess 1, Plukkvarer salatbar samt emballasje

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), ...

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 (rått 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 hele ostehjul (faste oster, eksempel Gauda-type)

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

Frukt og grønnsaker:

- **Ferskpresset juice**

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

Bakeriavdeling/Konditori:

- 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

Produktoversikt prosess 2.

Innfrysing og emballasje

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

Det er ved 2 tilfeller innfrysing er aktuelt:

- 1) Etter siste nødvendige prosesstrinn (produksjon/nedskjæring)
- 2) Forebyggende tiltak for å unngå matsvinn (varer som kan benyttes som råvare til egenproduksjon)

1) Produksjon/nedskjæring

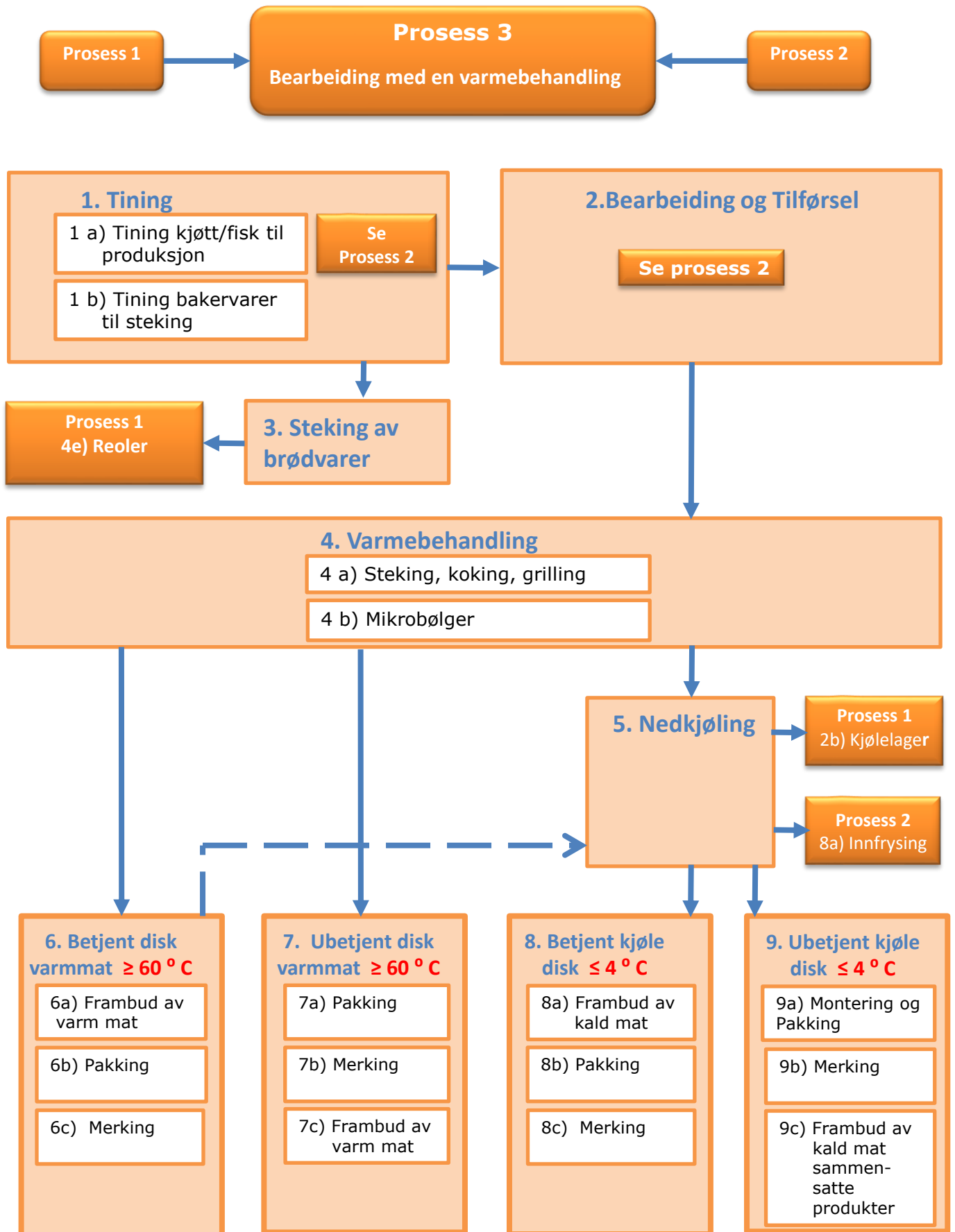
- Hel eller part av dyr som mottas fersk i butikk og skjæres ned
- Butikkprodusert ferdigmat for salg som fryst eller tint, der produktene er ment å varmebehandles før konsum hos forbruker eller solgt som varmmat fra butikk

2) Varer som råvare til egenproduksjon:

- Kjøttråvarer som fryses inn før utløpsdato. Tid for tining skal hensyntas, og råvarene som benyttes til produkter som varmebehandles i butikk.
- Fersk fisk som fryses inn for senere bruk som råstoff til fiskefarse-produkter som produseres og varmebehandles i butikk
- Varmehandlede kjøttfarseprodukter som kan inngå som råvarer i ferdigretter som produseres og varmebehandles i butikk (eks.vis lapskaus, dagens gryte, mm.)

Emballasje: Skåler (PP, PS), skumskål (PS), absorbere, overfilm (PVC), vakuumposer, aluminiumsbeger, beger og lokk (PP) .

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

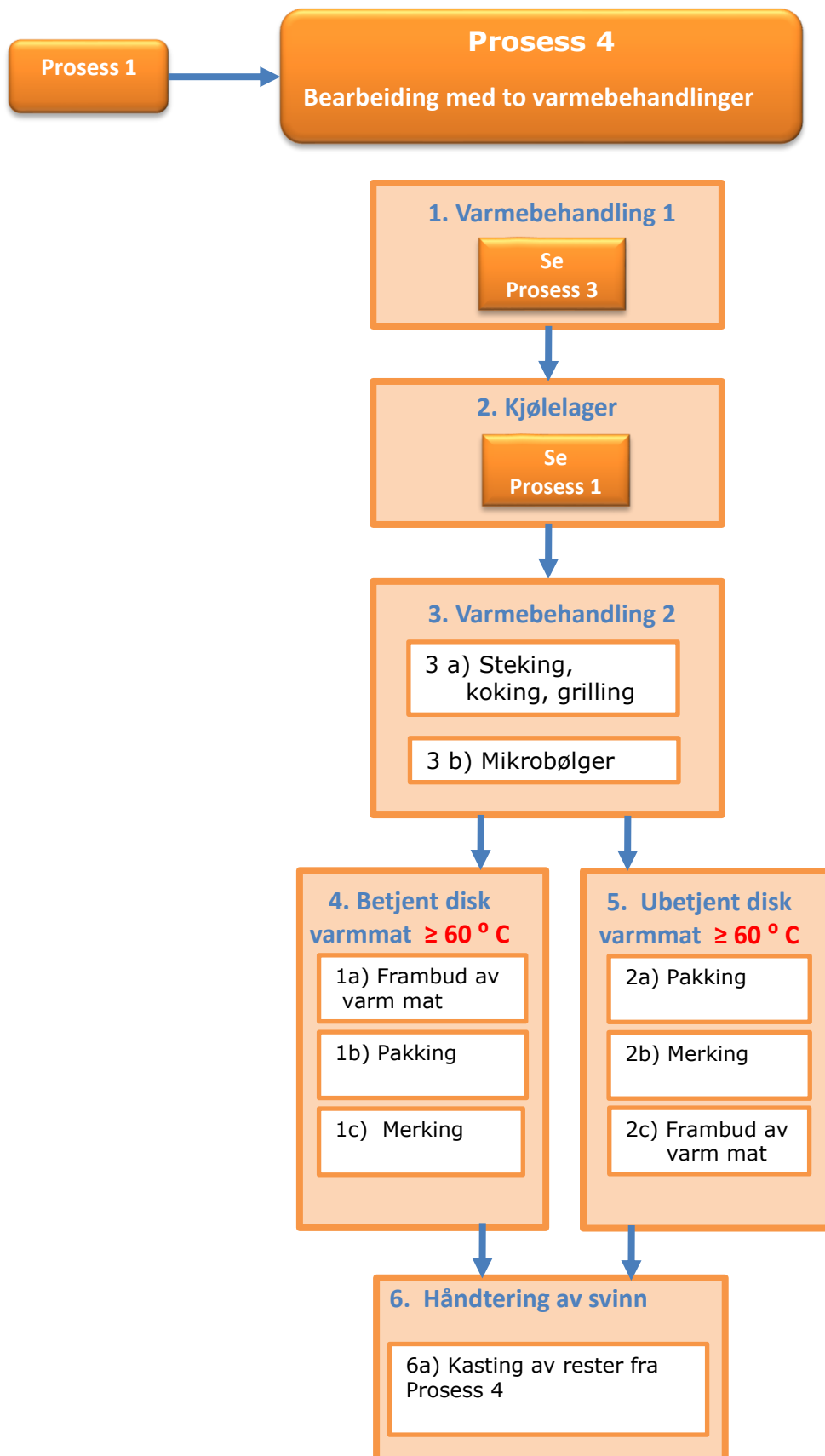
Emballasje: Plastbeger (PP), kartong, aluminium, termopose med aluminium

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

Prosess 5



Overskuddsmat

1. Veldig-
het

1.1 Plukk av
varer.

1.2 Innfrysing

1.3 Mellomlagring.
a) Tørrvarer
b) Kjøl,
c) Frys

1.4 Utlevering.
a) Tørrvarer
b) Kjøl,
c) Frys

2. Dyrefôr

2.1 Plukk av
varer

2.2 Mellomlagring.
a) Tørrvarer
b) Kjøl

2.3 Utlevering
a) Tørrvarer
b) Kjøl

Produktoversikt Prosess 5. Overskuddsmat

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

Veldedighet:

Alle kategorier som mottaker vil ta imot.

Varer som ikke er lov å gi bort pga salgsbegrensinger inngår ikke. (eks alkohol, legemidler, tobakk, morsmelkserstatning)

Dyrefôr:

Brød og bakervarer som ikke inneholder animalske produkter, unntak egg og melk.

Frukt og grønnsaker (rå). Salatblandinger med kjøtt kan ikke leveres som dyrefôr.