

FAKTA OM

Lokalmat - oppstart av verksemd

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Mattilsynet



Denne informasjonen er meint for deg som skal starte med eller driv med lokalmat / småskala matproduksjon og servering

Dette arket må du lese i samanheng med dei andre faktaarka om lokalmat: krav i regelverket, registrering og godkjenning, skjematenesta, prøvetaking, og evt. arka om drikkevatn 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.

Kva er lokalmat

Med lokalmat meiner vi her matproduksjon og servering som er nær knytt til råvareprodusenten, anten på eigen gard, seter, utmark/fiskevatn eller i nærområdet. Produksjonen skal ha preg av handverk og vere av mindre omfang. Lokalmat dekkjer det som vi tidlegare har omtala som småskalamat.

Produksjon og servering av lokalmat har utfordringar som du må vere spesielt merksam på. Når det både er dyr og matproduksjon på same staden er det kort veg mellom reine og ureine område, og det kan lettare føre til forureining. Det er ofte produksjon av animalske produkt (t.d. kjøtt, mjølk) med lang haldbarheit og som har ein særskilt risiko for folkehelsa. God styring med råvarer frå eigen produksjon og god kontroll med eiga vasskjelde er viktig.

Med få personar til å fordele oppgåvene på, skal same person ha god nok kompetanse på mange område. Baserer du deg på å bruke tradisjonelle framgangsmåtar der kunnskapen er overført mellom generasjonane, må du likevel ha nok kunnskap om grunnleggjande hygiene og mikrobiologi til å kunne vurdere farane i produksjonen.

Registrer drifta di hos Mattilsynet

Før du starter med å lage mat, skal du registrere drifta di hos Mattilsynet. Nokre verksemdar må og ha godkjenning. Dette gjer du elektronisk via skjematenesta på mattilsynet.no. Skal du gjere vesentlege endringar i verksemda, skal du også melde dette til Mattilsynet.

Trygg matproduksjon

Du har ansvar for å sikre at maten er trygg. Regelverket inneheld krav som gjev føringar for trygg matpro-

duksjon, slik at ingen blir sjuk av å ete maten. Du må gjere deg kjent med det regelverket som gjeld din produksjon. Regelverket er fleksibelt og du kan i fleire høve bestemme kva løysingar du vil ha, så lenge maten vert trygg.

For å sikre trygg mat er det viktig at du:

- har god grunnleggande hygienisk forståing
- veit kor i drifta/produksjonen det er fare for at maten kan bli utrygg/helseskadeleg
- har internkontroll for å styre farane (sjå Mattilsynet si brosjyre: Rutiner for trygg mat)
- gir nødvendig opplæring til dei som arbeider med mat hos deg
- har trygt drikkevatt
- har riktig utforma og utstyrte lokale

Kontakt ditt lokale Mattilsyn

Ta gjerne kontakt med ditt lokal Mattilsyn under planlegging for å få rettleiing om regelverket. Mattilsynet sitt sentralbord har telefonnummer 22 40 00 00.

Andre stader du kan søke råd og hjelp

Du kan søke råd og hjelp hos dei fem kompetansenava som er ein del av Innovasjon Noreg si satsing på lokal-mat, landbruksavdelingane hos fylkesmennene, kommunale kontor for landbruk/næring, og bransjeorganisasjonane Hanen og Norsk Gardsost.



Regelverk

Det viktigaste regelverket du som lokalmatprodusent må kjenne til i første omgang er:

- Matloven
- Matlovforskrifta
- Næringsmiddelhygieneforskrifta
- Animaliehygieneforskrifta
- Merkeforskrifta
- Internkontrollforskrifta for næringsmiddel
- Matkontaktforskrifta
- Drikkevassforskrifta
- Forskrift om tilsetningsstoffer