



Bestemmelse om matbeskyttelse

fastsettes til bruk i Forsvaret

Sessvollmoen, 15. juni 2017

Jan Knudtzon Sommerfelt-Pettersen
Kontreadmiral
Sjef Forsvarets sanitet

Bestemmelse om matbeskyttelse

Metadata

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

Innhold

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

1 Innledning

1.1 Formål

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

1.2 Virkeområde

Forsvaret.

1.3 Omfang

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

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

1.4 Definisjoner

I denne bestemmelse forstås med:

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

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

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

Forpleining: Virksomhet i forbindelse med bespisning av personell. Vanligvis brukt om anskaffelse, produksjon, transport og frambud av mat. Her inkluderes også tilsvarende aktiviteter knyttet til vann for konsum.

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

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

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

Kvalitetsstyringssystem: Et dokumenterbart system som sikrer at anskaffelse, produksjon, transport og frambud av mat planlegges, organiseres, utføres og vedlikeholdes på en helsemessig beskyttet måte, samt i henhold gjeldende regelverk.

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

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

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

Mattrygghet: De tiltakene og vilkårene som er nødvendige for å kontrollere farer og sikre at et næringsmiddel er egnet til konsum med hensyn til dets bruksområde. Tilsvarende på engelsk "food safety".

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

Fôr, levende dyr, planter før innhøsting, tobakk, narkotika, reststoffer, forurensende stoffer, legemidler og kosmetikk er ikke næringsmidler.

Næringsmiddelhygiene: Mattrygghet.

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

2 Roller, ansvar og myndighet

2.1 Generelt

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

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

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

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

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

2.2 Virksomhetseier

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

2.3 Avdelingssjef

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

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

2.4 Logistikkjenesten

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

2.5 Sanitetstjenesten

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

2.6 Ingeniørtjenesten

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

2.7 Veterinærtjenesten

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

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

Veterinærinspektøren for Forsvaret skal være Forsvarets sentrale kontaktpunkt for Mattilsynet.

3 Krav til matbeskyttelse

3.1 Generelt

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

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

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

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

3.2 Etablering av ny virksomhet eller endring av eksisterende virksomhet

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

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

3.3 Materiell og infrastruktur

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

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

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

¹ Bestemmelse om veterinærvirksomhet av 2013-12-11

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

3.4 Konsept og metode

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

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

3.5 Krav til råvarer

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

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

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

3.6 Krav til leverandører

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

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

3.7 Personell

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

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

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

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

3.8 Hygieniske grunnforutsetninger

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

3.9 Kvalitetsstyring

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

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

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

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

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

4 Kontroll av matbeskyttelse

4.1 Rådgivning og kontroll med matbeskyttelse

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

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

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

4.2 Varsling

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

4.3 Tilsyn

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

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

5 Utenlandsk militær aktivitet i Norge

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

6 Ikrafttredelse

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



Reglement for forpleiningstjenesten og klasse I forsyninger

fastsettes til bruk i Forsvaret

Kolsås, 1. mars 2018

Lars Torgeir Dahl
Oberst
Sjef Felleskapasiteter

Metadata

KORTTITTEL:	Forpleiningsreglementet
SIKKERHETSGRADERING:	UGRADERT
HJEMMEL:	Instruks for kapasitetssjefer i Forsvarsmateriell
GJELDER FOR:	Forsvaret
FAGMYNDIGHET:	Direktør Forsvarsmateriell
FAGANSVARLIG:	Sjef Forsvarsmateriell felleskapasiteter
IKRAFTTREDELSE:	2018-03-01
FORRIGE VERSJON:	Forpleiningsreglementet

Innhold

1 Innledning	4
1.1 FORMÅL	4
1.2 VIRKEOMRÅDE	4
1.3 DEFINISJONER	4
1.4 FAGANSVAR	4
1.4.1 Generelt	4
1.4.2 Prosjektering og endring av anlegg og utstyr	5
1.5 FAG - OG KOMMUNIKASJONSLINJER	5
2 Krav til forpleiningstjenesten	5
2.1 FORPLEINING OG KOSTHOLD I FORSVARET	5
2.2 ORGANISERING AV FORPLEININGSTJENESTEN	5
2.3 FORPLEININGSANSVAR OG -DRIFT	6
2.4 ALTERNATIV KOST	6
2.4.1 Generelt	6
2.4.2 Dokumentasjon ved alternativ kost	6
2.4.3 Økonomi	6
2.5 INFORMASJON TIL VERNEPLIKTIGE OG ANNET PERSONELL SOM FORPLEIES	6
2.6 ØKOLOGISK MAT OG RÅVARER	6
2.7 PRODUKTER SOM IKKE SKAL BENYTTES I FORPLEININGSTJENESTEN I FORSVARET	7
2.8 KONTRAKTS FORPLEINING OG ANDRE ALTERNATIVE FORPLEININGSLØSNINGER	7
3 Rutiner i forbindelse med drift av forpleining i garnison, fartøy og stasjon	7
3.1 ANSVAR	7
3.2 ANSKAFFELSE AV PROVANT	7
3.3 MOTTAK/KONTROLL OG REKLAMASJON	7
3.4 BESTILLING AV FORPLEINING	7
3.5 PROVANTBEHOLDNING/BEREDSKAP	7
4 Salg og bestilling av fast forpleining, enkeltmåltider og proviant fra Forsvarets messer/kjøkken	8
4.1.1 Generelt	8
4.2 FAST FORPLEINING	8
4.2.1 Salg	8
4.2.2 Bestilling av fast forpleining	8
4.2.3 Matpakker	8
4.3 FORPLEINING AV ENKELTPERSONER OG PERSONELL FRA ANDRE AVDELINGER	8
4.4 FORPLEININGSYTELSER I FORBINDELSE MED REPRESENTASJON MV.	8
4.5 FORPLEINING AV PERSONELL UTENFOR FORSVARET (FRA INSTITUSJONER, FORENINGER, SKOLER MV.)	8

4.6 BRUK AV FORSVARETS SPISEMESSER TIL PRIVATE ARRANGEMENT OG TILSTELNINGER UNDER FRITIDSMESSEN	8
4.6.1 Forutsetninger for arrangementer.....	8
4.6.2 Økonomiske forhold	9
4.7 SALG AV VARER OG TJENESTER SOM IKKE ER FORSVARSRELATERT VIRKSOMHET	9
5 Forpleiningspriser og satser i Forsvaret	9
5.1 BUDSJETTERING OG PRISFASTSETTELSE	9
5.1.1 Generelt.....	9
5.1.2 Kostøre	9
5.1.3 Fri stasjon	9
6 Ufortollet proviant samt fritak fra merverdiavgift for avdelinger/fartøy i INTOPS	9
6.1 TOLLBESTEMMELSER	9
6.2 FRITAK FRA MERVEDIAVGIFT	9
6.3 SØKNAD OG TILDELING AV PROVIANTKVOTER	10
6.4 KRAV TIL NÆRINGSMIDLER SOM LEVERES TIL FARTØY OG NORSKE AVDELINGER I INTOPS	10
6.5 ENDRINGER AV VARIGHET FOR TOKT	10
6.6 BRUK AV UFORTOLLET PROVIANT	10
6.7 ETTERFORSYNING	11
6.8 GJENVÆRENDE PROVIANT.....	11
7 Feltforpleiningstjenesten i Forsvaret	11
7.1 GENERELT.....	11
7.2 ERNÆRINGSBEHOV I FELT.....	11
7.3 BESTILLING AV FELTRASJON 1200 -1400 KCAL	11
7.3.1 Regnskapsføring ved avdeling/stasjon/fartøy	11
7.3.2 Opplæring i bruk av FR 1200-1400 Kcal.....	11
7.3.3 Ekstrarasjoner	11
7.3.3.1 Generelt	11
7.3.3.2 Bestilling av ekstra rasjoner.....	11
7.4 FELTØVINGSRASJON	12
7.4.1 Alternativ til FR gjennom Forsvarets rammeavtaler	12
7.5 PLANLEGGING OG GJENNOMFØRING AV FELTFORPLEINING VED OPERASJONER OG ØVELSER	12
7.5.1 Generelt.....	12
7.5.2 Kontrakts forpleining i INTOPS	12
7.5.3 Feltforpleining nasjonalt og internasjonalt	12
7.6 KOSTNADER VED ØVELSER	12
7.7 AVFALLSHÅNDTERING I FELT	12
8 Vedlegg.....	12
9 Ikraftttredelse	13

1 Innledning

1.1 Formål

Formålet med reglementet er å sikre en enhetlig, helhetlig og forsvarlig forpleiningstjeneste og etterforsyning av proviant.

Reglementet skal også bidra til å sikre et helsemessig kosthold i henhold til de til enhver tid gjeldende statlige anbefalinger.

1.2 Virkeområde

Reglementet gjelder for alle klasse I tjenester og – forsyninger, i hele Forsvaret, både nasjonalt og ved internasjonale operasjoner (INTOPS).

Vannrens- og vannforsyningstjeneste reguleres ikke i dette reglement.

1.3 Definisjoner

I dette reglementet menes med:

Avrop	Bestilling av en vare eller tjeneste som en tidligere har inngått avtale (rammeavtale) på.
Eksterne kunder	De organisasjoner og enkeltpersoner som har eget organisasjonsnummer, og hvor regningen ikke skal belastes Forsvarets regnskap gjennom SAP, f.eks. Politi, Tollvesen, Statsbygg, Røde kors og tillitsmannsorganisasjoner (som for eksempel BFO, KOL, NOF, PEFO og NTL). Øvrige allierte og annet personell er å betrakte som eksterne kunder.
Fri stasjon	Stasjon hvor Forsvaret forestår og dekker kostnader til lokaliteter, materiell og utstyr.
Interne kunder	Alle avdelinger under Forsvarsdepartementet. Innleid personell, for eksempel konsulenter, kokker og kjøkkenassistenter i vikariat samt tidligere ansatte (pensjonister). Stående NATO-styrker.
Kcal/KJ	1 kilokalori (Kcal) tilsvarer 4,2 kilo joule (KJ).
Klasse I forsyninger	Matvarer, stridsrasjon, vann, nytelsesmidler (kaffe, te, sjokolade), kantinevarer, hygieneartikler og fôr til dyr.
Klasse I tjenester	Forpleiningstjeneste, provianttjeneste, vannrens- og vannforsyningstjeneste (beskrives ikke i dette reglementet) og næringsmiddelhygiene.

1.4 Fagansvar

1.4.1 Generelt

Begrepet «fagansvar» benyttes ikke i Forsvarsmateriell.

Sjef Felleskapasiteter ivaretar fagmyndighet på vegne av Direktør Forsvarsmateriell for all klasse I tjenester og -forsyninger i Forsvaret. Dette innebærer ansvar for å:

- utarbeide og etablere systemer for:
 - o produksjonsutstyr
 - o kosthold i garnison, felt, fartøy og INTOPS
- stille krav og utgi regelverk for utøvelse
- fremme forslag til ansvars- og myndighetsavklaringer
- kontrollere og rapportere om systemer fungerer tilfredsstillende og om regelverk etterleves

1.4.2 Prosjektering og endring av anlegg og utstyr

Felleskapasiteter skal være en del av prosjektgruppen ved etablering av nye forpleiningsbygg, fartøy, samt ved ombygginger.

Ved utskiftninger eller endringer av materiell eller utstyr som avstedkommer effekt-/ (kW), pris-/ eller kapasitetsøkninger på 50 prosent eller mer, skal Felleskapasiteter være høringsinstans.

Alle utskiftninger og endringer ved fartøyer skal fremmes til Felleskapasiteter.

1.5 Fag - og kommunikasjonslinjer

Felleskapasiteter skal i tillegg til å utføre kontroll også forestå råd og veiledning. Felleskapasiteter skal ha en direkte faglig kommunikasjon (faglinje) med kjøkkensjef eller hans stedfortreder.

Aktiviteter som besøk i regi av Felleskapasiteter med eksempelvis besøk av leverandører, introduksjon av nye kampanjer, faglige presentasjoner, samt tiltak som medfører økonomiske eller organisatoriske konsekvenser, skal kommuniseres tjenestevei.

2 Krav til forpleiningstjenesten

2.1 Forpleining og kosthold i Forsvaret

Forpleiningstjenesten skal følge de til enhver tid gjeldende anbefalinger innen kosthold og ernæring som utgis av helsedirektoratet. Det skal serveres fire ernæringsmessige fullverdige måltider fordelt på frokost, lunsj, middag og kvelds. Lørdag, søndag og helligdager kan det serveres tre måltider hvor en kan slå sammen frokost og lunsj til brunsj.

Forpleiningstilbudet for befal, vervede og sivilt ansatte som er innkvartert ved avdeling er et ansvar som tillegges Forsvaret på linje med forpleining av mannskaper. Befal, vervede og vernepliktige ved avdeling skal ha samme forpleiningstilbud.

Den ernæringsmessige profilen som Forsvaret skal følge, innebærer å øke forbruket av ferske grønnsaker, frukt, fisk, hvitt kjøtt, grovt brød og grove kornvarer. Det skal fokuseres på reduksjon av kjøtt og spesielt rødt kjøtt, salt og raffinert sukker. Dette skal sikre optimal yteevne for vernepliktige under de til enhver tid gjeldende forhold. I tillegg skal riktig mat og drikke serveres med hensyn til å forebygge livsstilssykdommer. Det skal vektlegges hvordan man produserer og serverer måltider, herunder å fremme de sunne og ernæringsriktige alternativene gjennom tilgjengelighet og presentasjon. For avdelinger som skal operere under andre klimatiske forhold, skal avdeling kontakte Felleskapasiteter for veiledning om kostholdet.

2.2 Organisering av forpleiningstjenesten

Kjøkken som drives som hovedkjøkken, skal være organisert med egen kjøkkensjef med formell relevant kompetanse. Kjøkkensjef skal ha linjelederansvar for sitt personell. Kjøkkendriften skal organiseres slik at det til enhver tid er en ansvarlig leder, eller en utpekt fagperson, med ansvar under kjøkkenets produksjon, åpningstider og servering.

Fartøy skal ha en forpleiningsoffiser med formell relevant kompetanse utover kokkfagbrev eller tilsvarende. Dette kan være utdanning av minimum ett års varighet innen forpleining (forpleiningssjef/stuertscole), kostøkonomi, hotelladministrasjon, ernæring, næringsmiddelfag, logistikk eller en kombinasjon av disse.

2.3 Forpleiningsansvar og -drift

De overordnede føringene for forpleiningstjenesten skal utarbeides av Felleskapasiteter. Forsvarsgrenene skal koordinere driften av forpleiningstjenesten med fokus på rasjonell drift, økonomistyring, regnskap og forsvarlig personellforvaltning. De har også ansvar for lærlinger, noe som medfører at det skal etableres kontakt og samarbeidsformer med Forsvarets opplæringskontor.

2.4 Alternativ kost

2.4.1 Generelt

Alternativ kost/diettmat skal tilbys:

- Personell som av religiøse grunner ikke kan spise de retter eller matvarer som tilbys i den ordinære forpleiningen.
- Personell med cøliaki og laktoseintoleranse som kan regulere sin sykdom gjennom kost
- Vegetarianere

Alternativ kost eller diettmat skal også tilbys ved øvelser.

Når en avdeling får personell i tjeneste som trenger alternativ kost, og ikke kan nytte Forsvarets forpleiningstilbud fullt ut, skal de få anledning til å samtale med kjøkkensjef eller tilsvarende. Sammen skal de utarbeide en tilfredsstillende forpleiningsplan.

2.4.2 Dokumentasjon ved alternativ kost

Ved behov for alternativ kost skal følgende dokumentasjon fremlegges:

- Attest fra lege dersom det av medisinske grunner kreves spesialkost/diett
- Dokumentasjon fra feltpresten¹

2.4.3 Økonomi

Merkostnadene vedrørende innkjøp av matvarer til alternativ kost skal budsjetteres av den enkelte Driftsenhet-/Budsjett- og resultatansvarlig enhet i Forsvaret (DIF/BRA).

2.5 Informasjon til vernepliktige og annet personell som forpleies

Kjøkkensjef/forpleiningssjef skal gi nødvendig informasjon om forpleiningstjenesten i Forsvaret ved innrykk av nytt personell. Det skal legges vekt på:

- Håndhygiene
- Kosthold og ernæring
- Samfunns- og miljøansvar (økologisk og rettferdig handel)
- Generell informasjon om måltidsmønster ved avdelingen/fartøyet
- Forventet oppførsel i spisemessen
- Dialog mellom kjøkken og vernepliktiges representant

2.6 Økologisk mat og råvarer

I henhold til *Retningslinjer for Forsvarssektorens miljøvernarbeid*², skal det etterspørres økologiske varer ved offentlige anskaffelser. Forsvaret skal kunne skriftlig dokumentere at miljøkrav er tatt hensyn til ved valg av leverandør, og at dette følges opp gjennom reelle innkjøp og avrop.

Med utgangspunkt i forannevnte skal den enkelte forpleiningsansvarlig påse at økologiske og rettferdig anskaffede produkter er en del av forpleiningstilbudet (for eksempel Fairtrade). Dette i

¹ Reglement for religions- og livssynsutøving i Forsvaret av 2013-07-01

² Retningslinjer for Forsvarssektorens miljøvernarbeid av 2010-01-01

henhold til de budsjetterte og tildelte midler som skal tilsvare minimum 15 prosent økologisk andel.

2.7 Produkter som ikke skal benyttes i forpleiningstjenesten i Forsvaret

Produkter som inneholder industrielt fremstilt transfett (hydrogenisert vegetabilsk fett/olje), ikke-sertifisert palmeolje, og råvarer hentet fra planter og dyr som kan være utryddingstruet, skal ikke benyttes i Forsvaret. Produkter som inneholder tilsetningsstoffet mononatriumglutamat (MSG/ E 621/627/631) skal kun benyttes i begrenset omfang.

2.8 Kontrakts forpleining og andre alternative forpleiningsløsninger

Felleskapasiteter skal stille faglige krav ovenfor eksterne leverandører av forpleiningstjenester til Forsvaret. Felleskapasiteter skal evaluere tilbud og følger opp leveranser ut fra de faglige kravene som stilles. De tekniske kravspesifikasjoner blir utarbeidet i forbindelse med utlysning og kontraktsinngåelse.

Der det vurderes å transportere mat ut til avdelinger og hvor det ikke er egen kjøkkendrift, skal dette fremmes Felleskapasiteter. Dette for å kvalitetssikre det totale forpleiningstilbudet til de forpleide. Også andre løsninger (matautomater, transport av personell, feltrasjoner, pengeforpleining med mer) hvor en ikke etablerer kjøkkendrift med eget personell, skal fremmes. Veterinærinspektøren (VETINSP) ivaretar kravene knyttet til næringsmiddelhygiene på vegne av sjef Forsvarets sanitet³.

3 Rutiner i forbindelse med drift av forpleining i garnison, fartøy og stasjon

3.1 Ansvar

Sjef DIF/BRA og fartøysjef, har ansvar for at økonomi og regnskapsføring utføres av den enkelte forpleiningsansvarlig i henhold til dette reglementet. Forpleiningsansvarlig utarbeider lokale rutiner slik at hvert kjøkken kan holde en forventet forpleiningsstandard innenfor de tildelte økonomiske rammer.

3.2 Anskaffelse av proviant

Anskaffelse av proviant skal foretas fra leverandører Forsvaret har inngått rammeavtaler og/eller kontrakter med. Det skal kun gjøres avrop gjennom innkjøpsløsningen eller den netthandel som FLO gir tillatelse til å bruke. Anskaffelser skal skje i henhold til de faglige føringer som Felleskapasiteter har lagt til grunn ved inngåelse av rammeavtale/kontrakt.

3.3 Mottak/kontroll og reklamasjon

Mottak av proviant skal utføres i samsvar med kjøkkenets internkontrollsystem IK-Mat. Avvik som er av gjentakende eller av alvorlig karakter, skal fremsendes til Felleskapasiteter (i tillegg til leverandør) på følgende e-post:

- avvik.forpleining@mil.no (på to-nivå)

3.4 Bestilling av forpleining

Bestilling av forpleining, herunder administrativ forpleining, mat til møter og selskaper mv, og proviant til øvelse, herunder feltøvingsrasjoner (FØR), skal gjøres gjennom etablerte rutiner og gjeldende applikasjoner. Bestilling skal omfatte alle personellkategorier befal, sivile, vervede og mannskaper.

3.5 Proviantbeholdning/beredskap

Beholdningen av proviant skal normalt ikke overstige to ukers forbruk. Dersom beholdningen overstiger to ukers forbruk skal dette regnskapsføres og dokumenteres som beredskapsbeholdning.

³ Reglement for matbeskyttelse knyttet til forpleining. 2017-06-15

Rutinemessig lagerkontroll skal omfatte kvalitativ- og kvantitativ kontroll.

4 Salg og bestilling av fast forpleining, enkeltmåltider og proviant fra Forsvarets messer/kjøkken

4.1.1 Generelt

Bruk av Forsvarets messer, spisemesser og kjøkken til forpleiningsytelse med representasjon, kontaktvirksomhet, konferanser, møter og lignende skal avgjøres av plasskommandant/tilsvarende i samråd med kjøkkensjef.

4.2 Fast forpleining

4.2.1 Salg

Fast forpleining og kost kan selges til alt personell som har tilgang til basen, herunder:

- Personell som er innkvartert ved avdeling
- Personell som ikke er innkvartert ved avdeling, men som er gitt adgang til å spise i messen
- Utenlandsk personell
- Personell med anvist fri kost (adm. forpleining)
- Kjøkkenpersonell som inntar kost i arbeidsforhold.

4.2.2 Bestilling av fast forpleining

Ved fast forpleining skal det til enhver tid benyttes kundeoppfølgersystem til gjeldende bestilling. Bestiller/kunde skal melde inn endringer/justering av bestilling innenfor gitte frister.

For fartøy, avdelinger og stasjoner som ikke kan benytte bestilling og kundeoppfølgersystem, skal blankett 675 benyttes. Her skal det påføres navn, ansattnummer, avdelingens artsspesifikasjon, WBS-nummer og fond. Blanketten skal deretter oversendes Forsvarets lønnsadministrasjon (FLA) for trekk i lønn.

4.2.3 Matpakker

Forsvarets ansatte og tilfeldige spisegjester kan smøre matpakke, samt ta med drikke på feltflaske eller/termos. Pris er i henhold til vedlegg A; *Forpleiningspriser og satser i Forsvaret*.

4.3 Forpleining av enkeltpersoner og personell fra andre avdelinger

Oppgjør for bestilte porsjoner fra andre avdelinger skal skje gjennom de til enhver tid gjeldende rutiner i FIF.

4.4 Forpleiningsytelser i forbindelse med representasjon mv.

Ved arrangement i regi av fritidsmessen eller tilsatte, skal kunden betale for alle kostnader i forbindelse med arrangementet, herunder råvarekostnad, renhold, diverse forbruksartikler, lønnskostnader og eventuell leie av lokalene.

4.5 Forpleining av personell utenfor Forsvaret (fra institusjoner, foreninger, skoler mv.)

Ved arrangementer hvor egne menyer benyttes, skal faktiske råvareutgifter utlignes og dekkes per porsjon/måltid med tillegg av beregnede lønnskostnader. Reglene skal anvendes likt ved forpleining fra befalsmesser og mannskapsmesse.

4.6 Bruk av Forsvarets spisemesser til private arrangement og tilstelninger under fritidsmessen

4.6.1 Forutsetninger for arrangementer

Ved Forsvarets messer, spisemesser og kjøkken skal følgende forutsetninger være oppfylt for arrangementer i regi av fritidsmessen eller tilsatte i Forsvaret:

- Arrangementet/tilstelningen skal ikke være til hinder for, og/eller gå på bekostning av, den normale driften eller aktiviteten

- Det skal være avtalt med forpleiningsansvarlig om hvem som skal være tilstede for å føre faglig tilsyn med kjøkkenets bruk
- Når bruk av kjøkken- og messebetjening til slike arrangementer/tilstelninger faller utenfor ordinær arbeidstid skal dette avtales med ansvarlig kjøkkenleder og øvrig kjøkkenpersonell

4.6.2 Økonomiske forhold

Ved arrangement i regi av fritidsmessen eller tilsatte skal kunden betale for alle kostnader forbundet med arrangementet, herunder råvarekostnad, renhold, diverse forbruksartikler, lønnskostnader og eventuell leie av lokalene. Utgående mva. beregnes i henhold til føringer gitt av Forsvarets regnskapsadministrasjon (FRA).

4.7 Salg av varer og tjenester som ikke er forsvarsrelatert virksomhet

Salg av kioskvarer, catering og lignende som naturlig ikke er forsvarsrelatert, skal som et utgangspunkt ikke utøves av Forsvarets kjøkken.

5 Forpleiningspriser og satser i Forsvaret

Salg av full kost og enkeltmåltider skal gjøres opp etter gjeldende forpleiningspriser i henhold til vedlegg A.

5.1 Budsjettering og prisfastsettelse

5.1.1 Generelt

Det skal benyttes faste felles priser for forpleining i henhold til gjeldende forpleiningspriser og satser i Forsvaret.

5.1.2 Kostøre

Kostøre er råvarekostnader og fremkommer av vedlegg A.

5.1.3 Fri stasjon

Begrepet *fri stasjon* omfatter følgende kostnader:

- Lokaler til produksjon, servering og lagring
- Kontorplass med PC (inkludert FIS Basis tilknytning), telefon og telefaks
- Kontor- og driftsrekvisita
- Garderober og toalett
- Maskiner og utstyr til produksjon, lager, kontor og servering
- Servise, glass og bestikk
- Service og reparasjon av Forsvarets utstyr
- Strøm/varme
- Renhold av spisedel/sal og møtelokaler
- Renholds utstyr/maskiner
- Andre driftsutgifter som non-food artikler

6 Ufortollet proviant samt fritak fra merverdiavgift for avdelinger/fartøy i INTOPS

6.1 Tollbestemmelser

De overordnede og utfyllende reglene i dette kapittelet er gitt i *Forskrift av 2008-12-17 nr. 1502 "Forskrift til lov om toll og vareførsel"* (Tollforskriften).

6.2 Fritak fra merverdiavgift

Med hjemmel i Tollforskriften kan fartøy og Forsvarets avdelinger bestille ufortollet proviant som er fritatt for skatter og avgifter. Provianten kan tas om bord før avreise på utenlandstoktet eller på operasjoner i utlandet. Dette gjelder også for tokt til Svalbard og Jan-Mayen.

6.3 Søknad og tildeling av proviantkvoter

Utarbeidelse av behov og bestilling skal skje på grunnlag av:

- Besetningens størrelse, antall befal og øvrige mannskaper
- Toktets/øvelsens/operasjonens varighet
- Proviant som anses nødvendig

Liste over leverandører kan fås ved henvendelse til Felleskapasiteter.

Behovet skal forelegges Tollvesenet i det respektive tolldistrikt, som avgjør de kvanta fartøyet kan tildeles. Den offisielle bestilling av de godkjente kvanta skal foretas av fartøyet. Original og tre kopier av den offisielle søknad om tollfrie kvoter skal sendes til Tollvesenet (Se vedlegg B «Veiledning i tolldeklarerer og egne rutiner»).

6.4 Krav til næringsmidler som leveres til fartøy og norske avdelinger i INTOPS

For å sikre fartøysbesetningene og personell i INTOPS mot forurensede, dårlige eller helseskadelige matvarer, skal det stilles krav til leverandører av klasse I forsyninger.

Alle næringsmidler skal følges av dokumentasjon som inkluderer nødvendig informasjon for å kunne vurdere næringsmidlets kvalitet.⁴

Punktene under angir grunnleggende krav som skal settes til klasse I forsyninger (listen er ikke uttømmende):

- Kopi av opprinnelses- og sunnhetsattest skal følge varepartiet
- Varene skal være i original emballasje og påstemplet eksportkontrollmerke
- Norske avdelinger skal kun ha svinekjøttprodukter og fjørfeprodukter (egg og fjørfekjøtt) som er produsert i Norge, Finland, eller Sverige. Produkter fra andre land skal kun unntaksvis brukes, og kun under den forutsetning at det foreligger analysesertifikat for det gjeldende vareparti som garanterer at dette er fritt for Salmonella-bakterier
- Alle varene til internasjonale operasjoner skal være i samsvar med EU-regelverk, samt oppfylle EU-kravene for import til Norge⁵
- Dokumentasjon fra næringsmiddelkontroll på at stikkprøver av partiet ikke har avdekket forekomst av Salmonella, eventuelt også andre sykdomsfremkallende bakterier
- Storfekjøtt som leveres til internasjonale operasjoner skal stamme fra land som er fri for BSE (kugalskap)
- Forsvaret kan gjennomføre tilsynsbesøk i bedrifter som produserer, lagrer og distribuerer næringsmidler for internasjonale operasjoner, herunder kontrollere at bestemmelser om kjøling, frysing, dokumentasjon mv. blir overholdt
- Forsvaret skal tilstrebe leveranse av produkter fra næringsmiddelbedrifter som produserer, og er sertifisert med anerkjente internasjonale hygienestandarder (eksempel BRC, IFS)
- Forsvaret kan kreve at næringsmidler under transport ledsages av elektronisk temperaturlogger (som kan avleses via USB-kontakt ved kopling til PC med Windows system)

Varepartier som ikke oppfyller forannevnte krav kan bli avvist.

6.5 Endringer av varighet for tokt

Endringer i fartøyets tokt som avklares før avgang (avgangstidspunkt varighet og anløpssteder), skal meldes vedkommende tolldistrikt.

6.6 Bruk av ufortollet proviant

Ufortollet provianten skal ikke tas i bruk før fartøyet har forlatt norsk territorialfarvann.

⁴ Reglement for matbeskyttelse knyttet til forpleining 2017-06-15

⁵ Særavtale med EU. Konsolidert forordning (EF) nr. 1688/2005

6.7 Etterforsyning

Avhengig av fartøytype og oppbevaringsmuligheter kan det foretas etterforsyning av proviant gjennom kontraktfestet leverandør under toktet. Dette gjelder spesielt for melk, brød, frukt og grønnsaker, da disse proviantsorter kan være gunstigere å anskaffe i utlandet.

Etterforsyning av annen tollpliktig proviant kan bare finne sted etter at skriftlig samtykke på forhånd er innhentet fra forpleiningsseksjonen i FMA Felleskapasiteter.

6.8 Gjenværende proviant

Ved tilbakekomst fra utlandet til norsk havn skal skipssjefen innrapportere beholdningen av gjenværende proviant til Tollvesenet i det respektive distrikt. Egen oppgave over de kvanta proviantbeholdningen er supplert med under utenlandstoktet skal vedlegges rapporten.

Skjer tilbakekomsten til et annet distrikt enn der hvor provianten ble tatt om bord, skal det også leveres en fortegnelse over de kvanta som ble tatt om bord før avgang fra Norge.

7 Feltforpleiningstjenesten i Forsvaret

7.1 Generelt

Reglene i dette pkt. omhandler feltforpleining i Forsvaret, herunder:

- Feltrasjoner (FR)/Stridsrasjoner (SR)
- Feltøvingsrasjoner (FØR)
- Feltkjøkken

7.2 Ernæringsbehov i felt

For normal felttjeneste skal det beregnes ca. 3600 Kcal/døgn som innebærer et gjennomsnittlig inntak av tre rasjoner av 1200 til 1400 Kcal (ref. STANAG 2937). For høy aktivitet skal det beregnes fire rasjoner, og fem rasjoner ved særlig høyt aktivitetsnivå.

7.3 Bestilling av Feltrasjon 1200 -1400 Kcal

Bestilling av FR 1200 -1400 Kcal skal gjennomføres i henhold til Forsvarets rammeavtaler og Forsvarets innkjøpsløsninger.

7.3.1 Regnskapsføring ved avdeling/stasjon/fartøy

Utgiftene ved bestilling av FR 1200 -1400 Kcal skal budsjetteres og belastes avdelingens tildelte øvingsmidler. FR 1200 -1400 Kcal skal normalt ikke regnskapsføres som en del av kjøkkenets beholdningsregnskap eller belastes ordinært kostbudsjett. Ved beordret beredskapslagring skal materiellregnskapsfører etablere beholdningsregnskap samt rutiner for optimale lagring – og rulleringsrutiner.

7.3.2 Opplæring i bruk av FR 1200-1400 Kcal

Det skal minimum en gang gjennomføres opplæring i bruk av FR ved rekruttperioden, hvor hver mann skal tilberede og bruke FR/SR i forbindelse med øvelse. I den resterende tjenestetiden skal det minst benyttes to døgnrasjoner (2 x 3 stk.) FR pr mann i forbindelse med øvelse/ opplæring (fortrinnsvis et døgn av hver rasjonstype).

7.3.3 Ekstrarasjoner

7.3.3.1 Generelt

Ekstrarasjonene skal dekke behov ved avdelinger som har pasienter, markører, sårede, spesielle besøk, observatører, gjester og lignende, samt erstatningsmannskaper og "krigsfanger".

7.3.3.2 Bestilling av ekstra rasjoner

Ekstrarasjonene skal bestilles gjennom gjeldende bestillings- og kundeoppfølgingssystem. Avdelingene skal faktureres med anskaffelseskostnad for bestilt mengde.

7.4 Feltøvingsrasjon

7.4.1 Alternativ til FR gjennom Forsvarets rammeavtaler

FØR skal i minst mulig grad benyttes, da det skal tilstrebes å benytte garnisonsforpleining, feltkjøkken eller feltrasjoner. FR skal i størst mulig grad benyttes for å opprettholde holdbarhet gjennom rullering.

Felleskapasiteter har utarbeidet alternativer til FR 1200 -1400 Kcal. Disse er tilgjengelig gjennom Forsvarets rammeavtaleleverandør. Enkeltretter fra FR 1200 -1400 Kcal kan inngå som en del av FØR.

Varmretter distribuert i matkonteiner er ikke tillatt uten særlig godkjenning etter søknad til VETINSP. Dette på grunn av risiko knyttet til matsikkerhet. Det er derfor tilgjengeliggjort enkeltretter av henholdsvis arktisk og tropisk type.

7.5 Planlegging og gjennomføring av feltforpleining ved operasjoner og øvelser

7.5.1 Generelt

Veiledning i feltforpleining⁶ skal være grunnlaget for bestilling av proviant eller feltforpleining. STANAG⁷ og tilleggskrav fra VETINSP er en del av grunnlaget for kravspesifikasjon ved en eventuell ekstern kontrakts forpleining, enten fra andre nasjoners styrker eller sivile operatører i INTOPS.

7.5.2 Kontrakts forpleining i INTOPS

Fagansvarlig er premissleverandør og skal stille faglige krav overfor eksterne leverandører av forpleiningstjenester og kantine/kiosk-tjenester, også kalt PX i operasjonsområde. FMA Felleskapasiteter skal evaluere anbud og følge opp leveranser ut fra de forpleiningsfaglige kravene.

7.5.3 Feltforpleining nasjonalt og internasjonalt

Under nasjonale øvelser skal det benyttes FR 1200 -1400 Kcal fra den til enhver tid gjeldende kontrakts leverandør(er), NSPA - avtale eller det til enhver tid gjeldende feltkjøkkenkonsept.

For internasjonale operasjoner kan det gjøres avrop på de til enhver tid gjeldende avtaler NATO har inngått med NATO Support Partnership Agency (NSPA). Kontrakts forpleining krever en særskilt godkjenning fra VETINSP samt kravspesifikasjon utarbeidet av Felleskapasiteter.

Feltrasjoner skal kun benyttes i forbindelse med Fase I, men ikke uten supplering av ferske varer etter fasens første 30 dager. Det til enhver tid gjeldende feltkjøkkenkonsept skal driftes i henhold til veiledning i feltforpleining.

7.6 Kostnader ved øvelser

DIF/BRA skal beregne de faktiske kostnadene som medgår ved feltforpleining pr. mann pr. døgn for øvelser i Norge. Dette skal legges til grunn ved eventuell fakturering til gjestende avdelinger.

7.7 Avfallshåndtering i felt

I forbindelse med feltforpleining har den enkelte plikt til å verne om naturen ved ikke å kaste fra seg, eller legge igjen matavfall eller emballasje. Det skal så langt det er mulig nyttes avfallskonteinere. Kjøkkenavfall skal samles i avfallssekker, pappesker og lignende som skal snøres igjen eller lukkes. Personellet skal informeres om dette.

8 Vedlegg

Vedlegg til dette reglementet:

- Vedlegg A: *Forpleiningspriser og satser i Forsvaret*
- Vedlegg B: *Veiledning i tolldeklarerer og egne rutiner*

⁶ Veiledning om planlegging og gjennomføring av feltforpleining ved operasjoner og øvelser av 2008-11-25

⁷ STANAG 2937 – Requirements of individual operational rations for military use og STANAG 2550 – Minimum standard for matsikkerhet og hygiene i feltoperasjoner.

9 Ikrafttredelse

Reglement for forpleiningstjenesten og klasse I forsyninger trer i kraft 2018-03-01. Samtidig settes 1641- Reglement for forpleiningstjenesten og klasse I forsyninger av 2014-09-15 ut av kraft.



Reglement for matbeskyttelse knyttet til forpleining

fastsettes til bruk i Forsvaret

Sessvollmoen, 15. juni 2017

Jan Knudtzon Sommerfelt-Pettersen
Kontreadmiral
Sjef Forsvarets sanitet

Reglement for matbeskyttelse knyttet til forpleining

Metadata

KORTTITTEL:	Forpleiningshygienereglementet
SIKKERHETSGRADERING:	Ugradert
HJEMMEL:	Bestemmelse om matbeskyttelse
FAGMYNDIGHET:	Sjef Forsvarets sanitet (FSAN)
FAGANSVAR:	
IKRAFTTREDELSE:	2017-08-01
FORRIGE VERSJON:	UD 14-4 Direktiv om Næringsmiddelhygiene av 1987-06-01

Innhold

1 Innledning	5
1.1 FORMÅL	5
1.2 VIRKEOMRÅDE	5
1.3 OMFANG	5
1.4 DEFINISJONER	5
2 Krav til matbeskyttelse knyttet til forpleining	6
2.1 GENERELT	6
2.2 PRODUKSJON OG FRAMBUD	6
2.2.1 Mottakskontroll	6
2.2.2 Splitting og distribusjon	7
2.2.3 Lagring	7
2.2.3.1 Generelt	7
2.2.3.2 Kjølelager	7
2.2.3.3 Fryseler	8
2.2.3.4 Lager for frukt og grønnsaker	8
2.2.3.5 Tørrvarelager	8
2.2.4 Holdbarhetsdato	8
2.2.5 Temperatur og tid	8
2.2.5.1 Generelt	8
2.2.5.2 Innfrysing og fryseler	9
2.2.5.3 Tining av næringsmidler	9
2.2.5.4 Varmerbehandling	9
2.2.5.5 Varmholding	9
2.2.5.6 Nedkjøling	9
2.2.5.7 Kjøling ved produksjon, pakking og lagring	9
2.2.5.8 Kjøling ved servering av lett bederverlige næringsmidler	10
2.2.6 Sous-vide-produksjon	10
2.2.7 Krysskontaminering	10

2.2.8 Allergener	10
2.2.9 Rengjøring og desinfeksjon av fersk frukt og grønnsaker.....	10
2.2.10 Servering	11
2.2.11 Utlevering av næringsmidler	11
2.2.12 Rester	11
2.2.13 Avfallshåndtering	11
2.3 TRANSPORT AV NÆRINGSMIDLER	12
2.3.1 Generelt.....	12
2.3.2 Varmmat.....	12
2.3.3 Kjølevarer	12
2.3.4 Frossenmat	12
2.4 KJØKKENPERSONELL	12
2.4.1 Faglig tilstedeværelse.....	12
2.4.2 Utdanning og opplæringskrav	12
2.4.3 Medisinsk klarering	13
2.4.4 Ved sykdom	13
2.4.5 Personlig hygiene.....	13
2.4.6 Arbeidsantrekk.....	13
2.4.7 Hansker	13
2.4.8 Smykker, armbåndsur og lignende	14
2.4.9 Forlegning, sanitæranlegg	14
2.4.10 Hygienisk framferd	14
2.5 INFRASTRUKTUR, INNREDNING OG UTSTYR.....	14
2.5.1 Plassering	14
2.5.2 Lokalets utvendige utforming	14
2.5.3 Lokalets innvendige generelle utforming	14
2.5.4 Gulv.....	14
2.5.5 Vegger.....	15
2.5.6 Tak	15
2.5.7 Vinduer.....	15
2.5.8 Dører	15
2.5.9 Innredning og utstyr.....	15
2.5.10 Montering av maskiner og utstyr.....	16
2.5.11 Vann	16
2.5.12 Utstyr for håndvask.....	16
2.5.13 Kjøle og fryseutstyr	16
2.5.14 Ventilasjon	17
2.5.15 Belysning	17
2.5.16 Utstyr og innretninger for transport av næringsmidler	17

2.5.17 Garderober og toaletter	17
2.5.17.1 For de ansatte	17
2.5.17.2 For de spisende	17
2.5.18 Avfallsinnretning og avfallsbeholdere	17
2.5.19 Avløp	18
2.5.20 Vedlikehold og ombygging	18
2.6 RENHOLD	18
2.6.1 Grunnlag for godt renhold	18
2.6.2 Renholdsplan	18
2.6.3 Rengjørings- og desinfeksjonsmidler	18
2.6.4 Renholdsfrekvens	19
2.6.5 Oppvask	19
2.6.6 Utstyr for oppvask	19
2.6.7 Krav til oppvaskmaskiner	19
2.6.8 Utstyr for renhold	19
2.7 SKADEDYRKONTROLL	20
2.7.1 Generelt	20
2.7.2 Krav til kontrollsystem	20
2.7.3 Fysiske barrierer	20
2.7.4 Temperaturkontroll	20
2.7.5 Vegetasjon	20
2.7.6 Skadedyrbekjempelse	20
2.8 MATFORSVAR	21
2.8.1 Generelt	21
2.8.2 Adgangskontroll kjøkken	21
2.8.3 Fysisk sikring	21
2.8.4 Eksterne leverandører	21
2.8.5 Mottakskontroll	21
2.9 INTERNKONTROLLSYSTEM	21
2.9.1 Generelt	21
2.9.2 Risikovurdering	22
2.9.3 Struktur	22
2.9.4 Sporbarhet	22
3 Ikrafttredelse	22

1 Innledning

1.1 Formål

Formålet med reglementet er å bidra til å sikre soldatenes helse og stridsevne gjennom trygge næringsmidler ved å fastsette konkrete krav til kjøkkendrift.

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

Reglementet skal ivareta og tilfredsstille sivilt regelverk^{1,2,3,4}, og NATOs krav til matbeskyttelse.

1.2 Virkeområde

Forsvaret.

1.3 Omfang

Reglementet stiller krav til matbeskyttelse knyttet til produksjon av næringsmidler ved Forsvarets kjøkken.

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 når det er forsvarlig.

1.4 Definisjoner

I dette reglement forstås med:

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

Forpleining: Virksomhet i forbindelse med bespising av personell. Vanligvis brukt om anskaffelse, produksjon, transport og frambud av mat. Her inkluderes også tilsvarende aktiviteter knyttet til vann for konsum.

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

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

Grunnforutsetninger: Prosedyrer, inkludert god hygienepraksis, som besørger at grunnlaget for å utarbeide et HACCP-system er tilstede i en næringsmiddelvirksomhet. Eksempelvis prosedyrer for: renhold, opplæring av personell, personlig hygiene, skadedyrkontroll, soneinndeling, utforming av bygningsmassen, vedlikehold, etc.

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

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

Kjøkken: Et hvert strukturelement hvis hovedoppgave er å produsere eller bearbeide mat.

Garnisonskjøkken, bysser, containerkjøkken og feltkjøkken er eksempler på ulike kjøkken i Forsvaret. Post- og vaktkjøkken/tilsvarende er å regne som en satellitt av et kjøkken.

Kontaminering: Overføring av uønskede mikrobiologiske, fysiske og kjemiske kontaminanter.

¹ Lov om matproduksjon og mattrygghet mv. av 19.12.2003 nr 124 (matloven)

² Forskrift om næringsmiddelhygiene av 22.12.2008 nr 1623

³ Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovngivningen av 15.12.1994 nr 1187 (internkontrollforskriften)

⁴ Forordning (EF) nr 85/2004 (næringsmiddelhygieneforordningen)

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

Kritisk temperaturintervall: Temperatur mellom 4 °C og 60 °C.

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

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

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

Mattrygghet: De tiltakene og vilkårene som er nødvendige for å kontrollere farer og sikre at et næringsmiddel er egnet til konsum med hensyn til dets bruksområde. Tilsvaret på engelsk "food safety".

Næringsmiddelhygiene: Mattrygghet.

Næringsmiddel: Ethvert stoff eller produkt, uansett om det er bearbeidet, delvis bearbeidet eller ubearbeidet, som er bestemt til, eller med rimelighet kan forventes, og inntas 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 hvor det i en næringsmiddelvirksomhet bearbeides, håndteres, lagres, transporteres eller frambyes næringsmidler som i tidspunktet er lett bederkelige og uemballerte. Lokaler hvor det bare foregår servering av næringsmidler, regnes ikke som risikoområde.

2 Krav til matbeskyttelse knyttet til forpleining

2.1 Generelt

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

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

Instruks for de ulike typer kjøkken⁵ må om nødvendig utarbeides av kjøkkenets virksomhetseier for å sikre at kravene i dette reglementet oppfylles.

På ethvert kjøkken skal det finnes en person som er eksplisitt ansvarlig for driften av kjøkkenet. Denne rollen betegnes her som kjøkkensjef uavhengig av stillingsbetegnelse og -beskrivelse.

Enhver som ivaretar arbeidsoppgaver som involverer næringsmidler er ansvarlig for å ivareta krav til matbeskyttelse. Kjøkkensjef har helhetsansvaret for at næringsmidlene er trygge, også for oppgaver som gjennomføres av andre aktører.

2.2 Produksjon og frambud

2.2.1 Mottakskontroll

Det skal gjennomføres mottakskontroll ved ethvert mottak av næringsmidler.

Mottakskontroll av næringsmidler skal gjennomføres av kompetent kjøkkenpersonell.

Alle næringsmidler skal følges av dokumentasjon som inkluderer nødvendig informasjon for å kunne vurdere næringsmidlets kvalitet. Følgesedler og attester vedrørende produktenes

⁵ For eksempel garniskjøkken, bysser, containerkjøkken og feltkjøkken

helsestatus skal kontrolleres med hensyn til opphav, ekthet og mengder. Slik dokumentasjon skal lagres i virksomheten.

Før varene lastes av skal det kontrolleres at plomberinger er ubrutt. Emballasje skal kontrolleres for tegn til brekkasje, skadedyraktivitet eller sabotasje. Dato, innhold og opphavsmerking på produktene skal kontrolleres.

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 mattrygghet og kvalitet. Eventuelle avvik i lukt, konsistens og farge 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.

Leveranser som blir satt igjen ved lasterampe skal avvises, og under ingen omstendighet skal ekspeditør kjøre varer rett inn på lager.

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. Kjøkkensjef skal forsikre seg om at forsendelsen ikke forsøkes levert andre steder i organisasjonen.

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, innen fastsatte holdbarhetsdatoer. 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 fryseinnetninger skal kontrolleres minst en gang per dag og loggføres. Antallet temperaturkontroller skal tilpasses klimatiske og infrastrukturmessige forhold. Det skal være to uavhengige systemer for temperaturmåling i alle temperaturregulerte rom.

Næringsmidler skal ikke lagres direkte på gulv eller inntil vegg. All innredning i lagre skal være rene.

2.2.3.2 Kjølelager

Kjølelager skal holde en temperatur mellom -1 °C og +4 °C.

Det bør etterstrebes separate kjøleinnetninger 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.

Kjøleinnetningene 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 videre 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 skelles eller varmebehandles og nederst rotvekster og andre grønnsaker med forurensning av jord.

Produkter som skiller ut store mengder modningsgasser skal holdes atskilt fra for eksempel bladgrønnsaker. 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 rom mellom hyller og vegger. Det skal beskyttes mot direkte sollys og varme. Produktene skal i størst mulig grad lagres i original emballasje. Fjernes originalemballasjen skal produktet lagres i lufttett og merket boks. Ytteremballasje som kan tenkes kontaminert under transport fjernes. Produktene organiseres etter emballeringsgrad, de best beskyttede produktene lagres nederst.

2.2.4 Holdbarhetsdato

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

Produkter merket «best før» kan brukes etter angitte dato dersom de ikke gir smaksforringelse i sluttproduktet eller medfører økt risiko for næringsmiddelbåren sykdom.

Merkingen «siste forbruksdag» innebærer mulig helserisiko dersom datoen ikke overholdes. Er holdbarheten til et produkt med denne merkingen gått ut skal det merkes «utgått holdbarhet skal ikke brukes» og fjernes. Kasserte produkter skal ikke doneres bort.

Innfrysning av kjølevarer merket «siste forbruksdag» kan gjøres senest tre dager før dato utløper og kun etter tillatelse gitt av kjøkkensjef eller militær veterinær. 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 aldri overstige 4 timer. Dette gjelder totalt 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 et kalibrert termometer. Automatiske temperaturloggere og innretningenes termaturmålere skal med faste tidsintervaller kontrolleres opp i 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 produksjonsmessige eller holdbarhetsmessige årsaker 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 hverken i produksjonsbedriften eller i omsetningsleddene.

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.

Næringsmidler skal tines i egnede rom som holder 4 °C eller lavere.

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

Tining kan skje som en del av varmebehandlingen under produksjonsprosessen.

Det er ikke tillatt å tine næringsmidler i vann.

2.2.5.4 Varmebehandling

All mat som varmes opp skal nå en kjernetemperatur på minimum 72 °C. Unntak kan gjøres på produkter godkjent av VETINSP, med en nedre begrensning på 60 °C.

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

2.2.5.5 Varmholding

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

Varmholdingsutstyr skal ikke benyttes til varmebehandling av produktene. Alt utstyr for varmhoding skal ha nådd riktig temperatur før det tas i bruk. Temperaturen skal jevnlig kalibreres og temperaturen skal behandles som et kritisk styringspunkt.

I serveringssituasjoner hvor det ikke er mulig å overholde kravet om minimum 60 °C ved varmhoding, 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 bederlige 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 ytterligere 2 timer. Deretter skal næringsmidlene umiddelbart lagres under 4 °C.

2.2.5.7 Kjøling ved produksjon, pakking og lagring

Lett bederlige næringsmidler skal lagres ved temperaturer på -1 °C - +4 °C. Med mindre annet er bestemt skal en kjølekjede på -1 °C - +4° opprettholdes gjennom samtlige ledd fra råvare gjennom produksjon og servering. Når det av hensyn til produksjonsprosessen er nødvendig å ta lett

bederlige råvarer og produkter ut av kjølekjeden, skal oppholdet gjøres kortest mulig. Kjernetemperaturen i varene skal aldri overstige 7 °C.

2.2.5.8 Kjøling ved servering av lett bederlige næringsmidler

Ved frambud av lett bederlige næringsmidler som skal spises på stedet skal næringsmidlene holde maksimum 4 °C. Temperaturen kan være inntil 7 °C når det sikres at ikke noen lett bederlige næringsmidler står framme lenger enn to timer.

2.2.6 Sous-vide-produksjon

Produksjon av sous-vide og porsjonspakninger, som skal ha en senere sekundær oppvarming, skal utføres med økt aktsomhet da næringsmiddelet vil få en lengre akkumulert tid innenfor det kritiske temperaturområdet.

Før sous-vide-produksjon igangsettes skal det gjennomføres en risikovurdering av produksjonen. Denne risikovurderingen skal resultere i en standardisert skriftlig prosedyre med innskjerpede hygienekrav for råvarer og prosess, samt kritisk styringspunkt for oppholdet i kritisk temperaturområde.

Første oppvarmingstrinn skal være tilstrekkelig til at produktet skal kunne konsumeres.

Produksjonen skal ikke igangsettes før Veterinærinspektøren for Forsvaret 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. Utstyr skal være dedikert til arbeidsprosesser og skal ikke være mulig å forveksle.

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

Det skal vises spesiell aktsomhet for å unngå krysskontaminering fra rått kjøtt og kyllingprodukter til fersk frukt og grønnsaker. Skjærebrett skal være fargekodet og skille mellom fisk, kjøtt, kylling og grønnsaker.

2.2.8 Allergener

Forsvarets kjøkken skal følge sivile bestemmelser som angår allergener i næringsmidler. 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. Kjøkkenets rutine for allergenmerking skal være synlig ved oppslag eller tilsvarende i inngang til servering. Hver rett skal merkes både i meny og på serveringslinjen. Det skal oppgis hvilke allergener som er vurdert for hver rett og hvorvidt de er tilstede eller ikke.

2.2.9 Rengjøring og desinfeksjon av fersk frukt og grønnsaker

Frukt og grønt skal rengjøres under rennende, kaldt vann. Skadet plantevev skal fjernes. Dersom de ikke umiddelbart skal spises eller går videre i produksjonsprosessen skal de lagres i rene beholdere på lager adskilt fra og plassert over ubehandlede produkter.

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 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 i størst mulig grad 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.

Næringsmidlene 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

Ved spesielle anledninger kan forpleining med ferdigprodusert varmmat eller lett bedervelige kjølevarer skje ved utlevering fra kjøkkenet. Kjøkkenet skal ha en egen risikovurdering og rutinebeskrivelse for denne type servering som en del av sitt internkontrollsystem og utleveringen skal forhåndsgodkjennes av militær veterinær.

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 varmhoding, inkludert matttransportspann. 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 matttransportspann 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.

2.2.12 Rester

Rester er næringsmidler produsert for konsum, men ikke frembudt på serveringslinje. Dersom næringsmidler har blitt hygienisk kompromittert er de å oppfatte som matavfall, og skal umiddelbart fjernes fra produksjon, lager og serveringsområde.

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

Rester av næringsmidler utlevert for konsum utenfor fast spisesal skal kasseres.

2.2.13 Avfallshåndtering

Alt 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 minst daglig fjernes fra lokaler hvor næringsmidler håndteres, lagres, frambys mv., og bringes til avfallsinnretning. Større, stasjonære avfallsinnretninger skal tømmes ved behov, og minst en gang per uke.

Avfall skal ligge i tette poser/sekker slik at det ikke kommer i kontakt med selve avfallsbeholderne. Avfallsbeholdere som er plassert slik at fugler og dyr kan ha tilgang skal ha lokk.

Avfallsinnretning skal rutinemessig rengjøres og desinfiseres.

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

Det er forbudt å transportere næringsmidler i transportinnretninger eller sammen med andre varer som kan forurense eller ha skadelig virkning på produktene. Næringsmidler skal ikke transporteres sammen med 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 ansvaret under transporten.

2.3.2 Varmmat

Ved transport av varme lett bederverlige 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 bederverlige næringsmidler skal ved innlasting for transport være nedkjølt til -1 °C - +4 °C. Temperaturen skal opprettholdes under hele transporten. Uemballerte, lett bederverlige næringsmidler skal snarest mulig bringes inn i virksomhetens kjølelager etter varemottak.

Ved direkte transport av lett bederverlige næringsmidler fra kjøkken til frambud ved avdeling innen leverandørens geografiske nærområde, kan transporten skje uten kjøling forutsatt at temperaturen i produktene ikke overstiger 7 °C og at tiden fra næringsmidler blir tatt ut fra lager til konsum ikke overstiger 2 timer.

2.3.4 Frossenmat

Frosne næringsmidler skal under transport ha en temperatur på maksimum -18 °C.

2.4 Kjøkkenpersonell

2.4.1 Faglig tilstedeværelse

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

Kjøkkenet skal når det forpleier allierte, ha ansvarlig tilstedeværende personell som behersker engelsk.

2.4.2 Utdanning og opplæringskrav

Ansvarshavende sin kompetanse skal stå i forhold til omfanget av kjøkkenets virksomhet.

Kjøkkensjef skal som et minimum ha fagbrev i institusjonskokkfag eller kokkefag⁶.

Alt personell skal ha gjennomgått grunnleggende opplæring innenfor hygiene.

Personell som jobber med næringsmidler skal holde seg faglig oppdatert.

⁶ Jfr. Reglement for forpleiningstjenesten og klasse I forsyninger av 2014-09-15 pkt. 2.2

2.4.3 Medisinsk klarering

Personell som håndterer næringsmidler skal ha gjennomgått og bestått helseundersøkelse før ansettelse. Helseundersøkelsen skal være egnet til å avdekke sykdom som kan spres gjennom mat og vann.

I operasjonsområder i utlandet skal helseundersøkelse gjennomføres med maksimum 6 mnd. intervaller, etter fravær med reise i områder med forhøyet smitterisiko og ved enhver mistanke om smittsom sykdom hos personellet.

Kjøkkensjef er ansvarlig for å oppbevare alle helseattester og videre loggføre alle helsemessige opplysninger som kan være relevante for kjøkkenet.

2.4.4 Ved sykdom

Ved mistanke om smittsom sykdom hos kjøkkenpersonell skal kjøkkensjef, ansvarlig lege og ansvarlig veterinær uten opphold varsles. Legeundersøkelse og eventuell prøvetagning skal iverksettes.

Personer som har følgende sykdommer eller symptomer skal ikke håndtere eller på annen måte arbeide med næringsmidler:

- Diaré eller oppkast
- Infiserte sår, byller eller andre hudinfeksjoner
- Øye-, hals- eller øreinfeksjoner
- Feber
- Annen smittsom sykdom

Tilsvarende gjelder personer som bærer smitte eller annen forurensning som ansees å kunne overføres med næringsmidler, også når symptomer er svake eller fraværende.

Etter sykefravær grunnet i sykdom som kan smitte gjennom næringsmidler skal personellet gjennomgå helseundersøkelse, og når dette er indikert verifisert ved negative prøver, før det besluttes at personellet kan returnere til sitt arbeid.

2.4.5 Personlig hygiene

Kjøkkenpersonell skal ha en god personlig hygiene. Dusj/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 og urene flater, f.eks. etter bruk av mobiltelefon. Håndvasken skal gjennomføres grundig med såpe og rennende, lunkent vann i minimum 20 sekunder. Hendene skal tørkes med papir. Etter gjennomført håndvask 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. Arbeidsantrekket skal være av lyst, vaskbart materiale og holdes rent og i orden. Ved arbeidets begynnelse skal antrekket være uten synlige urenheter. Arbeidsantrekket skal kun benyttes i kjøkkenområdet.

Hodeplagg skal brukes og dekke alt hår. Langt skjegg skal dekkes til. Velfrisert bart/kort skjegg kan være utildekket. Langt hår skal settes opp under hodeplagget.

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

Personlige klær/eiendeler/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 tradisjonell 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, ringer, fritthengende ørepynt, ansikt/hånd piercing mv. under arbeidet med næringsmidler. Unntatt er medisinske signalkjeder.

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. Unntatt er personell på faste installasjoner innenlands og fartøy. 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 den redskap som videre er 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 kjøkkenets ansatte. Inntransport av råvarer/ utlevering av næringsmidler og lagring/ 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/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 og garderober etc.

Bygning og innredning skal sammen være helhetlig planlagt slik at inndeling og plassering i størst mulig grad reduserer mulighetene for kryssforurensning mellom rene og urene linjer/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 sklisikker.

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.

I rom uten produksjonsvirksomhet og hvor hensynet til interiør- og miljømessige forhold gjør det ønskelig, kan andre gulvoverflater tillates så sant gulvene kan 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 være glatt, vanntett og vannbestandig, fugefritt og av et holdbart 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 isolert, 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, sett i forhold til behovet, kan rengjøres forsvarlig og med rimelig letthet.

2.5.7 Vinduer

Vinduene skal være konstruert slik at det ikke oppstår problemer som følge av kondens. Der hvor det har hygienisk betydning og er hensiktsmessig skal vinduer, luker mv. som kan åpnes, utstyres med fluenetting. Rammene skal være lette å demontere og rengjøre.

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

2.5.8 Dører

Dører, beslag, karmen og listverk skal være glatte, lett vaskbare og av et vanntett materiale som tåler fuktighet og motstår korrosjon. Dørene skal ha en styrke og støfasthet som er tilpasset virksomheten.

Ved særlig belastning, slik som ved intern transport med vogner og for selvlukkende dører, skal dører og karmen forsterkes med beslag, slaglister, sparkeplater eller lignende.

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

Innredning og utstyr mv. 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 av tre og hugge- eller skjæreplater av syntetisk materiale tillates når dette er nødvendig for virksomheten, forutsatt at de holdes plane og rene. Betingelse for bruk av trevirke er salting i tillegg til renhold ved arbeidsdagens slutt.

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

2.5.10 Montering av maskiner og utstyr

Maskiner og utstyr mv. 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, mv. skal skje slik at renholdet ikke hindres.

Rørledninger, kabler, mv. 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 mv., og dette kan få hygieniske konsekvenser, skal det isoleres og behandles slik at dets overflate tilfredsstiller kravene til rommet forøvrig.

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. Blandebatteri i produksjonslokalene 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. Neglebørste skal være tilgjengelig.

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, utstyr mv.

2.5.13 Kjøle og fryseutstyr

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

All innredning som benyttes til kjølelagring, innfrysing, tining, avkjøling, fryselagring mv. 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 forurensset 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 mv. kan sjenere virksomheten, og både inntak og utløp skal være skjermet slik at insekter, skadedyr og fugler ikke kan komme inn.

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

2.5.15 Belysning

Virksomheten skal ha tilfredsstillende lysforhold. Følgende verdier gjelder som norm ved vurdering av belysningsstyrken målt på arbeidsplassen:

- 540 lux i produksjonslokaler
- 220 lux i arbeidsrom
- 110 lux i øvrige

2.5.16 Utstyr og innretninger for transport av næringsmidler

Transportinnretninger skal være innredet slik at varene er beskyttet mot uheldig påvirkning. Når det er nødvendig skal de være lukket eller tildekket. 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.

Eventuelt utstyr, kasser, hyller (rister, paller, grunder, mv.) 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 garderobe 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 å desinfisere. Beholdere skal kunne rengjøres skikkelig ved spyling. Stasjonære avfallsinnretninger skal plasseres godt atskilt fra rom eller områder hvor det foregår produksjon, pakking, frambud mv. av næringsmidler.

I produksjons- og serveringsvirksomheter kan det når det av hygieniske grunner finnes påkrevet, forlanges at det installeres 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.

2.5.19 Avløp

Avløp må være dimensjonert og anlagt slik at ikke tilstopping eller tilbakeslag 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 mv. skal vanligvis 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, frambud mv. 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

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.

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 forurenset 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 desinfeksjonsmidler

Rengjørings- og desinfeksjonsmidler må være tilpasset formålet og tilfredsstille eventuelle offentlige godkjenningskrav. Produktdatablad skal være lett tilgjengelig i rimelig nærhet til der midlene brukes.

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 matvaregrupper. Utstyr skal gjennomgå rengjøring og desinfeksjon før det benyttes til en ny matvaregruppe.

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

2.6.5 Oppvask

Oppvask av utstyr, redskap, servise, bestikk mv. skal utføres slik at alle matrester og rester av vaskemidler fjernes og den hygieniske kvaliteten sikres. Redskap, servise mv. skal vaskes 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.

2.6.6 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.

Oppvaskplass skal være utstyrt med minimum to kummer i rustfritt stål. Kummene skal være så store at løst produksjonsutstyr som stadig må bløtlegges, vaskes eller desinfiseres kan neddykkes fullstendig. Ved oppvaskplassen skal det være tilstrekkelig avlastningsplass utført i rustfritt stål eller tilsvarende materiale for plassering av rengjort utstyr. Vogner i rustfritt stål kan brukes som vaskekummer når dette er hensiktsmessig og disse ved særskilt merking er avsatt til formålet. Det skal være minst én utslagsvask.

2.6.7 Krav til oppvaskmaskiner

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

Vaske- og skyllevannsanlegget skal være dimensjonert for sikker vask og skylling av alle matrester, vaskemidler og andre forurensninger i hele vaske- og skyllekammeret.

Vasketiden skal være minst ett minutt. Vaskevannet må tilsettes tilstrekkelige mengder egnet og virksomt oppvaskmiddel.

Vaskevannets temperatur målt i rommet mellom servisedelene skal minst være 60 °C. Ved jevn bruk av maskinen skal vannet fornyes flere ganger daglig.

Etter vasken skal det skylles med rent, varmt vann i minst 15 sekunder. Temperaturen målt i utspylingspunktet skal være minimum 85 °C. Skyllevannet må ikke forurenses av vaskevannet.

I virksomheter hvor omfanget av oppvasken er stort kan det kreves at nye oppvaskmaskiner skal ha termostater som stanser driften eller gir varselsignal når temperaturen synker under 60 °C for vaskevannet og under 85 °C for skyllevannet.

Vaskemaskiner til små kjøkken med begrenset kapasitet, kan være av vanlige husholdningstype.

2.6.8 Utstyr for renhold

Kjøkkenpersonalets garderøber og toalett skal ha eget merket renholdsutstyr som lagres separat fra produksjonslokales 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.

2.7 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 utenlandsoperasjoner 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 insektsnett. 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 inneklimate skal brukes aktivt for å hemme skadedyrforekomsten.

2.7.5 Vegetasjon

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 finnes et tilstrekkelig antall insektsfeller 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 etter utplassering 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.

2.8.2 Adgangskontroll kjøkken

Kjøkkenet skal være sikret på en slik måte at ikke uvedkommende kan komme til noen del av 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 sikkerhetsvurdert og autorisert.

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

Matlager og kjøkken skal være avlåst når det ikke er drift. Kjøkkenområder av permanent art skal være utstyrt med innbruddsalarm.

Spisesal skal avlåsес utenfor spisetider.

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.

Mistenkelige forhold som omfatter næringsmidler skal meldes til avdelingens sikkerhetsoffiser og militær veterinær. Næringsmidler som er mistenkt sabotert skal holdes i arrest til mistanken er avklart.

2.9 Internkontrollsystem

2.9.1 Generelt

Kjøkkenets 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 risikovurderes samlet.

2.9.3 Struktur

Systemet skal være så enkelt som mulig. Internkontrollsystemet skal inkludere nødvendige rutiner for produksjon av trygg mat, også når de ikke fyller krav til styringspunkter og kritiske styringspunkter.

Kritiske prosesser styres ved kontinuerlig kontroll av de kritiske styringspunktene. 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.

Kjøkkenet skal utvikle 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 skal utformes produksjonskort for de ulike retter.

3 Ikrafttredelse

Reglement om forpleiningshygiene trer i kraft 2017-08-01.