



Mattilsynet

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Lunsj-møte

Mattilsynet avd. Sunnfjord og Sogn

Ann Karin Nes

Hvilke krav stiller Mattilsynet til de som selger matvarer på Bondens Marked, REKO-ringen, matfestivaler?

Registrer deg hos Mattilsynet

Mattilsynet skal også ha melding om vesentlige endringer (f.eks ny aktivitet, avsluttet aktivitet)

[Skjema | Mattilsynet](#)

https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/matservering/startpakke/

Meld fra om vesentlige endringer, logg inn og finn skjema «Endre næringsmiddelvirksomhet...»

- For eksempel når du er registrert med produksjon av bakervarer, må du melde i fra om du begynner med produksjon av ramsløkpure. Det blir i Mattilsynets system: «*Mottak og produksjon av vegetabilier*», «*Bearbeiding av grønnsaker, sopp, urter*».
- Er du produsent og skal selge produkter på festivaler eller marked, må du også være registrert med «*Detaljomsetning*», «*Leilighetsvis/mobilt salg av næringsmidler*»



Testinnlogging

Virksomhet

Du kan enten velge et testvirksomhetsformål fra nedtrekkslisten eller angi en bestemt avgiver manuelt.

Privatperson

For å logge inn som privatperson angi feltene fødselsnummer, for- og etternavn. Pass på at fødselsnummeret og avgiver er like, og ikke velg noe fra nedtrekkslisten. Det skal ikke være mellomnavn i fornavn-tekstfeltet. Navn som ikke er komplette, resulterer i feilmelding. Bruk for eksempel fødselsnumret til Ole Integrasjonstester: 69107136711

Fødselsnummer:

Fornavn:

Etternavn:

Avgiver:

Tilfeldig virksomhet som passer til angitt formål:

- Veterinær
- Fiskehelsebiolog
- Apotek
- Aktivt tilsynsobjekt**
- Vannverk
- Små vannforsyningssystem
- Hestehold
- Omsetning av gjødselvarer
- Import av planter og plantemateriale m.m.
- Eksport av fisk og sjømat
- Omsetning av særnærprodukter
- Sauehold
- Fjørfehold
- Bigårdsplass
- Import av næringsmidler
- Første mottaker, næringsmidler
- Kjæledyrhold
- Detaljomsetning og servering av mat og drikke**
- Storfehold (med dyr + ledige merker for ...)**
- Egne dyr

DRIFTSMELDINGER

Mattilsynet har vedlikehold av systemene hver onsdag fra kl. 20:00 til torsdag morgen kl. 07:00. Dette medfører at skjematenestene kan være ustabile eller utilgjengelige i denne perioden.

Aktuelt Skjema Send beskjed Mine saker Oversikt Om skjematenester Min profil Nynorsk Logg ut

Velkommen til Mattilsynets skjematenester

Du er logget inn som JONAS FJELLBERG med virksomheten JONAS FJELLBERG. I [Min profil](#) kan du se på virksomhetsdata.. Klikker du på [Skjema](#), får du opp skjema som er aktuelle for virksomheten din, og andre skjema.

Mine påbegynte skjema

Skjema	Opprettet	Valg
Ny næringsmiddelvirksomhet	10.03.2020 13:32	Slett
Ny dyretransportør eller dyretransportmiddel	10.03.2020 13:32	Slett

Informasjon om hvilke skjematenester som finnes på de ulike aktivitetsområdene.

Mattilsynet har vedlikehold av systemene hver onsdag fra kl. 20:00 til torsdag morgen kl. 07:00. Dette medfører at skjematenestene kan være ustabile eller utilgjengelige i denne perioden.

Aktuelt Skjema Send beskjed Mine saker Oversikt

Mine skjema Andre skjema Mine påbegynte skjema

Mine skjema

Under finner du noen skjemaer som kan være aktuelle for din virksomhet eller virksomhetene dine.

Velg et skjema

- Ny primærproduksjon og transport av fiskerivarer og muslinger m.m
- Endre informasjon om import av levende dyr, avlsprodukter og levende akvatiske dyr
- Nytt dyrehold
- Ny importør/produsent av kosmetikk og tatoveringsprodukter
- Ny importør av næringsmidler
- Ny næringsmiddelvirksomhet inkl. matkontaktmaterialer
- Ny importør av planter og plantemateriale m.m
- Ny eksportør av planter og plantemateriale

Andre skjema

Her kan du åpne nye skjema og se relevant informasjon. Klikk på [Vis info](#) for å vise aktuell hjelp. [Åpne](#) åpner et nytt skjema.

Velg et skjema	Område	Valg	Informasjon og hjelp
Import			
Import av planter og plantemateriale m.m.		Vis info	Klikk på "Vis info" for å lese mer om skjemaet.
Eksport			
Forhåndsmelding av helsesertifikat for sjømat		Vis info	
Helsesertifikat for sjømat		Vis info	
Forespørsel om endring, kopi eller kansellering av helsesertifikat for sjømat		Vis info	
Plantesunnhetssertifikat for eksport		Vis info	
Godkjenninger, registreringer, tillatelser			
Ny importør av levende dyr, avlsprodukter og levende akvatiske dyr		Vis info	
Ny importør av næringsmidler		Vis info	
Ny importør av fôrvarer		Vis info	
Ny importør av biprodukter		Vis info	
Ny importør/produsent av kosmetikk og tatoveringsprodukter		Vis info	
Ny importør av planter og plantemateriale m.m		Vis info	
Nytt dyrehold		Vis info	
Ny eksportør av planter og plantemateriale		Vis info	
Ny fôrvarevirksomhet		Vis info	
Ny plantevernmiddel-virksomhet		Vis info	
Vannforsyningsystem - plangodkjenning eller registrering		Vis info	
Registrere små vannforsyningsystem		Vis info	
Ny næringsmiddelvirksomhet inkl. matkontaktmaterialer		Vis info	
Ny primærproduksjon og transport av fiskerivarer og muslinger m.m		Vis info	
Ny produksjon/omsetning av planter, planteprodukter, trelast eller treemballasje		Vis info	
Registrering av gjødselprodukt		Vis info	
Registrere næringsmidler til særskilte grupper		Vis info	
Ny dyretransportør eller dyretransportmiddel		Vis info	
Godkjenning/registrering av animalsk biproduktvirksomhet		Vis info	
Godkjenning av dyrehelsepersonell		Vis info	

DRIFTSMELDINGER

Mattilsynet har vedlikehold av systemene hver onsdag fra kl. 20:00 til torsdag morgen kl. 07:00. Dette medfører at skjematjenestene kan være ustabile eller utilgjengelige i denne perioden.

Aktuelt Skjema Send beskjed Mine saker Oversikt Om skjematjenester Min profil Nynorsk Logg ut

Mine skjema Andre skjema Mine påbegynte skjema

Ny næringsmiddelvirksomhet

Sider i skjemaet

- Velg ny aktivitet
- Rediger detaljer
- Registrer vedlegg
- Kontroller opplysninger
- Send inn

Velg ny aktivitet

Velg av type næringsmiddelvirksomhet

Hvilken type aktivitet vil du starte med? (Velg én.)

- Detaljomsetning og servering av mat og drikke
- Fangst og produksjon av kjøtt fra sjøpattedyr
- Frysefartøy og fabrikkskip
- Matkontaktmaterialer
- Mottak og produksjon av vegetabilier
- Mottak, slaktning og produksjon av fiskerivarer og muslinger m.m.
- Næringsmidler - frittstående lager
- Produksjon av andre matvarer
- Produksjon av baker- og konditorvarer
- Produksjon av drikkevarer

Grunnen til at vi ber deg om å velge hvilken type næringsmiddelvirksomhet du ønsker å starte med her, er at vi skal kunne gi deg et tilpasset skjema.

Opplysning om registrert næringskode

Det er ikke registrert noen næringskoder for din virksomhet.

Dersom kodene ikke stemmer eller du ønsker å legge til en tilleggskode, må du kontakte Brønnøysundregistrene for å få tilordnet næringskoder. Hvis du allerede bruker næringskodene og er avhengig av at de er oppdatert.

Neste

og næringsmidler

DRIFTSMELDINGER

dag fra kl. 20:00 til torsdag morgen kl. 07:00. Dette medfører at skjematjenestene kan være ustabile eller utilgjengelige i denne perioden.

Mine saker Oversikt Om skjematjenester Min profil Nynorsk Logg ut

na

Rediger detaljer for Supersuppe og flatbrød (Detaljomsetning og servering av mat og drikke)

Navn:

Supersuppe og flatbrød

Eventuell nærmere beskrivelse:

Lager betasuppe og grovt flatbrød

Velg Kontaktperson for Detaljomsetning og servering av mat og drikke:

Jonas Fjellberg

Du kan legge til eller redigere en person i listen ved å trykke på lenken "Legg til/rediger aktører på virksomheten".

[Legg til/rediger aktører på virksomheten](#)

Benytt folkeregistrert adresse

Gateadresse:

DUSAVIKKROKEN 18

Postnummer og -sted:

4029 STAVANGER

Detaljer for: Detaljomsetning og servering av mat og drikke

Ved servering - maks antall som kan serveres daglig:

Salgsareal:

Tilgjengelig for offentligheten:

Åpningstider:

Periode, hvis bare sesongåpent:

Mobil handel:

DRIFTSMELDINGER

Mattilsynet har vedlikehold av systemene hver onsdag fra kl. 20:00 til torsdag morgen kl. 07:00. Dette medfører at skjematjenestene kan være ustabile eller utilgjengelige i denne perioden.


Aktuelt **Skjema** Send beskjed Mine saker Oversikt Om skjematjenester Min profil Nynorsk Logg ut

Mine skjema **Andre skjema** Mine påbegynte skjema

Ny næringsmiddelvirksomhet

Sider i skjemaet

- Velg ny aktivitet
- Rediger detaljer
- Velg produksjonsform**
- Velg håndteringsform
- Registrer vedlegg
- Kontroller opplysninger
- Send inn

 Rediger detaljer er ferdig


Velg produksjonsform for Supersuppe og flatbrød (Detaljsetning og servering av mat og drikke)

Produksjonsform:

Leilighetsvis/mobilt salg av næringsmidler

Merknad:

 Legg til

Produksjonsform	Registreringsform	Periode	
Cateringvirksomhet	Registreringspliktig	-	 Endre  Fjern

Forrige Neste

Hjelp

[Generell](#)

[Skjema](#)

[Felter](#)

Her velger du de produksjonsformene (driftsformene) som er aktuelle for ditt tilsynsobjekt. Du kan legge til flere produksjonsformer for hvert tilsynsobjekt.

1. Velg først en produksjonsform fra nedtrekkslista og legg ev. til en merknad.
2. Klikk på **Legg til**.
3. Gjenta eventuelt prosessen.

De valgte produksjonsformene kommer opp i listen. Her ser du om produksjonsformene er registreringspliktige eller godkjennings-/autorisasjonspliktige. Du kan fjerne feil fra listen ved å trykke på **Fjern**.

Velg håndteringsform for Supersuppe og flatbrød (Detaljsetning og servering av mat og drikke)



Håndteringsform:

Tilberedning av ferdig vare fra lett bedervelig råvare

Merknad:

Kjøper inn råvarer som grønnsaker, pølse og kjøtt.

 Endre

Håndteringsform	Registreringsform	Periode	
Tilberedning av ferdig vare fra lett bedervelig råvare	Registreringspliktig	-	 Endre  Fjern

Forrige Neste

Aktuelt **Skjema** Send beskjed Mine saker Oversikt Om skjematjenester Min profil Nynorsk Logg ut

Mine skjema **Andre skjema** Mine påbegynte skjema

Ny næringsmiddelvirksomhet

Sider i skjemaet

- ✓ [Velg ny aktivitet](#)
- ✓ [Rediger detaljer](#)
- ✓ [Velg produksjonsform](#)
- ✓ [Velg håndteringsform](#)
- ✓ [Registrer vedlegg](#)
- ✓ [Kontroller opplysninger](#)
- Send inn**

Kontroller opplysninger er ferdig

Send

Vær oppmerksom på at det kan ta inntil ett minutt å sende inn skjemaet. Unngå derfor å trykke på knappen flere ganger etter hverandre.


Når skjemaet er mottatt, vil du se en kvittering som bekrefter det.

Send inn skjema

Hjelp

[Generell](#) **[Skjema](#)** [Felter](#)

For å sende inn skjemaet klikker du på knappen **Send inn**.



Aktuelt **Skjema** Send beskjed Mine saker Oversikt Om skjematjenester Min profil Nynorsk Logg ut

Mine skjema **Andre skjema** Mine påbegynte skjema

Kvittering for melding

Takk for at du benytter deg av Mattilsynets elektroniske skjematjenester. Mattilsynet har mottatt meldingen din.

Mottaker: Mattilsynet, Avdeling Sør-Rogaland, Sirdal og Flekkefjord
Avsender: JONAS FJELLBERG (for privatperson JONAS FJELLBERG)
Saksnummer: 2020/030218
Min referanse: Sendt til: Avdeling Sør-Rogaland, Sirdal og Flekkefjord

Dato og tidspunkt for innsending av meldingen: 10.03.2020 14:55

Tilsynsobjekt **Produksjonsform**
Supersuppe og flatbrød Tilberedning av ferdig vare fra lett bedervelig råvare
Supersuppe og flatbrød Cateringvirksomhet
[Skriv ut kvitteringen](#)

For å kunne motta kvitteringer på e-post må adressen være registrert på Min profil

Du finner igjen denne meldingen her: [Mine avsluttede saker](#)

Selv om vi gjør vårt beste for å oppdage manglende eller feilaktige opplysninger underveis i utfyllingen,

Mattilsynet Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Skjematjenestene
Testinnlogget JONAS FJELLBERG (logget inn som privatperson)

DRIFTSMELDINGER

Mattilsynet har vedlikehold av systemene hver onsdag fra kl. 20:00 til torsdag morgen kl. 07:00. Dette medfører at skjematjenestene kan være ustabile eller utilgjengelige i denne perioden.

Aktuelt Skjema Send beskjed **Mine saker** Oversikt Om skjematjenester Min profil Nynorsk Logg ut

Pågående saker **Avsluttede saker** Søk i mine saker

Mine avsluttede saker

Saksnummer	Min referanse	Gjelder	Opprettet	Status	Valg	Utfall
2020/030218-1	Sendt til: Avdeling Sør-Rogaland, Sirdal og Flekkefjord	Ny næringsmiddelvirksomhet inkl. matkontaktmaterialer	10.03.2020 14:55	Behandlet		

Første side | << Forrige side | Neste side >>

Godkjenning eller registrering?

- **Animalske matvarer?**
- **Salg direkte til kunde?**
- **Lokal omsetning og litt til detaljist**
- **Nettsalg av animalske produkt**

Dersom du vel å selje animalske produkt via internett, og ikkje leverer varene direkte til sluttforbrukar, må verksemda ha godkjenning. Leverer du varene direkte til sluttforbrukaren, er det ikkje krav til godkjenning. Det kan til dømes vere får eige utsal, på messer, eller gjennom REKO-ring. [Lokalmat - registrering og godkjenning](#)

- **Netthandel:**
- [Netthandel med mat, kosttilskudd, fôr, planter, kosmetikk og dyr | Mattilsynet](#)

FAKTA OM

Lokalmat - registrering og godkjenning

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Mattilsynet

Alle som driv med næringsmiddelverksemd skal anten registrere verksemda eller få verksemda godkjent. Å vere næringsmiddelverksemd betyr at du (mot eller utan vederlag) leverer frå deg næringsmidlar.

Registreringspliktige verksemdar

Primærproduksjon
Næringsmiddelhygieneforskrifta gjeld heile matkjeda frå jord/fjord til bord. Dersom du produserer eller haustar inn råvarer som skal brukast til mat er dette ei næringsmiddelverksemd med primærproduksjon. Denne skal vere registrert i Mattilsynet si skjemateneste. Alle som får produksjonstilskot blir automatisk registrert.

Dyrking av frukt, bær og urter, innhausting av ville vekstar som bær og sopp, fiske, slynging av honning, hald av produksjonsdyr og mjølkepro-

Dette arket må du lese i samanheng med dei andre faktaarka om lokalmat: oppstart av verksemd, krav i regelverket, skjematenesta, prøvetaking, og evt. arka om drikevotn frå eiga vasskjelde, kjøtt, mjølk, innlandsfisk og egg/honning. På www.mattilsynet.no/lokalmat finn du arka med aktive lenker som viser deg vidare til regelverk og annan informasjon.



duksjon er dømte på aktivitetar som vert rekna som primærproduksjon. Transport, lagring og handtering av råvarene på garden og transport til kundar er også primærproduksjon.

Primærproduksjon er produksjon, oppdrett eller dyrking av råvarer, medrekna innhausting, mjølkning og husdyrproduksjon før slaktning. Jakt, fiske og innhausting av viltveksande vekstar er også omfatta.

Det viktigaste hygiene regelverket som gjeld for primærprodusentar er næringsmiddelhygieneforskrifta, forordning 852/2004, vedlegg I, del A. I tillegg er det nokre krav i animaliehygieneforskrifta. Det gjeld levande muslingar, fiskerivarar, rå mjølk og egg. Primærprodusentar skal sikre at råvarene ikkje blir forureina og ha styring og kontroll med drifta. Det er nokre spesifikke krav til journalføring, men det er ikkje krav om HACCP-basert internkontroll.

Unntak frå krav til registrering av primærproduksjon

Du treng ikkje registrera deg dersom du berre tilfeldig leverer råvarer frå primærproduksjon direkte til sluttforbrukar. Du treng heller ikkje registrera deg dersom du som jeger berre leverer små mengder hareddyr eller fuglevilt direkte til sluttforbrukar eller til lokal detaljist som omset direkte til sluttforbrukar.

Foredling og sal av ikkje-animalsk mat

Driv du med servering, gardsbutikk, produserer mat som t.d. syltetøy, saft, brød og lefser skal du registrere næringsmiddelverksemda di. Det er inga avgrensing av kven du kan selje til eller kor du kan selje. Det viktigaste



Mattilsynet

Generelle krav til dere som produserer matvarer og selger til andre

Skriftlige rutiner, Internkontrollsystem

[Rutiner for trygg mat - En innføring i internkontroll og HACCP \(mattilsynet.no\)](https://mattilsynet.no)



Lokaler og utstyr



Hygienisk praksis



Transport av varer

Hva må jeg som dyrker og selger grønnsaker, frukt og bær gjøre for å selge trygge matvarer?

- **Kvalitet på vanningsvann**
- **Plantevernmidler**
- **Gjødsel**
- **Hygiene ved plukking**
- **Hygienisk håndtering og lagring av varen**

[Frukt, bær, grønnsaker og korn](#)

[Næringsmiddelhygiene ved produksjon av vegetabler | Mattilsynet](#)

[Virksomhetens ansvar - obs obs!](#)

[Trygg mat - Servering av frukt, bær og grønnsaker \(mattilsynet.no\)](#)



Egen kompost til dyrking, f.eks Bokashi

Bruke eigen kompost til dyrking?

For å bruke eigen kompost må du i mange tilfelle ha godkjenning frå Mattilsynet. Det er krav til varmebehandling. Kjøkken- og matavfall kan til dømes varmebehandlast i 60 minutt ved 70 °C, etter at alt materialet er delt ned til bitar på maksimalt 12 mm. Det er ikkje mogeleg å omgå kravet til varmebehandling ved å sortere vegetabilsk og animalsk kjøkkenavfall kvar for seg, eller ved å bruke bokashi-kompostering. Hageavfall må ein også hygienisere, ved til dømes rankekompostering. Varmebehandlinga skal sikre at komposten ikkje inneheld smittestoff.

Lokalmat – frukt, bær og grønsaker | Mattilsynet

Drikkevann

Lokalmat – drikkevatt frå eiga vasskjelde

🕒 Publisert 19.02.2014 ⌚ Sist endret 01.10.2018 🖨️ Skriv ut



Foto: Mattilsynet

Når du driv næringsmiddelverksemd og har eiga vasskjelde er du ein vassverkseigar. Du er ansvarleg for at det vatnet du bruker og/eller serverer er trygt. Krava finn du i Drikkevassforskrifta, som kom ny i 2017.

[Drikkevassforskrifta \(Lovdata\)](#)

Du må registrere vassforsyninga hos Mattilsynet. Bruker du mindre enn 10 m³ vatn pr. døgn kan du bruke eit forenkla skjema. [Informasjon og registreringsskjema finn du på mattilsynet.no](#)

Det er viktig å ha ei god vasskjelde som er sikra mot forureining. Vatnet skal som regel

Publikasjoner

[Fakta om lokalmat – drikkevatt frå eiga vasskjelde \(PDF\)](#)

Spørsmål og svar

[Kan eg montere ei UV-lampe i kjøkkenbenken og berre desinfisere vatn eg skal bruke i mat og servere](#) (Ikke-desinfisert vatn til toalett og baderom i dei romma eg leiger ut?)

[Kor ofte må eg ta vassprøver?](#)

[Kor kan eg levere vassprøver?](#)

[Må eg ta mange prøvar før eg kan bruke vatnet i verksemda mi?](#)

[Kva betyr hygienisk barriere?](#)

» Flere spørsmål og svar

Regelverk og veiledning

[Drikkevassforskrifta](#)

[Veiledning til drikkevannsforskriften](#)

Denne siden hører til under

Lokalmat Produksjon av mat
 Mat og vann

Innholdet er også relevant for

Drikkevarer



[Drikkevann | Mattilsynet](#)

[Registrering og plangodkjenning | Mattilsynet](#)

[Informasjon til de minste vannforsyningsystemene \(mattilsynet.no\)](#)

Røyking og speking

Røykemetoder: direkte, indirekte, kaldrøyking, varmrøyking

Tradisjonelle røykehus: badstue/eldhus, lavvu, gamme

Tørkehus: stabbur, loft, andre bygninger med tak og vegger av tømmer eller annet trevirke. For å få god lufting kan bygningene ofte være noe glisne. Det kan være luker for regulering av lufttilførsel. Tørkingen foregår tradisjonelt på en tid av året hvor det ikke er insekter.

Produsentens ansvar: Salting, røyking og/eller tørking er tradisjonelle produksjonsprosesser for konservering av kjøtt og kjøttprodukter. Du som produsent skal kjenne til hvilke forhold det skal være for å håndtere næringsmidler ved, under og etter røyking og speking.

Stikkord lokaler: reinhold og orden, sikring mot skadedyr, vareflyt – beskytte mot forurensing, uønsket mugg.

Stikkord prosess: lufttemperatur, luftfuktighet, vannaktivitet (aw), temperatur og tid, innhold av PAH.

Kan jeg kjøper ferdigproduserte kjøttvarer fra en kjøttbedrift og merke matvaren med min logo, mitt produsentnavn?

Redelighet i omsetningen

Du kan ikke med merkingen (logo, skrift eller bilde) gi et inntrykk av at eks kjøttstykket er fra et dyr som er oppvokst på din gård dersom så ikke er tilfelle

Matinformasjonsforordningen §7 villedende

[Veileder om god opplysningspraksis](#)

Hvordan skal vi merke varene våre, matinformasjon?

- Ved markedsføring av matvarene på nettet, skal forbrukeren få informasjon om varen før hen velger å bestille.
- For ferdigpakkete matvarer, skal informasjonen på nettsiden være omtrent den samme som på selve matvaren.
- Denne informasjonen skal også være merket på det ferdigpakkete produktet.
- Opplysninger på nettsiden for uemballert mat: Det må minimum bli opplyst om eventuelle allergener i produktet.

[Allergener for ikke ferdigpakket mat](#)

[Markedsføring av matvarer på nett via REKO-ringer](#)

[Video: Riktig merking av mat](#)

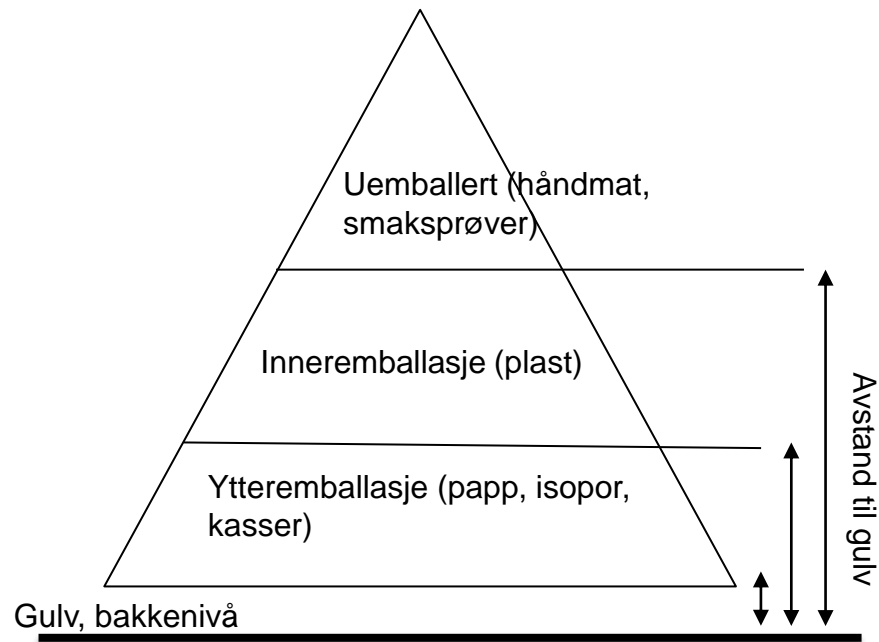
[Matmerking - Kort om merking av matvarer, med sjekklister \(mattilsynet.no\)](#)



Matkontaktmaterialer (emballasje) – det du lagrer maten i

På Mattilsynet sine nettsider er det nyttig informasjon om matkontaktmaterialer.

Matkontaktmaterialer (emballasje) | Mattilsynet



Transport av næringsmidler til utleveringssted

Kjølevarer

Forskrift om næringsmiddelhygiene § 12:

Når det i lett bederlige næringsmidlers merking er angitt oppbevaringstemperatur, skal denne temperaturen overholdes.

Dersom slik merking ikke foreligger eller oppbevaringstemperatur ikke er fastsatt i nasjonale retningslinjer utarbeidet i henhold til forordning [\(EF\) nr. 852/2004](#) artikkel 8, skal lett bederlige næringsmidler oppbevares, transporteres og omsettes ved 4 °C eller lavere. (Ingen åpning i regelverket for å tillate høyere temperatur ved lokal/kortvarig transport av lett bederlige varer)

Frysevarer

Forskrift om dypfryste næringsmidler § 5 :

Dypfryste næringsmidler skal etter termisk stabilisering hele tiden oppbevares slik at temperaturen er -18 °C eller kaldere i hele næringsmidlet. Ved lokal transport og ved omsetning til sluttforbruker tillates temperaturavvik på inntil 3 °C.

Messer og festivaler

Viktige huskereglar ved midlertidig matsalg

- Du kan ha en bod eller et telt som passer til den matserveringen du har planlagt.
- Selv om maten lages utendørs, er det viktig med god håndhygiene.
- Hold mat ved riktig temperatur.
- Hindre forurensning. Oppbevar maten slik at den ikke blir forurenset av omgivelsene eller av kunder foran boden. Utstyr og mat skal ikke plasseres direkte på gulv eller på bakken.
- Oppvask og renhold.
- Personer som selger eller håndterer uemballerte matvarer skal bruke rene klær eller forklær.
- Melding til Mattilsynet.

- Hvordan tilbyr du smaksprøver, biter av røykelaks, nystekte sveler eller karbonader i din salgsbod?

[Trygg mat på messer og festivaler](#)

Fem huskereglar

til tryggere mat

Hold det rent

Vask hendene

Ikke lag mat når du er syk

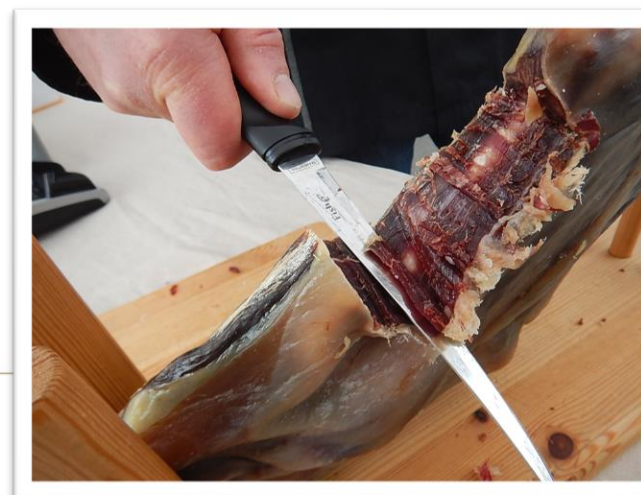
Matforgiftninger kan skyldes at personer med smittsom magesyke håndterer mat og overfører smitte til de som spiser maten

Ha kontroll med temperaturer

Kjøøl raskt ned varmebehandlet og lettbederverlig mat, eller hold maten rykende varm frem til servering

Hold rå og ferdiglaget mat atskilt

Bytt redskap mellom råvarer og ferdiglaget mat, for å forhindre at bakterier overføres fra en råvare til en ferdig rett



Økologisk - eller snart økologisk ?

Du må vere godkjent av DEBIO for å vise til økologisk produksjon.

Utan godkjenning kan du t.d. ikkje skrive: «dyrka etter økologiske prinsipp», «vi følgjer regelverket for økologisk landbruk».

(Eigne reglar jf økologiforskrifta art 17 om «omlegging» og kapittel 5 art 36 med omleggingsreglar for planter og planteprodukt. Artikkel 62 handlar om krav til merking av omleggingsproduker av vegetabilisk opprinnelse)
«produkt framstilt under omlegging til økologisk landbruk»

<https://debio.no/veiledere-og-regelverk/>

Opprinnelsesmerking – kjøtt av storfe, svin, sau, geit og fjørfe

Veileder om opprinnelsesmerking

- om opprinnelsesmerking og system for identifisering og registrering av ferskt, kjølt eller fryst kjøtt fra storfe, svin, sau, geit og fjørfe. Med dette menes hele skrotter, halve og kvarte skrotter, nedskåret kjøtt, kjøttsorteringer og kvernet kjøtt.

Veilederen omhandler ikke tilberedt kjøtt og såkalte foredlede produkter, for eksempel produkter som er tørket, røkt, speket, saltet, marinert eller krydret så som pølser, kjøttboller, pålegg og skinke.

Dersom dyret er født, oppdrettet og slaktet i samme stat kan følgende merking benyttes:

- «Opprinnelse: Norge» / «Opphav: Noreg»

(Se s. 15 i veilederen:

3.2.5 Slik kan dere merke blandinger av kvernet kjøtt og kjøttsorteringer fra svin, sau, geit og fjørfe med opprinnelse i ulike stater)

Kan du spore produktet ditt?



Hvem skal ha oversikt?

Sporbarhetskravet gjelder alle næringsmiddelvirksomheter i hele matkjeden dvs. alle ledd i produksjons-, bearbeidings- og distribusjonskjeden.

Hva er vitsen?

Hensikten med sporbarhet i matkjeden, er å kunne tilbaketrekke mat som ikke er trygg.

[Veileder om sporbarhet for næringsmidler](#)

[Om tilbaketrekking på Matportalen](#)

Tilbaketrekking	Fjerne utrygg mat fra markedet <u>før</u> den når forbruker.	Forskrift om allmenne prinsipper og krav i næringsmiddelregelverket (matlovsforskriften), jf. (EF) nr. 178/2002 artikkel 19
Tilbakekalling	Fjerne utrygg mat fra markedet <u>når</u> den kan ha nådd forbrukeren og varsle forbrukeren.	Forskrift om allmenne prinsipper og krav i næringsmiddelregelverket (matlovsforskriften), jf. (EF) nr. 178/2002 artikkel 19

Kan kunder være sikre på at maten fra Bondens Marked er trygg å spise?

- **Lokalmatprodusentene er registrert hos Mattilsynet**
- **Lokalmatprodusenter kjenner regelverket**
- **Lokalmatprodusenter følger regelverket**
- **Mattilsynet fører tilsyn med lokalmatprodusenter; produksjon, markedsføring og omsetning/utlevering**

Svaret er ja!

Har det kommet nytt regelverk som gjelder for oss? Hvordan kan vi finne ut av regelverket?

- **Regelverket finner du på [Mattilsynet.no](https://mattilsynet.no)**
- **Du finner også veiledere og faktaark på nettsiden vår**
- **[Om Mattilsynet | Mattilsynet](#)**

- **Du kan abonnere på nyheter fra Mattilsynet**
- **[Mattilsynet | Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler](#)**



Takk for seg!