

Vedlegg 3

Retningslinjer for hygiene i dagligvarehandelen

Grunnforutsetninger



Eies av:

- NorgesGruppen
- COOP Norge
- REMA1000

Opprettet: 12.03.2009

Versjon: 7

Dato: 02.09.2020

INNHALDSFORTEGNELSE

| | | |
|-----------|--|----------|
| 1. | GENERELLE BESTEMMELSER FOR LOKALER | 3 |
| 1.1 | LOKALER | 3 |
| 1.2 | INTERIØR | 3 |
| 1.3 | VINDUER..... | 3 |
| 1.4 | HÅNDVASK | 3 |
| 1.5 | PERSONALTOALETT | 3 |
| 1.6 | SIKRING MOT SKADEDYR..... | 4 |
| 1.7 | HUSDYR / NYTTEHUNDER..... | 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 | 5 |
| 3.3 | BRUK AV SMYKKER MV. | 6 |
| 4. | GENERELT OM HÅNDTERING/ OPPBEVARING AV MATVARER | 6 |
| 4.1 | GENERELT | 6 |
| 4.2 | FERSK FISK. | 6 |
| 4.3 | EMBALLASJE. | 7 |
| 4.4 | SPORBARHET. | 7 |
| 5. | AVFALLSHÅNDTERING | 7 |
| 6. | OPPLÆRING..... | 7 |
| 7. | Referanser..... | 8 |
| | Faktaark «Kokevarsel» | 9 |

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**.

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.

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.

1.4 HÅNDVASK

Det må være tilstrekkelig med håndvaskpunkt i virksomheten. 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.

Utslagsvask kan godtas som håndvaskpunkt forutsatt at kravene over er oppfylt.

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.

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. Alle butikker skal ha avtale med skadedyrsfirma for å forebygge forekomst av skadedyr i lokalene.

1.7 HUSDYR / NYTTEHUNDER

Husdyr har ikke adgang til steder der næringsmidler tilberedes, håndteres eller lagres. Dette gjelder ikke nyttehunder, for eksempel førerhund for blinde. Nytttehunder er tillatt i butikkens arealer som er beregnet for kunder.

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. Hvis det offentlige vannverk sender ut «kokevarsel» må det gjøres tiltak i dagligvarebutikken, se faktaark kokevarsel nederst i dette dokumentet. 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.

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 tørkes av 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.

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.

2.4 OPPVASK

Rengjøring av løst produksjonsutstyr, skåler mv. 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 først sørge for god forvask med lunkent vann og børste så ikke matrester senere i oppvaskprosessen brennes fast. Videre må man sørge for riktig dosering av vaskemiddel som sikrer en pH på >10 i vaskevannet. Tid og temperatur som gir god oppvask er:

Vasketid på minst 1 minutt ved minst 56°C og skylletid på minst 15 sekunder ved minst 66°C . Dette 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.

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.

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 giftering. Negler skal være ulakkerte, korte og velstelte. Synlig piercing, øredobber må tapes over.

4. GENERELT OM HÅNDTERING/ OPPBEVARING AV MATVARER

4.1 GENERELT

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 eller temperatur fastsatt av leverandør.
- **Frysevarer:** -18°C eller kaldere. I butikkens frysedisk aksepteres temperatur på -15°C eller kaldere.
- **Varmholding:** 60°C eller varmere.

Næringsmidler merket med «Siste forbruksdag» skal ved utløpt holdbarhetsdato fjernes fra butikkens disker og kjølerom. Etter utløpt holdbarhetsdag kan disse produktene verken selges eller doneres til veldedighet.

4.2 FERSK FISK

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.

4.3 EMBALLASJE

I denne forbindelse menes den emballasje som butikkene anvender for å pakke inn matvarer, eks fra ferskvaredisk, bakeriavdeling, frukt og grønnsaker mv.

Emballasjen skal:

- Være godkjent for bruk til emballering av næringsmidler og til tiltenkt bruk på produkt.
 - Butikk skal kun ta inn emballasje som ligger i avtalt sortiment med leverandørene. Ved valg av annen emballasje skal butikk sørge for at emballasjen følges av samsvarserklæring og oppfyller krav til gjeldende lovverk.
 - Samsvarserklæring eller sertifikat må være tilgjengelig (elektronisk godtas).
- Lagres på en slik måte at det ikke utsettes for forurensing.
- Benyttes til den kategori matvarer og temperaturområde som emballasjen er tiltenkt.

4.4 SPORBARHET

Det er krav om at butikken skal kunne dokumentere hva og hvem som har levert et produkt.

Ved egenproduksjon er det spesielt viktig å dokumentere hvilke animalske råvarer som har inngått i produktet og med nok informasjon (leverandør, produkt, holdbarhet og/eller lot, mv.) til å kunne spore et ledd bakover i verdikjeden. Sporbarhetslogg må oppbevares i minst produktets holdbarhetstid.

Ved internsalg mellom butikker, må man også kunne vise til hvilken butikk produktet er solgt videre til.

Produkter som doneres til veldedighet må registreres slik at det ved behov er mulig å søke opp hva som er gitt bort og til hvem, dette på artikkelnivå uten spesifisert Lot mv.

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. Avfallsbeholdere skal oppbevares adskilt fra næringsmidler for salg.

6. OPPLÆRING

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

7. Referanser

- [Matloven](#)
- [Forskrift om næringsmiddelhygiene](#) (næringsmiddelhygieneforskriften, inkl. Konsolidert forordning (EF) nr. 852/2004, H1)
- [Forskrift om dypfryste næringsmidler](#)
- [Forskrift om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse \(animaliehygieneforskriften\)](#)
- [Forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer](#)
- [Forskrift om materialer og gjenstander i kontakt med næringsmidler](#)
- [Mattilsynets veileder om sporbarhet for næringsmidler , januar 2020](#)

Rapport: "Vask- og desinfeksjonseffekt ved oppvask i storhusholdningsmaskin under ulike forsøksbetingelser". Norges veterinærhøgskole september 2003.

8. Endringslogg

Se Vedlegg 4 Endringslogg

Faktaark «Kokevarsel»

Abonnenter av offentlig vannverk vil bli varslet hvis vannkvaliteten er usikker.

Vann som skal brukes som ingrediens i et næringsmiddel må være kokt før det anvendes. Tilstrekkelig koking er fosskoking i minst 1 minutt.

Vann til kaffetrakter må være kokt på forhånd da temperatur og tid i kaffetrakter ikke er lang nok til å drepe mikroorganismer.

Produksjon av isbiter. Påse at isbitene ikke kommer i kontakt med næringsmidler. Etter at kokevarsel er avsluttet, må isbitmaskinen renses. Bestill service.

Skylling av frukt og grønnsaker. Hvis dette skal gjøres, må vann som har fosskoking minst 1 minutt benyttes.

Oppvask. Ved oppvask for hånd må vasket utstyr desinfiseres med kokt varmt vann >80°C eller kjemisk desinfeksjon. Ved oppvask i maskin må denne være innstilt på >65°C i 1 time, alternativ >75°C i 15 sekunder.

Benker og utstyr som er i direkte kontakt med næringsmidler må desinfiseres med kjemisk desinfeksjonsmiddel etter rengjøring.

Håndvask. Benytt hånd-desinfeksjon i tillegg til rengjøring med såpe og vann når det jobbes med ikke-emballerte næringsmidler

Gulvrenngjøring: Ingen ekstra tiltak.

Referanser:

Folkehelseinstituttet: «Hva skal du gjøre når det varsles at vannet må kokes?» juni 2019