

FOR 1997-11-12 nr 1239: Forskrift om næringsmiddelhygiene.

INNHold

Forskrift om næringsmiddelhygiene.

Kapittel I. Innledende bestemmelser

- § 1. *Formål*
- § 2. *Omfang*
- § 3. *Nærmere om de enkelte kapitlers omfang*
- § 4. *Definisjoner*
- § 5. *Ansvar*
- § 6. *Opplæring*

Kapittel II. Generelle bestemmelser for lokaler

- § 7. *Plassering*
- § 8. *Planløsning, utforming og dimensjonering*
- § 9. *Håndvask*
- § 10. *Garderober og toaletter*
- § 11. *Ventilasjon*
- § 12. *Lys*
- § 13. *Avløp*

Kapittel III. Særlige bestemmelser for lokaler der næringsmidler produseres, bearbeides eller tilberedes

- § 14. *Gulv, vegger og dører og andre overflater*
- § 15. *Tak*
- § 16. *Vinduer*
- § 17. *Innretninger for vask og desinfeksjon av utstyr m.v.*
- § 18. *Innretninger for vask av næringsmidler*

Kapittel IV. Bestemmelser for flyttbare og/eller midlertidige lokaler (som f.eks. telt, markedsboder, mobile salgsinnretninger), lokaler som også brukes som privatbolig, lokaler som kun leilighetsvis brukes for serveringsformål, samt salgsautomater

- § 19. *Plassering og utforming*
- § 20. *Vannforsyning og utstyr*

Kapittel V. Transport

- § 21. *Utstyr for transport av næringsmidler*
- § 22. *Bulktransport*
- § 23. *Særlige bestemmelser om bulktransport av flytende oljer, fettstoffer og råsukker på sjøgående fartøy*
- § 24. *Transporthygiene*

Kapittel VI. Generelle krav til utstyr

- § 25. *Generelt*

Kapittel VII. Bestemmelser om driftshygiene og avfallshåndtering

- § 26. *Renhold og vedlikehold*
- § 27. *Driftshygiene*
- § 28. *Avfallshåndtering*

Kapittel VIII. Vannforsyning

- § 29. *Forsyning av drikkevann*
- § 30. *Annen vannforsyning*

Kapittel IX. Personalets helse og personlige hygiene

- § 31. *Personalets helse*
- § 32. *Personlig hygiene*

Kapittel X. Bestemmelser for næringsmidler

- § 33. *Generelt*
- § 34. *Behandling av råvarer*
- § 35. *Behandling av næringsmidler*
- § 36. *Næringsmidler med utgått holdbarhet*
- § 37. *Særlige bestemmelser om dypfrysing, temperering og tining av næringsmidler*

Kapittel XI. Temperatur og utstyr for måling av temperatur

- § 38. *Utstyr for måling av temperatur*
- § 39. *Særlige bestemmelser om måleutstyr for dypfryste næringsmidler*
- § 40. *Generelle bestemmelser om oppbevaringstemperatur*
- § 41. *Særlige bestemmelser om varmebehandling, varmholding og nedkjøling*
- § 42. *Særlige bestemmelser om kjølelagring av lett bederlige næringsmidler*
- § 43. *Særlige bestemmelser om dypfrysing og tining av næringsmidler*

Kapittel XII. Administrative bestemmelser

- § 44. *Tilsyn og vedtak*
- § 45. *Dispensasjon*
- § 46. *Tvangsmulkt*
- § 47. *Straff*
- § 48. *Ikrafttredelse*

Vedlegg 1: Liste over tillatte tidligere laster

Forskrift om næringsmiddelhygiene.

Fastsatt av Sosial- og helsedepartementet 12. november 1997 med hjemmel i lov 19. mai 1933 nr. 3 om tilsyn med næringsmidler m.v. § 1, § 2 og § 3, jf. EØS-avtalens vedlegg II del XII nr. 47 (Rdir. 1989/108/EØF), EØS-avtalens vedlegg II del XII nr. 54c (Kdir. 1992/1/EØF) og EØS-avtalens vedlegg II del XII nr. 54j (Rdir. 1993/43/EØF, Kdir. 1996/3/EF og Kdir. 1998/28/EF). Endret 7 mars 2000 nr. 262.

Kapittel I. Innledende bestemmelser

§ 1. Formål

Formålet med denne forskrift er å sikre næringsmidlenes hygieniske kvalitet og forebygge produksjon og frambud av helseskadelige næringsmidler.

§ 2. Omfang

Forskriften gir alminnelige bestemmelser om næringsmiddelhygiene i forbindelse med produksjon, bearbeiding, tilberedning, pakking, lagring, transport, distribusjon, håndtering og frambud av næringsmidler.

Forskriften omfatter ikke primærproduksjon av landbruksprodukter eller produksjon og frambud av næringsmidler som er omfattet av annen særskilt lovgivning om næringsmiddelhygiene.

§ 3. Nærmere om de enkelte kapitlers omfang

Kapittel I og kapittel VI - XII gjelder for alle næringsmiddelvirksomheter.

Kapittel II gjelder for alle lokaler, unntatt de som omfattes av kapittel IV.

Kapittel III gjelder for alle lokaler der næringsmidler produseres, bearbeides eller tilberedes, unntatt de som omfattes av kapittel IV.

Kapittel IV gjelder for alle flyttbare og/eller midlertidige lokaler, lokaler som også brukes som privatbolig, lokaler som kun

leilighetsvis brukes for serveringsformål, samt salgsautomater.

Kapittel V gjelder for all transport.

§ 4. Definisjoner

I denne forskrift forstås ved:

- 1. *næringsmiddel*: enhver mat- eller drikkevare, også drikkevann, og enhver annen vare som er bestemt til å konsumeres av mennesker, unntatt legemidler.
- 2. *næringsmiddelhygiene*: alle tiltak som er nødvendige for å sikre næringsmidlenes hygieniske kvalitet og forebygge produksjon og frambud av helseskadelige næringsmidler.
- 3. *næringsmiddelvirksomhet* (heretter kalt virksomhet): ethvert offentlig eller privat foretak som utøver én eller flere av følgende aktiviteter: produksjon, bearbeiding, tilberedning, pakking, lagring, transport, distribusjon, håndtering og frambud av næringsmidler.
- 4. *frambud*: all omsetning, servering og annen utlevering av næringsmidler, herunder bruk av næringsmidler til reklame og til gevinst ved lotteri. Privat servering av næringsmidler i privat husholdning regnes ikke som frambud.
- 5. *lett bederelig næringsmiddel*: næringsmiddel som på grunn av mikrobiologisk eller enzymatisk aktivitet kan bli helseskadelig eller få vesentlig nedsatt hygienisk kvalitet allerede ved kortvarig lagring ved romtemperatur.
- 6. *drikkevann*: vann som oppfyller kravene i forskrift 1. januar 1995 nr. 68 om vannforsyning og drikkevann m.m.
- 7. *forurensning*: overføring av biologiske, kjemiske eller andre uønskede stoffer mellom og under arbeidsoperasjonene via næringsmidler, utstyr, materialer, vann, lufttilførsel og personale eller ytre forurensningskilder som insekter og andre skadedyr.

§ 5. Ansvar

Den som er ansvarlig for virksomhet omfattet av denne forskrift, skal påse at forskriftens bestemmelser etterleves.

§ 6. Opplæring

Den som er ansvarlig for virksomhet omfattet av denne forskrift, skal sikre at de ansatte veiledes og gis opplæring i næringsmiddelhygiene som står i forhold til deres arbeidsoppgaver.

Kapittel II. Generelle bestemmelser for lokaler

§ 7. Plassering

Lokalene skal ligge slik at røyk, støv, lukt, avløpsvann eller andre påvirkninger fra omgivelsene ikke kan medføre vesentlige hygieniske ulemper for virksomheten. Ved behov skal det være fast dekke på gårdsplass og andre trafikkerte områder.

§ 8. Planløsning, utforming og dimensjonering

Lokaler der det finnes næringsmidler, skal ha en planløsning, utforming og dimensjonering som:

- 1. gjør det mulig å rengjøre og/eller desinfisere på egnet måte,
- 2. gjør det mulig å holde god hygiene og hindre forurensning,
- 3. beskytter mot ansamling av skitt, kontakt med giftige materialer, avgivelse av partikler til næringsmidlene og dannelse av kondens og mugg på overflatene, og
- 4. sikrer egnede temperaturforhold for hygienisk bearbeiding og lagring.

§ 9. Håndvask

Lokalene skal ha tilgjengelig et tilstrekkelig antall håndvaskpunkter som skal være hensiktsmessig plassert og bestemt til vask av hender. Utslagsvask kan brukes som håndvaskpunkt dersom dette er hygienisk forsvarlig.

Håndvaskpunkt skal ha blandebeholder for rennende varmt og kaldt vann, doseringsutstyr for såpe, engangshåndklær og avfallskurv. Ved behov skal det være blandebeholder som ikke betjenes med hendene og doseringsutstyr for hånddesinfeksjonsmiddel.

§ 10. Garderobes og toaletter

Lokalene skal ha tilgjengelig tilstrekkelig garderobeplass for personalet. Ved behov skal det være dusjmuligheter i forbindelse med garderoben.

Lokalene skal ha tilgjengelig et tilstrekkelig antall toaletter. Disse skal ikke være direkte forbundet med lokaler der næringsmidler håndteres.

Garderober og toaletter skal kun være tilgjengelige for personalet, med mindre annet er hygienisk forsvarlig.

§ 11. Ventilasjon

Lokalene, samt garderober og toaletter i tilknytning til disse, skal ha egnet og tilstrekkelig naturlig eller mekanisk ventilasjon.

Ventilasjonssystemene skal være utformet slik at luftstrømmer fra et forurenset til et rent område unngås.

Filtre og andre deler som må rengjøres eller skiftes ut, skal være lett tilgjengelige.

§ 12. Lys

Lokalene skal ha tilstrekkelig naturlig og/eller kunstig lys.

§ 13. Avløp

Lokalene skal ha avløpssystemer for spillvann og vann til sanitær bruk.

Avløpssystemene skal ha tilstrekkelig kapasitet, og være utformet og utført slik at enhver fare for forurensning av næringsmidler unngås.

Kapittel III. Særlige bestemmelser for lokaler der næringsmidler produseres, bearbeides eller tilberedes

§ 14. Gulv, vegger og dører og andre overflater

Gulv, vegger, dører og andre overflater, herunder overflater på utstyr som kommer i kontakt med næringsmidler, skal holdes i god stand, være hygieniske og lette å rengjøre, og om nødvendig kunne desinfiseres. Dette krever at det brukes vanntette, vannbestandige, vaskbare og ikke-giftige materialer, med mindre den som er ansvarlig for virksomheten, kan godtgjøre overfor tilsynsmyndigheten at andre materialer som er brukt, egner seg like bra.

§ 15. Tak

Tak, senkede tak og andre overhengende deler av det faste inventaret skal være utformet, utført og behandlet slik at ansamling av skitt hindres og dannelse av kondens, mugg og avgivelse av partikler begrenses.

§ 16. Vinduer

Vinduer og andre åpninger skal være utformet slik at ansamling av skitt hindres.

Vinduer som kan åpnes, skal om nødvendig være utstyrt med insektnett som lett skal kunne fjernes og rengjøres.

Dersom åpning av vinduene kan medføre forurensning av næringsmidlene, skal vinduene holdes lukket og låst under produksjon, bearbeiding eller tilberedning.

§ 17. Innretninger for vask og desinfeksjon av utstyr m.v.

Lokalene skal ha innretninger for vask og desinfeksjon av arbeidsredskaper, arbeidsutstyr og servise m.v. som i antall, utforming og plassering er tilpasset den aktuelle aktivitet. Innretningene skal være framstilt av korrosjonsbestandig materiale, være lette å rengjøre og ha tilstrekkelig forsyning av varmt og kaldt drikkevann.

Ved behov skal det finnes oppvaskmaskin. Oppvaskmaskiner skal ha tilstrekkelig kapasitet, varmtvannstilførsel og vanntrykk til å sikre normal drift og gi sikker vask og bortskylling av alle matrester, vaskemidler og andre forurensninger, og sikker desinfeksjon av arbeidsredskaper, arbeidsutstyr og servise m.v.

§ 18. Innretninger for vask av næringsmidler

Lokalene skal ha innretninger for vask av næringsmidler som i antall, utforming og plassering er tilpasset den aktuelle aktivitet. Innretningene skal være tilstrekkelig forsynt med drikkevann, varmt og/eller kaldt etter behov, og skal rengjøres regelmessig.

Innretninger for vask av næringsmidler skal være atskilt fra håndvaskpunkter, med mindre annet er hygienisk forsvarlig.

Kapittel IV. Bestemmelser for flyttbare og/eller midlertidige lokaler (som f.eks. telt, markedsboder, mobile salgsinnretninger), lokaler som også brukes som privatbolig, lokaler som kun leilighetsvis brukes for serveringsformål, samt salgsautomater

§ 19. Plassering og utforming

Lokaler og salgsautomater skal plasseres, utformes, utføres, rengjøres og vedlikeholdes slik at forurensning av næringsmidler og tilgang for insekter og andre skadedyr hindres.

Næringsmidler skal plasseres slik at faren for forurensning hindres.

Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler, skal holdes i god stand, være hygieniske og lette å rengjøre, og om nødvendig kunne desinfiseres. Dette krever at det brukes glatte, vaskbare og ikke-giftige materialer, med mindre den som er ansvarlig for virksomheten, kan godtgjøre overfor tilsynsmyndigheten at andre materialer som er brukt, egner seg like bra.

§ 20. Vannforsyning og utstyr

Lokalene skal, tilpasset den aktuelle aktivitet, ha tilgjengelig:

- 1. tilstrekkelig forsyning av varmt og/eller kaldt drikkevann,
- 2. egnet utstyr for å sikre god personlig hygiene, herunder innretninger for hygienisk håndvask, hygieniske sanitæranlegg og muligheter for skifte av arbeidsklær,
- 3. egnet utstyr til vask og desinfeksjon av arbeidsredskaper og arbeidsutstyr,
- 4. egnet utstyr for vask av næringsmidler,
- 5. egnet utstyr for hygienisk oppbevaring og fjerning av farlige og/eller uspiselige stoffer og fast eller flytende avfall, og
- 6. egnet utstyr for å opprettholde og kontrollere næringsmidlenes temperatur.

Kapittel V. Transport

§ 21. Utstyr for transport av næringsmidler

Kjøretøyer, beholdere, tanker og annet utstyr til transport av næringsmidler, skal være rene og i god stand slik at næringsmidlene beskyttes mot forurensning. De skal være utformet og utført slik at de kan rengjøres og/eller desinfiseres på egnet måte.

Slikt utstyr skal ikke brukes til annet enn transport av næringsmidler, dersom annen last kan føre til forurensning av næringsmidlene.

§ 22. Bulktransport

Bulktransport av næringsmidler i flytende form, i form av granulat eller pulver, skal foregå i beholdere og/eller tanker m.v. som er forbeholdt transport av næringsmidler.

Slike beholdere og/eller tanker m.v. skal merkes på ett eller flere av EØS-området språk med at de brukes til transport av næringsmidler eller merkes "Bare for næringsmidler". Merkingen skal være lett synlig, lett å lese og skal ikke kunne slettes.

§ 23. Særlige bestemmelser om bulktransport av flytende oljer, fettstoffer og råsukker på sjøgående fartøy

Bulktransport av flytende oljer, fettstoffer og råsukker på sjøgående fartøy er ikke omfattet av bestemmelsene i § 22, når

følgende vilkår er oppfylt:

- 1. *For flytende oljer og fettstoffer som skal bearbeides videre:*
Tankene er av rustfritt stål eller innvendig belagt med epoksyharpiks eller et teknisk likeverdig materiale, og den forrige last som er transportert i tankene, har vært et næringsmiddel eller en annen last som er oppført i vedlegg I.
Dersom tankene ikke er av rustfritt stål eller innvendig belagt med epoksyharpiks eller et teknisk likeverdig materiale, skal de tre forrige laster som er transportert i tankene, ha vært et næringsmiddel eller en annen last som er oppført i vedlegg I.
- 2. *For flytende oljer eller fettstoffer som ikke skal bearbeides videre:*
Tankene er av rustfritt stål eller innvendig belagt med epoksyharpiks eller et teknisk likeverdig materiale, og de tre forrige laster som er transportert i tankene, har vært et næringsmiddel.
- 3. *For rå sukker som ikke er bestemt til bruk som næringsmiddel eller næringsmiddelingsrediens uten en fullstendig og effektiv raffineringssprosess:*
Tankene skal før lasting være grundig rengjort for å fjerne rester av forutgående last og annen forurensning, og inspisert for å fastslå at restene er effektivt fjernet. Den forutgående lasten skal ikke ha vært flytende. Før bruk som næringsmiddel eller næringsmiddelingsrediens, skal rå sukkeret gjennomgå en fullstendig og effektiv raffineringssprosess.

Kapteinen på sjøgående fartøy som transporterer flytende oljer og fettstoffer i henhold til bestemmelsene i første ledd nr. 1 og 2, skal være i besittelse av nøyaktig dokumentasjon om de tre forrige laster som er transportert i tankene, og over arten og effektiviteten av den rengjøring som har vært mellom lastene.

Dersom en slik last har vært omlastet, skal kapteinen på det mottagende fartøyet i tillegg kunne dokumentere at lasten under den forrige transporten oppfyller bestemmelsene i denne paragraf.

Kapteinen skal på anmodning fra tilsynsmyndigheten kunne fremlegge den dokumentasjon som kreves i andre og tredje ledd.

Den virksomhet, som er ansvarlig for transport av rå sukker i henhold til bestemmelsene i første ledd nr. 3, skal være i besittelse av nøyaktig dokumentasjon om den forutgående last som har vært transportert i tankene, og arten og effektiviteten av den rengjøring som har vært utført før transporten av rå sukker. Rengjøringen skal anses som et kritisk punkt, jf. forskrift 15. desember 1994 nr. 1187 om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen § 5a. Dokumentasjonen skal følge forsendelsen under hele transporten til raffineriet, og skal oppbevares av raffineriet. Dokumentasjonen skal merkes tydelig og varig på ett eller flere EØS-språk: "Dette produktet skal raffineres før det brukes som næringsmiddel".

- 0 Endret ved forskrift 7 mars 2000 nr. 262.

§ 24. *Transporthygiene*

Dersom kjøretøyer, beholdere, tanker og annet utstyr som brukes til transport av næringsmidler, brukes til transport av andre produkter i tillegg til næringsmidler eller til transport av forskjellige næringsmidler samtidig, skal produktene holdes godt atskilt, når dette er nødvendig for å hindre fare for forurensning.

Dersom kjøretøyer, beholdere, tanker og annet utstyr som brukes til transport av næringsmidler, er brukt til transport av andre produkter enn næringsmidler eller til transport av forskjellige næringsmidler, skal de rengjøres grundig mellom hver last for å hindre fare for forurensning.

Næringsmidler i kjøretøyer, beholdere, tanker og annet utstyr som brukes til transport av næringsmidler, skal plasseres og beskyttes slik at fare for forurensning hindres.

Kjøretøyer, beholdere, tanker og annet utstyr som brukes til transport av næringsmidler, skal kunne holde en egnet temperatur for næringsmidlene og om nødvendig være utformet slik at temperaturen kan kontrolleres (se kapittel XI).

Kapittel VI. Generelle krav til utstyr

§ 25. Generelt

Alle gjenstander og anlegg og alt utstyr som kommer i kontakt med næringsmidler, skal være rene og:

- 1. utformet, framstilt og vedlikeholdt på en slik måte at faren for forurensning av næringsmidler reduseres mest mulig,
- 2. utformet, framstilt og vedlikeholdt på en slik måte at de kan rengjøres grundig og om nødvendig desinfiseres, unntatt engangsbeholdere og engangsemballasje, og
- 3. installert på en slik måte at omgivelsene kan rengjøres på egnet måte.

Kapittel VII. Bestemmelser om driftshygiene og avfallshåndtering

§ 26. Renhold og vedlikehold

Lokaler der det finnes næringsmidler, samt garderober, toaletter, emballasjelager og andre rom i tilknytning til disse, skal holdes rene og i god stand.

I lokaler der det finnes næringsmidler, skal det være god orden som sikrer oversikt, og som letter et systematisk og regelmessig renhold, og om nødvendig desinfeksjon.

Vaske- og desinfeksjonsmidler skal passe til formålet og gi sikker vask og desinfeksjon. Alle rester av slike stoffer på flater som kan komme i kontakt med næringsmidler, skal skylles bort med drikkevann.

§ 27. Driftshygiene

Produksjon, bearbeiding, tilberedning, pakking, lagring, transport, distribusjon, håndtering og frambud av næringsmidler skal utføres på en hygienisk måte.

I lokaler der det finnes næringsmidler, skal det ikke oppbevares eller brukes gjenstander eller utstyr som er virksomheten uvedkommende.

Uvedkommende personer skal ikke ha adgang i lokaler der næringsmidler produseres, bearbeides eller tilberedes. Unntatt fra denne bestemmelse er besøk etter avtale med den som er ansvarlig for virksomheten, når de besøkende har nødvendige overtrekksklær.

Hunder, katter eller andre dyr skal ikke tas inn i lokaler der det finnes næringsmidler. Unntatt fra denne bestemmelse er førerhund som medbringes til lokaler hvor næringsmidler frambyr.

Tobakksrøyking er ikke tillatt i lokaler der det finnes næringsmidler. Unntatt fra denne bestemmelse er tobakksrøyking i tillatte røykesoner i spiselokaler, jf. forskrift 15. desember 1995 nr. 990 om røyking på restauranter og andre serveringssteder, internkontroll m.v.

Desinfeksjonsarbeid og bekjempelsesarbeid mot insekter og andre skadedyr skal skje ved egnede metoder. Større arbeider skal utføres i samråd med tilsynsmyndigheten.

§ 28. Avfallshåndtering

Næringsmiddelavfall og annet avfall skal ikke samle seg opp i lokaler der det finnes næringsmidler, unntatt når dette er hygienisk forsvarlig og nødvendig av hensyn til virksomhetens drift.

Næringsmiddelavfall og annet avfall skal plasseres i beholdere som kan lukkes, med mindre den som er ansvarlig for virksomheten, kan godtgjøre overfor tilsynsmyndigheten at andre typer beholdere som er brukt, egner seg like bra. Beholderne skal være hensiktsmessig utformet, i god stand og skal om nødvendig lett kunne rengjøres og desinfiseres.

Næringsmiddelavfall og annet avfall skal lagres og fjernes på hensiktsmessig måte.

Avfallslagre skal være utformet slik at de kan holdes rene. De skal rengjøres og brukes slik at tilgang for insekter og andre skadedyr hindres og slik at næringsmidler, drikkevann, utstyr og lokaler ikke forurenses.

Kapittel VIII. Vannforsyning

§ 29. Forsyning av drikkevann

Virksomheten skal ha tilstrekkelig forsyning av drikkevann som skal brukes i alle tilfeller der det er nødvendig for å hindre forurensning av næringsmidler.

Is som kommer i kontakt med næringsmidler, skal framstilles av drikkevann, og håndteres og lagres under forhold som beskytter mot enhver form for forurensning.

Damp som kommer i direkte kontakt med næringsmidler, skal ikke inneholde stoffer som kan være helsefarlige eller som kan forurense næringsmidlene.

§ 30. Annen vannforsyning

Annet vann enn drikkevann som brukes til framstilling av damp, kjøling, brannslukking eller andre lignende formål uten forbindelse med næringsmidler, skal ledes gjennom atskilte ledningsnett som er lett gjenkjennelige. Slike ledningsnett skal ikke ha forbindelse med, eller mulighet for tilbakestrømming til, drikkevannssystemene.

Kapittel IX. Personalets helse og personlige hygiene

§ 31. Personalets helse

Personer som lider av, eller kan mistenkes for å lide av, en sykdom som kan overføres gjennom næringsmidler, eller som har f.eks. infiserte sår, hudinfeksjoner, hudskader eller diaré, skal ikke arbeide i et område der næringsmidler håndteres, dersom det er fare for at næringsmidlene kan bli direkte eller indirekte forurenset av sykdomsfremkallende mikroorganismer.

§ 32. Personlig hygiene

Personer som arbeider i et område der næringsmidler håndteres, skal opprettholde en høy grad av personlig hygiene og bruke rene og hensiktsmessige klær. Ved behov skal det brukes lyse, vaskbare overtrekksklær og hodedekke.

Kapittel X. Bestemmelser for næringsmidler

§ 33. Generelt

Næringsmidler skal etter sin art være friske, ikke bedervet og fri for smittestoffer og annen forurensning som kan innebære helsefare for forbrukerne, enten direkte gjennom det ferdige næringsmiddel eller indirekte ved overføring til andre varer, personer eller miljø.

§ 34. Behandling av råvarer

Virksomheten skal ikke bruke råvarer eller ingredienser som er, eller som det er grunn til å anta at er, forurenset av parasitter, sykdomsfremkallende mikroorganismer, giftstoffer, stoffer som har gått i oppløsning eller fremmedlegemer, som gjør dem uegnet til bruk i næringsmidler etter at virksomheten har foretatt hygienisk sortering og/eller bearbeiding eller tilberedning.

Råvarer og ingredienser som lagres i virksomheten, skal oppbevares under egnede forhold som hindrer skadelig forringelse og beskytter mot forurensning.

Råvarer og ingredienser som kan innebære fare for forurensning, skal forbehandles i et rom eller område avgrenset fra produksjonslinjen, før de tas inn i produksjonslinjen.

§ 35. Behandling av næringsmidler

Næringsmidler skal beskyttes mot enhver form for forurensning som kan gjøre dem uegnet til menneskeføde, helsefarlige eller forurenset på en slik måte at de sannsynligvis må anses som uegnet til menneskeføde i ubearbeidet tilstand.

Næringsmidler skal plasseres og/eller beskyttes slik at faren for forurensning reduseres mest mulig.

Helseskadelige og/eller uspiselige stoffer, herunder dyrefôr, skal merkes på hensiktsmessig måte, lagres i sikre og atskilte beholdere og holdes godt atskilt fra næringsmidler.

§ 36. Næringsmidler med utgått holdbarhet

Lett bederfelige næringsmidler der den holdbarhetsdatoen som er angitt på pakningen har gått ut, er fjernet eller forandret, skal straks fjernes fra salgslokalet. Det er ikke tillatt å plassere slike varer i fryseinnretninger for videre frambud.

§ 37. Særlige bestemmelser om dypfrysing, temperering og tining av næringsmidler

Dypfrysing av råvarer og næringsmidler skal foregå snarest mulig etter at de nødvendige produksjonstrinn er avsluttet. Alle råvarer skal ha nødvendig friskhet. Dypfrysing skal foregå i utstyr med tilstrekkelig kapasitet og på en slik måte at området for maksimal krystallisering nås så raskt som mulig for det aktuelle næringsmiddel. Dersom utstyret samtidig brukes til lagring av dypfryste næringsmidler, skal kapasiteten være slik at temperaturen i de dypfryste næringsmidlene ikke påvirkes i vesentlig grad.

De eneste frysemediene som må komme i direkte kontakt med næringsmidler, er luft, nitrogen og karbondioksid.

Dypfryste råvarer og dypfryste ferdige næringsmidler skal, når ikke annet er bestemt, merkes, lagres og frambys som dypfryste varer. Frysekjeden skal opprettholdes gjennom samtlige omsetningsledd. Ny dypfrysing av tinte ferdige næringsmidler er ikke tillatt.

I utstyr for lagring m.v. av dypfryste næringsmidler i omsetningsleddene må det bare oppbevares ferdigpakke­de næringsmidler som er levert dypfryst i forbrukerpakning fra produsent eller emballeringsvirksomhet.

Temperering og tining av dypfryste råvarer og ferdige næringsmidler skal utføres på en måte som i minst mulig grad reduserer varenes hygieniske kvalitet.

Kapittel XI. Temperatur og utstyr for måling av temperatur

§ 38. Utstyr for måling av temperatur

Utstyr for lagring, transport og frambud av næringsmidler hvor det stilles krav til temperaturen, skal ha måleutstyr som viser representativ temperatur og er plassert slik at avlesningen er enkel og lett synlig.

§ 39. Særlige bestemmelser om måleutstyr for dypfryste næringsmidler

Transportmidler og lokaler hvor dypfryste næringsmidler oppbevares, skal ha egnede instrumenter med tilstrekkelig målesikkerhet for automatisk registrering av temperaturen som hyppig og med jevne mellomrom måler lufttemperaturen rundt næringsmidlene. Temperaturmålinger foretatt på denne måten, skal dateres og oppbevares i minst ett år.

Lufttemperaturen under lagring av dypfryste næringsmidler i salgsdisker og ved lokal distribusjon skal måles med minst ett termometer. I åpne salgsdisker skal dette vise temperaturen ved luftretursiden i nivå med den markerte grense som viser diskens maksimale fyllingsnivå, som skal være klart markert.

Bestemmelsen i første ledd gjelder ikke for jernbanetransport.

Bestemmelsen i første ledd gjelder ikke for fryserom under 10 kubikkmeter beregnet som lager for dypfryste næringsmidler i detaljvirksomheter, dersom lufttemperaturen måles med et lett synlig termometer.

§ 40. Generelle bestemmelser om oppbevaringstemperatur

Dersom det i næringsmidlets merking er angitt en oppbevaringstemperatur for næringsmidlet, skal denne følges med mindre annet er særlig bestemt.

Råvarer, ingredienser, halvfabrikata og ferdige næringsmidler som kan fremme vekst av sykdomsfremkallende mikroorganismer eller dannels­e av toksiner, skal oppbevares ved temperaturer som ikke medfører helsefare. Forutsatt at næringsmiddelsikkerheten ivaretas, er det tillatt å oppbevare næringsmidlene i en annen temperatur i korte perioder, når

dette er nødvendig for den praktiske håndtering ved bearbeiding, transport, lagring, utstilling og servering av næringsmidlene.

Dersom næringsmidlene må oppbevares eller serveres ved lav temperatur, skal de så snart som mulig etter den endelige varmebehandling, eller om det ikke brukes varmebehandling, etter den endelige bearbeiding, nedkjøles til en temperatur som ikke medfører helsefare.

§ 41. Særlige bestemmelser om varmebehandling, varmholding og nedkjøling

Næringsmidler som skal frambyes varme, skal gis en forsvarlig varmebehandling tilpasset næringsmidlets art, og skal deretter holdes ved minst 60 ° C.

I særlige tilfeller kan det ved servering og ved transport av varme, lett bederfelige næringsmidler, tillates at temperaturen er lavere enn 60 ° C i inntil to timer.

Varmebehandlede lett bederfelige næringsmidler skal snarest mulig kjøles til 4 ° C. I den grad det er forenlig med produksjonsprosessen og næringsmidlets art, skal temperaturen senkes fra 60 ° C til 10 ° C i løpet av to timer. Dersom nedkjølingsutstyret samtidig brukes til kjølelagring, skal kapasiteten være stor nok til at temperaturen i de kjølte næringsmidlene ikke påvirkes i vesentlig grad.

§ 42. Særlige bestemmelser om kjølelagring av lett bederfelige næringsmidler

Lett bederfelige næringsmidler skal lagres, transporteres og frambyes ved -1 til +4 ° C. Ved frambud av lett bederfelige næringsmidler som er beregnet på å spises på stedet, skal næringsmidlene holde maksimalt 7 ° C. Temperaturen kan være høyere når det sikres at ikke noen lett bederfelige næringsmidler står framme lenger enn to timer.

Ved lokal transport av lett bederfelige næringsmidler kan transporten skje uten kjøling, forutsatt at temperaturen i næringsmidlene ikke overstiger 7 ° C og at transporten ikke varer mer enn to timer.

§ 43. Særlige bestemmelser om dypfrysing og tining av næringsmidler

Dypfryste næringsmidler skal etter termisk stabilisering hele tiden oppbevares slik at temperaturen er -18 ° C eller kaldere i hele næringsmidlet. Ved lokal transport og ved frambud til endelig forbruker tillates temperaturavvik på inntil 3 ° C.

Temperering og tining av dypfryste råvarer og dypfryste ferdige næringsmidler skal, så sant dette er forenlig med tinemetoden, foregå på en slik måte at temperaturen ikke overstiger 10 ° C i noen del av næringsmidlet.

Kapittel XII. Administrative bestemmelser

§ 44. Tilsyn og vedtak

Statens næringsmiddeltilsyn fører tilsyn med at bestemmelsene i denne forskrift overholdes og fatter nødvendige vedtak for gjennomføring av bestemmelsene i virksomheter som har regional, landsdekkende eller eksportrettet karakter og ved import av næringsmidler. Tilsyns- og vedtaksmyndighet som er tillagt Statens næringsmiddeltilsyn, kan delegeres til det kommunale eller interkommunale næringsmiddeltilsynet.

Det kommunale eller interkommunale næringsmiddeltilsynet fører tilsyn og fatter nødvendige vedtak med øvrige virksomheter.

Statens næringsmiddeltilsyn er klageinstans for vedtak fattet av det kommunale eller interkommunale næringsmiddeltilsynet etter delegert myndighet.

Kommunestyret eller særskilt klagenemnd er klageinstans for øvrige vedtak fattet av det kommunale eller interkommunale næringsmiddeltilsynet.

Fylkesmannen er klageinstans for vedtak fattet av kommunestyret eller særskilt klagenemnd.

Sosial- og helsedepartementet er klageinstans for vedtak fattet av Statens næringsmiddeltilsyn.

§ 45. Dispensasjon

I særskilte tilfelle og forutsatt at det ikke vil stride mot internasjonale avtaler som Norge har inngått, kan Statens næringsmiddeltilsyn dispensere fra denne forskrift.

§ 46. *Tvangsmulkt*

Bestemmelsene om tvangsmulkt i lov 19. mai 1933 nr. 3 om tilsyn med næringsmidler m.v. kommer til anvendelse på overtredelse av pålegg gitt i medhold av denne forskrift.

§ 47. *Straff*

Bestemmelsene om straff i lov 19. mai 1933 nr. 3 om tilsyn med næringsmidler m.v. kommer til anvendelse på overtredelse av denne forskrift.

§ 48. *Ikrafttredelse*

Denne forskrift trer i kraft 1. januar 1998.

Samtidig oppheves generell forskrift 8. juli 1983 nr. 1252 for produksjon og frambud m.v. av næringsmidler §§ 3, 7, 8, 9, 11, 12 og 20 samt hygieneforskrift 8. juli 1983 nr. 1253 for produksjon og frambud m.v. av næringsmidler.

Vedlegg 1: Liste over tillatte tidligere laster

Stoff	CAS-nr.
TBODY>Eddiksyre (etansyre, vineddik, metankarboksylsyre)	64-19-7
Aceton (dimetylketon, 2-propanon)	67-64-1
Sure oljer og destillater av fettsyrer - av vegetabilske ljer og fettstoffer og/eller blandinger av disse samt animalske og marine oljer og fettstoffer	-
Ammoniumhydroksid (ammoniumhydrat, ammoniak- løsning, ammoniakkvann)	1336-21-6
Animalske, marine og vegetabilske oljer og fettstoffer (unntatt kasjunøttolje og rå tallolje)	-
Bivoks	8012-89-3
Benzylalkohol (bare NF og analysen)	100-51-6
Butylacetater (n-, sec-, tert-)	123-86-4 105-46-4 540-88-5
Kalsiumkloridløsning	10043-52-4
Kalsiumlignosulfonat	-
Candelillavoks	8006-44-8
Karnaubavoks	8015-86-9
Sykloheksan (heksametylen, heksanaften, heksahydrobenzen)	110-82-7
Sykloheksanol (heksahydrofenol)	108-93-0
Epoksydert soyaolje (med minst 7% oksiran)	8013-07-8
Etanol (etylalkohol)	64-17-5
Etylacetat (eddiksyreester)	141-78-6
2-etylheksanol (2-etylheksylalkohol)	104-76-7
Fettsyrer:	-
Smørsyre (n-butansyre)	107-92-6
Valeriansyre (pentansyre)	109-52-4
Kapronsyre (heksansyre)	142-62-1

Heptansyre (n-heptansyre)	111-14-8
Kaprylsyre (n-oktansyre)	124-07-2
Pelargonsyre (n-nonansyre)	112-05-0
Kaprinsyre (n-dekansyre)	334-48-5
Laurinsyre (n-dodekansyre)	143-07-7
Lauroleinsyre (dodekansyre)	4998-71-4
Myristinsyre (n-tetradekansyre)	544-63-8
Myristoleinsyre (n-tetradekensyre)	544-64-9
Palmitinsyre (n-heksadekansyre)	57-10-3
Palmitoleinsyre (cis-9-heksadekensyre)	373-49-9
Stearinsyre (n-oktadekansyre)	57-11-4
Ricinolsyre (cis-12-hydroksy-oktadek-9-ensyre, ricinusoljesyre)	141-22-0
Oleinsyre (n-oktadekensyre)	112-80-1
Linolsyre (9,12-oktadekadiensyre)	60-33-3
Linolensyre (9,12,15-oktadekatriensyre)	463-40-1
Arachidinsyre (eikosansyre)	506-30-9
Behensyre (dokosansyre)	112-85-6
Erukasyre (cis-13-dokosensyre)	112-86-7
Fettalkoholer - naturlige alkoholer	-
Butylalkohol (butan-1-ol)	71-36-3
Heksylalkohol (heksan-1-ol)	111-27-3
Heptylalkohol (heptan-1-ol)	110-70-6
Oktylalkohol (oktan-1-ol)	111-87-5
Nonylalkohol (nonan-1-ol)	143-08-8
Dekylalkohol (dekan-1-ol)	112-30-1
Dodekylalkohol (dodekan-1-ol, laurylalkohol)	112-53-8
Tridekylalkohol (tridekan-1-ol)	27458-92-0
Myristylalkohol (tetradekan-1-ol)	112-72-1
Cetylalkohol (heksadekan-1-ol)	36653-82-4
Stearylalkohol (oktadekan-1-ol)	112-92-5
Oleylalkohol (oktadekenol)	143-28-2
Laurylmyristylalkohol (C12-C14-blanding) Cetylstearylalkohol (C16-C18-blanding) Estere av fettsyrer - enhver ester dannet ved kombinasjon av en hvilken som helst av ovennevnte fettsyrer med en hvilken som helst av ovennevnte fettalkoholer. Eksempler på slike er butylmyristat, oleylpalmitat og cetylstearat.	-
Metylestere av fettsyrer	-
Metyllaurat (metyldodekanat)	111-82-0
Metylpalmitat (metylheksadekanat)	112-39-0
Metylstearat (metyloktadekanat)	112-61-8
Metyloleat (metyloktadekenat)	112-62-9
Maursyre (metansyre)	64-18-6
Glyserin	56-81-5
Glykoler	-
Butandiol (1,3-butylenglykol, 1,3-butandiol, 1,4-butylenglykol, 1,4-butandiol,	107-88-0 110-63-4

2,3-butylenglykol, 2,3-butandiol, butylenglykol)	513-85-9
Polypropylenglykol (molekylvekt over 400)	25322-69-4
Propylenglykol (1,2-propylenglykol, 1,2-propandiol, 1,2-dihydroksypropan, monopropylenglykol (MPG), metylglykol)	57-55-6
1,3-propylenglykol (trimetylglykol, 1,3-propandiol)	504-63-2
N-heptan	142-82-5
N-heksan (teknisk rent)	110-54-3 64742-49-0
Isobutanol (2-metyl-1-propanol)	78-83-1
Isobutylacetat	110-19-0
Isodekanol (isodekylalkohol)	25339-17-7
Isononanol (isononylalkohol)	27458-94-2
Isooktanol (isooktylalkohol)	26952-21-6
2-propanol (isopropanol, isopropylalkohol)	67-63-0
Limonen (dipenten)	138-86-3
Magnesiumkloridløsning	7786-30-3
Metanol (metylalkohol)	67-56-1
Metyletylketon (2-butanon)	78-93-3
Metylisobutylketon (4-metyl-2-pentanon)	108-10-1
Metyltertiærbutyleter (MTBE)	1634-04-4
Mikrosilika	7631-86-9
Melasse	57-50-1
Montanvoks	8002-53-7
Nonan	111-84-2
Parafin (spisekvalitet)	-
Pentan	109-66-0
Fosforsyre (ortofosforsyre)	7664-38-2
Drikkevann kan godtas som tidligere last bare dersom den forrige lasten er oppført på listen.	-
Kaliumhydroksid	1310-58-3
N-propylacetat	109-60-4
Natriumhydroksid (kaustisk soda)	1310-73-2
Sorbitol (D-sorbitol)	50-70-4
Svovelsyre	7664-93-9
Urea og ammoniumnitrat (UAN)	-
Vinberme	868-14-4