

RETNINGSLINJER FOR KORTVARIG OMSETNING/SALG AV NÆRINGSMIDLER

Hvilke krav som må oppfylles avhenger av hva som skal frambyes.



- Alt utstyr som benyttes må være rent. Utstyr må vaskes i varmt vann og om nødvendig desinfiseres.
- Alle produkter som selges/omsettes skal være produsert i en virksomhet meldt og registrert hos Mattilsynet. Dette gjelder også for private aktører som selger mat eller gir bort smaksprøver på festivaler, marknader og andre arrangementer. Hvis private kjøkken benyttes for produksjon av mat må kjøkkenet være meldt og registrert hos Mattilsynet. Dette gjelder også for kjøkken som eventuelt leies for slikt formål (skole/SFO kjøkken, grendehus, klubbhus og lignende).
- Innredning og utstyr som kan komme i kontakt med næringsmidler skal ha glatte overflater som er hygieniske og lette å rengjøre.
- Kjernetemperaturen i varm mat skal være 60 °C eller varmere.
- Kjølevarer skal holde temperatur mellom -1°C og +4°C.
- Fryste varer skal holde temperatur på -18°C eller kaldere.
- Det må være tilstrekkelig kjøle- og frysekapasitet, og virksomheten må ha styring og kontroll med temperaturen (temperaturmålere i kjøleskap og frysebokser).
- Næringsmidlene skal være skjermet fra omgivelsene slik at faren for forurensning reduseres. Produktene må plasseres opp fra bakkenivå og salgsplassen skal være overdekket med presenning, parasoll eller lignende.
- Ved håndtering av uemballerte matvarer: Der det ikke er fast dekke (asfalt, stein og lignende), må det være gulvoverflate som muliggjør rengjøring/kosting (tregulv, presenning eller lignende).
- Det må finnes et tilstrekkelig antall avfallsbeholdere i tilknytning til aktiviteten.
- De som håndterer næringsmidler skal bruke rene klær/forklær og eventuelt hodedekke (spesielt ved produksjon av mat).
- Det skal finnes utstyr som sikrer god håndhygiene. Alle som håndterer matvarer, spesielt uemballerte matvarer, skal vaske hendene grundig under rennende, temperert vann så ofte som nødvendig. Hendene skal alltid vaskes før arbeidet starter, etter toalettbesøk, ved skifte av arbeidsoppgaver, hosting, nysing, håndhilsing og lignende. Håndvask kan utføres fra beholder med tappekran. Vannkoker kan benyttes til påfylling av varmt vann i beholderen. Det skal også finnes oppsamlingsenhet (bøtte eller lignende), flytende såpe og papirhåndklær. Våtservietter uten parfyme og eller spritdesinfeksjon kan unntaksvis benyttes til håndvask (for eksempel emballerte varer, lakris og spekemat). Hansker som benyttes skal være egnet til mat og være merket med glass/gaffel symbol.
- Det skal være tilgang til et egnet toalett med håndvaskmulighet.

Forskrift 22.12.2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften), jf. Forordning 852/2004, vedlegg II, kapittel III (bestemmelser som får anvendelse på flyttbare og/eller midlertidige lokaler (som f.eks. telt, markedsboder, mobile salgskjøretøyer)

revidert 28.4.2011