

Nytt fra Mattilsynet – endringer i regelverk Akkrediteringsdagen 2024

Hilde Skår 5.12.24



Innhold

- Fra regioner til divisjoner
- Laboratoriesiden
- Nytt regelverk
- Nytt fra utarbeidelse av regelverk



Nøkkeltall

fra 2023



122.413.424 NOK analyser

1250
ansatte

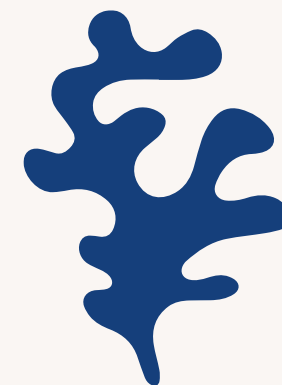


50
kontorsteder

300 hendelser

60 forskrifter - 1200 forordninger - 90% fra EU

3
Dep



Mattilsynets formål



Sikre trygg mat og drikkevann



Fremme helse, kvalitet og forbrukerinteresser



Sikre god helse i planter, fisk og landdyr



Sikre miljøvennlig produksjon



Fremme god dyrevelferd og respekt for dyrene

Interessentenes interesser gjennom hele matproduksjonskjeden skal ivaretas, inkludert markedsadgang i utlandet

Våre ambisjoner



Enklere å gjøre rett

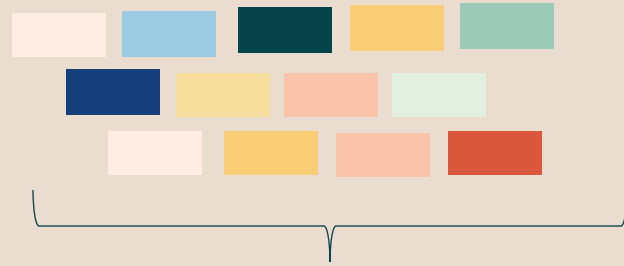


Kunnskapsbasert og målrettet

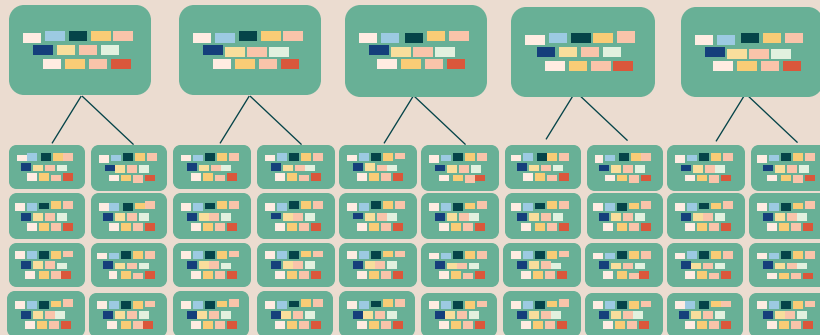


Ett lag

Dagens organisering



13 faglige tilsynsfelt



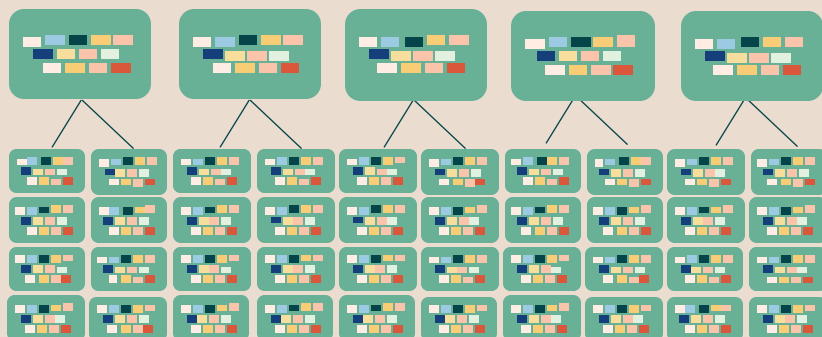
5 regioner

40 avdelinger

Dagens organisering



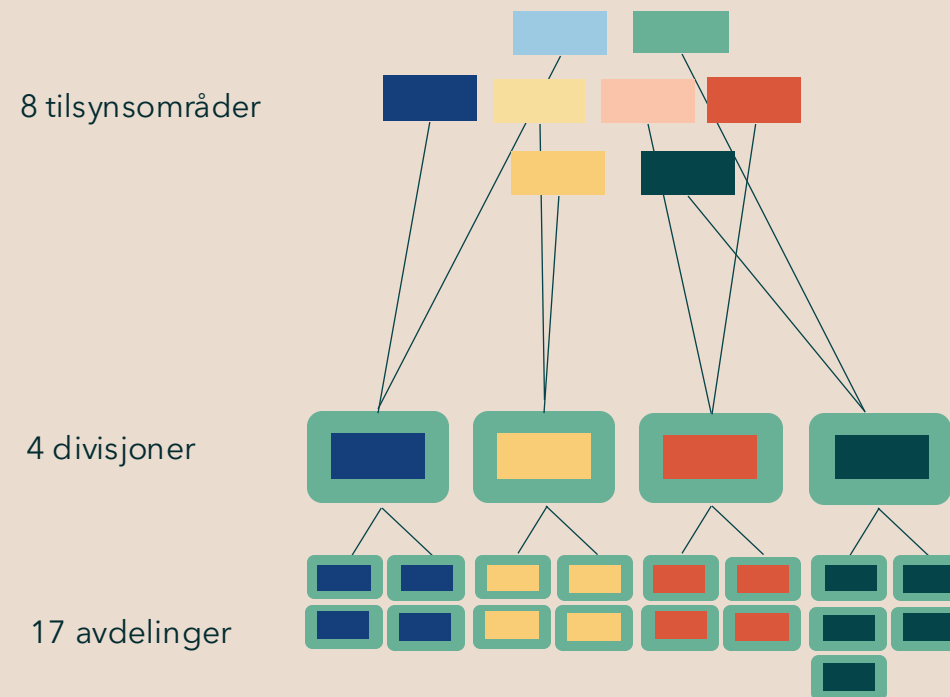
13 faglige tilsynsfelt



5 regioner

40 avdelinger

Fra 1. mai 2025



8 tilsynsområder

4 divisjoner

17 avdelinger

Hovedkontoret

Tilsynsdivisjon akvakultur

Akvakultur
Slakteri akvatiske dyr

Tilsynsdivisjon landdyr

Landdyr
Slakteri landdyr

Tilsynsdivisjon mat

Mat
Kosmetikk
Grensekontroll
Fiskeri

Tilsynsdivisjon planter og drikkevann

Planter og innsatsvarer
Drikkevann

Divisjons-
direktørforum

Hovedansvar
for andre
tverrgående
oppgaver
følger av
tilsynsområde

Import og samhandel (tilsynsdivisjon mat hovedansvar)

Kriminalitet (tilsynsdivisjon mat hovedansvar)

Ekspor (tilsynsdivisjon mat hovedansvar)

Hendelseshåndtering

Innsyn (tilsynsdivisjon med hovedansvar kommer senere)

Forventede effekter

for omgivelsene våre



- Økt likebehandling
- Tydeligere veiledning
- Mer strategisk dialog
- Styrket evne til å håndtere hendelser

for organisasjonen



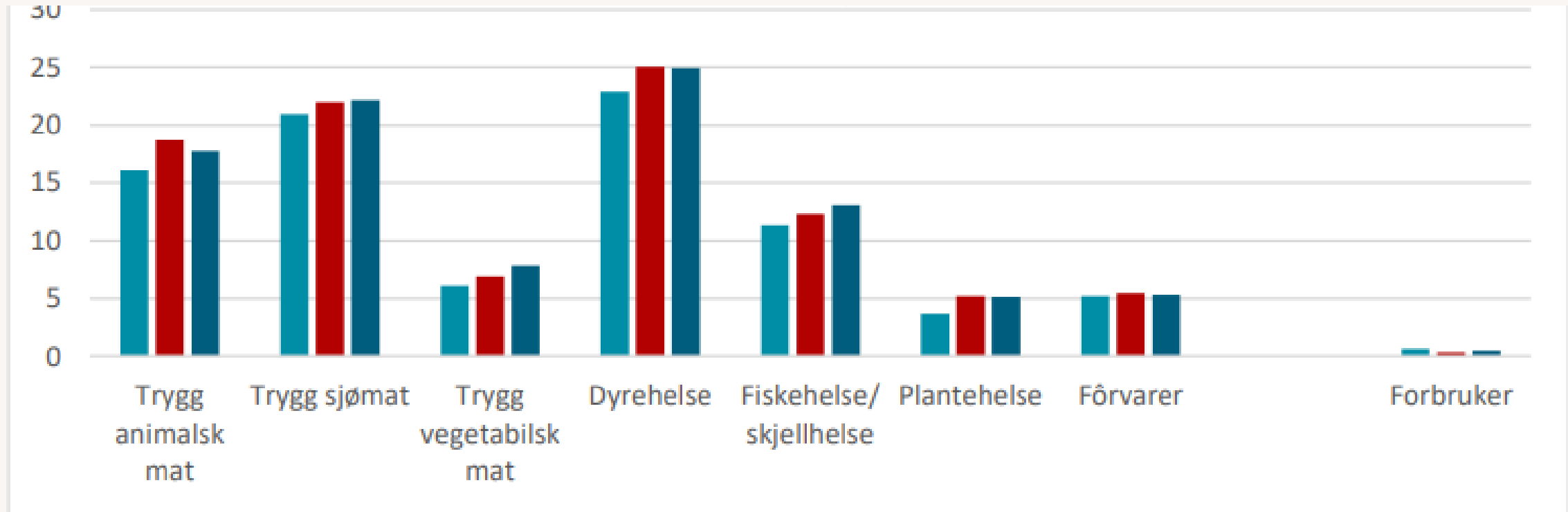
- Robuste og fokuserte fagteam
- Økt effektivitet og bedre samarbeid
- Tydeligere sammenheng

for ansatte og ledere



- Økt kontroll over avgjørelser
- Selvstyrte fagteam
- Mindre kompleksitet

Analyser



Nasjonale referanselaboratorier



HAVFORSKNINGSINSTITUTTET



Veterinærinstituttet



NIBIO



Norges miljø- og
biovitenskapelige
universitet

DTU



WAGENINGEN
UNIVERSITY & RESEARCH

[Laboratorier](#) ✕

Innledning

1. Laboratorier ▾

2. Analysemetodikk

3. Akkrediteringskrav

[Hjem](#) > [Om Mattilsynet](#) > [Laboratorier](#)

1. Laboratorier

▾ 1.1 Laboratorier - mat og fôr

▾ 1.2 Laboratorier - dyrehelse

▾ 1.3 Laboratorier - plantehelse

▾ 1.4 Krav til nasjonale referanselaboratorier -
NRL

▾ 1.5 Krav til offisielle laboratorier - OFL

← **Forrige**
0. Innledning


Neste →
2. Analysemetodikk

3. Akkrediteringskrav

Alle laboratorier skal operere i samsvar med akkrediteringsstandarden EN ISO/IEC 17025. Analysemetodene skal være akkreditert. Fleksibel akkreditering gjelder også.

Unntak fra krav om akkreditering for analyser gjelder for

- materialer som kommer i kontakt med næringsmidler
- tilsetningsstoffer i næringsmidler, næringsmiddelenszymer, aromaer og fôrtilsetninger
- plantehele
- trikinanalyser utført på slakterier
- analyser, undersøkelser eller diagnostiseringer utført innen annen offentlig aktivitet (ikke offentlig kontroll)
- bruk av en ny metode, når endringer i metoden krever ny akkreditering, der bruk av metoden skyldes en nødsituasjon eller ny helserisiko

Unntakene er gitt i [forskrift om offentlig kontroll – utfyllende bestemmelser om utpeking av offisielle laboratorier \(EU\) 2021/1353 \(lovdata.no\)](#)  og i forskrift om offentlig kontroll på matområdet (kontrollforordningen) artikkel 40, 42 og 42.



Hva kan vi hjelpe deg med?



Dyr

Reise med kjæledyr, produksjonsdyr, dyrehelse og dyrevelferd, import og eksport



Mat og drikke

Trygg mat, smitte fra mat og drikke, servering, produksjon, ny matbedrift, import og eksport



Fisk og akvakultur

Fiskehelse, fiskevelferd, fritidsfiske, oppdrett, slakt



Planter og dyrking

Produksjon og salg, import og eksport, genmodifisering



Drikkevannsforsyning

Drikkevannsforskriften, beredskap, vannbehandlingskjemikalier



Kosmetikk og kroppspeieprodukter

Stoffer i kosmetikk, bivirkninger, dyretesting, tatovering

Velg tema

→ Blåskjellvarsel

→ Eksport av mat og drikke

→ Import av mat

→ Matkontaktmaterialer

→ Matservering

→ Merking av mat

→ Ny mat

→ Radioaktivitet

→ Tilsatte stoffer i mat

→ Uønskede stoffer i mat

→ Butikk og butikkjeder

→ Genmodifisert mat, fôr og såvarer

→ Kosttilskudd

→ Matproduksjon

→ Matvaretabellen

→ Ny matbedrift

→ Næringsmidler for særskilte grupper


→ Smitte frå mat og drikke

→ Transport og lager

→ Økologisk mat

Uønskede stoffer i mat

Forurensende stoffer i mat er i mange tilfeller regulert med grenseverdier. Dette gjelder både for råvarer og ferdige produkter.

 [Abonner på nyhetsbrev](#)

[Biologiske gifter](#)

[Miljøgifter](#)

[Prosessfremkalt stoffer](#)

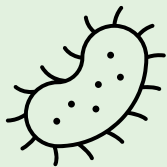
[Rester av plantevernmidler](#)

[Radioaktivitet](#)

3 horisontale forskrifter - Forskrift om

næringsmiddel-
hygiene

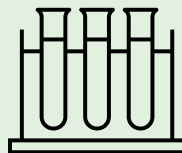
FOR-2008-12-22-**1623**
sist endret 19.4.2024



hvor bl.a.
mikrobiologiske kriterier
(EU 2073/2005)
gjennomføres

visse forurensende
stoffer i næringsmidler

FOR-2015-07-03-**870**
sist endret 31.01.2023



prøvetaking og
analyse for offentlig
kontroll av visse
forurensende stoffer i
næringsmidler

FOR-2015-07-03-**871**
- sist endret
28.10.2024



prøvetaking og analyse
for offentlig kontroll av
visse forurensende
stoffer i næringsmidler

FOR-2015-07-03-**871**
- sist endret 29.10.2024



Prøvetaking og analysemetoder

- mykotoksiner
- plantetoksiner
- nitrat
- Bly, kadmium, kvikksølv, uorganisk tinn, 3-MCPD og benzo(a)pyren
- dioksiner, dioksinlignende PCB og ikke-dioksinlignende PCB
- perfluoralkylstoffer

Prøvetaking og analysemetoder - kjemi FOR-2015-07-03-871

- antall og størrelse
- analysemetoder
- tolking av resultatene
- hva skal kontrolleres

Antall enkeltprøver og vekt samleprøver avhengig av vare og størrelse på partiet

Prøvetaking og analysemetoder kjemi FOR-2015-07-03-871

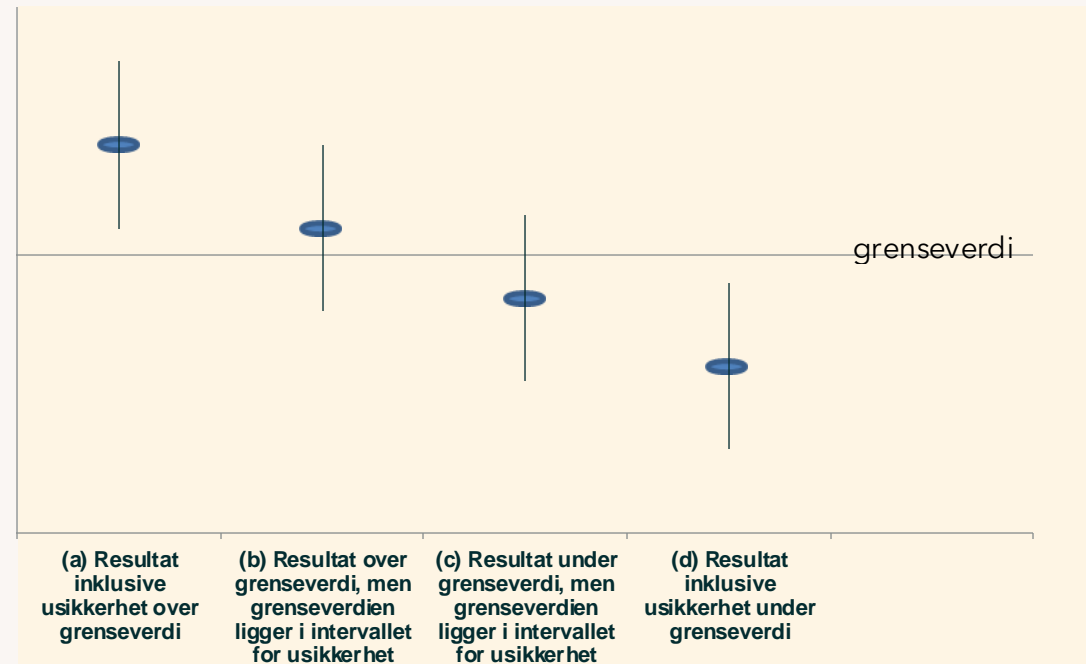
- antall og størrelse
- analysemetoder
- tolking av resultatene
- hva skal kontrolleres

Metodekriterier - krav til

- Anvendelsesområde
- Spesifisitet
- Repeterbarhet
- Reproduserbarhet
- Gjenfinning
- Påvisningsgrense (LOD)
- Kvantifiseringsgrense (LOQ)

Prøvetaking og analysemetoder kjemi FOR-2015-07-03-871

- antall og størrelse
- analysemetoder
- tolking av resultatene
- hva skal kontrolleres



korrigerings for gjenfinning og måleusikkerhet

Prøvetaking og analysemetoder kjemi FOR-2015-07-03-871

- antall og størrelse
- analysemetoder
- tolking av resultatene
- hva skal kontrolleres

Hvilke varegrupper og hva som skal kontrolleres ut i fra visse kriterier

<i>Varegrupper</i>	<i>Halogenerte persistente organiske forurensende stoffer</i>	<i>Metaller</i>	<i>Mykotoksiner</i>	<i>Andre forurensende stoffer</i>
Uforedlet kjøtt av storfe, sau og geit (herunder spiselige slaktebiprodukter)	x	x		x
Uforedlet svinekjøtt (herunder spiselige slaktebiprodukter)	x	x		x
Uforedlet kjøtt fra dyr av hestefamilien (herunder spiselig slakteavfall)		x		x
Uforedlet fjørfekjøtt (herunder spiselig slakteavfall)	x	x		x
Uforedlet kjøtt fra andre oppdrettede landdyr* (herunder spiselige slaktebiprodukter)		x		
Rå ku-, saue- og geitemelk	x	x	x	x
Ferske hønseegg og andre egg	x	x		x
Honning		x		x
Uforedlede fiskerivarer** (unntatt krepsdyr)	x	x		x
Krepsdyr og toskallede bløtdyr	x	x		x
Animalske og marine fettstoffer og oljer	x	x		x
Foredlede produkter av animalsk opprinnelse***	x	x		x

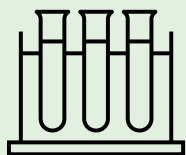
Nytt - okt. 2024

Gjennomføring av forordning (EU) 2024/885: Prøvetakingsmetode for tørkede urter, urtete (tørkede produkter), te (tørkede produkter) og krydder i pulverform



Forskrift om visse forurensende stoffer i næringsmidler

FOR-2015-07-03-**870**
- sist endret 31.01.2023



Gjelder for

- grenseverdier for visse forurensende stoffer i næringsmidler ved omsetning.
- norsk land- og sjøterritorium, norske luft- og sjøfartøyer og innretninger på norsk kontinentalsokkel.

Nasjonale
grenseverdier for
radioaktivt cesium

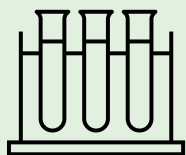
Felles EU-grenseverdier
42 forordninger

Mykotoksiner
Tungmetaller
Dioksiner og PCB
PAH
3 MCPD

....

Forskrift om visse forurensende stoffer i næringsmidler

FOR-2015-07-03-**870**
- sist endret 31.01.2023



Nasjonale
grenseverdier for
radioaktivt cesium

Felles EU-grenseverdier
42 forordninger
(EF) nr. 1881/2006

Mykotoksiner
Tungmetaller
Dioksiner og PCB
PAH
3 MCPD
....

Forordning (EU) 2023/915 er
den nye grunnforordningen

(EU) 2023/915 vil bli
gjennomført i norsk rett,
oppheve og erstatte
forordning (EF) nr. 1881/2006
(høringsfrist var 10.11. 2023).

Bedre leserkvalitet -
innholdet er oppdatert og
tydeliggjort - ingen nye
grenseverdier

Nytt - ikke gjennomført enda

- grenseverdier for kadmium i tigernøtter og enkelte dyrkede sopparter (EU) 2023/1510
- grenseverdi for nikkel i ulike matvarer (EU) 2024/1987
- (EU) 2024/1756 – oppdatering av (EU) 2023/915 - mangler ved noen punkter i tabellen i vedlegg I til denne forordningen.
 - Oppdatering av referansene til prøvetaking og analysemetoder
 - Avklare grenseverdier for visse stoffer i spesifikke matprodukter

Øker grenseverdiene for kadmium pga "ALARA"-prinsippet (As Low As Reasonable Achievable)
- høring avsluttet

3	Metals and other elements		
3.1	Lead	Maximum level (mg/kg)	Remarks
3.1.1	Fruits		The maximum level applies to the wet weight. The maximum level applies after washing and separating the edible part.
3.1.1.1	Cranberries, currants, elderberries and strawberry tree fruits	0,20	
3.1.1.2	Fruits other than cranberries, currants, elderberries and strawberry tree fruits	0,10	
3.1.2	Root and tuber vegetables		The maximum level applies to the wet weight. The maximum level applies after washing and separating the edible part.
3.1.2.1	Root and tuber vegetables except products listed in 3.1.2.2 and 3.1.2.3	0,10	For potatoes, the maximum level applies to peeled potatoes.
3.1.2.2	Fresh ginger, fresh turmeric	0,80	
3.1.2.3	Salsify	0,30	
3.1.3	Bulb vegetables	0,10	The maximum level applies to the wet weight. The maximum level applies after washing and separating the edible part.
3.1.4	Fruiting vegetables		The maximum level applies to the wet weight. The maximum level applies after washing and separating the edible part.
3.1.4.1	Fruiting vegetables except products listed in 3.1.4.2	0,050	
3.1.4.2	Sweetcorn	0,10	(EU) 2023/915

spedbarn og småbarn⁽³⁾⁽⁴⁾

Forurensende stoffer - under diskusjon

- Akrylamid
 - Revidering av referanseverdier (BML) og fastsettelse av grenseverdier (ML)
- PAH
 - Gjennomgang av dagens grenseverdier i røkt mat
 - Kommisjonsanbefaling om å analysere for to PAH som ikke har grenseverdi i dag.
- Bisfenol A (BPA)
 - Utvidet forbud i regelverket for matkontaktmaterialer
 - Kommisjonsanbefaling om å analysere for BPA i mat



Forurensende stoffer - under diskusjon

- N-nitrosaminer
 - Diskusjon om Kommissjonsanbefaling om analyser av N-nitrosaminer
 - Etablering av grenseverdier
- Mineraloljehydrokarboner (MOH)
 - Grenseverdier for aromatiske MOH i utvalgte matvarekategorier er under diskusjon
 - Kommissjonsanbefaling om analyser av MOH



Forskrift om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften)

FOR-2008-12-22-1623 - sist endret 19.4.2024

Artikkel 5

Særlige regler for prøving og prøvetaking

- Referansemetoder (EN ISO)
- Alternative metoder dersom validert for relevant matriks iht. EN ISO 16140-2 og sammenliknet med angitt referansemetode
- Proprietære metoder (opphavsrettslig beskyttede metoder) må i tillegg være sertifisert av et uavhengig sertifiseringsorgan

Nytt

(ikke implementert - støttes av Norge)

- Alternative metoder kan også brukes i offentlig kontroll (ikke bare i virksomheters egenkontroll).

▶ M1 Vedlegg I
Mikrobiologiske kriterier for næringsmidler
Kapittel 1. Kriterier for næringsmiddeltrygghet

- Antall prøver (n)
- Antall ikke tilfredstillende prøver (c)
- Grenseverdi (m og M)
- Hvis $c \neq 0$, m er grenseverdien som kan overskrides i c antall tilfeller. M kan ikke overskrides.

Næringsmiddelkategori	Mikroorganismer/toksiner, metabolitter av disse	Prøvetakingsplan ¹		Grenseverdier ²		Referansem metode for analyse ³	Ledd der kriteriet anvendes
		n	c	m	M		
1.1. Spiseferdige næringsmidler beregnet på spedbarn og spiseferdige næringsmidler til spesielle medisinske formål ⁴	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	▶M9 Ikke påvist i ◀M9 25 g		EN/ISO 11290-1	Produkter som omsettes innen holdbarhetstiden utløper
1.2. Andre spiseferdige næringsmidler der <i>L. monocytogenes</i> kan vokse, enn spiseferdige næringsmidler beregnet på spedbarn og til spesielle medisinske formål	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 kde/g ⁵		EN/ISO 11290-2 ⁶	Produkter som omsettes innen holdbarhetstiden utløper
		5	0	▶M9 Ikke påvist i ◀M9 25 g ⁷		EN/ISO 11290-1	Mens næringsmiddelet fortsatt er under umiddelbar kontroll hos den

Innsamling og analyse av bakterieisolater knyttet til matbårne utbrudd, samt helgenomsekvensering (WGS) av isolatene. EFSA skal ha resultatene.

COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) .../...

of **XXX**

on the monitoring and reporting of molecular analytical data within the frame of epidemiological investigations of food-borne outbreaks in accordance with Article 8 of Directive 2003/99/EC of the European Parliament and of the Council

(Text with EEA relevance)



Drikkevannsforskriften FOR-2016-12-22-1868

- Høring av (EU) 2020/2148 for gjennomføring i drikkevannsforskriften 15. 9. 2022
- 34 innspill
- Utkast til forskrift om endringer i drikkevannsforskriften oversendt HOD 13.4.2023

- Krav til akkrediterte analysemetodikk (unntak sensoriske analyser)
- Alternative metoder kan benyttes

Nye parametere:

- Bisfenol A
- PFAS
- Haloeddiksyre - Klorat - Kloritt (avhengig av desinfeksjonsmetode)
- Mikrocystin-LR (hvis algeoppblomstring)
- Uran (dersom geologiske forhold tilsier for høye verdier)
- Somatiske kolifager

Regelverkprosess



Regelverksendringer for nitritt og nitrat

- Det innføres strengere grenseverdier («tilsatt mengde») for tilsetningsstoffene
 - Kaliumnitritt (E 249)
 - Natriumnitritt (E 250)
 - Natriumnitrat (E 251)
 - Kaliumnitrat (E 252)
- Det innføres også maksimale restmengder «*fra alle kilder for produktet som er klart for markedsføring i hele produktets holdbarhetstid*» (se fotnotene i regelverket)
- Gjelder fra **9. oktober 2025** (for enkelte meieriprodukter gjelder reglene fra 2026/27)
- Regelverk: [Forskrift om tilsetningsstoffer til næringsmidler \(lovdata.no\)](https://lovdata.no)
- Mer informasjon: [Forordning \(EU\) 2023/2108 om regelverksendringene \(lovdata.no\)](https://lovdata.no)



Regelverksendringer for røykaroma

- EU har vedtatt å fase ut røykaromaene SF-001 til SF-009. Det er innført overgangsordninger for ulike matvarekategorier:
 - Røykaromaene kan brukes i matprodukter i ost og osteprodukter, kjøttvarer og bearbeidet fisk og fiskerogn fram til 1.7.2029
 - Røykaromaene kan brukes i alle andre produkter fram til 1.7.2026Produktene kan selges til dato for «Best før dato»/«Siste forbruksdato»
- EU ønsker å senke grenseverdiene for PAH i matvarer og å sette maks nivåer for PAH i røyket ost. I 2025 blir det derfor tatt ut prøver av ulike matvarer for analyse av PAH'er i disse produktene.
- Regelverk: [Forskrift om aroma og næringsmiddelingsredienser med aromagivende egenskaper til anvendelse i og på næringsmidler \(aromaforskriften\)](#)



Felles maksimumsgrenser for vitaminer og mineraler i EU/EØS

EU-kommisjonen arbeider med et forslag til felles maksimumsgrenser for

- tilsetning av vitaminer og mineraler til næringsmidler (**mat og drikke**)
- bruk av vitaminer og mineraler i **kosttilskudd**

Felles maksimumsgrenser vil erstatte nasjonale regler for tilsetning av vitaminer og mineraler til næringsmidler og kosttilskudd

Høring: EU-kommisjonen planlegger å informere næringen og andre interessenter våren 2025 (tentativt mars) – Mattilsynet vil informere nasjonale interessenter parallelt



Sammen trygger
vi framtiden for
mennesker, dyr
og natur

Nyhetsbrev

Skann koden for å melde deg på
mattilsynet.no/nyhetsbrev

