

KRAV OG RETNINGSLINJER FOR LEILIGHETSVIS/ MOBILT SALG AV NÆRINGSMIDLER

All omsetning av næringsmidler er **meldepliktig** og skal meldes inn til arrangør av Julemarked Røros.

Alle som driver med produksjon, import og salg av mat skal være **registrert eller godkjent hos Mattilsynet**. Dette gjør du i Mattilsynets skjematjeneste/ALTINN. Skjematjenesten finnes på Mattilsynet.no.

Det vises til: Forskrift av 15. des. 1994 nr. 1187 om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovngivningen (internkontrollforskriften for næringsmidler), forskrift om matinformasjon til forbrukerne (matinformasjonsforskriften), forskrift av 22. des. 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften), Importkontrollforskriften og Matloven.

Den ansvarlige for virksomheten har selv ansvar for å gjøre seg kjent med gjeldende næringsmiddelregelverk og drive i samsvar med gjeldende krav i regelverket. I forbindelse med omsetning er det viktig med fokus på følgende punkter:

1. **For ikke ferdigpakket mat som inneholder allergener, skal informasjon om allergener være tilgjengelig skriftlig direkte til forbruker. Dette kan gjøres i menyen, på skilt, plakat e.l. Se: mattilsynet.no, faktaark allergener - ikke ferdigpakket mat**, for mer informasjon. (Krav til allergenmerking gjelder også ferdigpakkede næringsmidler).
2. Betjeningen må utvise god personlig hygiene og være iført **rene klær**. All håndtering må skje på en mest mulig hygienisk tilfredsstillende måte. Når det omsettes lett bedervelige/uemballert mat skal det finnes **håndvaskmuligheter** på det stedet hvor omsetning foregår. Ved håndvasken skal det være såpedispenser og tørkepapir og evt. antibac.
3. Salgsdisk og innredning forøvrig må være i lett vaskbare materialer. Innredning og utstyr må være tilfredsstillende rengjort. **Oppvask** av utstyr skal gi en sikker vask og bortskylling av alle matrester, samt sikre en sikker desinfeksjon av utstyret.
4. **Alle næringsmidler (bakervarer, lakris, godteri, grillmat mm) som omsettes skal være skjermet mot publikum** slik at maten ikke blir forurenset hvis noen hoster eller nyser når de passerer utsalget, eller at barn kan ta på maten.
5. Ved steking av vafler og lignende bør det benyttes ferdigmix. Stekingen bør foregå på stedet. Produksjon av ferdig røre på privat kjøkken tillates ikke. Det kan kun unntaksvis tillates salg av hjemmebakke kaker av typen "tørre kaker", kringle, sjokoladecake, formkake o.l.,.
6. **Lett bedervelige næringsmidler skal oppbevares ved en temperatur på 4°C eller lavere**. Frysevarer skal oppbevares ved -18°C eller kaldere.
7. Næringsmidler som skal omsettes varme (suppe, gløgg, grillmat, pølser o.l.), skal gis en forsvarlig varmebehandling og deretter holdes konstant varme ved minimum **60°C**.
8. Næringsmidler som er produsert og emballert på forhånd før salget starter på martnan, skal være fra en **produsent som er godkjent eller har meldt i fra til sitt lokale Mattilsyn om sin produksjon**. Godkjenningsbevis, evt. bekreftelse på at virksomheten er meldt til sitt lokale Mattilsynskontor skal medbringes. Næringsmidlene skal være merket i henhold til matinformasjonsforskriften.
9. **Ved salg av næringsmidler som er importert fra utlandet må disse komme via en importør som er registrert hos Mattilsynet**. Hvis virksomheten selv importerer varene, må virksomheten være registrert som en importør samt førstemottaker av varene. For ytterligere informasjon se mattilsynet.no, søkeord «plikter for importør».
10. ALLE Kjøttprodukter skal være tilfredsstillende merket og emballert fra produsent. Alle produktene skal kunne **spores**. Umerket/feilmerket kjøtt vil kunne bli beslaglagt av Mattilsynet.

Tilsyn vil bli foretatt, og brudd på krav og retningslinjer vil kunne føre til bortvisning/omsetningsforbud.

Mattilsynet Region Midt Avdeling Gauldal	Tlf: 22 40 00 00 E-post: postmottak@mattilsynet.no	Postadresse: Felles postmottak Postboks 383, N - 2381 BRUMUNDDAL Telefaks: + 23 21 68 01
--	--	--