

Policy mot matkriminalitet

1. Formål og bakgrunn

Verdens matproduksjon består av komplekse verdikjeder der prispress og høy etterspørsel øker risikoen for brudd på menneskerettigheter og andre grunnleggende rettigheter og prinsipper, i alle deler av leverandørkjeden. Verdikjeden til REMA 1000 er global, kompleks og utsatt for forsøk på bevisst svindel med varene vi kjøper. Gitt utfordringene i vår bransje forplikter REMA 1000 seg til å drive forebyggende arbeid mot matkriminalitet, og krever at våre leverandører og underleverandører gjør det samme.

For å kunne gjennomføre ansvarlige innkjøp og redusere risiko i verdikjeden, jobber REMA 1000 med risikoreduserende og forebyggende tiltak. Slike tiltak krever at man jobber med hele leverandørkjeden. Matproduksjon er preget av komplekse leverandørkjeder der bruken av underleverandører og råvareprodusenter er utbredt. Derfor er det nødvendig med tiltak som berører flest mulig ledd av produksjonen, eksempelvis gjennom sertifisering av leverandører og råvarer, samt analyser av produkter.

Matkriminalitet

Matkriminalitet er en økende global utfordring, som krever nøye regulering og oppfølging. Mattilsynet har definert matkriminalitet som «*Bevisste planlagte brudd på regelverket satt i system og motivert utfra ønske om profitt hos produsent/importør/omsetter.*» Dette kan blant annet være:

- › Fortynning eller utbytting av ingredienser
- › Kunstige tilsetningsstoffer for å simulere produktets egenskaper
- › Bruk av udeklarte, ikke godkjente eller forbudte pesticider
- › Redusere produktets kvalitet ved å fjerne essensielle egenskaper
- › Feildeklaring av næringsinnhold
- › Feil deklaring av påstander om produktets egenskaper eller innhold (økologisk, glutenfritt etc.)
- › Forfalskning, tyveri, kriminelt marked, organiserte nettverk

Matkriminalitet har vært stadig økende de siste årene. Råvaremangel, økte kostnader, personellmangel, klimautfordringer og økt etterspørsel etter varer er blant faktorene som bidrar til at risikoen anses å øke. REMA 1000 gjennomfører årlig en risikoanalyse av topp 10 risiko produktgrupper (Vedlegg: Food Fraud risikoprodukter).

2. Omfang og ansvar

Denne policyen gjelder produkter som selges til REMA 1000, og den tilhørende leverandørkjeden. Kravene i denne policyen vil kunne justeres basert på våre aktsomhetsvurderinger.

Eier av policyen er ansvarlig for å sikre at dokumentet er publisert eksternt og distribuert internt til relevante roller og avdelinger. Ledere for relevante enheter er ansvarlig for at ansatte under deres ledelse er kjent med innholdet og etablert prosesser som sikrer at prinsippene og kravene i policyen følges. Eier er også ansvarlig for å bistå ledere i organisasjonen med opplæring.

3. Vår policy mot matkriminalitet

REMA 1000 har som mål å oppnå en ansvarlig verdikjede, som bidrar til en positiv utvikling for mennesker, dyr, samfunn og miljø. Vår policy mot matkriminalitet definerer krav til egen virksomhet og krav til våre leverandører og deres underleverandører.

REMA 1000 jobber kontinuerlig for å redusere risikoen for at våre kunder utsettes for matkriminalitet.

3.1 Rammeavtale

Ved inngåelse av avtale med REMA 1000 signerer leverandør Rammeavtalen med vedlegg, versjon for merkevareleverandør eller leverandør av EMV. Rammeavtalen med vedlegg er et verktøy for å kommunisere krav til leverandørene.

Leverandører forplikter seg til å følge de krav som stilles i Rammeavtalen.

3.2 Sertifiseringskrav

REMA 1000 stiller sertifiseringskrav til produsenter, basert på typen leverandør og hvilken vare som leveres (Vedlegg: Krav til leverandører).

En GFSI-sertifisering stiller blant annet krav til kartlegging, risikovurdering, produktanalyser og forebyggende arbeid med matkriminalitet. Leverandører som ikke er sertifisert etter en GFSI-godkjent standard medfører en økt risiko og krever ekstra oppfølging fra REMA 1000s side. Dette innebærer revidering (fysisk revisjon/inspeksjon eller dokumentrevisjon), gjennomført av enten REMA 1000 eller innleid 3. part.

3.3 Revidering av leverandører

Før inngåelse av avtale og gjennom avtalens løpetid kan REMA 1000 gjennomføre annonserte eller uannonserte revisjoner hos sine leverandører. Ved slike revisjoner er hovedmålet å bekrefte at det produseres trygg mat, og at leverandør leverer på de krav REMA 1000 stiller. Dette innebærer også en gjennomgang av leverandørens arbeid knyttet til matkriminalitet.

3.4 Stikkprøveanalyser

Analyser av råvarer og ferdigprodusert produkt er viktig i arbeidet for å forebygge og avdekke eventuell matkriminalitet.

REMA 1000 forplikter seg til å gjennomføre analyser av produkter, basert på egen risikoanalyse (Vedlegg: Food Fraud risikoprodukter), lovkrav og eventuelle trender. REMA 1000 har avtale med Varefakta for deklarerings av EMV-produkter. Denne avtalen innebærer også stikkprøveanalyser av deklarererte produkter.

Som del av arbeidet mot matkriminalitet forventes det fra REMA 1000 at leverandører gjennomfører risikobaserte analyser av råvarer og produkter. Ved avvik i analyser skal tiltak iverksettes og REMA 1000 varsles i henhold til gjeldende beredskapsrutiner.

3.5 Mottakskontroll

Leverandør forplikter seg til å sikre mottakskontroll ved eget anlegg, slik at eventuelle avvik på produkt eller råvare avdekkes tidligst mulig.

4. Vedlegg

Dokument 05.05 Krav til leverandører

Dokument 06.04.03 Food Fraud risikoprodukter

5. Endringslogg

Eier av policyen er ansvarlig for at policyen blir jevnlig evaluert og oppdatert om nødvendig.

Oversikt over de viktigste endringene som har blitt foretatt:

Versjon	Oppdateringer/endringer
Versjon 2022:1	