

# Mattilsynet og skadedyr



Mattilsynet

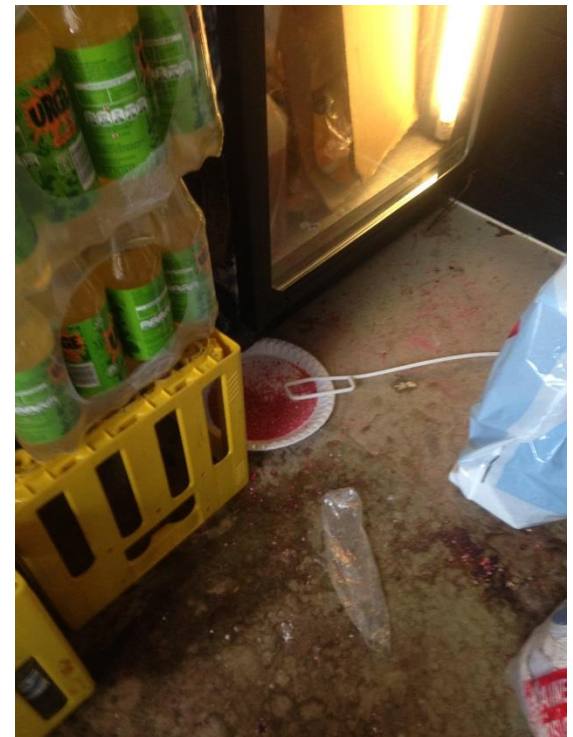
Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

**Skadedyrdagene 2015**  
**Lars Tore Thoresen**



## Trygg mat

- **Fokus på alle farer**
    - Innsatsvarer
    - Produksjonsform
    - Utforming av bygg
    - Renhold, orden, vedlikehold
    - Sporbarhet
    - Import
    - Skadedyr
- Dette er bare noen eksempler på hva vi skal se på



# Hjemmel skadedyrbekjempelse

---

## **Matloven § 16**

*Det er forbudt å omsette næringsmiddel som ikke er trygt. Et næringsmiddel skal anses for ikke å være trygt dersom det betraktes som helseskadelig eller uegnet for konsum.*

## **Matloven § 7**

*Virksomheten skal sørge for at plassering, utforming og drift av aktiviteter er hygienisk forsvarlig.*

## **Matloven § 6**

*Foreligger det grunn til mistanke om fare for helseskadelige næringsmidler eller helse- eller miljøskadelige innsatsvarer, skal virksomheten umiddelbart varsle tilsynsmyndigheten.*

## **Matloven § 5**

*Virksomheten skal sørge for at relevante bestemmelser gitt i eller i medhold av denne loven etterfølges.*

# Hjemmel skadedyrbekjempelse

---

## 852/2004 vedlegg II

- **Kapittel I (renhold, orden, vedlikehold) punkt 2c**

*-herunder beskytte mot forurensning og særlig bekjempe skadedyr*

- **Kapittel IX (behandling av næringsmidler) punkt 3.**

*Næringsmidlene skal i alle ledd i produksjonen, bearbeidingen og distribusjonen beskyttes mot enhver form for forurensning*

- **Kapittel IX (behandling av næringsmidler) punkt 4**

*Egnede metoder skal tas i bruk for å bekjempe skadedyr.*

- **Kapittel VI (avfallshåndtering) punkt 3.**

*-når det er nødvendig, frie for dyr og skadedyr.*

## **Internkontrollforskriften §5 (Internkontrollen inneholde) punkt 3.**

*Rutiner virksomheten følger, for å sikre overholdelse av næringsmiddellovgivningens krav.*

# Ute på Tilsyn



## Kontrollerer skadedyrrapport:

- Leser rapporter.
- Ser på tiltak som er gjennomført.
- Kontrollerer om virksomheten har fulgt anbefalinger i rapporter.

## Ser etter spor av skadedyr

- Ser etter avføring langs vegger og under hyller og benker.
- Ser etter steder der gnagere kan komme inn (åpne sluk, hull i vegger, åpninger under dører osv).
- Registrerer aktivitet av fluer.

# Handling

---

**Skadedyr i lokaler der næringsmidler håndteres eller lagres anses som helsefare og gir varsel om vedtak eller stengningsvedtak.**

**Skadedyr i lokaler i virksomheten der næringsmidler ikke lagres anses ikke som direkte helsefare, men virksomheten pålegges å sikre bygg med kort frist.**

**Aktivitet utenfor virksomhet aksepteres, men det påpekes plikt til å holde det ryddig rundt bygningen og eventuelt pålegg om kontroll med avfall.**

TYPE SERVICE / NABOVARSEL

SIS/ TYPE SERVICE / NABOVARSEL

SIS/ TYPE SERVICE / NABOVARSEL

TYP/ TYPE SERVICE / NABOVARSEL

OUT/ TYPE

OUT/ TYPE

OBS/ TYPE

ROT/ OBS

PRE/ ROT

DIFE/ PRE

DEL/ DIFE

KON/ DEL

KON/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

KONT/ KON

TYPE SERVICE / NABOVARSEL

TYPE SERVICE / NABOVARSEL

TYPE SERVICE / NABOVARSEL

SIS / SIS-MS / JA / NEI

TYPE KONTR

TYPE KONTR

OPPFØLGING / EKSTRA BESØK KVALITETSSIKRING / REVISJON

OBSERVESTE

OBSERVESTE

ROTTER / MUS FLUGL JORDMAUR / STOKKMAUR KAKERLAKKER FLUER / VEPS / ANDRE INSEKTER

PREPARATER / MILJØPREPARATER / UTSTYR / MENGDE / ANTALL

DIFENAKUM (0.005%): BROMADIOLONE (0.005%): LYSKØR: DELTAMETRIN (0.04%): 3/4ter NON-TOX: LIMPLATE: 2stk

KONTROLLER

KONTROLLERTE OMRÅDER

Inspeksjon 29.8.11

1) Sprøtet mot kakertakker i alle etasjer innvendig.

2) Ingen tegn av kakertakker inne i restauranten.

3) Lagt ut flere insektsbefestere i begge etasjer innvendig.

3) Skiftet limplata i begge insektskeller.