



## **Reglement for matbeskyttelse knyttet til forpleining**

fastsettes til bruk i Forsvaret

Sessvollmoen, 15. juni 2017

Jan Knudtzon Sommerfelt-Pettersen  
Kontreadmiral  
Sjef Forsvarets sanitet

# Reglement for matbeskyttelse knyttet til forpleining

## Metadata

KORTTITTEL:	Forpleiningshygienereglementet
SIKKERHETSGRADERING:	Ugradert
HJEMMEL:	Bestemmelse om matbeskyttelse
FAGMYNDIGHET:	Sjef Forsvarets sanitet (FSAN)
FAGANSVAR:	
IKRAFTTREDELSE:	2017-08-01
FORRIGE VERSJON:	UD 14-4 Direktiv om Næringsmiddelhygiene av 1987-06-01

## Innhold

<b>1 Innledning</b>	<b>5</b>
1.1 FORMÅL	5
1.2 VIRKEOMRÅDE	5
1.3 OMFANG	5
1.4 DEFINISJONER	5
<b>2 Krav til matbeskyttelse knyttet til forpleining</b>	<b>6</b>
2.1 GENERELT	6
2.2 PRODUKSJON OG FRAMBUD	6
2.2.1 Mottakskontroll	6
2.2.2 Splitting og distribusjon	7
2.2.3 Lagring	7
2.2.3.1 Generelt	7
2.2.3.2 Kjølelager	7
2.2.3.3 Fryselager	8
2.2.3.4 Lager for frukt og grønnsaker	8
2.2.3.5 Tørrvarelager	8
2.2.4 Holdbarhetsdato	8
2.2.5 Temperatur og tid	8
2.2.5.1 Generelt	8
2.2.5.2 Innfrysing og fryselagring av næringsmidler	9
2.2.5.3 Tining av næringsmidler	9
2.2.5.4 Varmebehandling	9
2.2.5.5 Varmholding	9
2.2.5.6 Nedkjøling	9
2.2.5.7 Kjøling ved produksjon, pakking og lagring	9
2.2.5.8 Kjøling ved servering av lett bedervelige næringsmidler	10
2.2.6 Sous-vide-produksjon	10
2.2.7 Krysskontaminering	10

2.2.8 Allergener .....	10
2.2.9 Rengjøring og desinfeksjon av fersk frukt og grønnsaker.....	10
2.2.10 Servering .....	11
2.2.11 Utlevering av næringsmidler .....	11
2.2.12 Rester .....	11
2.2.13 Avfallshåndtering .....	11
2.3 TRANSPORT AV NÆRINGSMIDLER .....	12
2.3.1 Generelt.....	12
2.3.2 Varmmat.....	12
2.3.3 Kjølevarer .....	12
2.3.4 Frossenmat .....	12
2.4 KJØKKENPERSONELL .....	12
2.4.1 Faglig tilstedeværelse.....	12
2.4.2 Utdanning og opplæringskrav .....	12
2.4.3 Medisinsk klarering .....	13
2.4.4 Ved sykdom .....	13
2.4.5 Personlig hygiene.....	13
2.4.6 Arbeidsantrekk.....	13
2.4.7 Hansker .....	13
2.4.8 Smykker, armbåndsur og lignende.....	14
2.4.9 Forlegning, sanitæranlegg .....	14
2.4.10 Hygienisk framferd .....	14
2.5 INFRASTRUKTUR, INNREDNING OG UTSTYR.....	14
2.5.1 Plassering .....	14
2.5.2 Lokalets utvendige utforming.....	14
2.5.3 Lokalets innvendige generelle utforming .....	14
2.5.4 Gulv.....	14
2.5.5 Vegger.....	15
2.5.6 Tak .....	15
2.5.7 Vinduer.....	15
2.5.8 Dører .....	15
2.5.9 Innredning og utstyr.....	15
2.5.10 Montering av maskiner og utstyr.....	16
2.5.11 Vann .....	16
2.5.12 Utstyr for håndvask.....	16
2.5.13 Kjøle og fryseutstyr .....	16
2.5.14 Ventilasjon .....	17
2.5.15 Belysning .....	17
2.5.16 Utstyr og innretninger for transport av næringsmidler .....	17

2.5.17 Garderober og toaletter .....	17
2.5.17.1 For de ansatte .....	17
2.5.17.2 For de spisende .....	17
2.5.18 Avfallsinnretning og avfallsbeholdere .....	17
2.5.19 Avløp .....	18
2.5.20 Vedlikehold og ombygging .....	18
2.6 RENHOLD .....	18
2.6.1 Grunnlag for godt renhold .....	18
2.6.2 Renholdsplan .....	18
2.6.3 Rengjørings- og desinfeksjonsmidler .....	18
2.6.4 Renholdsfrekvens .....	19
2.6.5 Oppvask .....	19
2.6.6 Utstyr for oppvask .....	19
2.6.7 Krav til oppvaskmaskiner .....	19
2.6.8 Utstyr for renhold .....	19
2.7 SKADEDYRKONTROLL .....	20
2.7.1 Generelt .....	20
2.7.2 Krav til kontrollsystem .....	20
2.7.3 Fysiske barrierer .....	20
2.7.4 Temperaturkontroll .....	20
2.7.5 Vegetasjon .....	20
2.7.6 Skadedyrbekjempelse .....	20
2.8 MATFORSVAR .....	21
2.8.1 Generelt .....	21
2.8.2 Adgangskontroll kjøkken .....	21
2.8.3 Fysisk sikring .....	21
2.8.4 Eksterne leverandører .....	21
2.8.5 Mottakskontroll .....	21
2.9 INTERNKONTROLLSYSTEM .....	21
2.9.1 Generelt .....	21
2.9.2 Risikovurdering .....	22
2.9.3 Struktur .....	22
2.9.4 Sporbarhet .....	22
<b>3 Ikrafttredelse .....</b>	<b>22</b>

## 1 Innledning

### 1.1 Formål

Formålet med reglementet er å bidra til å sikre soldatenes helse og stridsevne gjennom trygge næringsmidler ved å fastsette konkrete krav til kjøkkendrift.

Reglementet skal sette en standard som skal gjøre Forsvarets forpleiningstjeneste trygg i normal drift, og forberedt til å fungere i hele krisespekteret.

Reglementet skal ivareta og tilfredsstillende sivil regelverk<sup>1,2,3,4</sup>, og NATOs krav til matbeskyttelse.

### 1.2 Virkeområde

Forsvaret.

### 1.3 Omfang

Reglementet stiller krav til matbeskyttelse knyttet til produksjon av næringsmidler ved Forsvarets kjøkken.

Reglementet skal legges til grunn som et krav ved alle anskaffelser knyttet til forpleining.

Veterinærinspektøren for Forsvaret (VETINSP) kan gi dispensasjon fra deler av reglementet når det er forsvarlig.

### 1.4 Definisjoner

I dette reglement forstås med:

**Avvik:** Manglende oppfyllelse av krav i lov, forskrift, militært regelverk eller eget internkontrollsystem.

**Forpleining:** Virksomhet i forbindelse med bespising av personell. Vanligvis brukt om anskaffelse, produksjon, transport og frambud av mat. Her inkluderes også tilsvarende aktiviteter knyttet til vann for konsum.

**Forurensning:** Uønsket tilsetning av mikrobiologiske, kjemiske og fysiske substanser.

**Frambud:** All omsetning, servering og annen utlevering av næringsmidler.

**Grunnforutsetninger:** Prosedyrer, inkludert god hygieneprosedyrer, som besørger at grunnlaget for å utarbeide et HACCP-system er tilstede i en næringsmiddelvirksomhet. Eksempelvis prosedyrer for: renhold, opplæring av personell, personlig hygiene, skadedyrkontroll, soneinndeling, utforming av bygningsmassen, vedlikehold, etc.

**HACCP:** Hazard Analysis and Critical Control Points – en systematisk tilnærming til identifisering, evaluering og kontroll med risiko for forurensning, kontaminering eller mikrobiell vekst av/i næringsmidler.

**IK-mat system:** Et dokumenterbart system som sikrer at anskaffelse, produksjon, transport og frambud av mat planlegges, organiseres, utføres og vedlikeholdes på en helsemessig beskyttet måte, samt i henhold gjeldende regelverk.

**Kjøkken:** Et hvert strukturelement hvis hovedoppgave er å produsere eller bearbeide mat.

Garnisonskjøkken, bysser, containerkjøkken og feltkjøkken er eksempler på ulike kjøkken i Forsvaret. Post- og vaktkjøkken/tilsvarende er å regne som en satellitt av et kjøkken.

**Kontaminering:** Overføring av uønskede mikrobiologiske, fysiske og kjemiske kontaminanter.

---

<sup>1</sup> Lov om matproduksjon og mattrygghet mv. av 19.12.2003 nr 124 (matloven)

<sup>2</sup> Forskrift om næringsmiddelhygiene av 22.12.2008 nr 1623

<sup>3</sup> Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddel Lovgivningen av 15.12.1994 nr 1187 (internkontrollforskriften)

<sup>4</sup> Forordning (EF) nr 85/2004 (næringsmiddelhygieneforordningen)

**Kritisk styringspunkt:** Et punkt i produksjonsprosessen hvor styring av prosessen forebygger eller fjerner helsefaren ved næringsmiddelet eller reduserer den til et akseptabelt nivå.

**Kritisk temperaturintervall:** Temperatur mellom 4 °C og 60 °C.

**Krysskontaminering:** Overføring av biologisk, kjemisk eller fysisk forurensning mellom forskjellige råvarer og/eller ferdige produkter.

**Lett bederlige næringsmidler:** Varer som på grunn av mikrobiologisk og enzymatisk aktivitet, kan bli helseskadelige eller kvalitetsforringet ved kortvarig lagring. De lett bederlige næringsmidlene har en pH-verdi høyere enn 4,5 og vannaktivitet høyere enn 0,9.

**Matforsvar:** Tiltak for å hindre intensjonell forringelse av næringsmidlers helsemessige kvalitet. Tilsvaret på engelsk "food defence".

**Mattrygghet:** De tiltakene og vilkårene som er nødvendige for å kontrollere farer og sikre at et næringsmiddel er egnet til konsum med hensyn til dets bruksområde. Tilsvaret på engelsk "food safety".

**Næringsmiddelhygiene:** Mattrygghet.

**Næringsmiddel:** Ethvert stoff eller produkt, uansett om det er bearbeidet, delvis bearbeidet eller ubearbeidet, som er bestemt til, eller med rimelighet kan forventes, og inntas av mennesker. Næringsmidler omfatter drikke, tyggegummi og ethvert stoff, herunder vann, som bevisst tilsettes næringsmiddelet når det framstilles.

Fôr, levende dyr, planter før innhøsting, tobakk, narkotika, reststoffer, forurensende stoffer, legemidler og kosmetikk er ikke næringsmidler.

**Risikoområde:** Område hvor det i en næringsmiddelvirksomhet bearbeides, håndteres, lagres, transporteres eller frambyes næringsmidler som i tidspunktet er lett bederlige og uemballerte. Lokaler hvor det bare foregår servering av næringsmidler, regnes ikke som risikoområde.

## 2 Krav til matbeskyttelse knyttet til forpleining

### 2.1 Generelt

Næringsmidler skal til enhver tid sikres mot forurensning, kontaminering, kvalitetsforringelse og oppvekst av uønskede mikroorganismer.

Menyer og drift må tilpasses produksjonslokalene, bemanning og øvrige ressurser slik at mattryggheten ivaretas.

Instruks for de ulike typer kjøkken<sup>5</sup> må om nødvendig utarbeides av kjøkkenets virksomhetseier for å sikre at kravene i dette reglementet oppfylles.

På ethvert kjøkken skal det finnes en person som er eksplisitt ansvarlig for driften av kjøkkenet. Denne rollen betegnes her som kjøkkensjef uavhengig av stillingsbetegnelse og –beskrivelse.

Enhver som ivaretar arbeidsoppgaver som involverer næringsmidler er ansvarlig for å ivareta krav til matbeskyttelse. Kjøkkensjef har helhetsansvaret for at næringsmidlene er trygge, også for oppgaver som gjennomføres av andre aktører.

### 2.2 Produksjon og frambud

#### 2.2.1 Mottakskontroll

Det skal gjennomføres mottakskontroll ved ethvert mottak av næringsmidler.

Mottakskontroll av næringsmidler skal gjennomføres av kompetent kjøkkenpersonell.

Alle næringsmidler skal følges av dokumentasjon som inkluderer nødvendig informasjon for å kunne vurdere næringsmidlets kvalitet. Følgesedler og attester vedrørende produktenes

---

<sup>5</sup> For eksempel garnisonskjøkken, bysser, containerkjøkken og feltkjøkken

helsestatus skal kontrolleres med hensyn til opphav, ekthet og mengder. Slik dokumentasjon skal lagres i virksomheten.

Før varene lastes av skal det kontrolleres at plomberinger er ubrutt. Emballasje skal kontrolleres for tegn til brekkasje, skadedyraktivitet eller sabotasje. Dato, innhold og opphavsmerking på produktene skal kontrolleres.

Det skal kontrolleres om varene er transportert i henhold til temperaturkrav.

Det skal kontrolleres at næringsmidler ikke er transportert sammen med produkter som kan forringe mattrygghet og kvalitet. Eventuelle avvik i lukt, konsistens og farge dokumenteres.

Næringsmidler som passerer mottakskontrollen merkes med mottaksdato.

Næringsmidler som ikke passerer mottakskontrollen skal avvises. Dersom produktene ikke returneres umiddelbart skal de merkes med «Kassert- skal ikke brukes». Dersom det er tvil under mottakskontrollen, skal militær veterinær rådføres.

Leveranser som blir satt igjen ved lasterampe skal avvises, og under ingen omstendighet skal ekspeditør kjøre varer rett inn på lager.

Avvisning av forsendelser skal dokumenteres og loggføres på en slik måte at de kan knyttes til dato, lokalitet, grunn til avvisning, produsent og leverandør. Avvik skal meldes tjenestevei. Kjøkkensjef skal forsikre seg om at forsendelsen ikke forsøkes levert andre steder i organisasjonen.

### **2.2.2 Splitting og distribusjon**

Splittingen av varepartier skal skje på en slik måte at produktene ikke kontamineres. Kjøle- og frysekjeder skal opprettholdes.

Original emballasje skal i den grad det er mulig beholdes på produktet. Benyttes bakker, kteinere ol. til videre distribusjon, skal disse være rengjort og desinfisert før bruk.

Produktinformasjon skal følge varen.

### **2.2.3 Lagring**

#### **2.2.3.1 Generelt**

Matvarer skal lagres slik at de kan benyttes på en trygg måte med normale produksjonsmetoder, innen fastsatte holdbarhetsdatoer. Dersom emballasje fjernes skal produktinformasjon påføres produktene.

Prinsippet om først inn, først ut skal praktiseres i lagerstyringen.

Matvarer som kan kontaminere eller forurense andre varer skal lagres adskilt. Produkter som er godt emballerte lagres nederst i hyllene, ferdig prosesserte produkter og produkter med mindre emballering lagres lengre opp.

Produkter skal lagres i henhold til deres temperaturkrav. Temperaturene i kjøle- og fryseinnretninger skal kontrolleres minst en gang per dag og loggføres. Antallet temperaturkontroller skal tilpasses klimatiske og infrastrukturmessige forhold. Det skal være to uavhengige systemer for temperaturmåling i alle temperaturregulerte rom.

Næringsmidler skal ikke lagres direkte på gulv eller inntil vegg. All innredning i lagre skal være rene.

#### **2.2.3.2 Kjølelager**

Kjølelager skal holde en temperatur mellom -1 °C og +4 °C.

Det bør etterstribes separate kjøleinnretninger for de fire matvaregruppene kjøtt, fisk, meieriprodukter samt frukt og grønnsaker. Felles kjøll skal organiseres med fisk øverst deretter hele kjøttstykker, skinke/bacon/pølser, malt kjøtt og nederst fjørfeprodukter. Det stilles større krav til emballering ved felles kjøll enn ved separat kjøll.

Kjøleinnretningene skal rengjøres regelmessig og holdes frie for kondens.

### 2.2.3.3 Fryselager

Fryselager skal holde en temperatur på maksimalt -18 °C.

Produktene skal sikres mot uttørring og skal være tilstrekkelig emballert. Fryseinnretningene skal avises og rengjøres regelmessig. Det skal videre som i kjøleinnretninger tas hensyn til matvaregruppene under organiseringen av lageret.

### 2.2.3.4 Lager for frukt og grønnsaker

Temperaturen på lager for frukt og grønnsaker skal tilpasses de lagrede produktene.

Lageret organiseres slik at de øverste hyllene inneholder produkter som spises direkte uten varmebehandling eller skrelling, deretter produkter som skelles eller varmebehandles og nederst rotvekster og andre grønnsaker med forurensning av jord.

Produkter som skiller ut store mengder modningsgasser skal holdes atskilt fra for eksempel bladgrønnsaker. Det skal være tilstrekkelig god ventilasjon og luftfuktighet til å hindre muggproblemer i lageret. Overmodne og mugne produkter skal fjernes og kasseres.

### 2.2.3.5 Tørrvarelager

Tørrvarelagre skal ha en kontrollert atmosfære for luftfuktighet og temperatur. Temperaturen skal holdes mellom 0 °C og 38 °C. Lokalene skal være tørre og rene. Det skal være rom mellom hyller og vegger. Det skal beskyttes mot direkte sollys og varme. Produktene skal i størst mulig grad lagres i original emballasje. Fjernes originalemballasjen skal produktet lagres i lufttett og merket boks. Ytteremballasje som kan tenkes kontaminert under transport fjernes. Produktene organiseres etter emballeringsgrad, de best beskyttede produktene lagres nederst.

### 2.2.4 Holdbarhetsdato

Alle produkter skal være merket med holdbarhetsdato. Virksomheten skal ha kontroll på produktenes holdbarhet.

Produkter merket «best før» kan brukes etter angitte dato dersom de ikke gir smaksforringelse i sluttproduktet eller medfører økt risiko for næringsmiddelbåren sykdom.

Merkingen «siste forbruksdag» innebærer mulig helseisiko dersom datoen ikke overholdes. Er holdbarheten til et produkt med denne merkingen gått ut skal det merkes «utgått holdbarhet skal ikke brukes» og fjernes. Kasserte produkter skal ikke doneres bort.

Innfrysning av kjølevarer merket «siste forbruksdag» kan gjøres senest tre dager før dato utløper og kun etter tillatelse gitt av kjøkkensjef eller militær veterinær. Innfrysingsdato skal merkes. Ved uttak til tining skal maten merkes med tidspunkt for uttak, og siste tidspunkt for konsum. Dette skal ikke overstige 3 døgn etter uttak for tining. Avdelinger som bruker innfrysing av ferske varer som etablert prosessmetode, skal beskrive rutinen skriftlig, og fryse inn varene rett etter varemottak.

Egenproduserte varer skal merkes med produksjonsdato og siste forbruksdag, slik at bruk innen utløp av satt holdbarhet ikke medfører helsefare. Kjøkkensjefen skal gjennomføre den faglige vurderingen, og dokumentere den.

### 2.2.5 Temperatur og tid

#### 2.2.5.1 Generelt

Tiden næringsmiddelet befinner seg i det kritiske temperaturområdet mellom 4 °C og 60 °C skal minimaliseres og aldri overstige 4 timer. Dette gjelder totalt for hele prosessen fra produksjonen til konsum.

Temperaturmålinger skal utføres i den delen av produktet hvor registreringen har størst hygienisk betydning.

Kjøkkenet skal ha minst et kalibrert termometer. Automatiske temperaturloggere og innretningenes temperaturmålere skal med faste tidsintervaller kontrolleres opp i mot et kalibrert termometer.



### **2.2.5.2 Innfrysing og fryselagring av næringsmidler**

Innfrysing av råvarer og produkter skal foregå snarest mulig etter at de nødvendige produksjonstrinn er avsluttet. Kjernetemperaturen på produktet skal ned til 10 °C innen to timer. Innfrysingsutstyret skal ha så god kapasitet at dersom det samtidig benyttes til fryselagring, skal ikke temperaturen i de fryste produktene påvirkes i vesentlig grad.

Ved luftinnfrysing skal produktene plasseres og stables på en slik måte at luftstrømmen får fri passasje mellom enhetene og mellom produktene og vegger, gulv og tak.

Refrysing av tint råvare tillates kun unntaksvis, og bare dersom dette er nødvendig av produksjonsmessige eller holdbarhetsmessige årsaker og ikke fører til økt risiko for næringsmiddelbåren sykdom. Refryst råvare skal merkes med tidsinformasjon knyttet til tining og innfrysing. Tint råvare kan kun refryses en gang. Holdbarhetsdato etter tining for innfryste, refryste og tinte næringsmidler settes på samme måte som for egenproduserte varer.

Refrysing av tinte, ferdigproduserte næringsmidler er ikke tillatt hverken i produksjonsbedriften eller i omsetningsleddene.

### **2.2.5.3 Tining av næringsmidler**

Produksjonsrutinene skal legges opp slik at unødvendig tining av fryste råvarer og refrysing av tinte råvarer unngås. Temperering og tining av råvarer og ferdige produkter skal utføres på en måte som i minst mulig grad reduserer varenes kvalitet og hygieniske standard. Tinevann skal ikke forurense andre produkter.

Næringsmidler skal tines i egnede rom som holder 4 °C eller lavere.

Tining i mikrobølgeovn er tillatt dersom næringsmidlet blir varmebehandlet umiddelbart etter tining.

Tining kan skje som en del av varmebehandlingen under produksjonsprosessen.

Det er ikke tillatt å tine næringsmidler i vann.

### **2.2.5.4 Varmebehandling**

All mat som varmes opp skal nå en kjernetemperatur på minimum 72 °C. Unntak kan gjøres på produkter godkjent av VETINSP, med en nedre begrensning på 60 °C.

Egg kan kun konsumeres ukoagulert dersom de har opprinnelse i Sverige, Finland eller Norge.

### **2.2.5.5 Varmholding**

Næringsmidler som skal frambyes som varm mat skal gis en forsvarlig varmebehandling tilpasset produktets art og skal deretter holdes ved en kjernetemperatur på minimum 60 °C.

Varmholdingsutstyr skal ikke benyttes til varmebehandling av produktene. Alt utstyr for varmholding skal ha nådd riktig temperatur før det tas i bruk. Temperaturen skal jevnlig kalibreres og temperaturen skal behandles som et kritisk styringspunkt.

I serveringssituasjoner hvor det ikke er mulig å overholde kravet om minimum 60 °C ved varmholding, kan det i tilfeller godkjent av militær veterinær tillates at temperaturen synker lavere enn 60 °C i inntil to timer før konsum. Næringsmiddelet skal etter dette kastes.

### **2.2.5.6 Nedkjøling**

Varmebehandlede lett bederlige næringsmidler skal snarest mulig kjøles ned til en temperatur på maksimum 4 °C. Temperaturen skal senkes fra 60 °C til 10 °C i løpet av maksimum 2 timer, og videre fra 10 °C til 4 °C på maksimum ytterligere 2 timer. Deretter skal næringsmidlene umiddelbart lagres under 4 °C.

### **2.2.5.7 Kjøling ved produksjon, pakking og lagring**

Lett bederlige næringsmidler skal lagres ved temperaturer på -1 °C - +4 °C. Med mindre annet er bestemt skal en kjølekjede på -1 °C - +4° opprettholdes gjennom samtlige ledd fra råvare gjennom produksjon og servering. Når det av hensyn til produksjonsprosessen er nødvendig å ta lett

bederlige råvarer og produkter ut av kjølekjeden, skal oppholdet gjøres kortest mulig. Kjernetemperaturen i varene skal aldri overstige 7 °C.

#### **2.2.5.8 Kjøling ved servering av lett bederlige næringsmidler**

Ved frambud av lett bederlige næringsmidler som skal spises på stedet skal næringsmidlene holde maksimum 4 °C. Temperaturen kan være inntil 7 °C når det sikres at ikke noen lett bederlige næringsmidler står framme lenger enn to timer.

#### **2.2.6 Sous-vide-produksjon**

Produksjon av sous-vide og porsjonspakninger, som skal ha en senere sekundær oppvarming, skal utføres med økt aktsomhet da næringsmiddelet vil få en lengre akkumulert tid innenfor det kritiske temperaturområdet.

Før sous-vide-produksjon igangsettes skal det gjennomføres en risikovurdering av produksjonen. Denne risikovurderingen skal resultere i en standardisert skriftlig prosedyre med innskjerpede hygienekrav for råvarer og prosess, samt kritisk styringspunkt for oppholdet i kritisk temperaturområde.

Første oppvarmingstrinn skal være tilstrekkelig til at produktet skal kunne konsumeres.

Produksjonen skal ikke igangsettes før Veterinærinspektøren for Forsvaret har godkjent den skriftlige prosedyren.

#### **2.2.7 Krysskontaminering**

Krysskontaminering gjennom direkte kontakt mellom næringsmidler med ulik forurensningsgrad eller bakterieflora og indirekte krysskontaminering via personell, benkeplater og redskap skal hindres gjennom konkrete og gode rutiner.

Det skal være et tydelig skille mellom rene og urene operasjoner, som foregår i rene og urene soner. Der det ikke er mulig å skille operasjonene i fysiske soner, skal rene og urene prosesser skilles i tid. Utstyr skal være dedikert til arbeidsprosesser og skal ikke være mulig å forveksle.

Råvarer som innebærer forurensningsfare, skal renses eller forbehandles i områder avgrenset fra produksjonslinjen. Behandlede næringsmidler skal i produksjonsprosessen skilles fra ubehandlede og forbehandlede.

Det skal vises spesiell aktsomhet for å unngå krysskontaminering fra rått kjøtt og kyllingprodukter til fersk frukt og grønnsaker. Skjærebrett skal være fargekodet og skille mellom fisk, kjøtt, kylling og grønnsaker.

#### **2.2.8 Allergener**

Forsvarets kjøkken skal følge sivile bestemmelser som angår allergener i næringsmidler. Kjøkkenet skal ha dokumenterte rutiner som hindrer krysskontaminering av allergener på lager og i produksjon.

Mat som frembys skal merkes med allergeninhold på en slik måte at de spisende lett kan orientere seg før bespisning. Kjøkkenets rutine for allergenmerking skal være synlig ved oppslag eller tilsvarende i inngang til servering. Hver rett skal merkes både i meny og på serveringslinjen. Det skal oppgis hvilke allergener som er vurdert for hver rett og hvorvidt de er tilstede eller ikke.

#### **2.2.9 Rengjøring og desinfeksjon av fersk frukt og grønnsaker**

Frukt og grønt skal rengjøres under rennende, kaldt vann. Skadet plantevev skal fjernes. Dersom de ikke umiddelbart skal spises eller går videre i produksjonsprosessen skal de lagres i rene beholdere på lager adskilt fra og plassert over ubehandlede produkter.

Ved økt risiko for mikrobiell forurensning skal desinfeksjon gjennomføres på frukt og grønt som ikke varmebehandles før konsum. Det skal brukes en næringsmiddelgodkjent klorløsning med en konsentrasjon som gir minimum 100 mg/l fritt klor ved desinfeksjonsstart og en virketid på 3 min.

### **2.2.10 Servering**

Rutinemessig servering skal skje i tilknytning til kjøkkenet. Serveringen skal skje innenfor et forhåndsbestemt tidsrom slik at kjøkkenet kan produsere maten på en forsvarlig måte. Lokalet og interiøret skal være lett å holde rent. Ved servering av næringsmidler skal rutinene legges opp slik at en i størst mulig grad unngår forurensning, kvalitetsforringelse og oppvekst av mikroorganismer.

De spisende skal vaske og desinfisere hender før de gis adgang til spisesal. Antrekk skal være rent og bar overkropp skal ikke forekomme.

Dyr har ikke adgang til spisesal. Unntak er tjenestehunder i arbeid der oppstalling ikke er mulig samt nyttehunder.

Næringsmidlene skal være tildekket når servering ikke finner sted. Flytende næringsmidler skal ved jevne mellomrom røres om slik at temperaturfordelingen forblir jevn. Nye og gamle næringsmidler skal ikke blandes under frambudet.

Egnet serveringsbestikk skal benyttes.

### **2.2.11 Utlevering av næringsmidler**

Ved spesielle anledninger kan forpleining med ferdigprodusert varmmat eller lett bedervelige kjølevarer skje ved utlevering fra kjøkkenet. Kjøkkenet skal ha en egen risikovurdering og rutinebeskrivelse for denne type servering som en del av sitt internkontrollsystem og utleveringen skal forhåndsgodkjennes av militær veterinær.

Utlevert mat skal være merket med innhold, produksjonsdato og klokkeslett og holdbarhet.

Det skal utvises spesiell aktsomhet ved utlevering av varmmat i beholdere med passiv varmhoding, inkludert mattransportspann. Varmmat skal gjøres fysisk utilgjengelig for avdelingen 2 timer etter påfylling, med mindre kjøkkenpersonell følger leveringen og kontrollerer at temperaturen holdes over 60 °C.

Når mattransportspann brukes skal disse rengjøres og desinfiseres før bruk, og forvarmes med kokende vann. De skal demonteres, rengjøres og desinfiseres etter bruk, og lagres åpnet og tørt, på en slik måte at de ikke forurenses.

Håndvask eller håndvaskervietter og flytende hånddesinfeksjonsmiddel samt avfallsbeholdere skal gjøres tilgjengelig for både de som håndterer provianten og de som skal spise den.

### **2.2.12 Rester**

Rester er næringsmidler produsert for konsum, men ikke frembudt på serveringslinje. Dersom næringsmidler har blitt hygienisk kompromittert er de å oppfatte som matavfall, og skal umiddelbart fjernes fra produksjon, lager og serveringsområde.

Alle rester skal lagres i tildekte beholdere og merkes med dato, produksjonstid og innhold. Rester som er oppbevart på korrekt måte iht. dette reglementet kan oppbevares i inntil 48 timer før de konsumeres eller kasseres.

Rester av næringsmidler utlevert for konsum utenfor fast spisesal skal kasseres.

### **2.2.13 Avfallshåndtering**

Alt avfall skal tas hånd om på en slik måte at næringsmidler ikke forurenses eller det oppstår ulempe på annen måte, f.eks. ved luktplage eller at avfallet blir tilholdssted for skadedyr.

Avfall skal minst daglig fjernes fra lokaler hvor næringsmidler håndteres, lagres, frambys mv., og bringes til avfallsinnretning. Større, stasjonære avfallsinnretninger skal tømmes ved behov, og minst en gang per uke.

Avfall skal ligge i tette poser/sekker slik at det ikke kommer i kontakt med selve avfallsbeholderne. Avfallsbeholdere som er plassert slik at fugler og dyr kan ha tilgang skal ha lokk.

Avfallsinnretning skal rutinemessig rengjøres og desinfiseres.

Området hvor avfallet mellomlagres før henting skal plasseres adskilt fra varemottaket og inngang for de ansatte og spisende. Uttransport av avfall fra produksjonslokalet skal i minst mulig grad skje i

konflikt med de rene delene av driften. Avfallet som transporteres gjennom et rent område skal være tildekket/emballert.

Matavfall lagres eller merkes på en slik måte at det ikke kan forveksles med næringsmidler.

## **2.3 Transport av næringsmidler**

### **2.3.1 Generelt**

Under transport, herunder lasting og lossing, skal næringsmidler være hensiktsmessig emballert eller på annen måte beskyttet mot forurensning, lukt mv. Transport, lasting og lossing skal skje slik at varen og emballasjen ikke tilsøles eller tar skade.

Det er forbudt å transportere næringsmidler i transportinnretninger eller sammen med andre varer som kan forurense eller ha skadelig virkning på produktene. Næringsmidler skal ikke transporteres sammen med petroleumsprodukter, oljeprodukter eller smøremidler, avfall, sanitetsmateriell, pasienter, falne eller kjemikalier.

Transportinnretningene skal holdes rene, og om nødvendig må rengjøring og eventuell desinfeksjon foretas før ny innlasting.

Avsenderen har ansvaret for at næringsmidler transporteres i innretninger som er i samsvar med gjeldende bestemmelser. Transportøren har ansvaret under transporten.

### **2.3.2 Varmmat**

Ved transport av varme lett bederfelige næringsmidler skal temperaturen være minimum 60 °C. Under forhold hvor det kan være vanskelig å overholde kravet om minimum 60 °C under transporten, kan det etter forhåndsgodkjenning fra militær veterinær, tillates at temperaturen synker lavere enn 60 °C i inntil to timer før konsum.

### **2.3.3 Kjølevarer**

Lett bederfelige næringsmidler skal ved innlasting for transport være nedkjølt til -1 °C - +4 °C. Temperaturen skal opprettholdes under hele transporten. Uemballerte, lett bederfelige næringsmidler skal snarest mulig bringes inn i virksomhetens kjølelager etter varemottak.

Ved direkte transport av lett bederfelige næringsmidler fra kjøkken til frambud ved avdeling innen leverandørens geografiske nærrområde, kan transporten skje uten kjøling forutsatt at temperaturen i produktene ikke overstiger 7 °C og at tiden fra næringsmidler blir tatt ut fra lager til konsum ikke overstiger 2 timer.

### **2.3.4 Frossenmat**

Frosne næringsmidler skal under transport ha en temperatur på maksimum -18 °C.

## **2.4 Kjøkkenpersonell**

### **2.4.1 Faglig tilstedeværelse**

Under produksjon og servering av næringsmidler skal det, til enhver tid, være en ansvarshavende fagutdannet kokk tilstede i produksjonslokalet.

Kjøkkenet skal når det forpleier allierte, ha ansvarlig tilstedeværende personell som behersker engelsk.

### **2.4.2 Utdanning og opplæringskrav**

Ansvarshavende sin kompetanse skal stå i forhold til omfanget av kjøkkenets virksomhet.

Kjøkkensjef skal som et minimum ha fagbrev i institusjonskokkfag eller kokkefag<sup>6</sup>.

Alt personell skal ha gjennomgått grunnleggende opplæring innenfor hygiene.

Personell som jobber med næringsmidler skal holde seg faglig oppdatert.

---

<sup>6</sup> Jfr. Reglement for forpleiningstjenesten og klasse I forsyninger av 2014-09-15 pkt. 2.2

### 2.4.3 Medisinsk klarering

Personell som håndterer næringsmidler skal ha gjennomgått og bestått helseundersøkelse før ansettelse. Helseundersøkelsen skal være egnet til å avdekke sykdom som kan spres gjennom mat og vann.

I operasjonsområder i utlandet skal helseundersøkelse gjennomføres med maksimum 6 mnd. intervaller, etter fravær med reise i områder med forhøyet smitterisiko og ved enhver mistanke om smittsom sykdom hos personellet.

Kjøkkensjef er ansvarlig for å oppbevare alle helseattester og videre loggføre alle helsemessige opplysninger som kan være relevante for kjøkkenet.

### 2.4.4 Ved sykdom

Ved mistanke om smittsom sykdom hos kjøkkenpersonell skal kjøkkensjef, ansvarlig lege og ansvarlig veterinær uten opphold varsles. Legeundersøkelse og eventuell prøvetagning skal iverksettes.

Personer som har følgende sykdommer eller symptomer skal ikke håndtere eller på annen måte arbeide med næringsmidler:

- Diaré eller oppkast
- Infiserte sår, byller eller andre hudinfeksjoner
- Øye-, hals- eller øreinfeksjoner
- Feber
- Annen smittsom sykdom

Tilsvarende gjelder personer som bærer smitte eller annen forurensning som ansees å kunne overføres med næringsmidler, også når symptomer er svake eller fraværende.

Etter sykefravær grunnet i sykdom som kan smitte gjennom næringsmidler skal personellet gjennomgå helseundersøkelse, og når dette er indikert verifisert ved negative prøver, før det besluttes at personellet kan returnere til sitt arbeid.

### 2.4.5 Personlig hygiene

Kjøkkenpersonell skal ha en god personlig hygiene. Dusj/kroppsvask skal gjennomføres før arbeidet med næringsmidler starter.

Hendene skal alltid vaskes før arbeidet starter, umiddelbart etter bruk av toalett og etter kontakt med forurenset materiale og urene flater, f.eks. etter bruk av mobiltelefon. Håndvasken skal gjennomføres grundig med såpe og rennende, lunkent vann i minimum 20 sekunder. Hendene skal tørkes med papir. Etter gjennomført håndvask skal hånddesinfeksjonsmiddel benyttes.

Negler skal være korte og rene. Kunstige negler er ikke tillatt.

### 2.4.6 Arbeidsantrekk

Den som håndterer næringsmidler skal benytte egnet arbeidsantrekk. Arbeidsantrekket skal være av lyst, vaskbart materiale og holdes rent og i orden. Ved arbeidets begynnelse skal antrekket være uten synlige urenheter. Arbeidsantrekket skal kun benyttes i kjøkkenområdet.

Hodeplagg skal brukes og dekke alt hår. Langt skjegg skal dekkes til. Velfrisert bart/kort skjegg kan være utildekket. Langt hår skal settes opp under hodeplagget.

Fottøyet skal være egnet til formålet og det skal holdes rent.

Personlige klær/eiendeler/mobiltelefoner skal ikke tas med inn i rom hvor næringsmidler produseres eller lagres. Dersom plassering av personlige eiendeler kan organiseres og avgrenses på en tilfredsstillende måte ut fra en hygienisk vurdering, kan en slik ordning godkjennes.

### 2.4.7 Hansker

Hansker skal kun nyttes ved spesielle behov. Engangshansker skal ikke være en erstatning for tradisjonell håndvask med såpe. Når hansker benyttes, skal de byttes mellom prosesser hvor

håndvask er påkrevd. Hendene skal vaskes grundig før hanskene tas på. Hanskene skal ikke tas av og på igjen eller benyttes flere ganger.

Hanskene skal ha en annen farge enn næringsmidlene. Hansker med talkum eller annen tørrende tilsetning skal ikke benyttes. Hanskene skal være vanntette, i plastikk, nitril eller vinyl. Latex og gummi-materiale er ikke tillatt.

Dersom det går hull i hansken skal det byttes til rene hansker etter at håndvask er utført.

#### **2.4.8 Smykker, armbåndsur og lignende**

Kjøkkenpersonalet skal ikke bære smykker, armbåndsur, ringer, fritthengende ørepynt, ansikt/hånd piercing mv. under arbeidet med næringsmidler. Unntatt er medisinske signalkjeder.

#### **2.4.9 Forlegning, sanitæranlegg**

Når kjøkkenpersonell forlegges militært skal dette skje på egne separate områder, og de skal ha egne toalett- og dusjfasiliteter i tilknytning til forlegningen. Unntatt er personell på faste installasjoner innenlands og fartøy. Kjøkkenpersonell skal gis mulighet for hyppigere tøyskifte enn annet personell.

#### **2.4.10 Hygienisk framferd**

I områder hvor næringsmidler produseres eller lagres, skal det ikke spises, brukes tyggegummi, røykes, snuses eller tygges tobakk. Tilsmaking av produkter skal gjøres med eget redskap og ikke hender eller den redskap som videre er i kontakt med næringsmiddelet.

Personer som håndterer uemballerte næringsmidler skal ikke samtidig utføre andre arbeidsoperasjoner som kan forurense varene. Unødvendig håndtering av næringsmidler skal unngås.

### **2.5 Infrastruktur, innredning og utstyr**

#### **2.5.1 Plassering**

Kjøkkenet skal lokaliseres slik at røyk, støv, lukt, avløpsvann, flomvann og andre fysiske, kjemiske eller biologiske forurensninger ikke gir hygieniske ulemper for virksomheten.

#### **2.5.2 Lokalets utvendige utforming**

Det skal være separat atkomst for spisende og kjøkkenets ansatte. Inntransport av råvarer/ utlevering av næringsmidler og lagring/ uttransport av avfall skal skje på fysisk atskilte områder.

#### **2.5.3 Lokalets innvendige generelle utforming**

Materialene i gulv, vegger og tak skal ikke avgi helseskadelige stoffer til næringsmidlene. Lokalene skal ha en planløsning og konstruksjon som er tilpasset virksomhetens omfang, samt at produktenes hygieniske og kvalitetsmessige standard sikres. Planløsningen skal ha en helhetlig utforming som gjør det mulig å skille rene og urene operasjoner/linjer i produksjonen.

I risikoområder skal det benyttes slitesterke, lyse og vannbestandige materialer som tillater et effektivt og tilfredsstillende renhold. Dette gjelder også våtrom som oppvaskavdeling, grovskyllerom, toaletter og garderober etc.

Bygning og innredning skal sammen være helhetlig planlagt slik at inndeling og plassering i størst mulig grad reduserer mulighetene for kryssforurensning mellom rene og urene linjer/prosedyrer.

#### **2.5.4 Gulv**

Gulv i rom hvor næringsmidler produseres, lagres, transporteres og det er hyppig ferdsel til og fra produksjonsrom, skal ha en overflate som er lett vaskbar, slitesterk, vanntett, fugefri og sklisikker.

I risikoområder, rom med fuktighet og søl på gulvet, eller hvor renholdet foregår ved spyling eller skumlegging, skal gulvene ha fall mot sluk eller tilsvarende mot renner. Fall mot sluk skal gå fra rent til urent område.

Gulv i risikoområder skal ikke ha lommer, sprekker eller skarpe vinkler som hindrer effektiv vask og desinfeksjon. Overgangen mellom gulv og vegg skal ha hulkil.

I rom uten produksjonsvirksomhet og hvor hensynet til interiør- og miljømessige forhold gjør det ønskelig, kan andre gulvoverflater tillates så sant gulvene kan rengjøres på en tilfredsstillende måte.

### **2.5.5 Vegger**

I rom hvor næringsmidler produseres, lagres eller transporteres skal veggflatene være lyse, glatte, vanntette og lett vaskbare. Flatene skal være av ikke-absorberende materiale.

I områder med større belastning og i risikoområder skal veggflaten være glatt, vanntett og vannbestandig, fugefritt og av et holdbart korrosjonsbestandig materiale.

Det skal være vanntett forsegling med godt overlegg mellom gulv og vegger, mellom vegger og veggfast innredning og, når det ansees påkrevet, mellom vegger og tak.

Vegger skal ha en styrke som er tilpasset virksomhetens arbeidsoperasjoner. Der hvor vegger eller veggkledning blir særlig belastet, skal det være forsterkninger i form av slaglister, beslag eller lignende.

### **2.5.6 Tak**

Tak skal konstrueres slik at ansamling av urenheter unngås. Det skal være tett og isolert, slik at drypp fra lekkasjer eller kondens ikke kan skade produktene eller være til ulempe under produksjonen.

De innvendige takflatene skal være utført i lys farge og av et slikt materiale at de, sett i forhold til behovet, kan rengjøres forsvarlig og med rimelig letthet.

### **2.5.7 Vinduer**

Vinduene skal være konstruert slik at det ikke oppstår problemer som følge av kondens. Der hvor det har hygienisk betydning og er hensiktsmessig skal vinduer, luker mv. som kan åpnes, utstyres med fluenetting. Rammene skal være lette å demontere og rengjøre.

Innenfor et risikoområde skal vinduer og luker med karmen være av glatt og lett vaskbart, vannavstøtende materiale. Innvendige karmen skal helle slik at de er ubrukelige som hylleplass. Vinduer skal i risikoområder kun åpnes i nødsfall.

### **2.5.8 Dører**

Dører, beslag, karmen og listverk skal være glatte, lett vaskbare og av et vanntett materiale som tåler fuktighet og motstår korrosjon. Dørene skal ha en styrke og støfasthet som er tilpasset virksomheten.

Ved særlig belastning, slik som ved intern transport med vogner og for selvlukkende dører, skal dører og karmen forsterkes med beslag, slaglister, sparkeplater eller lignende.

### **2.5.9 Innredning og utstyr**

Innredning og utstyr skal være bestandig, ubeskadiget, lett å holde rent og skal ikke avgi lukt, smak eller annen forurensning som kan påvirke næringsmidlenes trygghet eller kvalitet.

Når det er nødvendig for å gjennomføre renhold, skal sammensatt produksjonsutstyr være konstruert slik at demontering kan foregå på en enkel og rask måte.

Innenfor et risikoområde skal all innredning og utstyr mv., i den grad det er teknologisk mulig, være av lys/blank farge, glatt og lett vaskbart.

Innredning og utstyr mv. som kan komme i berøring med næringsmidler og påvirke deres hygieniske kvalitet, skal være av rustfritt stål eller materiale som er tilsvarende lett å holde rent, og som i forhold til bruken har en tilfredsstillende bestandighet.

Huggestabber av tre og hugge- eller skjæreplater av syntetisk materiale tillates når dette er nødvendig for virksomheten, forutsatt at de holdes plane og rene. Betingelse for bruk av trevirke er salting i tillegg til renhold ved arbeidshagens slutt.

Innredning og utstyr mv. i oppvaskavdeling, grovskyllerom, toalettrom og garderobens baderom og dusjrom, skal tilfredsstillende de samme krav som i et risikoområde.

#### **2.5.10 Montering av maskiner og utstyr**

Maskiner og utstyr mv. som plasseres på gulv skal ha vanntett og avrundet forsegling mot gulv, eller plasseres på bein som gir en klaring til gulv som muliggjør tilfredsstillende renhold.

Utstyr og innredning skal være konstruert og montert slik at de er lette å rengjøre og ikke i vesentlig grad hindrer et effektivt renhold av lokalet forøvrig.

Framføring av rørledninger, faste og løse kabler, mv. skal skje slik at renholdet ikke hindres.

Rørledninger, kabler, mv. må ikke monteres direkte på gulv. Ved montering på vegg skal det være klaring til veggflaten slik at denne lett kan vaskes og eventuelt spyles.

Der hvor det kan oppstå kondens på rørledninger, kanaler og utstyr mv., og dette kan få hygieniske konsekvenser, skal det isoleres og behandles slik at dets overflate tilfredsstillende kravene til rommet forøvrig.

#### **2.5.11 Vann**

Kjøkkenet skal forsynes med vann av drikkevannskvalitet i tilstrekkelige mengder til at produksjon og renhold kan utføres på en tilfredsstillende måte.

I områder med begrenset tilførsel av drikkevann må menyvalg og driftsmetoder tilpasses slik at vannmangelen ikke reduserer forpleiningens trygghet.

Varmtvannskapasiteten skal avpasses etter virksomhetens art og omfang.

Is som kommer i kontakt med næringsmidler, eller som kan avgi smeltevann som direkte eller indirekte kan komme i kontakt med næringsmidler, skal være framstilt av vann som tilfredsstillende gjeldende krav til drikkevann. Is må oppbevares og håndteres slik at den ikke forurenses.

#### **2.5.12 Utstyr for håndvask**

Virksomheten skal ha et tilstrekkelig antall håndvaskpunkter med blandebatteri for kaldt og varmt vann. Håndvaskpunktene skal finnes i rimelig nærhet av arbeidsplassene og det skal legges til rette for tilgang i alle overganger fra uren til ren sone.

Ved håndvaskpunkt skal det være doseringsutstyr for såpe, engangshåndklær og avfallsbeholder. Blandebatteri i produksjonslokalene skal kunne betjenes uten bruk av hender. Når det er nødvendig kan det også kreves blandebatteri som ikke betjenes med hendene i andre områder. I spesielle tilfeller kan det kreves doseringsutstyr for hånddesinfeksjonsmiddel. Neglebørste skal være tilgjengelig.

Kummer som brukes til rensing og rengjøring av næringsmidler eller til bløtlegging, vask og desinfeksjon av utstyr, godkjennes ikke som håndvaskpunkt.

Utslagsvask kan godkjennes som håndvaskpunkt av militær veterinær. Utslagsvasker og håndvasker må ikke brukes til rengjøring av næringsmidler, utstyr mv.

#### **2.5.13 Kjøle og fryseutstyr**

Kjøle- og fryseutstyr skal plasseres på en slik måte i forhold til varme- og lyskilder og ventilasjon mv. at lagringsforholdene for næringsmidler ikke blir vesentlig påvirket.

All innredning som benyttes til kjølelagring, innfrysing, tining, avkjøling, frysing mv. av næringsmidler hvor det stilles krav til temperaturen, skal ha måleutstyr som viser lagringstemperatur.



#### **2.5.14 Ventilasjon**

Virksomheten skal ha tilstrekkelig luftutveksling til å fjerne overskuddsvarme, damp, kondens, lukt, støv og forurenset luft. Luftstrømmen må ikke være til hygienisk belastning eller ulempe i virksomheten eller virksomhetens nærmeste omgivelser.

Friskluftinntaket skal plasseres slik at ikke avgasser, støv, lukt, røyk mv. kan sjenere virksomheten, og både inntak og utløp skal være skjermet slik at insekter, skadedyr og fugler ikke kan komme inn.

Medfører produksjonen damp, stekeos, lukt, røyk mv., skal ventilasjonen skje ved mekanisk avsug, eventuelt gjennom fettfilter som lett kan demonteres og rengjøres. Utstyr som forårsaker slike ulemper skal være direkte forbundet med utluftingssystem eller plassert under dampflette eller annen innretning som raskt og effektivt fjerner ulempene.

#### **2.5.15 Belysning**

Virksomheten skal ha tilfredsstillende lysforhold. Følgende verdier gjelder som norm ved vurdering av belysningsstyrken målt på arbeidsplassen:

- 540 lux i produksjonslokaler
- 220 lux i arbeidsrom
- 110 lux i øvrige

#### **2.5.16 Utstyr og innretninger for transport av næringsmidler**

Transportinnretninger skal være innredet slik at varene er beskyttet mot uheldig påvirkning. Når det er nødvendig skal de være lukket eller tildekket. Transportinnretningene må være slik utstyrt at fastsatte temperaturkrav overholdes under hele transporten.

Gulv og innvendige flater i lasterom skal være hele, glatte, bestandige og lette å rengjøre og desinfisere.

Eventuelt utstyr, kasser, hyller (rister, paller, grunder, mv.) må være av et egnet, bestandig og korrosjonsfritt materiale som er lett å rengjøre.

#### **2.5.17 Garderober og toaletter**

##### **2.5.17.1 For de ansatte**

Virksomheten skal ha egne garderober med dusj og toaletter for personalet. Garderobene skal ha egnede skap for arbeidstøy og personlige klær. Garderobene skal ha dusjer og håndvaskepunkter tilpasset antall ansatte.

I tilknytning til toalettrom skal det alltid være berøringsfrie håndvaskpunkter som er plassert slik at arbeidstakerne må passere dem på vei tilbake til arbeidsplassen. Toalettene skal ikke ha direkte adgang til produksjonslokalene.

##### **2.5.17.2 For de spisende**

Ved fastsettelse av antall toaletter skal man regne minimum ett toalett for kvinner og ett for menn pr. 50 spisegjester. I tilknytning til toalettrom skal det alltid være håndvaskpunkter, inkludert såpe, tørkepapir og hånddesinfeksjon. På toaletter skal det være oppslag som presiserer betydningen av grundig håndvask etter bruk av toalettet.

I inngangspartiet til spisesal skal de spisende ha garderobe for oppheng av ytterklær. Et tilstrekkelig antall berøringsfrie håndvaskepunkter skal plasseres slik at de må passeres av de spisende på vei inn til spisesal. Det skal være tilgang til såpe, tørkepapir og hånddesinfeksjon.

#### **2.5.18 Avfallsinnretning og avfallsbeholdere**

Virksomheten skal ha tilfredsstillende innretning for avfallsoppsamling. Innretningen skal skjerme avfallet effektivt mot insekter og skadedyr. Innretningen skal være bestandig og motstå korrosjon. Innretningen skal være lett å holde ren og å desinfisere. Beholdere skal kunne rengjøres skikkelig ved spyling. Stasjonære avfallsinnretninger skal plasseres godt atskilt fra rom eller områder hvor det foregår produksjon, pakking, frambud mv. av næringsmidler.

I produksjons- og serveringsvirksomheter kan det når det av hygieniske grunner finnes påkrevet, forlanges at det installeres nedkjølt avfallsrom som har gulv med fall til sluk. Rommet skal til enhver tid kunne spyles med fast montert spyleslange med temperaturregulert vann. Avfallsrommet skal ha tilfredsstillende og separat ventilasjon.

Avfallsbeholdere for midlertidig oppsamling av avfall skal, når dette er nødvendig, finnes i rimelig nærhet av arbeidsplassen. Avfallsbeholdere skal være lette å rengjøre og desinfisere.

### **2.5.19 Avløp**

Avløp må være dimensjonert og anlagt slik at ikke tilstopping eller tilbakeslag forårsaker hygieniske ulemper i virksomheten. Ved sluk og andre tilknytningspunkter skal det være vannlås. Når sluk og renner er utstyrt med rister, skal disse lett kunne fjernes for rengjøring. Avløpsvann fra produksjonsutstyr mv. skal vanligvis ledes i lukket system.

Stakeluke for avløpsvann og fettavskiller må plasseres slik at det ikke kan oppstå hygieniske ulemper for virksomheten. Plasseres fettavskiller innendørs, skal det skje i rom med god og separat ventilasjon og på en slik måte at tømning kan skje atskilt fra næringsmiddelvirksomhet.

### **2.5.20 Vedlikehold og ombygging**

Ved bygningsarbeid og vedlikehold som medfører støv og annen forurensning i lokaler eller områder hvor det foregår produksjon, pakking, frambud mv. av næringsmidler, skal håndtering av næringsmidler avgrenses og skjermes. Dersom en tilfredsstillende avgrensing eller skjerming ikke er mulig, skal virksomheten innstilles til bygningsarbeidene er avsluttet og lokalene er rengjort.

## **2.6 Renhold**

### **2.6.1 Grunnlag for godt renhold**

Det skal være god orden som sikrer oversikt over virksomheten, samt muliggjør et systematisk og regelmessig renhold. Kravet om god orden gjelder også gårdsrom og virksomhetens øvrige ytre arealer når dette har betydning for de hygieniske forholdene i virksomheten.

Renhold skal som hovedprinsipp gjennomføres fortløpende, slik at enhver produksjonsprosess avsluttes med renhold.

Renhold skal skje fra høyrisikoområder mot mindre kritiske områder, og fra ren sone mot uren sone. Det må tas forholdsregler for å hindre at næringsmidlene blir forurenset av vask og desinfeksjon.

### **2.6.2 Renholdsplan**

Virksomheten skal ha en tilfredsstillende renholdsplan, tilpasset virksomhetens art og omfang. Kjøkkensjefen er ansvarlig for at kjøkkenet har en renholdsplan med angivelse av hyppighet, metoder og midler som benyttes. Renholdsplanen skal inneholde rutinemessige desinfeksjonstrinn. Planene skal videre beskrive renhold og desinfeksjon som skal iverksettes ved utbrudd av smittsom sykdom.

Kjøkkensjefen er ansvarlig for at renholdet dokumenteres.

### **2.6.3 Rengjørings- og desinfeksjonsmidler**

Rengjørings- og desinfeksjonsmidler må være tilpasset formålet og tilfredsstillende eventuelle offentlige godkjenningskrav. Produktdatablad skal være lett tilgjengelig i rimelig nærhet til der midlene brukes.

Alle rester av vaske- og desinfeksjonsmidler på flater som kan komme i kontakt med næringsmidler må skylles bort med rent vann før utstyret tas i bruk. Midlene skal brukes i henhold til produsentens anvisninger.

Kjemikalier til bruk i kjøkkenet skal lagres på en slik måte at de ikke kommer i kontakt med næringsmidler. Lageret skal være tørt og godt ventilert. Lageret skal være låsbart. Alle midler skal oppbevares i originalemballasjen. Midler som brukes under daglig produksjon kan oppbevares på kjøkkenet i lukkede skap.

#### **2.6.4 Renholdsfrekvens**

Flater og utstyr skal rengjøres snarest mulig etter bruk og senest innen arbeidstidens slutt.

Flater og utstyr skal rengjøres og desinfiseres ved bytte av matvaregrupper. Utstyr skal gjennomgå rengjøring og desinfeksjon før det benyttes til en ny matvaregruppe.

Produksjonslokalet skal rengjøres og desinfiseres daglig. Kjøkkenet skal rengjøres av personell som er kompetente innen næringsmiddelhygiene.

#### **2.6.5 Oppvask**

Oppvask av utstyr, redskap, servise, bestikk mv. skal utføres slik at alle matrester og rester av vaskemidler fjernes og den hygieniske kvaliteten sikres. Redskap, servise mv. skal vaskes snarest etter bruk og senest innen arbeidstidens slutt.

Før hovedvask skal alle grovere matrester fjernes ved forvask i lunkent vann som holder maksimalt 45 °C.

Ved oppvask uten oppvaskmaskin skal alt utstyr etter hovedvask desinfiseres i vann som holder minimum 80 °C med en virketid på minimum 2 minutter.

Tørking skal skje ved lufttørking.

#### **2.6.6 Utstyr for oppvask**

Virksomheten skal ha oppvaskplasser tilpasset til den aktuelle drift. Oppvask skal som hovedregel skje maskinelt. Det må likevel finnes mulighet for å gjennomføre manuell oppvask på en forsvarlig måte.

Oppvaskplass skal være utstyrt med minimum to kummer i rustfritt stål. Kummene skal være så store at løst produksjonsutstyr som stadig må bløtlegges, vaskes eller desinfiseres kan neddykkes fullstendig. Ved oppvaskplassen skal det være tilstrekkelig avlastningsplass utført i rustfritt stål eller tilsvarende materiale for plassering av rengjort utstyr. Vogner i rustfritt stål kan brukes som vaskekummer når dette er hensiktsmessig og disse ved særskilt merking er avsatt til formålet. Det skal være minst én utslagsvask.

#### **2.6.7 Krav til oppvaskmaskiner**

Oppvaskmaskiner skal ha tilstrekkelig kapasitet til å dekke virksomhetens behov samtidig som den sikrer de hygieniske krav. Vanntilførselen og vanntrykket skal være tilstrekkelig til å sikre normal drift av maskinen ved foreskrevet temperatur.

Vaske- og skyllevannsanlegget skal være dimensjonert for sikker vask og skylning av alle matrester, vaskemidler og andre forurensninger i hele vaske- og skyllekammeret.

Vasketiden skal være minst ett minutt. Vaskevannet må tilsettes tilstrekkelige mengder egnet og virksomt oppvaskmiddel.

Vaskevannets temperatur målt i rommet mellom servisedelene skal minst være 60 °C. Ved jevn bruk av maskinen skal vannet fornyes flere ganger daglig.

Etter vasken skal det skylles med rent, varmt vann i minst 15 sekunder. Temperaturen målt i utspylingspunktet skal være minimum 85 °C. Skyllevannet må ikke forurennes av vaskevannet.

I virksomheter hvor omfanget av oppvasken er stort kan det kreves at nye oppvaskmaskiner skal ha termostater som stanser driften eller gir varselsignal når temperaturen synker under 60 °C for vaskevannet og under 85 °C for skyllevannet.

Vaskemaskiner til små kjøkken med begrenset kapasitet, kan være av vanlige husholdningstype.

#### **2.6.8 Utstyr for renhold**

Kjøkkenpersonalets garderobes og toalett skal ha eget merket renholdsutstyr som lagres separat fra produksjonslokales renholdsutstyr.

I avfallsrom og i andre rom eller områder hvor det foregår tilsvarende urene aktiviteter, skal eget vaskeutstyr benyttes.

Utstyr for spyling skal plasseres og monteres slik at det er lett tilgjengelig. Der hvor dette er nødvendig kan det kreves at spyleslange skal være fastmontert til egen kran eller blandebatteri for varmt og kaldt vann.

## **2.7 Skadedyrkontroll**

### **2.7.1 Generelt**

Kjøkkenpersonalet skal ha generell og grunnleggende kunnskap om farene som skadedyr kan påføre forpleiningskjeden.

### **2.7.2 Krav til kontrollsystem**

Kjøkkensjefen er ansvarlig for at kjøkkenet har et system som overvåker forekomsten av skadedyr i kjøkkenområdet. Systemet skal beskrive hvordan forekomsten av skadedyr kartlegges, forebygges og holdes under kontroll. Observert skadedyraktivitet skal loggføres. Bekjempelsestiltak skal iverksettes ved forekomst. Kontrollsystemet skal baseres på forebygging fremfor bekjempelse.

Skadedyrkontroll skal styres i samarbeid med kvalifisert fagutdannet personell. I utenlandsoperasjoner skal dette være militær veterinær.

### **2.7.3 Fysiske barrierer**

Bygninger og innredning skal være slik utformet og sikret at fugler, insekter, mus og andre skadedyr i minst mulig grad kan trenge inn i anlegget. Bygningene skal være godt vedlikeholdt. Dører og porter inn til bygninger skal være tette og holdes lukket. Vinduer skal ved behov ha insektsnett. I kjøkkenets risikoområder skal vinduene til enhver tid holdes lukket.

Avløp og ventilasjonssystem skal være sikret mot skadedyr. Vedlikehold og renhold skal utføres jevnlig og etter behov.

### **2.7.4 Temperaturkontroll**

Temperatur og inneklime skal brukes aktivt for å hemme skadedyrforekomsten.

### **2.7.5 Vegetasjon**

Vegetasjon skal fjernes når den legger til rette for en forekomst av skadedyr som kan påvirke forpleiningshygien.

### **2.7.6 Skadedyrbekjempelse**

Dersom fjerning av skadedyrenes tilgang, vanntilgang og næringstilgang ikke hindrer eller fjerner forekomsten av skadedyr skal bekjempelse iverksettes. Denne kan være mekanisk, kjemisk eller biologisk.

Det skal finnes et tilstrekkelig antall insektsfeller på og i tilknytning til kjøkkenet.

Feller mot gnagere skal drepe momentant. Limfeller skal kun brukes mot insekter. Fellene skal ikke plasseres i umiddelbar nærhet til næringsmidler. Skadedyrbekjemper er ansvarlig for at fellene etter utplassering etterses jevnlig.

Bekjempelse med kjemiske og biologiske midler skal utføres av offentlig godkjent skadedyrbekjemper eller i samråd med militær veterinær. Alle midler må være godkjent for bruk i næringsmiddelbedrifter nasjonalt. Skadedyrbekjempelsesmidler skal ikke lagres i kjøkkenområdet. Kun skadedyrbekjemper og militær veterinær, eller personer gitt delegering av denne, skal håndtere midlene. Middelet skal legges ut på en slik måte at det ikke kontaminerer næringsmidler.

All bekjempelse skal ivareta krav i sivile rettsregler for skadedyrbekjempelse, samt militære tilleggskrav.

## 2.8 Matforsvar

### 2.8.1 Generelt

Sikring av forpleiningen skal være innrettet slik at det tas høyde for at det kan skje forsøk på sabotasje som har til hensikt å forårsake sykdom eller skade blant personellet gjennom mat og vann.

Det skal foretas en skriftlig risikovurdering av matforsvar av det enkelte kjøkken. Denne vurderingen skal graderes i tråd med sikkerhetsloven, og oppbevares slik graderingsnivået tilsier. Identifiserte tiltak skal integreres i kjøkkenets internkontrollsystem for mattrygghet når de ikke er gradert høyere enn ugradert.

### 2.8.2 Adgangskontroll kjøkken

Kjøkkenet skal være sikret på en slik måte at ikke uvedkommende kan komme til noen del av kjøkkenets infrastruktur uten at dette blir oppdaget.

Kun kjøkken- og tilsynspersonell skal ha rutinemessig adgang til kjøkkenet og dets lagerområde. Kjøkkenpersonell, rengjøringspersonell og andre som har tilgang til kjøkkenområdet skal være sikkerhetsvurdert og autorisert.

Besøk på kjøkkenet skal være godkjent av kjøkkensjef eller ansvarlig fagutdannet kokk. Mangler personellet sikkerhetsklarering skal vedkommende ledsages av kjøkkensjef eller ansvarlig kokk. Besøkende skal ha egnet overtrekkstøy, ha god hygiene og skal ikke lide av smittsom sykdom. Besøkende skal ikke komme i nærkontakt med næringsmidler i produksjonen.

### 2.8.3 Fysisk sikring

Matlager og kjøkken skal være avlåst når det ikke er drift. Kjøkkenområder av permanent art skal være utstyrt med innbruddsalarm.

Spisesal skal avlåses utenfor spisetider.

Kjøkkenets vannforsyning og ventilasjonssystem skal ikke være tilgjengelige for uvedkommende.

### 2.8.4 Eksterne leverandører

Det skal være foretatt en sikkerhetskontroll av eksterne leverandører og deres produksjon, lagring og transport av næringsmidler til militær avdeling.

### 2.8.5 Mottakskontroll

Kjøkkenpersonalet skal være oppmerksom på mistenkelige endringer i leveringsrutiner.

Ved forøket beredskap skal det utvises spesiell aktsomhet ved brudd på plomberinger, mistenkelige skader på emballasje eller forandringer i næringsmidler som kan tyde på sabotasje.

Mistenkelige forhold som omfatter næringsmidler skal meldes til avdelingens sikkerhetsoffiser og militær veterinær. Næringsmidler som er mistenkt sabotert skal holdes i arrest til mistanken er avklart.

## 2.9 Internkontrollsystem

### 2.9.1 Generelt

Kjøkkenets skal ha et internkontrollsystem for å sikre trygg mat. Systemet skal være oversiktlig og tilgjengelig for kjøkkenets ansatte og tilsynspersonell.

Utvikling av dokumentasjon som har til hensikt å sikre trygg mat skal skje slik at dokumentasjonen stemmer overens med faktiske rutiner ved det enkelte kjøkken. Utformingen og implementeringen skal gjennomføres av kjøkkenets personell, eventuelt med støtte av eksterne ressurser.

Forsvarets kjøkken skal ha så stor strukturlikhet i dokumentasjon at utveksling av personell kan skje på en forsvarlig måte uten særlig opplæring.

### **2.9.2 Risikovurdering**

En skriftlig risikovurdering av alle ledd i produksjonen skal ligge til grunn for utarbeidelse av et funksjonelt internkontrollsystem for matbeskyttelse. Risikovurderingen skal følge HACCP-prinsippet, og skal kartlegge produksjonen med tanke på fysisk, kjemisk og biologisk forurensning, samt identifisere styringspunkter. Der det er forsvarlig kan flere produkter som følger samme prinsipielle produksjonsmetode risikovurderes samlet.

### **2.9.3 Struktur**

Systemet skal være så enkelt som mulig. Internkontrollsystemet skal inkludere nødvendige rutiner for produksjon av trygg mat, også når de ikke fyller krav til styringspunkter og kritiske styringspunkter.

Kritiske prosesser styres ved kontinuerlig kontroll av de kritiske styringspunktene. Målinger og avvik i styringspunktene skal loggføres. Avvik skal utløse korrigerende tiltak. Konsekvenser og endringer som er utført på grunnlag av avvikene skal dokumenteres.

Kjøkkenet skal utvikle tilpassede instruksjoner for viktige prosesser og styringspunkter, og ha synlig informasjon, kvitteringslister og loggskjema i lokalene der dette er relevant.

Internkontrollsystemet skal inkludere en tilpasset renholdsplan og plan for skadedyrkontroll.

Kjøkkenet skal utvikle en vedlikeholdsplan for infrastruktur og utstyr. Vedlikehold skal dokumenteres.

### **2.9.4 Sporbarhet**

Næringsmidlene skal til enhver tid kunne spores tilbake til opphav og produksjon.

Det skal utformes produksjonskort for de ulike retter.

## **3 Ikrafttredelse**

Reglement om forpleiningshygiene trer i kraft 2017-08-01.