



Reglement for matbeskyttelse knyttet til forpleining

Forpleiningshygienereglementet

METADATA

GJELDER FOR:	Forsvaret
UTGIVER:	Sjef Forsvarets sanitet
SAKSBEHANDLENDE AVD.:	Forsvarets sanitet / Fagavdelingen/ Veterinærinspektøren for Forsvaret
HJEMMEL:	Instruks til forsvarssjefens undergitte sjefer
IKRAFTTREDELSE:	2025-06-01
FORRIGE VERSJON:	Reglement for matbeskyttelse knyttet til forpleining 2017-07-15

INNHold

1 Innledning	3
1.1 FORMÅL	3
1.2 VIRKEOMRÅDE	3
1.3 OMFANG	3
1.4 DEFINISJONER	3
2 Krav til matbeskyttelse knyttet til forpleining	4
2.1 GENERELT	4
2.2 PRODUKSJON OG FRAMBUD	4
2.2.1 Mottakskontroll	4
2.2.2 Splitting og distribusjon	5
2.2.3 Lagring	5
2.2.4 Holdbarhetsdato	6
2.2.5 Temperatur og tid	6
2.2.6 Sous-vide-produksjon	7
2.2.7 Krysskontaminering	8
2.2.8 Allergener	8
2.2.9 Rengjøring og desinfeksjon av fersk frukt og grønnsaker	8
2.2.10 Servering	8
2.2.11 Utlevering av næringsmidler	8
2.2.12 Rester	9
2.2.13 Avfallshåndtering	9
2.3 TRANSPORT AV NÆRINGSMIDLER	9
2.3.1 Generelt	9
2.3.2 Varmmat	9
2.3.3 Kjølevarer	10
2.3.4 Frossenmat	10
2.4 KJØKKENPERSONELL	10
2.4.1 Faglig tilstedeværelse	10
2.4.2 Utdanning og opplæringskrav	10
2.4.3 Medisinsk klarering	10

2.4.4 Ved sykdom	10
2.4.5 Personlig hygiene.....	10
2.4.6 Arbeidsantrekk.....	11
2.4.7 Hansker	11
2.4.8 Smykker, armbåndsur og lignende	11
2.4.9 Forlegning, sanitæranlegg	11
2.4.10 Hygienisk framferd	11
2.5 INFRASTRUKTUR, INNREDNING OG UTSTYR.....	11
2.5.1 Plassering	11
2.5.2 Lokalets utvendige utforming.....	11
2.5.3 Lokalets innvendige generelle utforming	12
2.5.4 Gulv.....	12
2.5.5 Vegger.....	12
2.5.6 Tak	12
2.5.7 Vinduer.....	12
2.5.8 Dører	13
2.5.9 Innredning og utstyr.....	13
2.5.10 Montering av maskiner og utstyr.....	13
2.5.11 Vann	13
2.5.12 Utstyr for håndvask.....	13
2.5.13 Kjøle og fryseutstyr	14
2.5.14 Ventilasjon	14
2.5.15 Belysning	14
2.5.16 Utstyr og innretninger for transport av næringsmidler	14
2.5.17 Garderober og toaletter.....	14
2.5.18 Avfallsinnretning og avfallsbeholdere	15
2.5.19 Avløp.....	15
2.5.20 Vedlikehold og ombygging.....	15
2.6 RENHOLD OG DESINFEKSJON	15
2.6.1 Grunnlag for godt renhold.....	15
2.6.2 Renholdsplan	15
2.6.3 Rengjørings- og desinfeksjonsmetoder	16
2.6.4 Renholdsfrekvens.....	16
2.6.5 Utstyr for renhold	16
2.6.6 Oppvask	16
2.6.7 Utstyr for oppvask	16
2.6.8 Krav til oppvaskmaskiner	16
2.7 SKADEDYRKONTROLL	17
2.7.1 Generelt.....	17
2.7.2 Krav til kontrollsystem	17
2.7.3 Fysiske barrierer	17
2.7.4 Temperaturkontroll	17
2.7.5 Vegetasjon.....	17
2.7.6 Skadedyrbekjempelse	17
2.8 MATFORSVAR	18
2.8.1 Generelt.....	18
2.8.2 Adgangskontroll kjøkken.....	18
2.8.3 Fysisk sikring	18
2.8.4 Eksterne leverandører.....	18
2.8.5 Mottakskontroll.....	18
2.9 INTERNKONTROLLSYSTEM.....	18
2.9.1 Generelt.....	18
2.9.2 Risikovurdering	18
2.9.3 Struktur	19
2.9.4 Sporbarhet.....	19
2.10 INSPEKSJON.....	19
3 Ikrafttredelse	19

1 Innledning

1.1 Formål

Formålet med reglementet er å fastsette konkrete krav til kjøkkendrift for å sikre personellets helse og stridsevne gjennom trygge næringsmidler.

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

Reglementet skal etterleve sivilt regelverk¹, ² og NATOs krav til matbeskyttelse ³.

1.2 Virkeområde

Reglementet vil være gjeldende for Forsvarets kjøkkeninstallasjoner, kjøkkenpersonell og kjøkkendrift.

1.3 Omfang

Reglementet stiller krav til matbeskyttelse under produksjon og håndtering av næringsmidler ved Forsvarets faste og midlertidige kjøkken. Reglementets prinsipper skal legges til grunn for drift av feltkjøkken.

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.

1.4 Definisjoner

I dette reglement forstås med:

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

Feltkjøkken: Mobilt og selvstendig anlegg for matproduksjon i felt.

Forpleining: Anskaffelse, produksjon, transport og frambud av mat.

Forurensning: Uønsket tilsetning av mikrobiologiske, kjemiske eller fysiske substanser.

Frambud: Omsetning, servering og annen utlevering av næringsmidler.

Grunnforutsetninger: Grunnleggende forhold i virksomheten som er viktige for en god hygiene og produksjon av trygg mat.

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

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

Kjøkken: Strukturelement hvis hovedoppgave er å produsere eller bearbeide mat.

Kjøkkensjef: Fagutdannet som er ansvarlig for driften av et kjøkken, uavhengig av stillingsbetegnelse og stillingsbeskrivelse.

Kontaminering: Overføring av uønskede mikrobiologiske, fysiske eller kjemiske faktorer.

Kritisk styringspunkt: Punkt i produksjonsprosessen hvor styring av prosessen forebygger eller fjerner helsefaren ved næringsmidealet eller reduserer den til et akseptabelt nivå.

Kritisk temperaturområde: Temperatur mellom 10 °C og 60 °C.

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

¹ Lov om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven)

² Forordning (EF) nr 853/2004 (næringsmiddelhygieneforordningen)

³ STANAG 2556 Food safety, defence and production in support of NATO operations

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

Midlertidige kjøkken: Kjøkken som settes opp i henhold til Forsvarets logistikkorganisasjons (FLO) retningslinjer for midlertidige kjøkken.

Matbeskyttelse: Samlebegrep for mattrygghet og matforsvar. Matbeskyttelse oversettes til food protection på engelsk.

Matforsvar: Tiltak for å hindre intensjonell kontaminering eller forringelse av næringsmidler. Matforsvar oversettes til food defence på engelsk.

Mattrygghet: De tiltakene og vilkårene som er nødvendige for å kontrollere ikke-intensjonell kontaminering eller forringelse og sikre at et næringsmiddel er egnet til konsum. Mattrygghet oversettes til food safety på engelsk.

Næringsmiddelhygiene: Mattrygghet.

Næringsmiddel: Ethvert stoff eller produkt, bearbeidet, delvis bearbeidet eller ubearbeidet, som er bestemt til, eller med rimelighet kan forventes inntatt 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 i en næringsmiddelvirksomhet hvor lett bederfelige og uemballerte næringsmidler bearbeides og håndteres.

2 Krav til matbeskyttelse knyttet til forpleining

2.1 Generelt

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

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

Instrukser for de ulike typer kjøkken må om nødvendig utarbeides av kjøkkenets virksomhetseier for å sikre at kravene i dette reglementet oppfylles.

På ethvert kjøkken skal det finnes en kjøkkensjef som er ansvarlig for driften av kjøkkenet.

Enhver som ivaretar arbeidsoppgaver som involverer næringsmidler er ansvarlig for å ivareta krav til matbeskyttelse. Kjøkkensjefen har helhetsansvaret for at frambudte næringsmidler er trygge.

2.2 Produksjon og frambud

2.2.1 Mottakskontroll

Det skal gjennomføres mottakskontroll ved mottak av næringsmidler. Mottakskontroll skal gjennomføres av kompetent kjøkkenpersonell.

Næringsmidler skal følges av dokumentasjon som inkluderer nødvendig informasjon for å kunne vurdere næringsmidlets kvalitet. Følgesedler og attester vedrørende produktenes kvalitet skal kontrolleres med hensyn til opphav, ekthet og mengde. Denne dokumentasjonen skal lagres i virksomheten.

Før varene lastes av skal det kontrolleres at eventuelle plomberinger er ubrutt. Emballasje skal kontrolleres for tegn til brekkasje, skadedyraktivitet eller sabotasje. Dato, innhold og opphavsmerking på produktene skal kontrolleres. På enkeltartikler kan dette gjøres ved en målrettet stikkprøvekontroll.

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 deres kvalitet. Avvik skal 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 eller varene kasseres.

Leveranser som blir satt igjen ved lasterampe uten mottak skal avvises.

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.

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, konteinere 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 og innen fastsatte holdbarhetsdatoer. Ytteremballasje som kan ha blitt kontaminert under transport fjernes. 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 klima og infrastruktur. Det skal være to uavhengige systemer for temperaturmåling i alle temperaturregulerte rom. Større kjølerom skal utstyres med alarm som varsler utilstrekkelig kjøling.

Næringsmidler skal ikke lagres direkte på gulv eller inntil vegg. Alle innredninger 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 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 skrelles eller varmebehandles og nederst rotvekster og andre grønnsaker med forurensning av jord.

Produkter som skiller ut store mengder modningsgasser, skal holdes atskilt fra frukt og grønnsaker som påvirkes av dette. 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 avstand mellom hyller og vegger. Produktene skal i størst mulig grad lagres i original emballasje. Fjernes originalemballasjen skal produktet lagres i lufttett og merket boks. Produktene organiseres etter emballeringsgrad, de best beskyttede produktene lagres nederst.

2.2.4 Holdbarhetsdato

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

Produkter merket «best før» kan etter kjøkkensjefens vurdering brukes etter angitte dato dersom de ikke medfører økt risiko for næringsmiddelbåren sykdom.

Produkter med overskridelse av dato for siste forbruksdag skal fjernes. Kasserte produkter skal ikke doneres bort.

Innfrysning av kjølevarer merket «siste forbruksdag» kan gjøres senest tre dager før dato utløper og etter tillatelse gitt av kjøkkensjef. 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 ikke overstige 4 timer. Dette gjelder 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 ett kalibrert termometer. Automatiske temperaturloggere og innretningenens termaturmålere skal med faste tidsintervaller kontrolleres 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 hensyn til produksjon eller holdbarhet 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.

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.

Lett bederfelige næringsmidler skal tines i egnede rom som holder 4 °C eller lavere.

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

Tining kan skje som en del av varmebehandlingen under produksjonsprosessen.

Tining i kaldt rennende vann (<20 °C) er tillatt dersom næringsmiddelet blir varmebehandlet umiddelbart etter tining. Det forutsettes at dette skjer med dedikert utstyr og ved at produktet er i vanntett emballasje og dekkes fullstendig av vann.

Tining kan finne sted i tineskap hvor temperatur og tid er under kontinuerlig kontroll.

Kjøkkenets metoder for tining skal være beskrevet i en prosedyre.

2.2.5.4 Varmebehandling

All mat som varmebehandles skal nå en kjernetemperatur på minimum 72 °C. Unntak kan gjøres på produkter godkjent av Veterinærinspektøren for Forsvaret, med en nedre begrensning på 60 °C.

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

2.2.5.5 Varmholding

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

Utstyr til varmholding skal ikke benyttes til varmebehandling av produktene.

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 bederfelige 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 2 timer. Deretter skal næringsmidlene umiddelbart lagres under 4 °C.

2.2.5.7 Kjøling ved produksjon, pakking og lagring

Lett bederfelige næringsmidler skal holdes ved temperaturer på -1 °C til +4 °C. Når det av hensyn til produksjonsprosessen er nødvendig å ta lett bederfelige råvarer og produkter ut av kjølekjeden, skal oppholdet gjøres kortest mulig.

2.2.5.8 Kjøling ved servering av lett bederfelige næringsmidler

Ved frambud av kalde lett bederfelige næringsmidler skal næringsmidlene holde maksimum 4 °C. Frambudet kan skje i romtemperatur (<25 °C) dersom det sikres at ingen lett bederfelige næringsmidler står framme lenger enn to timer.

2.2.6 Sous-vide-produksjon

Produksjon av sous-vide mat, som skal varmes opp senere, skal utføres med økt aktsomhet da næringsmiddelet vil få en forlenget akkumulert tid innenfor det kritiske temperaturområdet.

Før sous-vide-produksjon igangsettes, skal det gjennomføres en HACCP-vurdering av produksjonen. Denne vurderingen skal resultere i en standardisert skriftlig prosedyre med hygienekrav for råvarer og prosess.

Produksjonen skal ikke igangsettes før militær veterinær 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 og med renhold.

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

Det skal vises spesiell aktsomhet for å unngå krysskontaminering fra rå fjærkre- og kjøttvarer til spiseklare produkter.

2.2.8 Allergener

Kjøkkenet skal ha dokumenterte rutiner som hindrer krysskontaminering av allergener på lager og i produksjon.

Mat som frembys skal merkes med allergeninnhold på en slik måte at de spisende lett kan orientere seg før bespisning. Hver rett skal merkes synlig ved inngang til spisesal og på serveringslinjen. Innholdet av følgende allergener skal beskrives: gluten, skalldyr, fisk, egg, peanøtter, soya, melk, nøtter, selleri, sennep, sesamfrø, svoveldioksid, sulfitter, lupin og bløtdyr.

Ved servering av utelukkende selektert personell uten allergier kan allergimerking sløyfes.

2.2.9 Rengjøring og desinfeksjon av fersk frukt og grønnsaker

Spiseklare frukter og grønnsaker, som ikke skal skrelles eller varmebehandles, skal skylles før frambud. Ferdigkuttet spiseklar frukt og grønt, rengjort hos produsent, omfattes ikke av dette påbudet.

Rotvekster og andre jordholdige råvarer skal vaskes før videre prosessering. Skadet plantevev skal fjernes.

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 minimum 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 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.

Uemballerte næringsmidler, med unntak av frukt, 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

Når forpleining med ferdigprodusert varmmat eller lett bedervelige kjølevarer skjer ved utlevering og konsum utenfor spisesal, skal kjøkkenet ha en egen risikovurdering og rutinebeskrivelse for denne type servering i sitt internkontrollsystem.

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 varmholding, 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 håndvaskservietter og flytende hånddesinfeksjonsmiddel samt avfallsbeholdere skal gjøres tilgjengelig for både de som håndterer provianten og de som skal spise den.

Utleverte næringsmidler skal ikke tas i retur til kjøkkenet. Kjøkkensjef kan gi unntak for godt emballerte næringsmidler med «best før» merking og kjent lagringshistorikk.

2.2.12 Rester

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

Rester som kan medføre helsefare ved gjenbruk skal kastes. Lett bederlige matvarer og varmmat som ryddes fra serveringslinja er matavfall.

Kjøkkenet er ansvarlig for å utarbeide en skriftlig prosedyre for håndtering og bruk av rester.

2.2.13 Avfallshåndtering

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 som et minimum daglig fjernes fra lokaler hvor næringsmidler håndteres, lagres, frambyes og bringes til avfallsinnretning.

Avfall skal ligge i tette poser eller sekker slik at det ikke kommer i kontakt med selve avfallsbeholderne.

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 eller 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. Transport, lasting og lossing skal skje slik at varen og emballasjen ikke tilsøles eller tar skade.

Næringsmidler skal skilles fra andre varer som kan forurense eller ha skadelig virkning på produktene. Næringsmidler skal transporteres fysisk atskilt fra 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 dette ansvaret under transporten.

2.3.2 Varmmat

Ved transport av varme, lett bederlige 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, kan transporten skje uten kjøling forutsatt at tiden fra næringsmidler blir tatt ut fra lager til konsum ikke overstiger 2 timer.

2.3.4 Frosenmat

Frosne næringsmidler skal under transport ha en temperatur på maksimum -18 °C. Unntaksvis kan militær veterinær godkjenne høyere temperaturer.

2.4 Kjøkkenpersonell

2.4.1 Faglig tilstedeværelse

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

Kjøkkenet skal ha personell som behersker engelsk til stede når det serverer allierte avdelinger.

2.4.2 Utdanning og opplæringskrav

Fagansvarlig for virksomheten skal ha formell relevant kompetanse som står i forhold til omfanget av kjøkkenets drift.

Kjøkkenpersonell skal ha gjennomgått grunnleggende opplæring innen IK-mat.

Personell som jobber med næringsmidler skal holde seg faglig oppdatert. Kjøkkensjefen har ansvar for at denne oppdateringen gjennomføres, og virksomheten skal legge til rette for dette.

2.4.3 Medisinsk klarering

Personell som skal håndtere næringsmidler skal gjennomgå helseundersøkelse før ansettelse. Denne helseundersøkelsen skal kunne avdekke sykdommer som smitter gjennom næringsmidler. I operasjonsområder i utlandet skal eksternt kjøkkenpersonell klareres medisinsk minimum hver 6. måned, etter fravær med reise i områder med forhøyet smitterisiko og ved enhver mistanke om sykdommer som kan smitte gjennom næringsmidler.

2.4.4 Ved sykdom

Personell som håndterer næringsmidler skal ikke ha sykdom som kan smitte gjennom mat og vann. Den kjøkkenansatte skal umiddelbart varsle kjøkkensjef dersom det mistenkes sykdom som kan smitte gjennom næringsmidler. Militær lege og militær veterinær skal varsles dersom den ansatte har vært på jobb med slik sykdom.

Etter sykefravær grunnet meldepliktig⁴ næringsmiddelbåren smittsom sykdom skal personellet gjennomgå helseundersøkelse, før det besluttet at personellet kan returnere til sitt arbeid. For annen næringsmiddelbåren sykdom skal ikke arbeidstaker håndtere næringsmidler før 48 timers symptomfrihet.

2.4.5 Personlig hygiene

Kjøkkenpersonell skal ha en god personlig hygiene. Dusj eller 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 eller urene flater. Håndvasken skal gjennomføres grundig med såpe og

⁴ Forskrift om Meldingssystem for smittsomme sykdommer (MSIS-forskriften)

rennende, lunkent vann i minimum 40 sekunder. Hendene skal tørkes med papir. Ved behov 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. Ved arbeidets begynnelse skal antrekket være rent. Arbeidsantrekket skal kun benyttes i kjøkkenområdet.

Hodeplagg skal brukes. Langt skjegg skal dekkes til. Velfrisert bart eller kort skjegg kan være utildekket. Langt hår skal settes opp under hodeplagget eller fikseres.

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

Personlige klær, eiendeler og 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 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, giftinger eller andre ringer, fritthengende ørepynt, ansikt- eller håndpiercing under arbeidet med næringsmidler. Medisinske signalkjeder og militært identifikasjonsmerke er unntatt.

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. Personell på faste installasjoner innenlands og fartøy er unntatt dette kravet. 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 redskap som senere kommer 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 for kjøkkenets ansatte. Inntransport av råvarer, utlevering av næringsmidler samt lagring og 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 eller 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, garderober etc.

I områder som utsettes for særlig belastning skal dører, karmen og lignende forsterkes med beslag, slaglister, sparkeplater eller lignende.

Bygning og innredning skal sammen være helhetlig planlagt slik at inndeling og plassering reduserer mulighetene for kryssforurensning mellom rene og urene linjer eller 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 sklissikker.

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.

Gulv i rom uten produksjonsvirksomhet skal kunne 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 i tillegg være fugefri og av et 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 utformet 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 kan rengjøres forsvarlig og med rimelig letthet i forhold til behovet.

2.5.7 Vinduer

Vinduene skal være konstruert slik at det ikke oppstår problemer som følge av kondens. Vinduer og luker som kan åpnes skal utstyres med insektnetting der hvor det har hygienisk betydning.

Rammene skal være lette å demontere og rengjøre.

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

2.5.8 Dører

Dører, beslag, karmen og listverk skal være glatte, lett vaskbare, tåle fuktighet og motstå korrosjon. Dørene skal ha en styrke og støtfasthet som er tilpasset virksomheten.

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, i den grad det er teknologisk mulig, være av lys/blank farge, glatt og lett vaskbart.

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

Innredning og utstyr 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 og skjæreplater som fysisk ikke går i oppvaskmaskin tillates brukt når dette er nødvendig for virksomheten, forutsatt at de holdes plane og rene. Betingelse for bruk av disse er salting i tillegg til renhold ved arbeidsdagens slutt.

2.5.10 Montering av maskiner og utstyr

Maskiner og utstyr 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 skal skje slik at renholdet ikke hindres.

Rørledninger og kabler 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, og dette kan få hygieniske konsekvenser, skal det isoleres og behandles slik at kravene til rommet for øvrig tilfredsstilles.

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 tilfredsstiller 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. Blandebatteriene i produksjonsområdene 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.

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 og utstyr.

2.5.13 Kjøle og fryseutstyr

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

All innredning som benyttes til kjølelagring, innfrysing, tining, avkjøling eller fryselagring 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 kan sjenere virksomheten.

Luftinntak og utløp skal være skjermet slik at insekter, skadedyr og fugler ikke kan komme inn.

Medfører produksjonen damp, stekeos, lukt eller røyk, 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 damphette eller annen innretning som raskt og effektivt fjerner ulempene.

2.5.15 Belysning

Virksomheten skal ha belysning med lysstyrke tilstrekkelig til å gi godt arbeidslys, muliggjøre visuell renholdskontroll av lokaler og utstyr, samt visuell kvalitetsvurdering av kjøkkenets råvarer og produkter.

2.5.16 Utstyr og innretninger for transport av næringsmidler

Transportinnretninger skal være konstruert slik at varene er beskyttet mot uheldig påvirkning. 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.

Utstyr, kasser, hyller, rister, paller, grinder, etc. 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 mulighet 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 desinfisere. Stasjonære avfallsinnretninger skal plasseres godt atskilt fra rom eller områder hvor det foregår produksjon, pakking eller frambud av næringsmidler.

I produksjons- og serveringsvirksomheter kan det av hygieniske grunner forlanges 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.

Avfallsbeholdere som er plassert slik at fugler og dyr kan ha tilgang, skal ha lokk. Avfall kan også håndteres i automatiserte systemer på en slik måte at det ikke forurenses produksjonen på kjøkkenet.

2.5.19 Avløp

Avløp må være dimensjonert og anlagt slik at tilstopping eller tilbakeslag ikke 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 skal 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 eller frambud 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 og desinfeksjon

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.

Desinfeksjon av kjøkkenareal og arbeidsflater skal gjennomføres rutinemessig.

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 forurensset 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 desinfeksjonsmetoder

Rengjørings- og desinfeksjonsmetoder må være tilpasset formålet og tilfredsstille eventuelle offentlige godkjenningskrav. I større faste installasjoner skal det foreligge to uavhengige desinfeksjonsmetoder.

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 produkter med hensyn til produkters ulike hygieniske standard og forekomst av allergener.

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

2.6.5 Utstyr for renhold

Kjøkkenets produksjonsområde skal ha eget renholdsutstyr som lagres separat fra annet renholdsutstyr.

Kjøkkenpersonalets garderobes og toalett skal ha eget merket 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.

2.6.6 Oppvask

Oppvask av utstyr, redskap, servise, bestikk etc. skal utføres slik at alle matrester og rester av vaskemidler fjernes og den hygieniske kvaliteten sikres. Vask skal gjennomføres 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.

2.6.7 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.

2.6.8 Krav til oppvaskmaskiner

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

Oppvasken skal omfatte forvask (jf. 2.6.6), hovedvask og etterskylling. Etterskyllingen skal fjerne vaskemiddelet og samtidig gi termisk desinfeksjon.

Det skal foreligge dokumentasjon på at oppvaskmaskinen gir tilstrekkelig renhold og desinfeksjon av spisetøy og redskap.

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. Observerte 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 utlandsoperasjoner 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 insektnett. 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 inn klima skal brukes aktivt for å hemme skadedyrforekomsten.

2.7.5 Vegetasjon

Nærliggende 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 ved behov finnes et tilstrekkelig antall insektfeller 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 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.

Mistenkelige forhold som omfatter næringsmidler skal meldes til daghavende offiser, avdelingens sikkerhetsoffiser og militær veterinær.

2.8.2 Adgangskontroll kjøkken

Kjøkkenet skal være sikret på en slik måte at ikke uvedkommende kan få adgang til 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 sikkerhetsklarert og autorisert til det arbeidet de skal utføre.

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

Spisesal, matlager og kjøkken skal ikke være tilgjengelige for uvedkommende. Kjøkkenområder av permanent art skal være utstyrt med innbruddsalarm, dersom det ikke er sikret på annen måte. 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. Næringsmidler som er mistenkt sabotert skal holdes i arrest til mistanken er avklart.

2.9 Internkontrollsystem

2.9.1 Generelt

Kjøkkenet 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 risiko vurderes samlet.

2.9.3 Struktur

Internkontrollsystemet skal inkludere nødvendige rutiner for produksjon av trygg mat. Kritiske prosesser skal styres ved kontinuerlig kontroll av kritiske styringspunkter. Det skal også identifisere andre styringspunkter, spesielt hva angår lettbederlige næringsmidlers tid i den kritiske temperatursonen, som det etableres systematisk og god kontroll med. 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.

Det skal foreligge 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 bør lages produksjonskort for de ulike retter.

2.10 Inspeksjon

Driftsenhetene skal vedlikeholde en risikobasert inspeksjonsplan for egen forpleiningsaktivitet. Etterlevelse av dette reglementet skal kontrolleres av militær veterinær i henhold til denne inspeksjonsplanen.

Primært skal inspeksjonsmalene som er knyttet til dette reglementet benyttes. Avvik kan lukkes av den som har gjennomført kontrollen, eller ansvarlig veterinærøffiser i den driftsenhet som har ansvaret for den kontrollerte forpleiningen.

3 Ikrafttredelse

Dokumentet trer i kraft 2025-06-01. Samtidig settes Reglement for matbeskyttelse knyttet til forpleining av 2017-06-15 ut av kraft.