

Faktaark: Transport av matvarer

Publisert: 16.01.2001 Sist oppdatert: 14.10.2005

Hvilke regler gjelder for transport av matvarer? Kan man transportere kjøtt og melk sammen med poteter og grønnsaker? Må man måle temperaturen? Kan den lokale pølsemakeren hente råvarene i sin egen privatbil? Skal transportmidler godkjennes?

Denne oversikten gir deg svar på de mest sentrale spørsmålene som gjelder lagring og transport av næringsmidler. Den tar spesielt for seg kravene til matvarer under transport fra en produsent eller importør frem til detaljist.

Med *transportmidler* menes her lasterom i kjøretøyer, tog, fly og i en viss utstrekning båter, samt containere for land- sjø- og lufttransport, dvs der matvarene befinner seg under transporten.

Hvilke regler gjelder? (1)

Transport er å anse som næringsmiddelvirksomhet, og er derfor omfattet av de samme forskriftene som produksjon, håndtering, lagring, frambud mv av næringsmidler. Det er i prinsippet ingen forskjell mellom de krav som stilles til næringsmidler når de befinner seg på et stasjonært lager for oppbevaring over et kortere eller lengre tidsrom, og når de er under transport langs en distribusjonskjede frem til endelig forbruker.

De mest aktuelle forskriftene som har bestemmelser om transport av næringsmidler er:

- Forskrift 8. juli 1983 nr 1252 for produksjon og frambud mv av næringsmidler (*generell forskrift*)*
- Forskrift 12. november 1997 nr 1239 om næringsmiddelhygiene (*hygieneforskriften*)
- Forskrift 18. februar 1994 nr 137 om hygiene mv i slakterier, nedskjæringsvirksomheter og kjøle- og fryselager for ferskt kjøtt (*slakteriforskriften*)
- Forskrift 6. april 1995 nr 353 om hygiene og frambud mv av kjøttprodukter og enkelte andre produkter av animalsk opprinnelse (*kjøttproduktforskriften*)
- Forskrift 21. mars 1995 nr 265 om hygiene med kontroll mv ved produksjon og frambud av ferskt fjørfekjøtt (*fjørfekjøttforskriften*)
- Forskrift 30. juni 1995 nr 636 om produksjon og frambud av rå melk, varmebehandlet melk og melkebaserte produkter mv (*melkeforskriften*)
- Forskrift 14. juni 1996 nr 667 for fisk og fiskevarer (*fiskekvalitetsforskriften*)
- Forskrift 27. juni 1964 om internasjonal transport av lett bederlige næringsmidler (*ATP-forskriften*)
- Forskrift 23. desember 1998 nr 1470 om krav til kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt og hygiene ved produksjon mv (*kvernet kjøtt-forskriften*)
- Forskrift 15. desember 1994 om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen (*internkontrollforskriften*)

Forskrifter merket med * er generelle forskrifter. Disse kommer til anvendelse ved transport av næringsmidler som ikke omfattes av noen av de andre bestemmelsene (særforskrifter).

Hvem har ansvaret? (2)

Enhver næringsmiddelvirksomhet har ansvar for egne forhold. Det innebærer at den enkelte transportør har et

selvstendig ansvar for å oppfylle kravene til de varer som inngår i transportoppdragene. Samtidig må avsenderen gjøre det som er nødvendig for at varene skal sikres en riktig og forskriftsmessig håndtering i distribusjons-leddet, gjennom tilstrekkelig emballering og en god og tydelig merking.

Godkjenning eller autorisasjon (3)

Transportvirksomheten skal være godkjent i hht næringsmiddelovens § 1 jf generell forskrift § 13. Godkjenningen gis av det kommunale næringsmiddeltilsynet (KNT) der transportvirksomheten har sitt hjemsted og gjelder selve virksomheten, med de innretninger og rutiner som brukes til å gjennomføre transporten.

Slakterier, kjøttbearbeidingsvirksomheter, meierier etc som er autorisert eller godkjent etter særforordningene, skal ikke godkjennes på nytt i henhold til generell forskrift § 13 hvis de utfører transport av egne varer. Transporterer de varer fra andre virksomheter (samtransport), er dette å anse som en selvstendig virksomhet som skal godkjennes i hht til generell forskrift § 13.

Dersom en slik autorisert eller godkjent bedrift benytter selvstendige utenforstående transportører, skal disse være godkjent etter det generelle regelverket (1), men oppfylle kravet i de deler av særforordningene som gjelder for transport av vedkommende næringsmidler. Slike selvstendige transportører skal ikke være autorisert i tillegg.

Transportvirksomheten skal sørge for at de generelle kravene til hygiene er oppfylt, se nedenfor pkt 5-8. Transportvirksomheten skal i tillegg ha etablert internkontroll som sikrer oppfyllelse av kravene i næringsmiddelovgivningen.

ATP-godkjenning (4)

Transportmidler som brukes ved internasjonal transport av lett bedervelige næringsmidler, skal være godkjent i henhold til ATP-forskriften. Disse bestemmelsene gjelder først og fremst krav til teknisk utrustning og isolasjonsevne for selve transportinnretningen. ATP-sertifikat utstedes av SNT etter en forutgående sertifisering av materiellet ved Teknologisk Institutt. Gyldig sertifikat skal forevises tollvesenet ved grensepassering.

Krav til transportmidlene (5)

Både de generelle og spesielle hygieneforskriftene tar utgangspunkt i at transportmidlene skal være egnet til transport av næringsmidler. Først og fremst skal de skal ha en hygienisk standard som beskytter næringsmidlene mot forurensning. De skal være bygget og utformet slik at de kan reingjøres og om nødvendig desinfiseres på en tilfredsstillende måte. Videre må de være slik konstruert og utstyrt at de er i stand til å oppfylle eventuelle temperaturkrav til varene som transporteres.

Det er ingen betingelse at transportmidlene bare brukes til transport av næringsmidler, forutsatt at forskriftskravene som gjelder de enkelte næringsmidler er oppfylt. Generelt stilles det strengere krav til transport av lett bedervelige næringsmidler, enn til transport av holdbare og bestandige næringsmidler. Et tilfredsstillende rengjøringsprogram for transportmidlet og nødvendig innpakning og emballering av varene, kan sikre at næringsmidlene ikke blir forurenset eller ødelagt under transporten. Om samtransport, se nedenfor under pkt 12.

Krav til temperatur (6)

Lett bedervelige og dypfryste næringsmidler skal oppbevares ved bestemte temperaturer. Temperaturkravet vil fremgå av merkingen av produktet og vil normalt være:

- Lett bedervelige næringsmidler skal transporteres ved -1 til $+4^{\circ}\text{C}$.
- Dypfryste næringsmidler skal hele tiden oppbevares slik at temperaturen er -18°C eller kaldere i hele næringsmidlet.

Temperaturmålinger (7)

Utstyr for transport skal ha måleutstyr som viser representativ lagringstemperatur i innretningen. Måleutstyret skal være slik plassert at det er enkelt å avlese både for transportøren og kontrollmyndigheten. Måleutstyret skal avleses regelmessig og minst så ofte som nødvendig for å dokumentere at temperaturkravet er oppfylt.

- Hygieneforskriften § 38

Automatiske temperaturmålinger (8)

Ved transport av dypfryste næringsmidler skal transportmidlet være utstyrt med måleutstyr som foretar en automatisk registrering av temperaturen i lagringsrommet. Målinger fra en slik temperaturlogger (termograf) skal dateres og oppbevares ved virksomheten i minimum 1 år. Kravet til termograf gjelder ikke transport av dypfryste varer ved lokal distribusjon under 2 timer.

- Hygieneforskriften § 39

Automatisk registrering av temperaturen skal også skje ved transport av kvernet og tilberedt kjøtt. Transportmidler som brukes til slike kjøttvarer, må derfor ha installert termograf. Kravet til termograf gjelder ikke for kvernet og tilberedt kjøtt kun beregnet for nasjonal omsetning (merket med firkantet stempel som angir produsentens virksomhetsnummer), dersom transporttiden er mindre enn 1 time. I praksis vil dette kun gjelde svært begrensede former for distribusjon.

- Kvernet kjøtt-forskriften § 27

Handelsdokument (9)

Flere av særforordningene krever at varene under transport følges av et handelsdokument. Handelsdokumentet har sin opprinnelse der varene er produsert eller pakket (vanligvis avsendervirksomheten) og skal følge varene helt frem til adressaten. Handelsdokumentet skal inneholde opplysninger angitt i stempelmerket, og for enkelte frysede næringsmidler skal innfrysingsmåned- og år angis. Handelsdokumentet skal oppbevares hos adressaten i minst 1 år. Krav om handelsdokument faller bort når partiet følges av et hygienesertifikat (nødvendig ved bestemte situasjoner).

Spesialtransport (10)

Bestemmelser for enkelte spesialtransporter (tanker, beholdere etc) er tatt inn i vårt generelle regelverk for hygiene. Bestemmelsene gjelder bulktransport generelt. For enkelte typer næringsmidler kan slike beholdere på bestemte vilkår brukes til transport av annet enn næringsmidler.

- Hygieneforskriften § 22 og § 23

Sjøgående transport (11)

Bestemmelser for transport av næringsmidler gjelder også når næringsmidlene befinner seg om bord på fartøy. Dette har særlig betydning ved transport av matvarer om bord i ferjer og lokale fraktfartøy, der transportøren må sikre seg at varene blir håndtert og oppbevart slik at kravet til temperatur og hygiene er oppfylt. Avsenderen må gjøre det som er nødvendig for sikre at forsendelsen håndteres på en tilfredsstillende måte av transportøren.

Samtransport (12)

Behovet for en rasjonell og effektiv varedistribusjon, reiser ofte spørsmål om man kan transportere poteter, frukt og grønnsaker, sammen med lett bederverlige næringsmidler som melk, kjøtt og fisk, eller dypfrysede næringsmidler for den del. Det er i prinsippet ikke noe i veien for at transport av disse næringsmidlene kan skje på samme kjøretøy, forutsatt at de generelle transportbetingelsene nevnt ovenfor er i varetatt. Det kan derfor være nødvendig å gjøre bestemte tilpasninger mht varenes emballering, isolering og plassering i transportmidlet for at alle hensyn skal være i varetatt.

Omlastingsterminaler (13)

Omlasting av næringsmidler fra et transportmiddel til et annet, innebærer som regel at varene oppbevares i kortere eller lengre tid utenfor transportmidlet. I slike tilfeller skal omlastingsterminalen godkjennes eller autoriseres som lager, avhengig av hvilke varer det er aktuelt å oppbevare ved virksomheten.

Hente varene selv (14)

I enkelte tilfeller kan det være nødvendig for den lokale pølsemaker eller kjøpmann å hente varene selv hos produsent, importør eller grossist. For denne transporten gjelder de samme reglene som ovenfor. Pølsemakeren eller kjøpmannen må ha godkjenning for å utføre slik transport (kan være tatt inn i godkjenningen av hovedvirksomheten), og oppfylle de generelle kravene både til transportmiddel og til selve transporten. Omfattes varene av særskilt regelverk, er det disse reglene som gjelder under transporten.

Mangler ved transporten (15)

Transport er et viktig ledd i matvarekjeden fra jord og fjord til bord. Regelverket er etablert for å sikre at dette skjer på en forsvarlig måte. For å sikre trygg mat til forbruker, er det derfor viktig at hvert ledd ivaretar sin del av ansvaret. Med krav om internkontroll, er fokus i større grad satt på den enkelte transportørs evne til å oppfylle kravene i regelverket. At bestemmelsene om transport er oppfylt i praksis, kan bl.a. skje gjennom nødvendig dokumentasjon fra de involverte aktører.