

Hva er kravene for salg fra foodtruck og matvogn?

Salg av mat fra vogn og foodtruck er populært. Men disse utsalgsstedene har ofte begrenset med plass, og mathåndteringen må være tilpasset dette. Her er noen råd fra Mattilsynet om hva som kreves og hva du som innehaver bør gjøre.

Det første kravet er at du må sette deg inn i de delene av regelverket på matområdet som gjelder for din drift. Du må videre ha en internkontroll som passer til din bedrift.

Som andre matbedrifter må du registrere deg hos Mattilsynet. Hvis du har andre lokaler som kjøkken og lagerlokaler må du registrere disse også. Husk at det er ditt ansvar at maten som du serverer er trygg å spise.



Foto: pixabay.com

Hvor omfattende kan mathåndteringen være?

En vogn kan ha begrenset med plass. Du må derfor tilpasse mathåndteringen til din kapasitet i vogna. Du må for eksempel ta hensyn til benkeplass, kjølekapasitet, lagringsplass og vanntilgang.

Det kan være lurt å forberede mest mulig i forkant slik at det kun er enkel håndtering som skal skje i vogna. For å få til dette trenger du ofte et kjøkken (en base) der du kan forberede maten og vaske opp. Kravene til kjøkkenet kan du lese mer om på [temasiden om lokaler og innredning](#).

Kravene som gjelder spesielt for flyttbare lokaler, slik som vogner og foodtruck, kan du finne i [næringsmiddelhygieneforskriftens vedlegg; forordning 852/2004 Vedlegg II kap III](#). Resten av forskriften gjelder uansett om virksomheten er mobil eller stasjonær.

Hvis du velger å ha en fast plass hele året eller velger å bygge plattning, levegg eller lignende kan du bli vurdert som en stasjonær virksomhet. Da er det kravene i [næringsmiddelhygieneforskriftens vedlegg; forordning 852/2004 Vedlegg II kap. I og II som skal følges istedenfor kap. III.](#)

Krav til vogn og bil

Overflatene i vogna skal være glatte, lette å rengjøre, og tåle den daglige slitasjen. Sørg for nok benkeplass til å håndtere maten på en hygienisk måte.

Husk å skille mellom rene og urene områder. Ha et eget område for mathåndtering som er atskilt fra oppvask og andre urene oppgaver.

Det kan være utfordrende å få til en god oppvaskløsning i vogna. Alternativt kan oppvask gjøres på kjøkkenbasen. Ta i så fall med nok utstyr i vogna så du har for hele dagen, og oppbevar skittent utstyr på en egnet plass i vogna til du kan ta det med tilbake for vask.

Tenk også på:

- Alt vannet du bruker skal ha drikkevannskvalitet.
- Du må vurdere om du trenger ventilasjon/avtrekk i vogna for den typen mat som du skal lage.
- Du må også sørge for avfallshåndtering og renovasjon.
- Du må samle opp spillvann, enten i tank eller på annen måte.
- Du trenger også en lagringsplass for matvarer og utstyr, som kan holdes ren og er sikret mot skadedyr.

Du må ha muligheter for god håndvask

Det er viktig med god håndhygiene, og du må derfor kunne vaske og tørke hendene i vogna. En håndvask tilkoblet en vanntank er en god løsning. Her finnes det mange alternativer på markedet. Husk flytende såpe og håndtørkepapir.

Ved enklere salg kan man bruke våtservietter og hånddesinfeksjonsmiddel. Dette er også nyttig når det er minusgrader og vannet fryser.

Toalett for personalet

Du må ha en toalettløsning som er hygienisk forsvarlig. Du kan for eksempel inngå avtale med andre bedrifter eller finne en annen egnet løsning. Du må ha rutiner som hindrer at smitte tas med tilbake til vogna. Gode rutiner for håndvask og eventuelt skifte av klær er viktig før arbeidet gjenopptas etter toalettbesøk.

Krav til mathåndtering

Du må ha gode rutiner for oppbevaring og håndtering av maten. Oppbevar maten slik at den ikke blir forurenset av omgivelsene eller av kunder. Bruk om nødvendig skjerm eller lokk.

Se mer på denne [siden om mathåndtering](#).

Hold mat ved riktig temperatur

Det er viktig å holde kjølevarer kalde. Da trenger du kjøleskap eller annet kjøleutstyr. Pass på at utstyret fungerer som det skal. Temperaturen i lett bederlige kjølevarer, slik som skinke, kylling og sjømat, skal være under 4°C. Ferdig stekte og kokte retter som skal selges varme må ha temperatur over 60°C. Du må da ha med utstyr for varmhoding av maten. Tenk også på hvordan du skal oppfylle temperaturkravene under transport til og fra salgsstedet.

Sporbarhet

Bruk registrerte eller godkjente leverandører når du kjøper varer. Du må vite hvor råvarer og ingredienser kommer fra, og hva du skal gjøre dersom det blir nødvendig å trekke tilbake matvarer. Se mer om [sporbarhet av matvarer](#). Dersom du skal importere varer til bedriften er det en rekke krav du må sette deg inn i, og du må også registrere deg som [importør](#).

Allergenmerking

Husk at det er krav om allergenmerking for mat som ikke er pakket inn. Du kan for eksempel gi opplysninger om allergener i menyen eller på skilt. Matvarer som er ferdig pakket skal merkes med flere opplysninger. Les mer i vår brosjyre om [allergenmerking av mat som selges uemballert](#).

Internkontroll

Når du lager mat til andre, er det viktig at ingen blir syke av maten. Derfor må du ha gode rutiner og kontroll med hvordan maten håndteres.

Rutinene kan være skrevet ned, men de kan også være muntlige. Denne samlingen av rutiner er internkontrollen deres, og skal hjelpe dere med å lage trygg mat. Få en innføring i internkontroll ved å se på [vår startpakke for nye matbedrifter](#).

[Vår artikkel om internkontroll](#) gir en grundigere oversikt over hva internkontroll skal inneholde. Du kan også lese brosjyren [Rutiner for trygg mat - En innføring i internkontroll og HACCP](#)

Melding til Mattilsynet

Driften skal registreres hos Mattilsynet, husk også å registrere kjøkken og lagerlokaler. Dette gjør du i Mattilsynets Skjematjeneste. Innloggingsknapp til Skjematjenestene finner du [her](#).

Nå har vi sett på noen av de viktigste kravene for deg som skal selge mat fra vogn. Artikkelen er ment som et hjelpemiddel til å forstå de ulike kravene i regelverket, og må derfor leses sammen med det. Andre etater kan også ha krav som gjelder deg, ta derfor kontakt med din kommune for mer informasjon.