

Mattilsynet

Mattilsynet forvalter alle lovene som omhandler produksjon og omsetning av mat. Dette omfatter alle virksomheter innen primærproduksjon, næringsmiddelindustri og småskalaproduksjon, importører, dagligvarebutikker og alle typer serveringssteder. De har også tilsyn med veterinærer og annet dyrehelsepersonell, med de som behandler biprodukter (for eksempel slakteavfall), og med alle som holder dyr (også private). Det er også Mattilsynet som fører tilsyn med kosmetikk og kroppsspleieprodukter, og med omsetning av legemidler utenom apotek. Mattilsynet består av tre forvaltningsledd:

- Hovedkontoret
- Regionleddet med fem regionskontor med distriktskontorene/underavdelinger

Hovedkontoret

Her forvaltes blant annet den delen av norsk lovverk som omhandler næringsmidler. Det arbeides med å utvikle det norske matregelverket, og å påvirke internasjonalt regelverk gjennom nordiske fora, EU-kommisjoner og FN (Codex Alimentarius). Kartlegging og overvåkning av ulike fremmedstoffer og naturlige giftstoffer i matvarer er også et felt som administreres.

Mattilsynet utarbeider forslag til, forvalter og veileder om regelverk, fører et risikoba-

sert tilsyn, formidle informasjon og kunnskap om tilstand og ha beredskap. Mattilsynet skal gi faglige råd til Landbruks- og matdepartementet.

Regionskontorene er koordinerende for distriktskontorene. De er i tillegg klageinstansen hvis klagen til distriktskontoret ikke fører frem.

Distriktskontorene har det lokale praktiske ansvaret for å veilede og føre tilsyn med små og store næringsmiddelbedrifter, serveringssteder, dagligvareforretninger, etc. De har også direkte kontakt med forbrukerne hvis de har spørsmål om mattrygghet. Distriktskontorene har følgende oppgaver: registrere primærproduksjon og næringsmiddelvirksomhet, overvåke og kontrollere produksjon og omsetning av mat- og drikkevarer, følge opp tips og klager fra publikum, f.eks. om matforgiftning, kjøttkontroll på slakterier og tilsyn med importerte matvarer. Klageinstanser: Mattilsynets regionskontor, Mattilsynets hovedkontor.

Mattilsynet og birøkteren

Mattilsynet (hovedkontoret) har utarbeidet **regelverket** som birøktere forholder seg til i forbindelse med honningproduksjon.

Distriktskontorene til Mattilsynet vil du komme i kontakt med i forbindelse med **registrering av birøkt, honningvirksomhet og eventuelt detaljomsetning**.

Krav til dokumentasjon og drift i honningproduksjon

Forskrift om næringsmiddelhygiene

Birøkteren må forholde seg til Mattilsynets forskrifter som gjelder for honningproduksjon. I stor grad er dette Forskrift om næringsmiddelhygiene, vedlegg 1 om primærproduksjon.

Krav om registrering av birøkt.

Birøkt er en primærproduksjon. Aktivitetene slynging og pakking av honning blir regnet som en del av primærproduksjonen. Alle primærprodusenter har plikt til å følge de kravene som angår birøkt i næringsmiddelhygieneforskriften og næringsmiddelhygieneforordningen. Dette regelverket regulerer tiltak som birøkterne skal sette i verk for å produsere trygg honning. Innføring av hygienepakken medførte at kravene til birøktere ble lempeligere.

Noen birøktere bruker felles slyngerom for slynging av honning. Denne aktiviteten oppfattes fortsatt som en del av primærproduksjonen.

Birøkt, slynging og levering av honning til grossist (f. eks. honning levert til Honningcentralen) er kun registreringspliktig. Alle birøktere skal i henhold til Forskrift om birøkt registrere bigårdsplass(ene) sine. Med bakgrunn i denne meldingen vet Mattilsynet at det også drives primærproduksjon (honningproduksjon) (næringsmiddelhygieneforordningen art. 6 nr. 2).

Birøktere som selger honning selv.

Primærprodusenter kan gjennomføre direkte levering av små mengder råvarer til sluttforbruker eller til lokal detaljist som leverer til sluttforbruker (f. eks. butikker, restauranter, hotellkjøkken). I tillegg til registrering av bigårdsplass, skal da salget registreres (næringsmiddelhygieneforskriften §§ 4-7). Registreringen skjer på Mattilsynets skjematjenester under:

- Ny næringsmiddelvirksomhet

- Tilsynsobjekt: Detaljomsetning og servering av mat og drikke,
- Produksjonsformen: Omsetning av animalsk råvare direkte fra produsent (*vilt, fisk, honning, egg*).

Det er viktig å presisere at ovennevnte registrering av salg, ikke gjelder **tilfeldig levering** av råvarer fra primærproduksjon (næringsmiddelhygieneforskriften § 8). Med tilfeldig levering av honning, menes levering/salg som ikke er organisert for eksempel gaver til venner og bekjente. Dette gjelder også dersom personer som kommer innom og spør om å få kjøpe litt honning, uten at birøkteren normalt driver med salg av honning.

En **honningprodusent** som fungerer som en grossist og distribuerer honningen i stort omfang (utover omfanget direkte levering til sluttforbruker eller lokal detaljist), skal på lik linje med Honningcentralen melde aktiviteten i skjematjenester under:

- Ny næringsmiddelvirksomhet
- Aktiviteten *Produksjon av sjokolade, honning og sukkervarer*
- Produksjonsformen *Honningvirksomhet*.

I dette tilfellet vil ikke birøkteren (flere birøktere som har gått sammen) lenger være primærprodusent, men en næringsmiddelvirksomhet. Denne virksomheten må overholde de allmenne hygienekravene som stilles til alle driftsansvarlige for næringsmiddelforetak. De aller fleste som slynger, pakker, merker og selger honning kommer ikke under denne kategorien.

Hygienekravene i forbindelse med birøkt, slynging, røring, pakking av honning

Hygienekravene er beskrevet i næringsmiddelhygieneforordningen vedlegg I.

Hovedessensen i kravene som gjelder primærprodusenten er at produksjonen skal foregå hygienisk slik at det produseres trygg mat. Primærprodusenten skal ha kontroll med farer som sikrer at honningen beskyttes mot forurensing. Fra du røkter til honningen er pakket på glass skal du tenke igjennom – hva kan forurenses min honning slik at det ikke blir trygt?

Eksempler på mulige farer kan være:

- Hvilke brennstoff/midler bruker jeg i røykpusteren? Inneholder brennstoffet kjemikalier som kan skade biene eller forurenses honningen?
- Trekker biene mine i område der det benyttes sprøytemidler (plantevernmidler) eller andre kjemiske stoffer eller mikrobiologiske farer som kan forurenses honningen min?
- Bruker jeg veterinærpreparater i min birøkt?
- Hygiene under slynging, røring og pakking – Er lokalet og utstyr tilstrekkelig rent? Hvilke hygienetiltak setter jeg i verk før slynging, og hvordan rengjør og oppbevarer jeg utstyr før neste slynging? Hvordan er vannkvaliteten?
- Har jeg mange smådeler som kan komme i honningen når jeg slynger, rører eller pakker honningen?
- Hva gjør jeg når glass knuses i nærheten når jeg slynger, rører og ikke minst pakker honning?
- Hvilken personlig hygiene har jeg når honning slynges, røres og pakkes (f. eks. klær og håndhygiene). Håndtering av honning skal ikke gjøres når du eller de du daglig har vært i kontakt med er syk eller i dagene etter at du har vært syk av diaré/oppkast eller andre smittsomme bakterier.

- Beskyttes honningen mot dyr/skadedyr (f. eks. mus, fugler, fluer, kakkelakker, maur med mer) som kan forurenses honningen under tørking, slynging, røring og pakking.
- Utfører jeg tørking, slynging, røring og pakking av honning slik den ikke forurenses av vaskemidler, desinfeksjonsmidler eller andre farlige stoffer som står i nærheten?
- Er vanninnholdet i honningen tilstrekkelig lavt.

Når du har ført opp de mulige farene som kan inntreffe i Noteringsskjema 7, må man tenke gjennom og føre opp tiltak som er truffet for å kontrollere farene over. KSL – er en anerkjent retningslinje som skal hjelpe deg til å følge kravene i næringsmiddelhygieneforordningen.

Føring av registreringer

Den ansvarlige skal føre registreringer og ha disse tilgjengelig for myndighet og varemottaker.

Det skal føres registreringer på:

- Hvilket fôr det føres med og dets opprinnelse
- Hvilke sykdomsbehandlinger som er gjennomført og når
- Sykdomsforekomster
- Eventuelle analyserapporter

Årlig egen gjennomgang av driften

Birøktere har gjort dette i alle år, som regel om vinteren – ser på hva som gikk bra og hva som ikke gikk så bra – sammenliknet med lover og regler – og så forbedre dette for neste år.

Dette er det samme som KSL-birøktere gjør gjennom egenrevisjon i driften og KSL-revisjon, og kan lett samordnes.

Noter gjerne under gjennomgangen hvilke investeringer du ønsker å gjøre neste sesong, for eksempel hvis du har en dårlig slynge som ikke bør brukes neste sesong. Slik kan du også lage et budsjett og en arbeidsplan for neste sesong!

Honningforskriften

For å ivareta honningkvaliteten har vi Forskrift om Honning. Denne forskriften tar for seg spesifikasjonene for hva som kan kalles honning. Deriblant sier forskriften at honning ikke skal ha vært gjæret, ikke ha vært oppvarmet slik at de naturlige enzymene er vesentlig svekket eller ødelagt og den skal ikke ha fremmed smak eller lukt. Noteringsskjema 9 i KSL-birøkt dekker krav til noteringer, med sjekkliste som minner om at *temperaturer, fuktighet, sterke lukter* skal noteres. *Vanninnhold* i honningen bør sjekkes jevnlig – god forsikring mot gjæring! Bruk refraktometeret hyppig, både før en eventuell tørking og ved slynging. I tillegg bør birøkteren passe på at lagringstemperaturen er 10 °C, da vil ikke gjæring forekomme. Honning som er gjæret skal sorteres ut.

Avvik/feil som er av helsemessig betydning for den som spiser honningen, eller bryter med forskrift – gjæring, forurensninger (jord etc.), kjemiske stoffer, overoppvarming m.m. – skal skrives ned på eget avviksskjema Noteringsskjema 8 i tillegg til at man må gjøre tiltak for å begrense skaden og forebygge gjentakelse.

Om materialer og emballasje

Matkontaktforskriften setter krav til emballasje samt redskaper og utstyr. Det skal kun benyttes emballasje som er godkjent. Emballasje fra Honningcentralen er i henhold til kravet og bør derfor benyttes. Birøktere frarådes sterkt å tappe honning på kundenes medbrakte emballasje. Hvis det uheldige skulle skje at den medbrakte emballasjen inneholder for eksempel skadelige kjemikaler, er det likevel birøkterens ansvar.

Det oppdages fra tid til annen for høyt innhold av metaller i produkter fra bier. Honning inneholder syrer som angriper metaller som jern, sink, bly og kobber. Salter av sink, bly og kobber (særlig av bly og kobber) *kan* gjøre honningen helseskadelig, men en vil i så fall kunne se at hon-

ningen er misfarget (svart). Rustfritt stål angripes ikke og er derfor egnet til beholdere og utstyr/redskaper som kommer i *direkte* kontakt med honningen. I tillegg kan næringsmiddelgodkjent plast brukes.

Vann

De birøktere som ikke har vann fra et godkjent vannverk, plikter å sørge for at vannet som benyttes til reinhold osv tilfredsstiller kvalitetskravene i Drikkevannsforskriften.

Merking av ferdigvare

Kravene til merking av honning er gitt i merkeforskriften, honningforskriften og forskrift om advarselsmerking av honning. Det følgende må være med i merkingen:

- Varebetegnelse
- Nettoinnhold
- Holdbarhet
- Navn eller firmanavn og adresse
- Honning som omsettes skal ha advarselsmerking hvor det klart framgår at produktet ikke må gis til barn under 12 måneder.

Bruk av varebetegnelsen "Honning" er regulert i forskrift om honning.

Birøkteren plikter å skaffe seg og ha kunnskap om innholdet i aktuelt regelverk. Forskriftene kan skaffes via Mattilsynet eller internett www.lovdata.no (Gå inn på "sentrale forskrifter". Søk deretter på den aktuelle forskriften).