





## Identifikasjonsmerke for godkjende verksemder

Alle animalske varer frå godkjente verksemder skal merkjast med identifikasjonsmerke (unntatt varer selde over disk). Merket skal vere ovalt, lett å lese, ikkje kunne slettast og bestå av tydelege teikn. På merket skal det stå Norge eller NO, godkjenningsnummer og EFTA. Reglane om dette finn du i animaliehygiene-forskrifta, forordning 853/2004, vedlegg II.



maten. Det vil alltid vere krav om handvask. Du må etter behov ha oppvaskplass, matkum, ventilasjon og eige toalett og garderobe for dei tilsette.

Det er viktig å skilje mellom reine og ureine soner/område. Eitt rom er vanlegvis definert som ei sone, men for små verksemder kan det også vere aktuelt å dele rom i ulike soner. Du kan og skilje i tid og bruke lokala til ulike oppgåver til ulike tidspunkt. Som eit eksempel kan eit lokale som vanlegvis blir brukt til foredling av frukt til syltetøy og gele, nyttast til flatbrødbaking etter reingjering.

## Innpakking og emballering

Det du skal bruke til å pakke inn maten i må vere tilpassa ditt produkt. Spesielt plastmateriale kan overføre uønska stoff til maten. Sjekk at det du bruker har glas og gaffel symbol eller på anna måte er merkt med at det er eigna. Undersøk med leverandøren om emballasjen er tilpassa ditt produkt. Leverandøren har plikt til å gje frå seg ei samsvars-erklæring som stadfestar at emballasjen er i samsvar med krav i Matkontaktforskrifta og er eigna til formålet.

## Vassforsyning

Du må ha vatn med drikkevass-kvalitet. Sjå ark om "Lokalmat – drikkevatr" for meir informasjon.

## Merking

Skal du selje ferdig innpakka mat for sjølvbetjening er det klare krav til merking. Generelle merkekrav til alle varer er: Varenamn,

ingrediensliste, nettoinnhald, haldbarheit, korleis oppbevare, namn og adresse til produsent. For nokre produkt er det særskilte krav til merking. Sjå meir informasjon om merking på mattilsynet.no og i særskilt informasjon for lokalmat mjølk, kjøtt, innlandsfisk og egg/honning.

Matinformasjonsforskrifta kom i desember 2014, og erstatta merkeforskrifta. Dei fleste krava til merking er uendra, men det har kome nokre tilleggskrav. Dei viktigaste er minimum skriftstorleik og krav om at ingrediensar som kan vere årsak til allergi eller intoleranse, vert utheva i merkinga, til dømes med feit eller kursiv skrift. Det er også krav om å føre opp type vegetabilsk olje/feitt og frysedato for frose kjøtt og fisk.

Frå desember 2016 er det krav om obligatorisk næringsdeklarasjon. Det er nokre unntak frå dette kravet og eitt av desse er: Du treng ikkje merke med næringsdeklarasjon dersom produksjonen din har preg av handverk, er av mindre omfang, og du leverer små mengder produkt direkte til sluttforbrukar eller lokal detaljist (t.d. butikk eller restaurant).

Dersom du sel produkta over disk er det krav til skriftleg informasjon om kva for allergen det er i produktet. Kundane må kunne få anna informasjon munnleg når dei spør. Om du vel å merke produkta må du følgje krava i regelverket.

## Spore råvarer og produkt

Produktet ditt skal du kunne spore eitt ledd tilbake og eitt ledd fram. (Matlovsforordninga artikkel 18). Dette vil seie at du må ha oversikt over råvarer brukt i den enkelte produksjon og kven du har selt denne produksjonen til.

Føremålet er at du raskt kan trekke tilbake varer frå marknaden, dersom det på eit eller anna punkt i kjeda vert oppdaga noko gale. Du må derfor lage deg eit system for å samle all informasjon om kvar produksjon (batch). Du må vite kven som har levert ingrediensane til produktet ditt, når du har motteke det og kven du har levert varene til. Det er ikkje krav om å kunne spore kva for sluttforbrukarar/privatpersonar du har selt produktet til.

Lag ein rutine for kva du skal gjere dersom du må trekke produktet tilbake frå marknaden. Rutinen bør vere skriftleg dersom det er nødvendig for å sikre at rutinen fungerer. Dersom helsefarleg produkt har nådd forbrukar skal forbrukaren ha informasjon om dette. Mattilsynet har lagt til rette for opplysning om helsefarleg produkt på matportalen.no.

## Prøvetaking

Hygieneforskrifta har maksimumsgrenser for bakterieinnhald i fleire grupper av matvarer som spiseklare produkt, kjøtt, mjølkeprodukt, fisk og oppskoren frukt og grønnsaker. Du er ansvarleg for at maten er i samsvar med desse grensene. Sjå ark om "Lokalmat – prøvetaking" for utfyllande informasjon.