

NR	SJEKKPUNKT			NIVÅ	JA	NEI	I/A	GRUNNGJEVING
FV 1	FORMEIRINGSMATERIALE							
FV 1	1	VAL AV SORTAR OG GRUNNSTAMMAR						
FV 1	1	1	Er produsenten kjent med viktigheita av god landbrukspraksis, for planter / tre som ber fram avlinga?	Anbefales				
FV 2	JORDSMONN OG VEKSTMEDIA							
FV 2	1	JORDDESINFEKSJON (N/A hvis ikke brukt)						
FV 2	1	1	Finst det ei skriftleg grunngjeving for bruk av jorddesinfeksjon?	Krav				
FV 2	1	2	Er sperrefristar etter jorddesinfeksjon overhalde?	Krav				
FV 2	2	VEKSTMEDIA						
FV 2	2	1	Deltek produsenten i eit resirkuleringsopplegg for vekstmedia der dette er tilgjengeleg?	Anbefales				
FV 2	2	2	Dersom det er nytta kjemikalier for å desinfisera vekstmedia, er stad, dato, kjemikalietype, metode og namn på den som har utført dette notert	Absolutt krav				
FV 2	2	3	Kan det dokumenterast at vekstmedia av naturleg opphav ikkje kjem frå verna område?	Anbefales				
FV 3	VATNING / GJØDSELVATNING							
FV 3	1	VASSKVALITET						
FV 3	1	1	Referert til risikoanalysen i CB 6.3.2, tek denne risikoanalysen høgde for mikrobiell ureining?	Krav				
FV 3	1	2	Dersom risikoanalysen viser slik risiko, er det gjort tiltak for å redusere denne?	Krav				
FV 4	HAUSTING							
FV 4	1	GENERELT						
FV 4	1	1	Er det utført ein hygiene risikoanalyse for innhaustinga og transporten av avlinga på garden fram til opplasting?	Absolutt krav				
FV 4	1	2	Er det iverksett ein dokumentert hygieneprosedyre for innhaustingsarbeidet?	Absolutt krav				
FV 4	1	3	Har haustearbeidarane fått grunnleggjande opplæring i hygiene før innhaustinga startar?	Absolutt krav				
FV 4	1	4	Er det iverksett ein hygieneprosedyre for handtering / pakking?	Absolutt krav				
FV 4	1	5	Er haustekasser og utstyr for innhaustinga reingjort , vedlikehalde og verna mot ureining?	Absolutt krav				

NR				SJEKKPUNKT	NIVÅ	JA	NEI	I/A	GUNNGJ
FV	4	1	6	Er køyretøy nytta i innhaustingsarbeidet reingjort og vedlikehalde?	Absolutt krav				
FV	4	1	7	Har haustearbeidarar som kjem i direkte kontakt med avlinga tilgang til handvask?	Absolutt krav				
FV	4	1	8	Har haustearbeidarane tilgan til reine toalett i nærleiken av der dei arbeider?	Krav				
FV	4	1	9	Er haustekassane nytta kun til dette?	Absolutt krav				
FV	4	2	AVLING SOM VERT PAKKA DER DEN ER HAUSTA						
FV	4	2	1	Inkluderer hygieneprosedyren handtering og pakking av avlinga direkte ute i hagen, marka eller drivhuset?	Absolutt krav				
FV	4	2	2	Er ein dokumentert kontrollprosess på plass, for sikre definerte kvalitetskrav?	Krav				
FV	4	2	3	Er alle produkt som vert pakka ute i hagen på marka eller i drivhuset, beskytta mot ureining?	Absolutt krav				
FV	4	2	4	Er alle innsamlingspunkt, lager eller opplastingspunkt vedlikehalde og i reing / hygienisk stand?	Absolutt krav				
FV	4	2	5	Er pakkemateriell berekna for produkt pakka ute i felt verna mot ureing- også under lagring?	Absolutt krav				
FV	4	2	6	Er avfall frå pakkeprosessen ute i felt fjerna?	Krav				
FV	4	2	7	Dersom ferdigpakka produkt vert lagra på garden, er utstyr for temperatur og luftfuktigheitskontroll (der det er tilgjengeleg) i bruk og dokumentert?	Absolutt krav				
FV	4	2	8	Dersom is eller vatn vert nytta i pakkeprosessen ute i felt skal dette vere av drikkevasskvalitet og handterast slik at det ikkje er fare for ureining av avling.	Mindre vesentleg				
FV	5	BEHANDLING AV AVLINGA (I.A.) Berre aktuelt om ein pakkar på garden							
FV	5	1	PRINSIPP FOR HYGIENE						
FV	5	1	1	Er det utført ein hygiene risikoanalyse for og risikovurdering for den vidare handteringa som dekker alle hygieneaspekt for denne prosessen?	Absolutt krav				
FV	5	1	2	Er det iverksett ein dokumentert hygieneprosedyre for den vidare behandlinga av avlinga?	Krav				
FV	5	2	PERSONLEG HYGIENE						
FV	5	2	1	Har tilsette motteke grunnleggande instruksjon i hygiene for handtering av avlinga?	Absolutt krav				
FV	5	2	2	Gjennomfører dei tilsette dei hygieneinstruksjonane dei har fått opplæring i tilfredstillande?	Krav				

NR				SJEKKPUNKT	NIVÅ	JA	NEI	I/A	GUNNGJ
FV	5	2	3	Har alle tilsette ytterklede som er reine og eigna på den måten at dei vernar produktet mot ureining?	Anbefales				
FV	5	2	4	Er røyking, inntak av mat og drikke begrensa til areal skild frå der handteringa av produktet føregår?	Krav				
FV	5	2	5	Finst det klart synlege skilt med hovedkrav for hygiene for tilsette og besøkande?	Krav				
FV	5	3		SANITÆRANLEGG					
FV	5	3	1	Har tilsette på pakkeriet tilgang til toalett og handvask i nærleiken av der dei arbeider?	Absolutt krav				
FV	5	3	2	Finst det skilt som tydleg instruerer tilsette om handvask før dei startar / vender tilbake til arbeidet?	Absolutt krav				
FV	5	3	3	Finst det eigna garderobetilhøve for dei tilsette?	Anbefales				
FV	5	3	4	Finst det låsbare garderobeskap for å sikra tilsette sine personlege ting?	Anbefales				
FV	5	4		PAKKEROM OG LAGER					
FV	5	4	1	Er pakkerom, lager og utstyr reingjort og vedlikehalde for å hindra ureining av produktet?	Krav				
FV	5	4	2	Er vaskemiddel, smørjemiddel osv lagra slik at det ikkje er fare for kjemisk ureining av produktet?	Krav				
FV	5	4	3	Er vaskemiddel, smørjemiddel osv som kan koma i kontakt med produktet næringsmiddelgodkjent, og er rett dosering følgt?	Krav				
FV	5	4	4	Er truckar og anna transportutstyr reine, vedlikehalde og av ein eigna type, for å unngå ureining av produktet gjennom utslepp?	Anbefales				
FV	5	4	5	Er avkast og anna avfall frå produksjonen lagra i definerte område skild frå ordinære produkt, og er desse areala jamnleg reingjort iht reingjeringsplanen?	Krav				
FV	5	4	6	Er det nytta knusefrie lamper, over areala der sortering, pakking og lagring føregår?	Absolutt krav				
FV	5	4	7	Finst det ein skriftleg prosedyre for handtering av knust glas og bitar av klar hard plast?	Krav				
FV	5	4	8	Er pakkemateriell reint, og lagra under reine, hygieniske forhold?	Krav				
FV	5	4	9	Er områda sikra mot tilkomst for dyr?	Krav				

FV	5	5	KVALITETSKONTROLL						
	NR		SJEKKPUNKT	NIVÅ	JA	NEI	I/A	GUNNGJ	
FV	5	5	1	Er ein dokumentert kontrollprosess på plass, for sikre at produkta held definerte kvalitetskrav?	Krav				
FV	5	5	2	Er temperatur og luftfuktigheitskontroll oppretthalde og dokumentert der produkt er pakka og / eller lagra på garden?	Absolutt krav				
FV	5	5	3	For produkt som er lysfølsame (potet) er dagslysinntrengning kontrollert for langtidslager?	Absolutt krav				
FV	5	5	4	Vert det gjennomført rullering av varene på lager?	Anbefales				
FV	5	5	5	Finst det ein prosess for kalibrering av vege- og temperatur måleutstyr?	Krav				
FV	5	6	KONTROLL MED GRAGERAR OG FUGL						
FV	5	6	1	Er entringspunkt til bygningar og / eller utstyr rett sikra, der det er praktisk muleg, mot inntrengning av gragerar og fugl?	Krav				
FV	5	6	2	Der skal vere eit kart / planskisse som syner utplassering av feller / åter?	Krav				
FV	5	6	3	Er åter plassert på einslik måte at artar dei ikkje er meint for ikkje har tilgang?	Krav				
FV	5	6	4	Er detaljerte noteringar av skadedyrinspeksjonar og tiltak arkivert?	Krav				
FV	5	7	VASKING ETTER HAUSTING						
FV	5	7	1	Er vatn nytta til vasking av produktet etter hausting av drikkevasskvalitet, eller godkjent brukt av tilsynsmyndigheit?	Vesentleg				
FV	5	7	2	Dersom vatn vert resirkulert i vaskeprosessen, vert det filtrert og er PH, og konsentrasjon av desinfeksjonsmiddel tilsetningar rutinemessig overvaka?	Vesentleg				
FV	5	7	3	Er det eit eigna laboratorie som utfører vassanalysane?	Anbefales				
FV	5	8	BEHANDLING AV AVLINGA ETTER HAUSTING						
Dette kapitlet er ikkje relevant i Norge, då inga behandling av avlinga vert gjort av produsenten. Bama / Garnaerhallen har eigne pakkeri etter den britiske standarden BRC.									