

Kan jeg bruke eget kjøkken for å lage mat som skal selges?

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Mattilsynet

Mattilsynet får mange spørsmål om det er tillatt å lage mat i eget kjøkken for videresalg. Svaret er ja, dersom forholdene ligger til rette for det. Her finner du informasjon om en rekke ting du må huske på og ta stilling til.

Ting du bør tenke på før du starter:

- Har du tilstrekkelig kunnskap om hygiene og mathåndtering?
- Hva skal du lage? Er det snakk om vafler og kaker, eller mat med lett bederfelige ingredienser, f.eks. vårruller?
- Har kjøkkenet god nok plass?
- Lar kjøkkenet seg enkelt vaske og desinfiseres, spesielt flatene?
- Har du plass nok til å skille *privat mat* og *mat for salg*?
- Har du kjæledyr?

Du har ansvaret for å sikre at maten er trygg.

Når du lager mat til andre er det ditt ansvar at ingen blir syke av maten. Derfor må du ha lokaler og utstyr som egner seg til formålet. Du må ha kunnskap om kravene til trygg matproduksjon, og følge disse.

- Du har plikt til å gjøre deg kjent med gjeldende regelverk, bl.a. hygieneregelverk, regelverk for internkontroll, merking mv.
- Det er også viktig at råvarene du benytter har god kvalitet.
- Råvarer og ingredienser må komme fra registrerte/godkjente produsenter eller importører.

Registrer deg hos Mattilsynet

Før du starter med regelmessig tilberedning av mat for salg, må du registrere deg hos Mattilsynet via [skjemaet ny næringsmiddelvirksomhet](#).

Hensikten med registrering er at Mattilsynet skal ha oversikt over alle som produserer mat for salg.

Salg av mat fra privat bolig blir regnet som næringsmiddelvirksomhet på samme måte som andre virksomheter som produserer og bearbeider mat. Dette betyr at Mattilsynet kan komme på tilsyn hjemme hos deg, på samme måte som hos øvrige virksomheter.

Hvis kjøkkenet ditt og rutine dine oppfyller kravene til hygienisk forsvarlig matlaging, og du har kunnskap om farer som kan oppstå ved tilberedning av mat, kan du tilberede mat for omsetning.



- [Registrering og godkjenning av næringsmiddelvirksomheter](#)
- [Kva er forskjell på registrering og godkjenning?](#)
- [Meldeplikt for serveringssteder](#)

Spesielle regler og informasjon for registrering og godkjenning av lokalmat:

- [Lokalmat - registrering og godkjenning](#)
- [Brosjyre: Lokalmat - fakta om registrering og godkjenning](#)

Utfordringer ved bruk av privat bolig

Når du lager mat for omsetning på ditt eget kjøkken bør tenke som om du var på et hvilket som helst restaurantkjøkken: Har du vurdert alle muligheter for at maten kan bli forurenset slik at du setter mattryggheten i fare (renhold og orden, kjæledyr i huset, nysgjerrige barn, kjølelagring, håndvaskmuligheter, etc.)?

- Sykdom i familien (diaré og / eller omgangssyke) kan føre til at virus

og bakterier kommer i miljøet der maten produseres, og overføres til maten.

- Kjæledyr kan være en risiko fordi de kan overføre smitte til maten. Unngå derfor at kjæledyr kommer inn i lokalet der du lager mat.
- Du bør også vurdere om du har behov for å legge til rette for et eget rom hvor du kan jobbe uforstyrret og adskilt fra smittekilder.

Lokaler og utstyr

[Les mer om lokaler og innredning](#)

Lokaler og utstyr må være tilpasset maten du skal lage og videreselge. Det er lavere risiko tilknyttet baking av formkaker enn å selge varmretter til selskap, noe som krever strengere rutiner for hygiene og smittefarer.

- Overflatene (spesielt de som kommer i kontakt med maten) på kjøkkenet skal være glatte og lette å holde rene/desinfisere.
- Kjøkkenet må være utformet slik at det hindrer kryssforurensning. Det vil si at det må være et skille mellom rene og urene arbeidsoppgaver (for eksempel rått og varmebehandlet kjøtt, skittent og rent utstyr mv.).
- Privat mat må oppbevares adskilt fra mat for salg.
- Du må ha nok kjølekapasitet til å holde alle lett bederlige kjølevarer 4°C eller kaldere.
- Du må ha nok kapasitet til å varmebehandle og holde maten varm ved tilstrekkelig høye temperaturer.
- Hvis du skal kjøle ned mat, for eksempel gryteretter, skal dette gjøres så raskt som mulig for å hindre vekst av bakterier.
- Kjøkkenet skal være utstyrt med håndvask med flytende håndsåpe og tørkepapir.
- Sørg for å ha god plass til oppvask. Det er greit å bruke

oppvaskmaskin til vask av utstyr og redskap.

- God ventilasjon gjør renholdet enklere, da det blir mindre fett og smuss på arbeidsflatene.
- Vask av grønnsaker må foregå på en hygienisk måte, du kan for eksempel bruke dørslag eller lignende.
- Et rent toalett er viktig for å hindre overføring av uønskede bakterier og virus. Husk å avslutte alle toalettbesøk med en grundig vask av hendene.
- Matavfall må oppbevares slik at det ikke kan forurense annen mat og slik at det ikke er tilgjengelig for skadedyr.
- Det er ikke tillatt å benytte privatimporterte råvarer til mat du skal selge

Vannforsyning

Du må ha vann med drikkevannskvalitet, noe som er ivaretatt dersom du er tilknyttet et offentlig vannverk. Det må være tilstrekkelig mengde med varmt vann for vask av hender og utstyr.

Sporbarhet

Du må vite hvor råvarer og ingredienser kommer fra og hva du skal gjøre dersom det blir nødvendig å trekke tilbake matvarer.

Merking

- Forbrukerne skal få god informasjon om hva matvaren inneholder.
- For ferdigpakket mat skal merkingen gi nødvendig informasjon og ikke villedende forbrukerne.
- For ikke ferdigpakket mat (f.eks. catering) er det kun krav om skriftlig informasjon om 14 bestemte allergener. Informasjon om allergener skal være tilgjengelig før kunden har kjøpt varen.

[Her finner du mer om kravene til merking](#)

Internkontroll

Du må være sikker på at maten du lager er trygg og at kravene i regelverket er oppfylt. Det er viktig å ha kjennskap til hvor i produksjonsprosessen det er fare for at maten du lager kan bli helseskadelig, og hva du gjør for å forhindre det.

Vår artikkel om [internkontroll](#) gir et overblikk til hva internkontroll innebærer.

Mer utfyllende informasjon om internkontroll finner du i brosjyren [Rutiner for trygg mat - en innføring i internkontroll og HACCP](#)

Annert regelverk

Sjekk med kommunen om aktiviteten krever bruksendring etter plan- og bygningsloven.



Spørsmål

Ta kontakt med Mattilsynet på telefon 22 40 00 00 hvis du har spørsmål.