

INFORMASJON I FORBINDELSE MED LEILIGHETSVIS/ MOBILT SALG AV NÆRINGSMIDLER

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

**Alle som driver med produksjon og salg av mat skal være registrert eller godkjent hos
Mattilsynet. Dette gjør dere i Mattilsynets skjematjeneste. Skjematjenesten finner dere på
Mattilsynet.no – skjema.**

Dere har selv ansvar for å gjøre dere kjent med gjeldende næringsmiddelregelverk og å drive
i samsvar med gjeldende hygienekrav.

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. Dere må ha god personlig hygiene og være iført **rene klær**. All mathåndtering må skje på en mest mulig hygienisk tilfredsstillende måte. Røyking er ikke tillatt i område der mat håndteres.
3. Når det omsettes lett bederverlige/uemballert mat, skal det være **mulighet for å vaske hendene** med såpe og vann og å tørke hendene med tørkepapir på det stedet hvor omsetning foregår. Ved bruk av håndvask med rennende vann skal den vær plassert slik at det er mulig å bruke den slik den er tiltenkt. Unntaksvis kan det benyttes våtservietter, hånddesinfeksjon eller engangshansker (eks. salg av sukkertøy, vafler, deling av spekepølse, salg av pølse i brød). Dere skal ha rutiner for å sikre at hansker byttes regelmessig. Hvis mulig bør det være en som tar imot betaling og en som håndterer maten.
4. 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. **Kontakt arrangør ved behov for vask av utstyr i egnet lokale/kjøkken.**
5. Maten 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. Dette gjelder også lakris og godterier. Det skal ikke settes matvarer eller emballerte matvarer direkte på bakken.
6. Ved steking av vafler og lignende bør det benyttes ferdigmix. Stekingen bør foregå på salgsstedet. Hvis røre ikke lages på utsalgstedet eller registrert/godkjent kjøkken, skal det lages mindre mengder røre i gangen. Røra skal lagres kjølig. Mattilsynet kan be

om å få se kjøkken der røre lages. Det kan unntaksvis tillates salg av hjemmebakke kaker av typen "tørre kaker", kringle, sjokoladecake, formkake o.l.,.

7. **Lett bederfelige 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 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.

Importerte næringsmidler (sukkertøy/lakris, kjøttvarer mv.) skal ha godkjent importtillatelse og være forskriftsmessig merket. Innholdsfortegnelse (ingrediensliste) for det enkelte produkt må kunne dokumenteres.

9. **ALLE Kjøttprodukter** skal være tilfredsstillende merket og emballert fra produsent. Alle produktene skal kunne spores. Umerket/feilmerket kjøtt vil kunne bli beslaglagt av Mattilsynet.

Mattilsynet vil foreta inspeksjon under arrangementet, og brudd på krav og retningslinjer vil kunne føre til bortvisning/omsetningsforbud.