



Bestemmelse om matbeskyttelse

fastsettes til bruk i Forsvaret

Sessvollmoen, 15. juni 2017

Jan Knudtzon Sommerfelt-Pettersen
Kontreadmiral
Sjef Forsvarets sanitet

Bestemmelse om matbeskyttelse

Metadata

KORTTITTEL:	Bestemmelse om matbeskyttelse
SIKKERHETSGRADERING:	UGRADERT
HJEMMEL:	Instruks for sjef Forsvarets sanitet pkt. 3 og Direktiv for sanitets- og veterinærvirksomhet pkt. 2.2.
FAGMYNDIGHET:	Sjef Forsvarets Sanitet (Sj FSAN)
FAGANSVAR:	Sjef Forsvarets Sanitet (Sj FSAN)
IKRAFTTREDELSE:	2017-08-01
FORRIGE VERSJON:	UD 14-4 Direktiv om næringsmiddelhygiene, Del 1: Næringsmiddelhygiene av 1987-06-01

Innhold

1 Innledning	3
1.1 FORMÅL	3
1.2 VIRKEOMRÅDE	3
1.3 OMFANG	3
1.4 DEFINISJONER	3
2 Roller, ansvar og myndighet	4
2.1 GENERELT	4
2.2 VIRKSOMHETSEIER	4
2.3 AVDELINGSSJEF	4
2.4 LOGISTIKKTJENESTEN	4
2.5 SANITETSTJENESTEN	4
2.6 INGENIØRTJENESTEN	5
2.7 VETERINÆRTJENESTEN	5
3 Krav til matbeskyttelse	5
3.1 GENERELT	5
3.2 ETABLERING AV NY VIRKSOMHET ELLER ENDRING AV EKSISTERENDE VIRKSOMHET	5
3.3 MATERIELL OG INFRASTRUKTUR	5
3.4 KONSEPT OG METODE	6
3.5 KRAV TIL RÅVARER	6
3.6 KRAV TIL LEVERANDØRER	6
3.7 PERSONELL	6
3.8 HYGIENISKE GRUNNFORUTSETNINGER	6
3.9 KVALITETSSTYRING	6
4 Kontroll av matbeskyttelse	7
4.1 RÅDGIVNING OG KONTROLL MED MATBESKYTTELSE	7
4.2 VARSLING	7
4.3 TILSYN	7
5 Utenlandsk militær aktivitet i Norge	7
6 Ikrafttredelse	7

1 Innledning

1.1 Formål

Formålet med denne bestemmelsen er å sikre trygge næringsmidler og en trygg forpleining for å opprettholde operativ evne og tilfredsstille lovbestemte krav.

1.2 Virkeområde

Forsvaret.

1.3 Omfang

Bestemmelsen stiller krav til utførelse av, og kontroll med, alle prosesser som kan påvirke næringsmidlers trygghet. Dette omfatter anskaffelse, lagring, transport, produksjon og frambud av næringsmidler. I dette inngår, foruten krav til selve næringsmidlene, krav til blant annet bygningsmasse, utstyr, innredning, kompetanse, konsepter, metoder, rutiner og kvalitetssystemer. Bestemmelsen regulerer både mattrygghet og matforsvar.

Bestemmelsen omfatter ikke krav til miljøvern, HMS eller matsikkerhet, når dette ikke direkte eller indirekte påvirker matbeskyttelsen.

1.4 Definisjoner

I denne bestemmelse forstås med:

Avdelingssjef: I denne bestemmelsen er ikke begrepet knyttet til et bestemt nivå, og skal oppfattes som synonymt med «enhver sjef».

Fagansvar: Ansvar og myndighet innen et avgrenset fagområde til å gi faglige råd, fastsette krav, utøve kontroll og gi pålegg innen rammer fastsatt av fagmyndigheten gjeldende for hele Forsvaret.

Fagmyndighet: Ansvar og myndighet til å fastsette krav og angi faglige rammer innen et gitt virksomhetsområde for hele Forsvaret, herunder utvikle og være faglig rådgiver innen dette området, samt foreta kontroll og gi pålegg ved avvik. Deler av myndigheten kan delegeres videre som fagansvar.

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.

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

Hygieniske grunnforutsetninger: Grunnleggende, generelle rutiner som må være på plass i næringsmiddelvirksomhet for å kunne gjennomføre hygienisk drift i et HACCP-basert kvalitetsstyringssystem.

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points – et styringssystem for risikoanalyse som benyttes i kvalitetsstyringssystemer for mattrygghet. En HACCP-prosess kartlegger systematisk farene relatert til matproduksjon.

Kvalitetsstyringssystem: 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.

Matbeskyttelse: Et samlebegrep for mattrygghet og matforsvar. Tilsvarende på engelsk "food protection".

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

Matsikkerhet: Tiltak for å sikre tilgang til tilstrekkelig mat med en sammensetning som tilfredsstiller personellens ernæringsmessige behov. Tilsvarende på engelsk "food security".

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. Tilsvarende på engelsk "food safety".

Næringsmiddel: Ethvert stoff eller produkt, uansett om det er bearbeidet, delvis bearbeidet eller ubearbeidet, som er bestemt til, eller med rimelighet kan forventes, å inntas av mennesker. Næringsmidler omfatter drikke (herunder vann), 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.

Næringsmiddelhygiene: Mattrygghet.

Omsetning: Besittelse med sikte på salg, utbud for salg, distribusjon, samt selve salget og enhver annen form for overdragelse med eller uten vederlag av næringsmidler.

2 Roller, ansvar og myndighet

2.1 Generelt

Forsvarssjefen er ansvarlig for all omsetning og frambud av næringsmidler i Forsvaret.

Som fagmyndighet skal Sj FSAN på vegne av Forsvarssjefen tolke det sivile lovverket som angår matbeskyttelse og fastsette reglementer, herunder når det er nødvendig strengere regler for Forsvaret enn det lovens ordlyd tilsier.

Den som på vegne av Forsvaret inngår kontrakt eller avtale som inkluderer næringsmidler plikter å gjøre bestemmelsen, og regelverk tilknyttet denne, gjeldende.

I alle sammenhenger hvor en ansatt i Forsvaret besørger forpleining av andre ansatte eller soldater i tjeneste er dette frambud av næringsmidler hvor Forsvaret er ansvarlig. Forsvarets ansvar omfatter anskaffelse, lagring, transport, produksjon og frambud av næringsmidler. Dette gjelder også når eksterne aktører ivaretar ett eller flere ledd i produksjonen.

Forsvaret har ikke ansvar for næringsmidler enkeltmennesker anskaffer på eget initiativ, men kan og skal sette nødvendige begrensninger for slik aktivitet for personell i tjeneste.

2.2 Virksomhetseier

Virksomhetseier er ansvarlig for at håndtering av mat og drikke tilfredsstiller krav gitt i bestemmelser og lovverk. For Forsvaret er Forsvarssjefen er den øverste ansvarlige, og skal derfor ha kontroll med virksomhetens aktivitet. Enhver sjef som har forpleiningsaktivitet i sin avdeling er som lokal virksomhetseier ansvarlig for at denne aktiviteten er trygg og lovlig.

2.3 Avdelingssjef

Avdelingssjefer har, når de avtaler forpleining fra andre aktører, et særlig ansvar for å kontrollere virksomheten som leverer den faktiske varen eller tjenesten.

Avdelingssjefer er ansvarlige for at deres underlagte og undergitte personell forpleies med trygge næringsmidler.

2.4 Logistikkjenesten

Logistikkjenesten er ansvarlig for at aktiviteter som avtaleinngåelser, anskaffelser, utvikling av infrastruktur, vannproduksjon, kjøkkendrift og transport av næringsmidler gjennomføres i tråd med bestemmelsen. Alle som har en funksjon knyttet til logistikkoppgaver som angår næringsmidler har et selvstendig ansvar for å ivareta krav til matbeskyttelse, og skal integrere veterinærtjenesten i alle ledd av slike prosesser.

2.5 Sanitetstjenesten

Sanitetstjenesten skal bidra til oppklaring av næringsmiddelbårne utbrudd gjennom undersøkelse og diagnostisering av pasienter, og skal melde fra til veterinærtjenesten ved mistanke om utbrudd.

2.6 Ingeniørtjenesten

Personell som er involvert i planlegging eller utførelse av brønnboring, leiretablering og andre ingeniørprosesser med innvirkning på næringsmiddelområdet har et selvstendig ansvar for å ivareta krav til matbeskyttelse, og skal integrere veterinærtjenesten i alle ledd av slike prosesser.

2.7 Veterinærtjenesten

Veterinærinspektøren for Forsvaret (VETINSP) ivaretar fagansvar for veterinærvirksomhet¹, herunder matbeskyttelse, og skal utgi reglementer for fagområdet, stille krav til Forsvaret, og kontrollere at gitte krav overholdes på vegne av FSJ.

Veterinærtjenesten i Forsvaret skal på ulike nivå risikovurdere og rådggi respektive sjefer innenfor lovverkets og Forsvarets regelverks rammer, og utøve næringsmiddelkontroll i Forsvaret.

Veterinærinspektøren for Forsvaret skal være Forsvarets sentrale kontaktpunkt for Mattilsynet.

3 Krav til matbeskyttelse

3.1 Generelt

Næringsmidler skal være trygge. Næringsmidler skal beskyttes mot alle helseskadelige biologiske, kjemiske og fysiske faktorer, og ikke inneholde nivåer av disse som medfører uakseptabel risiko.

Tiltak og reguleringer skal være basert på risiko- og kost-/nyttevurderinger. Alle ledd i produksjon av næringsmidler for frambud skal ha hygieniske barrierer som sikrer at næringsmiddelet er trygt.

Forsvaret skal i Norge tilfredsstillende krav i norsk lov, og i utlandet legge samme lovverk til grunn som styrende. Når Forsvaret opererer i stater med et fungerende forvaltningsregime må Forsvaret også følge aktuelle nasjonale bestemmelser, når mellomstatlige avtaler ikke regulerer dette på annen måte.

Forsvaret skal i tillegg selvstendig vurdere eget risikobilde og kost/nytteregnskap. Det skal tas hensyn til at sårbarheten ved kollektiv forpleining er forhøyet. Videre skal vurderinger knyttet til konsekvenser av operativ karakter legges til grunn. Forsvaret skal i tillegg ta høyde for at parter i en konflikt intensjonelt kan sabotere forpleiningskjeden med gifter eller smittestoff, og skal ha regelverk og rutiner som forebygger dette. Samlet risikovurdering for disse områdene skal legges til grunn for Forsvarets behov for matbeskyttelse.

3.2 Etablering av ny virksomhet eller endring av eksisterende virksomhet

Etablering eller endring av næringsmiddelvirksomhet skal ikke skje uten at Forsvarets veterinærtjeneste er involvert i plan- og beslutningsprosessen. Dette inkluderer etablering i ny infrastruktur og vesentlige organisatoriske endringer, samt inngåelse av kontrakter og rammeavtaler. I slike prosesser skal fagmyndighet forpleining delta og kvalitetssikre helheten som grunnlag for god matbeskyttelse². Militær veterinær skal fysisk kontrollere og godkjenne nye steder hvor slik virksomhet etableres, i garnison og felt.

Virksomhetseier skal framlegge en helhetlig og skriftlig konseptbeskrivelse før godkjenning, som skal inneholde en risikovurdering knyttet til både mattrygghet og matforsvar.

3.3 Materiell og infrastruktur

Alt materiell som benyttes i direkte kontakt med næringsmidler skal være godkjent for formålet.

Kjøretøy, materiell og bygningsmasse som benyttes i næringsmiddelvirksomhet skal være utformet slik at god matbeskyttelse ivaretas, og skal være i en teknisk tilstand som tillater godt renhold.

Næringsmidler skal fysisk sikres slik at forsøk på sabotasje forhindres eller avdekkes.

¹ Bestemmelse om veterinærvirksomhet av 2013-12-11

² Jfr. Reglement for forpleiningstjenesten og klasse I forsyninger av 2014-09-15 pkt. 1.4.2

3.4 Konsept og metode

Forsvaret skal benytte etablerte, og av Forsvaret regulerte, konsepter og metoder i all næringsmiddelvirksomhet. Innføring av nye konsepter og metoder skal ikke skje uten godkjenning fra Veterinærinspektøren for Forsvaret.

Når det etableres nye konsepter og metoder eller anskaffes nytt materiell, skal den del av Forsvaret som er ansvarlig for aktiviteten etablere regelverk som ivaretar krav til matbeskyttelse.

3.5 Krav til råvarer

Råvarer til produksjon av næringsmidler for frambud skal ha en dokumentert kvalitet som tillater normal omsetning til konsum i Norge. Alle råvarer skal følges av dokumentasjon som gjør det mulig å spore opprinnelsen i alle ledd.

Militær veterinær skal inspisere og godkjenne alle råvannskilder før de tas i bruk³.

Dersom Forsvaret fører næringsmidler inn eller ut av Norge, skal den i Forsvaret som gjennomfører dette være registrert i henhold til sivile bestemmelser.

3.6 Krav til leverandører

Enhver leverandør av næringsmidler og næringsmiddeltjenester til Forsvaret skal kontraktmessig forpliktes til å følge Forsvarets regelverk for matbeskyttelse.

Leverandører skal kunne dokumentere opprinnelse og kvalitet for næringsmidler i alle ledd. Forsvarets veterinærtjeneste skal gjennom kontrakt gis full inspeksjons- og innsynsrett.

3.7 Personell

Alt personell som skal håndtere uemballerte næringsmidler og som deltar i produksjonen skal ha en dokumentert helsestatus som sikrer at maten ikke gjøres utrygg ved personsmitte.

Personell som ivaretar prosesser hvor næringsmidler kan saboteres skal være sikkerhetsvurdert og autorisert for formålet. Der dette ikke er mulig skal prosessen overvåkes av autorisert personell.

Kompetansekrav innen næringsmiddelhygiene for den enkelte aktivitet og stilling, settes av fagansvarlig for matbeskyttelse etter råd fra fagmyndighet for forpleining⁴.

Alle bedrifter som leverer næringsmidler til Forsvaret skal kunne dokumentere hvordan krav til helsestatus for personell som er i kontakt med næringsmidlet under pakking, bearbeiding og produksjon ivaretas.

3.8 Hygieniske grunnforutsetninger

Gode rutiner for hygiene og opprettholdelse av næringsmidlenes trygghet skal ligge til grunn for all aktivitet knyttet til håndtering, transport, lagring, produksjon og frambud av næringsmidler. De sentrale forholdene skal fastsettes skriftlig av virksomheten. De hygieniske grunnforutsetningene skal inngå i virksomhetens kvalitetsstyringssystem, og være godt kjent av alle som har en direkte rolle i næringsmiddelvirksomheten.

3.9 Kvalitetsstyring

All næringsmiddelvirksomhet skal styres av et funksjonelt kvalitetsstyringssystem for matbeskyttelse som er basert på HACCP-prinsippene. Systemet skal, gjennom aktiv registrering av observasjoner bestemt for kritiske kontrollpunkt, være en integrert del av virksomheten.

Virksomheten skal ha deltatt i utformingen av systemet. Systemets størrelse og kompleksitet skal være så begrenset som mulig.

Forsvaret skal ha en enhetlig tilnærming til utforming av kvalitetssystemer for matbeskyttelse. Systemene skal utformes slik at det er forberedt for endringer i trusselvurdering og utvikling innen hele spekteret av krisehåndtering.

³ Jfr. UD 2-1, Kap 5.6 Desinfeksjon av drikkevann i felt

⁴ Jfr. Reglement for forpleiningstjenesten og klasse I forsyninger av 2014-09-15 pkt. 2.2

4 Kontroll av matbeskyttelse

4.1 Rådgivning og kontroll med matbeskyttelse

Avdelinger i Forsvaret som gjennomfører forpleiningstjeneste, inkludert produksjon og distribusjon av vann, skal enten søke veterinærfaglig rådgivning i egen driftsenhet i Forsvaret (DIF) eller hos Forsvarets materielletat (FMA).

Veterinærtjenesten i Forsvaret kan på vegne av respektive sjefer kontrollere matbeskyttelsen knyttet til omsetning og frambud også når aktiviteten skjer utenfor egen avdeling, og skal gis tilgang til objekter og dokumentasjon.

Veterinærinspektøren for Forsvaret skal kontrollere at bestemmelsene er implementert, og skal kontrollere at veterinærtjenesten forholder seg til matbeskyttelse på en enhetlig måte. VETINSP eller dennes representant skal gis tilgang til all produkt- og sporingsinformasjon og alle produksjons- og lagerlokaler benyttet i forbindelse med tilvirking og frembud. Slik tilgang skal sikres i forhold til alle leverandører av næringsmidler til Forsvaret.

4.2 Varsling

Den som oppdager forhold som medfører helsefare, eller forhold som gir grunn til å tro at dette har skjedd, plikter å varsle veterinærtjenesten i Forsvaret umiddelbart.

4.3 Tilsyn

Forsvaret skal i Norge forholde seg til sivile tilsynsmyndigheter for mat og vann på tilsvarende måte som enhver annen virksomhet, med de tilpasninger som er nødvendige for å møte krav til sikkerhet.

Avdelinger i utlandet skal, i tillegg til den militære veterinærtjenesten, forholde seg til sivile myndigheter slik mellomstatlige avtaler beskriver.

5 Utenlandsk militær aktivitet i Norge

Utenlandske militære avdelinger må i Norge følge norsk lovverk på matområdet, og må forholde seg til norske tilsynsmyndigheter. Veterinærtjenesten i Forsvaret skal ha tilgang til å kontrollere utenlandske militære avdelinger i Norge. Den som i Forsvaret er ansvarlig for slike avdelinger skal sørge for at dette tydelig fremkommer av tekniske avtaler, øvingsordrer og annet planverk.

6 Ikrafttredelse

Bestemmelse om matbeskyttelse trer i kraft 2017-08-01. Samtidig settes UD 14-4 Direktiv om næringsmiddelhygiene av 1987-06-01 ut av kraft.