



Sjekkliste

KSL-standarden består av både **sjekklister** og **veiledere**, som begge skal benyttes ved egenrevisjon. Se baksiden.

1 Generelle krav til garden

Navn: _____

Adresse: _____

Org.nr.: _____

Produsentnr.: _____

Dato for utført egenrevisjon: _____

Underskrift: _____

KSL egenrevisjon: Foruten 1 *Generelle krav til garden* (denne sjekklista), omfatter revisjonen følgende produksjoner knyttet til drifta (kryss av):

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 2 Grovfôr og beite | <input type="checkbox"/> 7 Mjølke |
| <input type="checkbox"/> 3 Korn, oljefrø, erter, frødyrking | <input type="checkbox"/> 8 Svin |
| <input type="checkbox"/> 4 Poteter | <input type="checkbox"/> 9 Fjørfe |
| <input type="checkbox"/> 5 Grønnsaker, frukt, bær og veksthus | <input type="checkbox"/> 10 Honning |
| <input type="checkbox"/> 6 Drøvtyggere | <input type="checkbox"/> 11 Inn på tunet |

		Ja	Nei	Ikke aktuelt
1.1	Veiledere			
	Krav til drift			
1.1.1	Er innholdet i veilederne til standardene som dekker foretakets drift, kjent?			
1.2	Oversikt over dokumentasjonen			
	Krav til dokumentasjon			
1.2.1	Finnes det lett tilgjengelig oversikt over hvor dokumentasjonen som kreves i KSL-systemet oppbevares?			
1.3	Revisjon og avvik			
	Krav til drift			
1.3.1	Er avvik som er påvist ved egenrevisjon eller ved KSL-revisjon lukket innen tidsfristen?			
	Krav til dokumentasjon			
1.3.2	Oppbevares egenrevisjonsrapportene og er det meldt til KSL Matmerk at egenrevisjonen er gjennomført?			
1.3.3	Oppbevares KSL-revisjonsrapportene og er det meldt til KSL Matmerk når eventuelle avvik er lukket?			
1.3.4	Oppbevares offentlige tilsynsrapporter?			
1.4	Sporbarhet			
	Krav til dokumentasjon			
1.4.1	Er det mulig å spore hvem driftsmidler er kjøpt av?			
1.4.2	Er det mulig å spore hvem produkter er levert til?			

		Ja	Nei	Ikke aktuelt
1.5	Helse, miljø og sikkerhet (HMS)			
	Krav til dokumentasjon			
1.5.1	Arbeides det systematisk for å skape et trygt arbeidsmiljø i virksomheten? (Se veileder)			
1.5.2	Gjennomføres det årlig egenrevisjon av HMS-arbeidet?			
1.5.3	Har ansvarlig eier/driver gjennomført lovpålagt egenopplæring i HMS-arbeid?			
1.5.4	Har arbeidstakere på garden skriftlige arbeidsavtaler? (Se KSL Matmerks HMS-hefte)			
	Krav til drift			
1.5.5	Har arbeidstakere på garden tilfredsstillende boforhold? (Se KSL Matmerks HMS-hefte)			
1.6	Miljø			
	Krav til dokumentasjon			
1.6.1	Har garden en miljøplan i henhold til forskriften?			
1.6.2	Er tidligere påviste/noterte avvik i miljøplanen lukket?			
1.6.3	Er det notert hvilke typer og mengder gjødsel som er brukt?			
1.6.4	Er tidspunktet for gjødsling/jordforbedring notert?			
1.6.5	Brukes kjøttbeinmel etter regelverket?			
1.6.6	Bliir sperrefristen overholdt ved bruk av plantevernmidler og er dato for første innhøsting notert?			
1.6.7	Brukes det landbruksfolie og annen emballasje bare fra leverandører som er medlemmer i Grønt Punkt Norge AS?			
1.7	Skadegjørere i husdyrrom, lager, sorterings- og foredlingsrom			
	Krav til dokumentasjon			
1.7.1	Er observerte forekomster av skadedyr, som kan ha negativ påvirkning på mattryggheten, dokumenterte?			
1.7.2	Er det dokumentert hvilke typer åtemiddel som benyttes til bekjempelse av skadegjørere, og hvor åtemidlene er plassert?			
1.8	Meldepliktig ugras og planteskadegjørere			
	Krav til drift			
1.8.1	Er det rutiner for å hindre/begrense spredning og for å redusere populasjonene av meldepliktige ugras og planteskadegjørere?			
1.8.2	Er du kjent med kravet om at det skal meldes til Mattilsynet, hvis en påviser meldepliktig ugras eller planteskadegjørere på eiendommen?			
	Krav til dokumentasjon			
1.8.3	Er kjente forekomster av meldepliktige ugras og planteskadegjørere dokumentert på skiftekartet?			
1.8.4	Er vedtaksbrev og analyseresultater om meldepliktig ugras og planteskadegjørere arkivert?			
1.9	Helse og hygiene			
	Krav til drift			
1.9.1	Finnes det rutiner som sørger for at sjuke, smittebærende personer ikke arbeider med næringsmidler som kan bli forurenset?			
1.9.2	Har virksomheten rutiner som sikrer god hygiene hos de ansatte?			
1.9.3	Krav til dokumentasjon			
	Er det gjennomført nødvendig opplæring i helse- og hygiene av de som arbeider i foretaket?			
1.9.4	Har virksomheten rutiner for å melde fra til Mattilsynet og varemottaker ved mistanke om helse-skadelige næringsmidler, samt rutiner for eventuell tilbakekalling av produkter?			

Slik gjør du

Egenrevisjon skal gjøres én gang pr. 12 måneder. Du bestemmer selv når.

Gå gjennom de aktuelle sjekklister for din gard, en for garden og en for hver av produksjonene du har.

Utfyllende informasjon om gjennomføring av egenrevisjon fins i veilederen til 1 Generelle krav til garden.

Egenrevisjonsrapport på nett: Gjennomgang av sjekklister kan også gjøres direkte på nett på www.kslmatmerk.no Gå inn på «Din egen gard» ved å benytte brukernavn og passord.

Veileder: Det er utarbeidet veiledere for de ulike sjekklister. Her finner du forklaring til og begrunnelse for de ulike spørsmålene. Både sjekklister og veiledere skal benyttes når egenrevisjon gjennomføres. Veilederne finner du på våre nettsider, eller du kan bestille dem fra KSL Matmerk.

Tilbakemelding: Det er viktig å melde tilbake til KSL Matmerk at egenrevisjonen er gjennomført. Dette kan gjøres på nettet eller ved å sende inn tilbakemeldingsskjema. Informasjonen blir lagt inn i KSL-databasen som varemottakerne bruker når de avgjør KSL-statusen til sine leverandører.

Veileder

KSL-standarden består av både **sjekkliste** og **veiledere**, som begge skal benyttes ved egenrevisjon.

1 Generelle krav til garden



Slik gjør du

Egenrevisjon skal gjøres en gang pr. 12 måneder. Du bestemmer selv når på året. En del varemottakere på frukt/grønstsiden ønsker at egenrevisjonen skal gjennomføres i vekstsesongen. Dette er imidlertid ikke et krav fra KSL Matmerk.

Gå gjennom de aktuelle sjekklisterne for din gard, en for garden og en for hver av produksjonene du har. Kryss av for de forskjellige spørsmålene. Er svaret på spørsmålet «Ja» eller hvis spørsmålet er «Ikke aktuelt» for deg, går du videre til neste spørsmål. Er svaret «Nei», noterer du i tabellen som står etter sjekklista hva du har tenkt å gjøre for å rette opp avviket du har og når det skal være ferdig. Fristen som settes skal være «fornuftig» ut fra avvikets type. Det er viktig at en setter fristen lang nok til å få gjennomført det arbeidet som må gjøres, men den må ikke være så lang at en bare «skyver arbeidet foran seg». Når avviket er lukket, noteres også det i tabellen.

To typer krav: Krava i sjekklisterne er delt i to ulike typer: *Krav til drift* og *Krav til dokumentasjon*. Kravtypene er skilt ved ulike bakgrunnsfarger i sjekklisterne. Dokumentasjonskravene krever at det foreligger en skriftlig dokumentasjon, mens dette ikke kreves for driftskravene.

Egenrevisjonsrapport på nett: Gjennomgang av sjekklisterne kan også gjøres direkte på nett. Du går inn på www.kslmatmerk.no og derfra inn på «Din egen gard» ved å benytte brukernavn og passord.

Egenrevisjonen er gjennomført når du har gått gjennom og fylt ut de sjekklisterne som er aktuelle for din gard. Avvik som blir påvist ved egenrevisjonen, trenger ikke være lukket før en sender tilbakemelding. Men det er viktig å sørge for at de avvikene som blir funnet og notert, blir lukket innenfor den fristen som er satt.

Tilbakemelding: Det skal meldes fra til KSL Matmerk når egenrevisjonen er gjennomført. Dette kan gjøres på våre nettsider (se ovenfor) eller ved å sende inn tilbakemeldingsskjema. Det er viktig å huske på å melde tilbake at egenrevisjonen er gjennomført. Denne informasjonen blir lagt inn i KSL-databasen som varemottakerne bruker når de skal bestemme KSL-statusen til sine leverandører.

KSL-standarden

KSL-standarden består av sjekklisterne og veilederne. Den er bygd opp med utgangspunkt i lover og forskrifter. I tillegg er det lagt vekt på hvordan vi ønsker at norsk landbruk skal framstå for forbrukerne. KSL-profilen som er gjengitt nedenfor, beskriver dette.

Standarden er utarbeidet av KSL Matmerk i nært samarbeid med faglagene og alle varemottakerne.

KSL-profilen

Gjennom aktivt kvalitetsarbeid er norskproduserte matvarer:

- Smittefrie og uten skadelige fremmedstoffer
- Etter forbrukernes ønsker med hensyn til utseende og smak
- Produsert med god dyrevelferd
- Produsert på en miljøvennlig måte
- Produsert i et trygt arbeidsmiljø som sikrer god helse for yrkesutøverne

Hvorfor KSL?

Kvalitetssystem i landbruket (KSL) bidrar på flere måter til å sikre en norsk matproduksjon:

- KSL dokumenterer hvordan norsk matproduksjon foregår overfor forbrukere og myndigheter.
- KSL er med på å utvikle et godt styringssystem for bonden.
- KSL imøtekommer kravene i Hygieneregelverket, som også gjelder for primærprodusentene i matvarekjeden.
- KSL er et fundament for opprinnelsesmerket Nyt Norge. Alle produsenter som leverer råvarer og produkter til matvarer som merkes med Nyt Norge, må ha KSL.
- KSL imøtekommer næringsmiddelbedriftenes og dagligvarehandelens ønsker om kvalitetssystem i primærproduksjonen, og bidrar dermed til å sikre markedsadgang for norskprodusert mat.
- KSL som et felles kvalitetssystem, godkjent av alle aktørene i matvarekjeden, gjør bondens hverdag enklere.

Veiledning til sjekklister

Registrering: Alle landbruksforetak skal være registrert hos Mattilsynet. Foretak som søker produksjonstilskudd eller som har registrert husdyr i et av husdyrregistrene, blir automatisk registrerte. Andre foretak må selv registrere seg. Dette gjelder også registrering av pakker, salgsboder og lignende som er tilknyttet garden, selv om selve garden er registrert.

Orden og ryddighet er ikke tatt med som et punkt i sjekklister. Å holde orden og ryddighet på garden er viktig ut fra minst to hensyn. For det første er det viktig for landbrukets omdømme. For det andre er ryddighet også en viktig faktor i et godt HMS-arbeid. Selv om dette ikke står som et krav i sjekklister, kan KSL-revisor gi avvik på dette området ved KSL-revisjon, hvis det er svært dårlig orden og ryddighet.

1.1 Veiledere

1.1.1 Veilederne er en viktig del av KSL-standarden. Det er derfor viktig å ha veilederen tilgjengelig når en gjennomfører egenrevisjon. Veilederne kan man få i papirversjon fra KSL Matmerk, eller de kan finnes på KSL Matmerks nettsider. Det er egne veiledere til alle sjekklister i KSL-standarden. Derfor må veilederne til alle produksjonene som foretaket har, brukes.

1.2 Oversikt over dokumentasjonen

1.2.1 I KSL-systemet er det ikke krav til bruk av spesielle dokumentasjonsverktøy. Som bonde kan du selv velge hvilket dokumentasjonsverktøy du vil bruke. Dokumentasjonen kan være på papir eller elektronisk dersom ikke annet er nevnt. Det er derimot krav om å ha oversikt over hvor dokumentasjonen finnes, slik at det er praktisk mulig å finne fram i systemet. Oversikten behøver ikke være for detaljert. Det er tilstrekkelig å ha en «innholdsfortegnelse» over hvor dokumentasjonen for de ulike deler av kvalitets-systemet oppbevares. Generelt skal dokumentasjonen oppbevares i fem år hvis ikke annet er nevnt.

Ved revisjon skal all nødvendig dokumentasjon være lett tilgjengelig, uansett hvilket dokumentasjonssystem som er brukt. Dette er et KSL-krav og bygger ikke på lov eller forskrift.

1.3 Revisjon og avvik

1.3.1 Avvik som blir påvist skal lukkes innen fristen som er satt. Dette gjelder enten avvikene er avdekket under egenrevisjon eller ved KSL-revisjon. Å lukke et avvik betyr å rette opp (ordne opp i) den mangelen som er påvist ved revisjon.

Dersom en ikke får lukket avviket innen fristen som er satt, kan fristen utsettes. Gjelder det en egenrevisjon, noterer en ned i sjekklister for egenrevisjon årsaken til at en ikke har lukket avviket og gir seg selv en ny frist. Gjelder det et avvik påvist i en KSL-revisjon, tar en kontakt med KSL Matmerk og søker om å få utsatt fristen. Å få utsatt en lukningsfrist skal ikke være noen sovepute i systemet. En bør derfor ha en god grunn hvis fristen skal utsettes. Når et avvik som er påvist ved en KSL-revisjon er lukket, skal dette meldes til KSL Matmerk. Dette kan enten gjøres elektronisk eller på papir. Dette er et KSL-krav og bygger ikke på lov eller forskrift.

1.3.2 Egenrevisjonsrapportene skal oppbevares i minst ti år, slik at en får god oversikt over utviklinga av drifta og kvalitetsarbeidet på garden. Rapportene kan oppbevares elektronisk eller på papir. De skal være tilgjengelige, også for revisor ved en KSL-revisjon. Når KSL-egenrevisjon er gjennomført, skal det meldes til KSL Matmerk. Dette kan enten gjøres elektronisk eller på papir. Dette er et KSL-krav og bygger ikke på lov eller forskrift.

1.3.3 KSL-revisjonsrapportene skal oppbevares i minst ti år. Rapportene kan oppbevares elektronisk eller på papir. De skal være tilgjengelige, også for revisor ved en KSL-revisjon. Dette er et KSL-krav og bygger ikke på lov eller forskrift.

1.3.4 Offentlige tilsynsrapporter skal tas vare på. Dette for å kunne dokumentere eventuelle tilsynsbesøk. Har du hatt offentlig tilsyn uten at det er påvist avvik eller mangler, skal du likevel kreve å få skriftlig rapport for å dokumentere tilsynet. Dette er et KSL-krav og bygger ikke på lov eller forskrift.

1.4 Sporbarhet

Regnskapssystemet kan være basis for sporing, både ved kjøp og salg. Hvis en bruker regnskapet til dette, må det være lett tilgjengelig, også ved revisjon.

1.4.1 Det skal være mulig å spore hvor driftsmidler (for eksempel gjødsel, fôr og plantevernmidler) er kjøpt. Så langt det er praktisk mulig skal det også kunne spores hvor på garden innkjøpte driftsmidler er brukt, for eksempel handelsgjødsel som er brukt på ulike skifter, og innkjøpt fôr som er brukt til ulike dyr/dyreslag. Det generelle sporingskravet er at en skal kunne spore ett ledd fram og ett tilbake. (Krav til sporing av dyr er omtalt i de delene av KSL-standarden som omhandler de ulike dyreartene). Dette er delvis et krav i henhold til Bokføringsloven og delvis et KSL-krav.

1.4.2 Det skal være mulig å spore hvem en selger produktene til. Har en flere varemottakere, skal en så langt det er praktisk mulig, kunne spore hvem som er mottaker av de ulike produktene. Det generelle sporingskravet er at en skal kunne spore ett ledd fram og ett tilbake.

Lover og forskrifter:

- ✓ Forskrift om allmenne prinsipper og krav i næringsmiddelregelverket (matlovforskriften)
- ✓ Bokføringsloven med forskrifter

1.5 Helse, miljø og sikkerhet (HMS)

Sammenlignet med andre næringer er landbruket overrepresentert i statistikken over skader og ulykker. Et godt HMS-system og godt HMS-arbeid er derfor av ekstra stor betydning i landbruket. Næringa står samlet bak den såkalte **0-visjonen** om et landbruk uten dødsulykker, og at alle gardbrukere skal ha et mål om at det ikke skal skje ulykker på garden.

Gjennomføringen av HMS-arbeidet og det å bygge opp et godt HMS-system, lettes betraktelig hvis en har gode hjelpemidler. KSL Matmerk har utviklet et slikt hjelpemiddel, nemlig et **HMS-hefte**. Dette heftet dekker de fleste områder som bondens HMS-system skal omfatte. Det er henvist til dette heftet flere steder i denne veilederen.

Landbrukets HMS-tjeneste kan gi praktiske råd om HMS i din virksomhet, inkl. oppbygging av dokumentasjon. Dette er en tjeneste du kan benytte gjennom medlemskap, eller du kan kjøpe tjenester på timebasis.

Uavhengig av hjelpemidler er det gjennomføringen av HMS-arbeidet som bestemmer resultatet. Det er lederens ansvar å sikre at krav og behov i egen virksomhet er dekket. Dersom du er i tvil om du har spesielle krav knyttet til oppgaver eller utstyr i din virksomhet, ta kontakt med Arbeidstilsynet på svartjenesten@arbeidstilsynet.no eller Landbrukets HMS-tjeneste lokalt, se www.lhms.no

- 1.5.1 Et trygt arbeidsmiljø forutsetter et systematisk og aktivt HMS-arbeid og et godt HMS-system. Kravene til HMS-arbeidet og dokumentasjonen av dette (Internkontrollen) er i prinsippet likt for alle virksomheter i Norge, men skal tilpasses virksomhetens art, aktiviteter og risikoforhold. Hovedinnholdet i et systematisk HMS-arbeid er gode rutiner, kartlegging av mulige risikofaktorer og arbeid for å hindre at uønskede hendelser oppstår. HMS-arbeidet er praktisk. Det skal sikre godt arbeidsmiljø, effektive arbeidsmåter og gode produkter, noe som er viktig for økonomien i produksjonen. Planlegging og gjennomføring av HMS-arbeidet skal skje i samarbeid med alle som deltar i arbeidet på garden. Opplæring og dokumentasjon skal være på et språk som den ansatte forstår.

Det er et krav at et HMS-system i det minste skal inneholde følgende fire punkter (det står mer om dette i KSL Matmerks HMS-hefte):

1. Mål

Det skal utarbeides skriftlig mål for HMS-arbeidet.

2. Organisasjon

Daglig leder i en virksomhet har det overordnede ansvaret for HMS-arbeidet. Dette gjelder også i samdrifter. Dersom ansvar og oppgaver for det praktiske HMS-arbeidet i virksomheten er delt mellom flere, skal dette beskrives. Hvis de som arbeider på garden er ansatte i et avløserlag, er det avløserlaget som har det formelle ansvar for arbeidstakeren, men det er gardbrukeren som har ansvar for at HMS-forholdene på garden er som de skal være.

3. Rutiner

For visse rutiner vil det være hensiktsmessig og/eller pliktig å beskrive hvordan oppgaven blir gjennomført. For andre oppgaver er det tilstrekkelig å dokumentere at arbeidet er gjennomført.

Nedenfor er det vist noen vanlige rutiner som er pliktige for alle, og som skal dokumenteres:

- a) Kartlegge farer og forbedringsområder, vurdere risikoforholdene i virksomheten, utarbeide planer og iverksette tiltak for forbedringer.
- b) Gjennomføre nødvendig/pliktig opplæring.
- c) Egenkontroll brannvern og el-sikkerhet
- d) Beredskapsplan og rutiner for melding av skade.
- e) Egenrevisjon (årlig gjennomgang av HMS-systemet)
- f) I tillegg er det spesielle krav til dokumentasjon og rutiner dersom man har ansatte, utfører bestemte typer arbeid eller bruker spesielt utstyr.

4. Gjennomføring og resultater

Tiltaksplaner, kontrollskjemaer, HMS-egenrevisjonsskjemaer, tilsynsrapporter mm. bør tas vare på så lenge de har verdi som grunnlag for det videre HMS-arbeidet, og som dokumentasjon på at rutinene er operative.

I KSL Matmerks HMS-hefte er det lagt inn skjemaer for utarbeiding av nødvendige tiltaksplaner for HMS-områder som det må gjøres endringer og forbedringer på.

1.5.2 Med egenrevisjon av HMS-systemet menes en gjennomgang og dokumentasjon av arbeidet for å sikre at egne mål oppnås, og at krav i lov og forskrift etterlevs. Egenrevisjon er en del av de pliktige rutinene i enhver virksomhet. KSL-systemet har valgt å synliggjøre HMS-egenrevisjon som eget krav fordi dette er den overordna gjennomgangen av egne rutiner. Gjennomført egenrevisjon er et sentralt kontrollpunkt ved eksternevisjon utført av KSL-revisor.

1.5.3 Opplæring er en del av de pliktige rutinene i enhver virksomhet. KSL -systemet har valgt å synliggjøre at det er et krav at drifts-ansvarlig skal ha opplæring i HMS-arbeid. Dette kravet kom i 2006. (Arbeidsmiljøloven fra 2006). Det generelle kravet er at kurset skal være relevant i forhold til den aktiviteten som bedriften har. Kurset Praktisk HMS-arbeid fra Landbrukets HMS-tjeneste er skreddersydd for landbruket med utgangspunkt i dette opplæringskravet, men andre kurs kan også aksepteres hvis en mener de er relevante for det som foregår på garden. (Er en usikker på om et gitt HMS-kurs er godt nok for det som foregår på garden, kan en kontakte Arbeidstilsynet for å få en avklaring på dette). Dette kravet gjelder de som har ansatte, også der hvor en bruker ansatte som er ansatt i et avløserlag.

Det er videre et krav om at arbeidsgiver sørger for at arbeidstaker får (har) nødvendig opplæring på maskiner og utstyr som blir brukt i arbeidet. Dette skal dokumenteres. (Se f. eks. KSL Matmerks HMS-hefte.)

1.5.4 Alle ansatte, også sesongarbeidere, skal ha skriftlig arbeidsavtale. Denne avtalen skal være ganske omfattende og i KSL Matmerks HMS-hefte er det gjengitt minimumskravene til hva avtalen skal inneholde.

Når det gjelder lønninger og andre arbeidsbetingelser, skal de i det minste være på linje med tariffavtalen som er inngått mellom Landbrukets Arbeidsgiverforening og Fellesforbundet. En kan også få nærmere informasjon om lønns- og arbeidsforhold ved å henvende seg til Arbeidstilsynet eller til Landbrukets Arbeidsgiverforening.

1.5.5 De ansatte som arbeider på garden skal ha tilfredsstillende boforhold. Dette gjelder også sesongarbeidere. Arbeidstilsynet har utarbeidet minimumsretningslinjer for hvordan boforholdene skal være når arbeidsgiver tilbyr bolig. Innholdet i retningslinjene er gjengitt i KSL Matmerks HMS-hefte. En kan også få nærmere informasjon om kravene til boforhold ved å henvende seg til Arbeidstilsynet eller til Landbrukets Arbeidsgiverforening.

Lover og forskrifter:

- ✓ *Lov om arbeidsmiljø, arbeidstid og stillingsvern mv. (Arbeidsmiljøloven)*
- ✓ *Lov om vern mot brann, eksplosjon og ulykker med farlig stoff og om brannvesenets redningsoppgaver (Brann- og eksplosjonsvernloven)*
- ✓ *Lov om tilsyn med elektriske anlegg og elektrisk utstyr m/forskrifter*
- ✓ *Lov om kontroll med produkter og forbrukertjenester (Produktkontrollloven)*
- ✓ *Forskrift om systematisk helse-, miljø- og sikkerhetsarbeid i virksomheter (Internkontrollforskriften)*

1.6 Miljø

1.6.1 Dette kravet inneholder det formelle kravet til miljøplan trinn 1 og alt miljøplanen inneholder. I miljøplanen er det ikke noe formelt krav til avfallsplan, men det er krav til at avfall håndteres på en god måte og at det leveres til godkjent mottak. Det samme kravet gjelder i KSL-systemet. Det formelle kravet til miljøplan, gjelder alle som søker produksjonstilskudd. I KSL-systemet gjelder kravet om miljøplan alle, også de som ikke søker produksjonstilskudd.

1.6.2 Å ha en fullstendig miljøplan er et krav for å få fullt produksjonstilskudd. Hvis en, når en laget miljøplanen, oppdaget mangler på dette området som skulle rettes opp, er det viktig at det blir gjort i henhold til den planen som er lagt. Det samme gjelder hvis mangler blir oppdaget ved kontroll eller KSL-revisjon. Blir ikke slike mangler rettet opp, kan en få trekk i produksjonstilskuddet.

1.6.3 En skal på skiftetnivå kunne dokumentere den gjødsling og jordforbedring som er gjennomført. Hvis en bruker avløpsslam som jordforbedringsmiddel, er det viktig at regelverket blir fulgt og at en har analyser av slammet. Avløpsslam kan inneholde tungmetaller. En må også forsikre seg om at det ikke er smittekilde for plante- eller dyresjukdommer. Bruk av avløpsslam og annet organisk avfall som jordforbedringsmiddel, krever derfor en risikovurdering i forhold til hvor det brukes og hvilke vekster det brukes til. Jordforbedringsprodukter som inneholder slam skal ikke spres på arealer der det dyrkes grønnsaker, poteter, bær eller frukt. Der slam er spredt kan det først dyrkes slike vekster tre år etter siste sprededato. (Frukt og bær kan ikke høstes før det har gått tre år fra sprededato). Mulig forurensing fra industriområder og mulig radiodioaktiv forurensing, må også tas med i en slik vurdering. Leverandør av avløpsslammet har ansvar for å dokumentere at bruken av slammet er risikofri.

1.6.4 Tidspunkt for når gjødsling og jordforbedring er gjennomført skal noteres. Med tidspunkt menes at en ikke trenger å notere nøyaktig dato, men omtrent når arbeidet ble utført, for eksempel uka arbeidet ble gjort i. Dette er et KSL-krav og bygger ikke på lov eller forskrift.

1.6.5 Det er ikke tillatt å bruke ublandet kjøttbeinmel (eller andre bearbejdede animalske proteiner) på eng. Det er heller ikke tillatt å bruke organisk gjødsel og jordforbedringsmidler som inneholder kjøttbeinmel (eller andre bearbejdede animalske proteiner) på eng og beiteområder hvis grøden som dyrkes skal brukes som fôr til produksjonsdyr før det har gått 21 dager. Forbudet og be-

grensningene gjelder ikke for husdyrgjødsel. Det gjelder heller ikke for bruk av organisk gjødsel og jordforbedringsmidler som inneholder kjøttbeinmel på arealer der produksjonsdyr ikke har adgang eller der det ikke høstes før før 21 dager etter spredning.

- 1.6.6 Kravet om notering av når innhøstinga starter gjelder bare der hvor det er brukt kjemiske plantevernmidler. Kravet gjelder også dato for beiteslipp, dersom det er brukt kjemiske plantevernmidler på beitet. Hvis et plantevernmiddel er brukt lenge før høstetidspunkt, for eksempel ugrasssprøyting i korn, er dette kravet uaktuelt. Dette er et KSL-krav og bygger ikke på lov eller forskrift.
- 1.6.7 Hvilke leverandører en har går fram av regnskapet. Ved forespørsel skal leverandørene kunne dokumentere medlemskap i Grønt Punkt Norge AS. Medlemmene i Grønt Punkt betaler et vederlag som blir brukt til ulike innsamlings- og gjennvinningsordninger av landbruksplast og annen emballasje. Medlemsskapet sikrer gode gjennvinningsordninger og minst mulig forurensning og forsøpling fra landbruket. Oversikt over medlemmer i Grønt Punkt Norge AS finnes på www.grontpunkt.no Dette er et KSL-krav og bygger ikke på lov eller forskrift.

Lover og forskrifter:

- ✓ Lov om vern mot forurensninger og om avfall (Forurensningsloven)
- ✓ Forskrift om miljøplan
- ✓ Forskrift om plantevernmidler
- ✓ Forskrift om gjødslingsplanlegging
- ✓ Forskrift om næringsmiddelhygiene (Næringsmiddelhygieneforskriften)
- ✓ Forskrift om gjødselvarer mv av organisk opphav
- ✓ Forskrift om animalske biprodukter som ikke er beregnet på konsum

1.7 Skadegjørere i husdyrrom, lager, sorterings- og foredlingsrom

- 1.7.1 Det skal drives systematisk forebyggende arbeid mot skadegjørere. Hvis en likevel har problem med skadedyr (f.eks: mus, rotter, fugler) som kan påvirke mattryggheten eller produktkvaliteten, skal det noteres hva problemet er, hvor problemet er og hva som gjøres for å løse det. I Næringsmiddelhygieneforskriften er dette kravet spesielt tatt med når det gjelder planteprodukter.
- 1.7.2 Det skal dokumenteres hvilke åtemidler som er brukt og hvor de er plassert. Dette kan gjøres på kart eller ved en enkel skisse.

Lover og forskrifter:

- ✓ Forskrift om skadedyrbekjempelse
- ✓ Forskrift om næringsmiddelhygiene (Næringsmiddelhygieneforskriften)
- ✓ Forskrift om vern mot eksponering for kjemikalier på arbeidsplassen (Kjemikalieforskriften)

1.8 Meldepliktig ugras og planteskadegjørere

- 1.8.1 Hva som er meldepliktige ugras og planteskadegjørere kan du finne i floghavreforskriften og vedlegg 1 og 2 til plantehelseforskriften. Det er viktig å ha gode rutiner for å begrense og hindre spredning og redusere populasjonen av floghavre og planteskadegjørere. I en del tilfeller vil vekstskifte være et viktig tiltak. Ellers er en av de vanligste måtene planteskadegjørere spres på, bruk av samme redskap på flere gardar. Bruk av leiejord, leiekjøring og maskinsamarbeid kan derfor lett føre til spredning av ugras og planteskadegjørere hvis en ikke tar tilstrekkelige forholdsregler. Rengjøring av redskapene er svært viktig i denne sammenhengen.
- 1.8.2 Dersom en har kjennskap til eller mistanke om at det finnes meldepliktig ugras og planteskadegjørere på eiendommen, skal dette alltid meldes til Mattilsynet.
- 1.8.3 Skal en kunne bekjempe planteskadegjørere, er det svært viktig å ha god oversikt over hvor de fins. Dette kan best gjøres ved dokumentasjon på kart.
- 1.8.4 Vedtaksbrev og analyseresultater om meldepliktig ugras og planteskadegjørere skal alltid tas vare på. En kan på denne måten dokumentere gardens status på dette området.

Lover og forskrifter:

- ✓ Lov om matproduksjon og mattrygghet mv. (Matloven)
- ✓ Forskrift om planter og tiltak mot planteskadegjørere (forskrift om plantehelse)
- ✓ Forskrift om floghavre

1.9 Helse og hygiene

En gard er en næringsmiddelbedrift. Dette framgår også klart av den nye hygieneforskriften. Det er derfor viktig at de som arbeider i produksjonen ikke overfører smitte til produktene og at hygienen i produksjonen er god så produktene ikke forurenses i produksjonsprosessen.

- 1.9.1 Personer som håndterer næringsmidler skal være friske og ikke smittebærere. Er det mistanke om at noen av de som arbeider i produksjonen kan overføre smittestoffer til produktene, skal de ikke delta i arbeidet.
- 1.9.2 Det er viktig at det er god tilgang til toalett og vaskemuligheter med rennende vann, såpe og papirhåndklær for de som jobber i foretaket. Dette er spesielt viktig å huske på i forbindelse med høsting av bær, frukt og grønnsaker som vanligvis spises rå, og fordi dette arbeidet ofte kan foregå i stor avstand fra faste toalettfasiliteter. Ved bruk av hansker må de være hele og rene. Hansker erstatter ikke god håndhygiene.
- 1.9.3 I Næringsmiddelhygieneforskriften defineres gardsbruk som næringsmiddelforetak. Det kreves derfor også at de som arbeider i foretaket skal ha opplæring i helserisiko og hygiene. Med opplæring i helserisiko menes opplæring i hvilke faktorer som kan påvirke produktene på en måte som gjør at de vil kunne være en helserisiko for forbrukerne. Kravet er at opplæringa skal tilpasses de arbeidsoppgavene den enkelte har. I praksis betyr det at det vil være stor forskjell på opplæringa for eksempel for en som steller i et grisehus og en som plukker jordbær.
- 1.9.4 Hvis det foreligger grunn til mistanke om helseskadelige næringsmidler skal produsenten umiddelbart varsle Mattilsynet og varemottakerne. Videre skal produsenten stanse omsetning eller trekke tilbake varer fra markedet for å forebygge eller redusere eventuelle skadevirkninger.

Lover og forskrifter:

✓ *Lov om matproduksjon og mattrygghet mv. (Matloven)*

✓ *Forskrift om næringsmiddelhygiene (Næringsmiddelhygieneforskriften)*

1.10 Reklamasjoner

- 1.10.1 Får en reklamasjoner og/eller kvalitetstrekk på produktene sine, er det viktig at en arbeider for å rette opp feil og mangler som er påvist på de leverte produktene, slik at en unngår feil og mangler i framtida. Derfor skal du ta vare på produktreklamasjoner som kan vise at eventuelle feil og mangler er rettet opp. Dette er et KSL-krav og bygger ikke på lov eller forskrift.

Kvalitet gjennom hele matkjeden

■ ■ Kvalitetssystem i landbruket (KSL) skal sikre at matproduksjonen på norske gardsbruk følger kvalitetskrav fastsatt av myndighetene, næringsmiddelindustrien og landbruket selv. Kravene er fastsatt i KSL-standarden for de ulike produksjoner, og gjennom KSL dokumenterer produsentene at de følger denne standarden.

■ ■ KSL er fundamentet i arbeidet til stiftelsen KSL Matmerk, som har som formål å skape preferanse for norskprodusert mat. Det skal skje gjennom arbeid med kvalitetsstyring, kompetanse og synliggjøring av norske konkurransefortrinn og norsk opprinnelse overfor matprodusenter, handel og forbrukere.

■ ■ KSL Matmerk eier og administrerer den nye merkeordningen Nyt Norge. Merket viser at produktet er basert på norske råvarer og produsert i Norge. Merket skal også synliggjøre de kvalitetene som er knyttet til norsk landbruk og norsk matproduksjon. KSL er det grunnleggende kvalitetssystemet i denne merkeordningen. Det stilles i tillegg krav om kvalitetssystem i resten av verdikjeden.

■ ■ KSL Matmerk eier også merkeordningen Spesialitet, og forvalter på vegne av Landbruks- og matdepartementet og Mattilsynet merkeordningen Beskyttede betegnelser.

■ ■ Spesialitet-merket går god for norskproduserte matprodukter med spesielle kvaliteter. Ordningen omfatter både nyvinninger og mer etablerte produkter, ofte med lokal eller regional tilknytning. Spesialitet-merket skal hjelpe forbrukerne frem til ekte matopplevelser.

■ ■ Beskyttede betegnelser er en offentlig merkeordning som gir mulighet til å lovbeskytte produktbetegnelser på næringsmidler som har en spesiell geografisk opprinnelse, tradisjon eller særpreg.



■ ■ KSL Matmerk har for øvrig ansvar for markedsføringen av økologisk mat i Norge. I tillegg forvalter KSL Matmerk kompetansemidlene i landbruket (KIL-ordningen).

