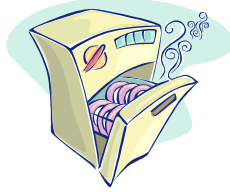


### Oppvask og renhold

Hvordan skal du holde utstyret rent? Ved omfattende drift er det også behov for oppvask. Finnes det lokaler i nærheten der du kan vaske opp utstyret ditt? Husk å ta med nok utstyr slik at du har gjennom hele dagen.



### Personlig hygiene

Personer som selger eller håndterer uemballerte matvarer skal bruke rene klær eller forklær. De skal også ha tilgang til et personaltoalett med håndvaskmulighet. Toalettet kan ikke deles med kunder eller publikum.

### Melding til Mattilsynet

All frambud av mat ved festivaler og messer (salg eller gratis) skal registreres hos Mattilsynet. Dette gjør du i Mattilsynets skjematjenester. Innloggingsknapp til skjematjenestene finner du på [www.mattilsynet.no](http://www.mattilsynet.no), her finner du også mer informasjon og brukerveiledning. Skoler og lag som selger pølser og kaker på 17. mai mv. skal ikke registrere seg.

### Ha alt i orden når salget starter

Den som er ansvarlig for salget må sørge for at de fysiske forholdene på stedet er i orden og at det er styring med for eksempel temperaturer og renhold. Dersom Mattilsynet avdekker uhygieniske forhold kan salget avbrytes. Du finner regelverket på [www.regelhjelp.no](http://www.regelhjelp.no) eller [www.mattilsynet.no](http://www.mattilsynet.no). Kontakt gjerne Mattilsynet dersom du har spørsmål.

Denne brosjyren er laget av:

**Mattilsynet, Distriktskontoret for Oslo**  
**Postadresse: Postboks 383, 2381 Brumunddal**  
**Besøksadresse: Brynsengfarete 6b**  
**Telefon: 06040 / 22 63 92 00**



# Trygg mat ved messer og festivaler

## Viktige huskereglar ved matsalg fra bod og telt.

### Når maten ikke lenger er på kjøkkenet...

Ofta har vi behov for å servere mat også utenfor restauranter og kjøkken. På messer og festivaler har man ofte ikke tilgang til det vanlige utstyret som man har på et vanlig kjøkken. Det kan da bli en utfordring å ivareta god hygiene slik at maten som serveres er trygg.

Her kommer noen enkle huskereglar for hva som er viktig å passe på. Dette er ment som tips, og ikke nødvendigvis en utfyllende liste.

### Ha et egnet lokale

Det er viktig å ha en bod eller telt som passer til den matserveringen du har planlagt. Boden eller teltet bør ha tak og vegger og ev. gulv, og i størst mulig grad være lett å holde ren. Husk at du ofte trenger vann og strøm også. Vann til mat og renhold skal holde drikkevannskvalitet.



Dere må tilpasse driften til de begrensninger som finnes med hensyn på benkeplass, kjølekapasitet, lagringsplass og vanntilgang.

Husk at når man er ute kan det lett oppstå problemer med dyr eller skadedyr. Dette må du ta hensyn til når du velger utformingen av lokalet. Lokalene og innredningen skal også holdes rene.

### Ha gode håndvaskrutiner

Selv om man er utendørs, er det fremdeles viktig med god håndhygiene. Du skal derfor ha et opplegg for håndvask. Ved omfattende mathåndtering er det viktig

med rennende vann og såpe. Håndvask kan utføres i en mobil innretning med temperert, rennende vann fra beholder med kran og oppsamlingsenhet.

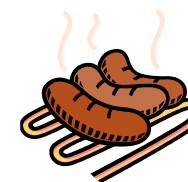
For enkel håndtering kan det holde med våtservietter og hånddesinfeksjonsmiddel.

### Hold kald mat kald

Spesielt på varme sommerdager er det viktig å holde kjølevarer kjølige. Da trenger du kjøleskap eller annet kjøleutstyr. Pass på at utstyret fungerer som det skal. Temperaturen skal være under 4°C i kjøleutstyret.

### Varm mat skal holdes varm

Ferdig stekte og kokte retter som skal selges varme må ha riktig temperatur, over 60°C. Husk derfor å ta med utstyr for varmholding av maten.



### Hindre forurensning

Oppbevar maten slik at den ikke blir forurenset av omgivelsene eller av kunder foran boden. Utstyr og mat skal ikke plasseres på gulv eller på bakken.

Håndtering av mat som skylling og kutting av grønnsaker og kjøtt m.m. skal gjøres under forberedelsene på forhånd. Da unngår du omfattende mathåndtering når forholdene ikke ligger til rette for det. Maten må tilberedes på et egnet kjøkken. Normalt sett er private kjøkken ikke egnet til denne type produksjon.

Ved grillingen eller annen varmebehandling må råvarer

og ferdig mat holdes atskilt. Det må brukes ulike redskap til rå og ferdig grillet/stekt mat. Husk også at hamburgere og de fleste kjøttvarer må være gjennomstekt for å være trygge å spise.

