

KRAV OG RETNINGSLINJER FOR LEILIGHETSVIS/ MOBILT SALG AV NÆRINGSMIDLER

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

Alle som driver med produksjon, import og salg av mat skal være **registrert eller godkjent hos Mattilsynet**. Dette gjør du i Mattilsynets skjematjeneste/ALTINN. Skjematenesten finnes på [Mattilsynet.no](https://mattilsynet.no).

Det vises til: Internkontrollforskriften for næringsmidler, matinformasjonsforskriften, 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:

- 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 ferdigpakke næringsmidler).
- Betjeningen må utvise god personlig hygiene og være iført **rene klær**. Ved håndtering av uemballert mat skal det benyttes forkle e.l. All håndtering må skje på en mest mulig hygienisk tilfredsstillende måte. Når det omsettes lett bederlige/uemballert mat skal det finnes **håndvaskmuligheter** med rennende vann på det stedet hvor omsetning foregår. Ved håndvasken skal det være såpedispenser og tørkepapir. Unntaksvis kan det benyttes spritservietter/antibac.
- 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.
- Alle uemballerte 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.
- Ved produksjon av røre til vafles, svele og lignende bør det benyttes ferdigmix. Produksjon av røre kan skje på stedet, evt. på et kjøkken registrert hos Mattilsynet. Stekingen bør foregå på stedet. Det kan tillates salg av hjemmebakte kaker av typen "tørre kaker", kringle, sjokoladecake, formkake o.l
- Lett bederlige næringsmidler skal oppbevares ved en temperatur på 4°C eller lavere.** Frysevarer skal oppbevares ved -18°C eller kaldere.
- Næringsmidler som skal omsettes varme (suppe, gløgg, grillmat, pølser o.l.), skal gis en forsvarlig varmebehandling (minst 75°C) og deretter holdes konstant varme ved minimum **60°C**.
- Næringsmidler som er produsert og emballert på forhånd før salget starter på marten, 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.
- 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».
- 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.