



Innledning

Folk er opptatt av hva de spiser. Hvor maten kommer fra, om den er sunn, fri for farlige stoffer og at den er tilberedt og håndtert under god renslighet og hygiene. Norge har derfor et moderne og effektivt regelverk som skal sikre at mattryggheten er i høysetet, hver dag gjennom hele året.

For å få dette til, må vi spille på lag med de tusenvis av små og store aktører langs hele matkjeden, fra bondegården, oppdrettsanlegget og fôrprodusenten og helt frem til forbruker.

Dessverre viser det seg at feil likevel kan skje og at folk blir syke av hva de spiser og drikker. Mattilsynets rapporter har blant annet avdekket at hygien i serveringsbransjen ikke har vært god nok til å sikre at krav i regelverket blir oppfylt. Konsekvensen kan være redusert mattrygghet og økt sannsynlighet for at gjestene blir syke av maten. Den påfølgende medieoppmerksomheten har kastet lange skygger over bransjen og gjort alle til syndebukker. Det er selvsagt uheldig når vi også vet at flesteparten av serveringsstedene legger mye ressurser og hardt arbeid i å oppfylle kravene som stilles.

Innføring av smilefjes ved tilsyn i serveringsbransjen har derfor vært et lenge uttrykt ønske fra forbrukerne. Erfaringer fra Midt Norge der ordningen har vært i drift siden 2007 viser at bransjen setter pris på denne type tilsyn. Da vet de bedre hva som kreves av dem og kan ta nødvendige grep for å sikre at alt som berører mattrygghet er i orden. Når resultatet av kontrollen formidles gjennom et smilefjes, er det ekstra stimulerende å gjøre et krafttak for å skape en forutsigbar hygienisk drift.

Denne veilederen gir en komplett oversikt over kravpunktene som inngår i smilefjestilsynet. For hvert punkt henvises til den aktuelle lov eller forskriftsbestemmelsen. Deretter kommenteres hvilke forventninger til oppfyllelse som ligger i bestemmelsen. Det er derfor viktig at du ikke bare leser veilederen, men også er kjent med regelverket.

For små virksomheter kan det ofte være vanskelig å skaffe seg nok kunnskap på egen hånd. Gjelder det deg, kan du få nyttige tips ved å oppsøke Mattilsynets nettsider, søke råd hos kolleger med erfaring fra tilsvarende virksomhet eller ta kontakt med en bransjeorganisasjon.

Veilederen gir ingen detaljer og enkeltløsninger. Den beskriver i stedet hvor søkelyset bør settes for å oppfylle krav til mattrygghet. Regelverket gir deg mulighet til å treffe valg og gjøre beslutninger som passer for din situasjon. Bruk derfor anledningen til å utnytte handlingsrommet og ta styringen selv.

Vårt beste tips er å lese veilederen grundig slik at du vet hvor innsatsen bør rettes. Da har du også et godt utgangspunkt for å hindre at mathygiene blir et problem og er godt forberedt til å ta i mot ditt neste smilefjestilsyn fra Mattilsynet.

Lurer du likevel på noe, ikke nøl med å kontakte Mattilsynet.

Med vennlig hilsen,



Ole Fjetland
Direktør, avdeling Mat



Rutiner og ledelse

- 1.1 Ansvar til driftsansvarlige
- 1.2 Meldeplikt for virksomheten
- 1.3 Synlig rapport for smilefjes
- 1.4 Internkontroll
- 1.5 Farevurdering og styringstiltak
- 1.6 Opplæring



2. Lokaler og utstyr

- 2.1 Generelt, planløsning, standard og vedlikehold
- 2.2 Lokaler – spesielle krav ved tilberedning, bearbeiding og foredling
- 2.3 Utstyr – renhold
- 2.4 Håndtering av avfall
- 2.5 Forebygge og bekjempe skadedyr
- 2.6 Håndvask
- 2.7 Personaltoaletter og garderobe



3. Mathåndtering og tilberedning

- 3.1 Råvarer
- 3.2 Vann og is
- 3.3 Forurensningsfare
- 3.4 Lagring
- 3.5 Transport
- 3.6 Personlig hygiene
- 3.7 Kjølekjeden
- 3.8 Varmebehandling
- 3.9 Nedkjøling
- 3.10 Tining



4. Sporbarhet og merking

- 4.1 Sporbarhet og merking
- 4.2 Merking av allergen- ingredienser



1. Rutiner og ledelse

1.1 Ansvar til driftsansvarlige

Regelverk

Forskrift om næringsmiddelhygiene § 1, jf. forordning (EF) nr. 852/2004, Kapittel II om forpliktelser som påhviler driftsansvarlige for næringsmiddelforetak, artiklene 3 og 4 nr. 2.

Utdyping kravpunkt

Driftsansvarlig for et næringsmiddelforetak er den eller de i virksomheten (fysiske eller juridiske personer) som har det formelle ansvaret for at kravene i næringsmiddelregelverket overholdes i det næringsmiddelforetaket vedkommende driver. Driftsansvarlig behøver ikke være fysisk til stede i virksomheten, men må ha organisert ansvaret på en måte som verken for tilsynet eller de ansatte skaper tvil om hvem som har funksjonen som driftsansvarlig etter forskriften og hvem som har det daglige eller stedlige ansvaret.

Mattilsynet bruker dette punktet til å spørre hvem som er leder (driftsansvarlig) for virksomheten. Er den eller de personene ikke fysisk til stede, kan indikasjoner på ansvar og organisering skje gjennom observasjoner ved inspeksjonen og dialog med de ansatte. God organisering av driften, avklarte beslutningsnivåer og medarbeidere med tilgang til løpende intern kommunikasjon, peker i retning

av at kravet er oppfylt. Det er inspektørens objektive oppfatning av tilstedeværelse av ansvarlig ledelsesfunksjoner som danner rammen for kontroll av dette punktet.

Noen holdepunkter:

- Driftsansvarlig er den som representerer virksomheten overfor Mattilsynet og som sørger for nødvendig informasjon om de forhold som karakteriserer virksomheten og løpende endringer av den.
- Driftsansvarlig har ofte en sentral rolle ved etablering og gjennomføring av virksomhetens internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen.

Tydelig organisering og klare ansvarsforhold er nøkkelord for å oppfylle kravet.

1.2 Meldeplikt for virksomheten

Regelverk

Forskrift om næringsmiddelhygiene § 1, jf. forordning (EF) nr. 852/2004, artikkel 6 om offentlig kontroll, registrering og godkjenning, nr. 2.

Utdyping kravpunkt

Gjennom skjematjenesten på nettsiden www.mattilsynet.no skal virksomheten melde til Mattilsynet hva de driver med. Opplysninger om hvem som er driftsansvarlig og vesentlige endringer i virksomhetens lokaler, karakter og drift skal meldes, når endringen påvirker de opprinnelige forutsetningene for virksomheten. For eksempel foreligger det en endret forutsetning når aktivitetene utvides slik at et annet regelverk eller andre krav kommer til anvendelse.

Endringer av eierskap, organisasjonsnummer, flytting og ombygging av lokaler faller også inn under meldeplikten.

Opplysningene skal være korrekte og ajourførte.

Hensikten med meldeplikten er å utveksle nødvendige opplysninger til Mattilsynet slik at de er kjent med den nye aktiviteten, kan vurdere risiko, gi nødvendig informasjon og planlegge eventuelt tilsyn.

1.3 Synlig rapport for smilefjes

Regelverk

Forskrift om offentliggjøring av resultater fra Mattilsynets tilsyn med serveringssteder (smilefjesforskriften) § 4.

Utdyping kravpunkt

Smilefjesrapporten skal henges opp av virksomheten straks den er mottatt, godt synlig før forbrukeren går inn i lokalet og i umiddelbar nærhet av inngangspartiet.

Virksomheter som holder til i kjøpesenter eller åpne publikumsarealer uten et avgrenset inngangsparti må finne måter å gjøre rapporten synlig for publikum. Den skal ikke skjules eller på noen måte gjøres utilgjengelig.

Rapport som er ødelagt eller tapt må virksomheten erstatte ved å be Mattilsynet om en ny rapport. Det er ikke formildende at virksomheten har tenkt å erstatte den, fordi det er selve tilstedeværelsen av rapporten som bedømmes ved inspeksjonen. En rapport som ikke er hengt opp anses som en mangel som fører til strekmunn eller surt smilefjes når det dreier seg om gjentatte brudd.

1.4 Internkontroll

Regelverk

Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddel-lovgivningen §§ 4 og 5.

Utdyping kravpunkt

Internkontroll innebærer at virksomheten har etablert arbeidsrutiner og nødvendige kontroller for å sikre at bestemmelser hjemlet i matloven er oppfylt. Gjennom internkontrollen fører virksomheten selv tilsyn med at fastsatte krav til driften er oppfylt.

Krav til system og rutiner fremgår av § 5. En rutine er en alminnelig akseptert måte å utføre en aktivitet på og kan være både muntlig og skriftlig.

Enkelte rutiner er såpass viktige at forskriften krever at de er skriftlige. Det gjelder rutine for avvik, rutine for å hindre gjentakelse av avvik, rutine for gjennomgang av egen internkontroll og rutine for at kun aktuelle og gjeldende rutiner blir benyttet. Enkelte andre skriftlige rutiner kan også være nødvendig, særlig hvis virksomhetens størrelse, egenart eller kompleksitet krever det. Det er virksomheten selv som må vurdere hva som er nødvendig å ha av skriftlige rutiner. Det kan også være at rutiner kan sikres på andre måter enn å utarbeide en skriftlig rutine, for eksempel gjennom å ha et godt innarbeidet og felles arbeidsmønster for å løse oppgaver.

En levende og praktisk internkontroll vil som regel alltid etterlate seg naturlige spor i hverdagen uten at det krever spesiell oppmerksomhet.

Internkontrollen bedømmes i første rekke gjennom adferd og arbeidsrutiner som ledelsen har etablert for å sikre at mathåndteringen skjer i henhold til krav.

Funn av enkeltstående feil og mangler ved et ordinært tilsyn i serveringsvirksomheter betyr ikke at det også er mangler ved internkontrollen. Inspektøren vil i slike tilfeller undersøke om observasjonen føyer seg inn i en rekke av tilsvarende og mer systematiske feil og mangler med en sannsynlig bakenforliggende årsak. Det er påvisning og utbedring av systematiske feil og mangler om er kjernen for krav hjemlet i internkontrollen, slik tilfellet vil være når bygningsmessige skader kan tilbakeføres til en manglende vedlikeholdsplan for lokalene. Virksomheten skal imidlertid selv finne årsaken til hvorfor feilene oppstår og gjøre nødvendige grep for hindre at de gjentar seg.

Tilsyn med internkontrollen skjer som regel ved at kravet flettes inn i observasjonene av eventuelle enkeltstående feil eller mangler. Påvises det mangler ved system og gjennomføringsrutiner, hjemles disse i interkontrollforskriften og vil ha betydning for smilefjeset under kategorien «rutiner og ledelse».

Noen holdepunkter:

- Er observasjonen en enkeltstående feil eller føyer den seg inn i rekken av systematiske mangler av samme karakter?
- Finnes rutiner for systematisk å registrere feil/mangler og for å gjennomføre tiltak for å hindre at feilen gjentar seg?
- Foretar driftsansvarlig regelmessig en gjennomgang av interne rutiner med sikte på at de stemmer med praksis?

Mer informasjon om internkontroll finner du i brosjyren «Rutiner for trygg mat – en innføring i internkontroll og HACCP» på Mattilsynets nettsider.

1.5 Farevurdering og styringstiltak

Regelverk:

Forskrift om næringsmiddelhygiene § 1, jf. forordning (EF) nr. 852/2004, artikkel 5 om fareanalyse og kritiske styringspunkter.

Utdyping kravpunkt

Virksomheten skal ha et bevisst forhold til og kunnskap om hva de driver med og hvilke farer som kan oppstå. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) er et anerkjent verktøy for å komme frem til hvilke farer som kan oppstå og hvordan de kan reduseres til et nivå hvor de ikke lenger utgjør en trussel.

For en serveringsvirksomhet vil det normalt ikke være behov for å dokumentere de sju HACCP prinsippene fullt ut gjennom å lage flytskjema, risikomatrise, beslutningstre etc. Prinsippet i verktøyet må likevel være kjent. Du må vite mulige farer forbundet med mathåndteringen og ha innarbeidet arbeids- og kontrollrutiner som sikrer at eventuelle risikoer ikke oppstår.

De farene som er aktuelle i en restaurant eller et spisested vil i de fleste tilfeller kunne styres effektivt gjennom grunnforutsetninger. Med grunnforutsetning menes enkeltstående krav i forskriften, for eksempel kravet om at råvarer skal ha god hygienisk kvalitet og at håndtering og oppbevaring ikke utsetter matvarene for forurensning eller mikrobiologisk aktivitet.

For at grunnforutsetningene skal fjerne eller redusere farer i tilstrekkelig grad, er det viktig at de er planlagt og gjennomført med bakgrunn i hvor farer kan oppstå og at de kan vurderes som tilstrekkelige til å styre farer i forhold til produktets og prosessens art.

Det er virksomhetens oppgave å definere aktuelle farer og ta stilling til hvordan de skal holdes under styring og kontroll.

Noen holdepunkter:

1. Identifisering av farer og nødvendige styringstiltak kan skje uten bruk av detaljerte flytskjema, risikomatriser og beslutningstre. Virksomheten må imidlertid vise at den har styring med de aktuelle næringsmiddelfarene.
2. Innledningen, punkt 8 i forordning 852/2004, sier at HACCP-kravene bør være så fleksible at de kan anvendes i alle situasjoner, herunder i små foretak. Blant annet blir det presisert at det ikke nødvendigvis må være identifisert kritiske styringspunkter og at kravet om å fastsette kritisk grense ikke betyr at det må fastsettes en tallfestet grense i hvert enkelt tilfelle. I tillegg må kravet om å oppbevare dokumenter være fleksibelt slik at små foretak ikke blir pålagt unødvendige byrder.

3. Fleksibilitet gjelder altså i første rekke kritiske styringspunkter, kritiske grenser og grad av dokumentasjon. Det er likevel viktig at alle virksomheter kan gjøre rede for hvordan de styrer aktuelle farer, ofte vil dette være gjennom grunnforutsetninger. Det er ingen fleksibilitet når det gjelder å ha kunnskap om egne farer.

4. Mattilsynet skal unngå å kreve spesifikke løsninger, men utfordre virksomhetene til å ta ansvar og til å tenke selv.

5. Det er viktig at grunnforutsetningene planlegges slik at de er tilstrekkelige til å styre farene. Det er her de skjønnsmessige uttrykkene egnet, hensiktsmessig, tilstrekkelig og nødvendig skal settes i en sammenheng.

6. Mattilsynet må begrunne krav om andre løsninger enn det som virksomheten selv har kommet fram til.

7. Driftsansvarlig for næringsmiddelforetaket er ansvarlig for næringsmiddeltryggheten. De er derfor også ansvarlig for egne løsninger.

8. Nasjonale retningslinjer kan være til god hjelp til å fastsette nivået av grunnforutsetningene og danne utgangspunkt for virksomhetens farevurdering.

9. Fleksibiliteten i regelverket krever kompetanse i virksomheten. Bruk kompetansekravene i regelverket, spesielt forordning 852/2004, vedlegg II, kapittel XII.

1.6 Opplæring

Regelverk

Forskrift om næringsmiddelhygiene § 1, jf. forordning (EF) nr. 852/2004, artikkel 4 nr. 2, jf. vedlegg II, kapittel XII om opplæring.

Utdyping kravpunkt

Kompetanse er en forutsetning for å kunne forstå aktuelle risikoer forbundet med mathåndtering og for å kjenne til og gjennomføre prosedyrer og arbeidsrutiner som virksomheten har etablert gjennom internkontrollen.

Reglene på matområdet stiller ingen krav til formell kompetanse. Derimot har driftsansvarlig plikt til å gi alle medarbeidere innføring og eventuell opplæring i arbeidsfunksjonene de er satt til. Medarbeiderne skal spesielt være godt kjent med rutiner som er avgjørende for mattryggheten og interne kontroller som virksomheten eventuelt har etablert.

I tillegg må den/de som har ansvar for å utarbeide rutiner i internkontrollsystemet ha fått tilstrekkelig opplæring i bruk av HACCP-prinsippene.

Kravet til opplæring har også fått sitt eget punkt i internkontrollen:

Det skal finnes rutiner som sikrer at de ansatte har nødvendig kompetanse til overholdelse av kravene til internkontroll.

Også i dette tilfellet kan virksomheten vurdere om rutinen skal være skriftlig eller muntlig og hva som er mest hensiktsmessig for å sikre ensartet kjennskap til ansvar, arbeidsmåter og rapportering. Inspektøren vil blant annet kunne bedømme kravet gjennom å observere adferd og arbeidsoperasjoner, stille spørsmål som avklarer samsvar eller observere andre forhold på arbeidstedet. Hvis feilene er mange og omfattende, kan det være en sammenheng med at rutiner for informasjon og instruksjon har sviktet. Ikke sjelden kommer virksomheten frem til denne konklusjonen selv, etter å ha analysert årsaken til at påpekte feil og mangler har oppstått.

Noen holdepunkter:

- Hvordan formidles informasjon om arbeidsrutiner og instruksjoner mellom ledelse og medarbeidere?
- Hvilke personer arbeider i virksomheten og når er slik informasjon/opplæring foretatt?
- Er vikarer/midlertidige medarbeidere gjenstand for samme informasjon?

Kontroll av dette punktet skjer indirekte gjennom observasjoner av driftsrutiner. En godt organisert og gjennomført drift indikerer at hensikten med kravet til opplæring er oppfylt og fungerer etter hensikten.

Om nødvendig stiller inspektøren direkte spørsmål for å bekrefte kunnskap om de rutinene som er etablert for å sikre gjennomføring av interne eller lovpålagte krav til mattrygghet.



2. Lokaler og utstyr

2.1 Generelt – planløsning, standard og vedlikehold

Regelverk

Forskrift om næringsmiddelhygiene § 1, jf. forordning (EF) nr. 852/2004, artikkel 4 nr. 2, jf. vedlegg II, kapittel I om generelle krav til lokaler.

Utdyping kravpunkt

Bestemmelsen gjelder generelle krav til lokaler, både der næringsmidler kun lagres og der de produseres, bearbeides og håndteres for videre bruk.

Bygning med tilhørende adkomst og gårds plass skal være plassert, utformet og utført slik at mathåndteringen kan skje med tilstrekkelig renhold og hygiene. Lokalene skal beskytte mot forurensning og hindre skadedyr å ta seg inn.

Størrelse, utforming og kvalitet på lokalene skal stå i forhold til hva de brukes til. Små og trange lokaler i eldre bygninger kan være like egnet som tilsvarende store og nye, hvis de er godt vedlikeholdt og ikke hindrer nødvendig struktur og organisering av mathåndteringen. Karakter og omfang (volum) på mathåndteringen vil derfor ha betydning.

Lokalene skal som hovedregel være forbeholdt næringsmidler uten tilgrensende aktiviteter eller gjøremål som kan true mattryggheten. Når ulike funksjoner likevel er samlet på ett sted i en virksomhet, skal hensynet til helsemessig trygg mat veie tyngst. Støttefunksjoner som kjølerom, toalett og garderobe bør være integrert innenfor ett og samme område. Hvis enkelte funksjoner ligger et stykke unna (i annen bygning, over gårds plass e.l.) må det tas hensyn til om avstanden og nødvendig intern transport representerer en hygienisk trussel og om den er tatt tilstrekkelig hånd om gjennom virksomhetens rutiner.

Tilsvarende vil gjelde hvis garderobe eller personaltoalett er basert på fellesløsning med brukere utenfor virksomheten og kan representere en trussel for indirekte forurensning fra personer og miljø utenfor virksomhetens kontroll. Hvis plassering og organisering av slike rom eller innretninger representerer en forurensningsfare, må dette forholdet være tatt inn i virksomhetens egen farevurdering (se punkt 1.5) og nødvendige tiltak satt i verk for å redusere risikoen. Hvordan virksomheten har vurdert situasjonen, kan påvirke konklusjonen hvorvidt lokaler er hensiktsmessige eller ikke.

Varemottak og lagerrom skal være tilrettelagt for hygienisk og praktisk transport inn og ut av lokalene.

2.2 Lokaler – spesielle krav ved tilberedning, bearbeiding og foredling

Regelverk

Forskrift om næringsmiddelhygiene § 1, jf. forordning (EF) nr. 852/2004, artikkel 4 nr. 2, jf. vedlegg II, kapittel II om lokaler hvor næringsmidler tilberedes, behandles eller foredles.

Utdyping kravpunkt

Bestemmelsen gjelder planløsning og utforming av lokaler der næringsmidler produseres, tilberedes, behandles eller foredles (unntatt der maten spises), det vil si i rom der kjerneaktivitetene i en serveringsvirksomhet skjer (produksjonsrom, kjøkken, anretning o.l.). Disse rommene må være bygget og innredet slik at de er egnet for å utføre god hygienep praksis og beskytte mot forurensning mellom arbeidsoppgaver mens mathåndtering pågår.

Gulv, vegger, himlinger, dører, og overflater skal være hele og tette og i god stand, lette å rengjøre og vedlikeholde. Områder som kommer i kontakt med matvarer skal være glatte, vannbestandige og av materialer som ikke avgir helseskadelige stoffer. Om nødvendig skal slik innredning også kunne desinfiseres. Dører og porter mot forurensende områder skal holdes lukket når de ikke er i bruk.

Vinduer, ventiler og luftkanaler skal være utformet slik at de hindrer unødvendig tilgang av skadedyr som gnagere og insekter. Vinduer som kan åpnes skal om nødvendig ha insektnett. Vinduer og dører som står åpne uten at det er tatt hensyn til forurensningsfaren, kan være en indikasjon på at lokalene på dette punkt ikke oppfyller kravene til nødvendig hygienisk drift.

Videre skal det finnes egnede innretninger for rengjøring og eventuelt desinfisering av arbeidsredskaper og arbeidsutstyr. Oppvaskutstyr, vaskestasjoner o.l. skal være av korrosjonsbestandig materiale, være lette å rengjøre og ha tilførsel av varmt og kaldt vann.

Ofte er det nødvendig å vaske, rense eller skylle råvarer og ingredienser før de benyttes til videre bearbeiding. Lokalene skal i slike tilfeller være utstyrt med egne vaskeinnretninger plassert slik at forurensninger og mikroorganismer ikke spres videre. Innretningene skal ha tilførsel av varmt og/eller kaldt vann og være lette å holde rene.

2.3 Utstyr – renhold

Regelverk

Forskrift om næringsmiddelhygiene § 1, jf. forordning (EF) nr. 852/2004, artikkel 4 nr. 2, jf. vedlegg II, kapittel V om krav til utstyr.

Utdyping kravpunkt

Mat kan forurennes gjennom kontakt med utstyr og gjenstander. Innredning og utstyr skal derfor være egnet til formålet, være lett å holde ren og ikke avgir helseskadelige stoffer. Det er tillatt å bruke skjærefjølere av tre hvis de har en overflate som er jevn, stabil og godt vedlikeholdt og som kan rengjøres effektivt.

Representerer bruken av slikt utstyr en forurensningsfare, er dette et forhold som virksomheten må ha vurdert og tatt hensyn til i en farevurdering, for eksempel ved å unngå å bruke slikt utstyr til råvarer med ulik forurensningsgrad og til mat som skal spises uten ny varmebehandling.

Faren for forurensning reduseres gjennom effektivt og målrettet renhold. Innredning og utstyr må derfor være installert og montert på en måte som hindrer at forurensning bygger seg opp i sprekker og lommer. Alle gjenstander og utstyr som kommer i kontakt med matvarene må rengjøres grundig og tilstrekkelig ofte og når det er nødvendig, eventuelt desinfiseres.

Utstyr som brukes til temperaturoppbevaring, skal når temperaturen er avgjørende for trygg oppbevaring av matvarene, være utstyrt med måleutstyr for lett avlesing av representativ lagringstemperatur.

2.4 Håndtering av avfall

Regelverk

Forskrift om næringsmiddelhygiene § 1, jf. forordning (EF) nr. 852/2004, artikkel 4 nr. 2, jf. vedlegg II, kapittel VI om næringsmiddelavfall.

Utdyping kravpunkt

Matavfall og annet avfall skal fjernes så raskt som mulig for å unngå oppsamling som kan medføre tilhold av skadedyr og forurensning.

Både midlertidige og stasjonære beholdere for avfall skal være hensiktsmessig utformet og være lette å rengjøre. Med hensiktsmessig utforming menes at de både skal være tilstrekkelig i antall, ha en størrelse som dekker behovet, ha lokk hvis det er nødvendig for å hindre lukt og insektplage og kunne brukes uten at det oppstår hygienisk ulempe. Avfallsbeholdere som er en del av ekstern renovasjonsordning, skal ikke oppbevares i kjøkken eller områder der uemballert mat håndteres.

2.5 Forebygge og bekjempe skadedyr

Regelverk

Forskrift om næringsmiddelhygiene § 1, jf. forordning (EF) nr. 852/2004, artikkel 4 nr. 2, jf. vedlegg II, kapittel IX om bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler, nr. 4.

Utdyping kravpunkt

Under pkt. 2.2 omtaler veilederen viktigheten av å hindre at skadedyr tar seg inn i lokalene og forurensrer matvarene. Virksomheten må derfor ha fokus på forebyggende tiltak som å holde dører og vinduer lukket, holde ventilasjonskanaler og mulige tilholdssteder rene og holde god orden utenfor bygningen.

Når skadedyr er påvist må nødvendig bekjempning settes i gang og årsaken fjernes. Bekjempning av skadedyr skal skje gjennom egnede metoder og ved bruk av nødvendig kompetanse.

Påvisning av levende eller døde insekter eller etterlatenskaper fra slikt tilhold, er en indikasjon på at kravet ikke er tilstrekkelig ivaretatt.

2.6 Håndvask

Regelverk

Forskrift om næringsmiddelhygiene § 1, jf. forordning (EF) nr. 852/2004, artikkel 4 nr. 2, jf. vedlegg II, kapittel I om generelle krav til alle lokaler, nr. 4.

Utdyping kravpunkt

Antall og plassering av håndvasker i produksjonslokaler, garderobes og toaletter skal være slik at de er lett tilgjengelig for bruk. Det er spesielt viktig å plassere håndvask i nærheten av områder der maten er uemballert og der det veksles mellom arbeidsoppgaver som kan overføre forurensning. Håndvask kan i enkelte tilfeller kombineres med innretning for vask av næringsmidler, dersom det er hygienisk forsvarlig og kravet til tilgjengelighet er oppfylt.

Håndvaskepunktet må utformes slik at utstyret tjener som effektiv hygienebarriere mellom arbeidsoppgaver, personer og miljø. Håndvasken skal ha rennende varmt og kaldt vann og ha utstyr for hygienisk vask og tørk av hendene. I enkelte tilfeller når virksomheten for eksempel håndterer spiseklar mat eller råvarer med stor forurensningsfare, kan det være nødvendig å utstyre håndvaskepunktet med armatur som ikke betjenes med hendene, for å unngå at selve håndvaskepunktet blir en kilde til smittespredning. Dette er vurderinger virksomheten må gjøre i forbindelse med gjennomgang av mulige farer og rutiner etablert for å sikre etterlevelse av kravene til mattrygghet (omtalt nærmere under punkt 1.5).

Mangel på hygienisk utforming kan i noen tilfeller kompenseres med gode rutiner. Brukes engangshansker er det viktig at de er egnet til formålet og ikke samtidig brukes til flere arbeidsoppgaver med ulik hygienisk status.

Håndvasker må til enhver tid være operative og i bruk, slik at de bidrar til høy grad av personlig driftshygiene.

Det må derfor finnes rutiner for å sikre at utstyret alltid fungerer og at håndsåpe og engangshåndklær blir etterfylt.

2.7 Personaltoaletter og garderobe

Regelverk

Forskrift om næringsmiddelhygiene § 1, jf. forordning (EF) nr. 852/2004, artikkel 4 nr. 2, jf. vedlegg II, kapittel I om generelle krav til alle lokaler nr. 3.

Forskrift om næringsmiddelhygiene § 1, jf. forordning (EF) nr. 852/2004, artikkel 4 nr. 2, jf. vedlegg II, kapittel I om generelle krav til alle lokaler nr. 6.

Utdyping kravpunkt

Toalettene skal som hovedregel være en del av virksomhetens lokaler. Er toalettene plassert i tilknytning til lokaler der det håndteres matvarer, skal de ha en mellomgang.

Toalettene kan være en kilde til smittespredning. Toalettene skal derfor ha fasiliteter for håndhygiene lik de som er omtalt under punktet om håndvask.

For å redusere mulighetene for smitte utenfra, skal personaltoalettene som hovedregel ikke være tilgjengelige for andre enn de som arbeider i serveringsvirksomheten. Bruk av eksterne toalettløsninger (for eksempel felles-toalett i varehus) bør derfor unngås. Hvis det likevel er situasjonen, må virksomheten gjøre en vurdering av om særskilte hygienetiltak er nødvendig for å kompensere for den faren dette representerer. Et eksempel på forsterket tiltak er at håndvasker som brukes før arbeidet gjenopptas i egne lokaler, er utstyrt med armatur for varmt og kaldt vann som kan betjenes uten bruk av hendene.

Garderobene skal som hovedregel også være en del av virksomhetens lokaler. Er serveringsvirksomheten liten med få ansatte, kan kravet til garderobe løses på annen måte, for eksempel ved hensiktsmessig omkleddingsrom eller særskilt utstyr for oppbevaring av arbeidsklær. Oppbevaring av arbeidsklær og private klær skal ha nødvendig atskillelse, siden dette kan medføre overføring av smittestoffer til mat.



3. Mathåndtering og tilberedning

3.1 Råvarer

Regelverk

Forskrift om næringsmiddelhygiene § 1, jf. forordning (EF) nr. 852/2004, artikkel 4 nr. 2, jf. vedlegg II, kapittel IX om bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler.

Utdyping kravpunkt

Råvarer kan være årsak til uønsket forurensning av lokaler og ferdige produkter. Råvarer, ingredienser og tilsetninger skal derfor ha nødvendig hygienisk kvalitet og være fri for smittestoffer eller forurensning som kan innebære helsefare. Kontrollpunktet har i første rekke oppmerksomheten rettet mot hvordan råvarer og ingredienser (kjøtt, fisk, meieriprodukter, egg, grønnsaker etc.) anskaffes og hvordan de vurderes og håndteres for å unngå at de representerer en forurensningsfare før de tas inn i lokalene. Bruk av kjente leverandører, spesifikasjoner for mikrobiell eller innholdsmessig kvalitet, merking for sikker sporing og mulighet for visuell bedømmelse, er eksempler på aktuelle kontrollrutiner og tiltak.

Noen holdepunkter:

- Det er naturlig at alle som kjøper inn råvarer, ingredienser og ferdigprodukter tar utgangspunkt i en leverandøravtale eller et kundeforhold. Kravene som

stilles ved innkjøp må stå i forhold til den risikoen råvarene representerer og aktuelle spesifikasjoner i regelverket. Rutiner for tilbakemelding til leverandøren ved avvik og jevnlig evaluering av avtalen eller innkjøpsordningen, bør være en del av internkontrollen hos avsender og mottaker.

- Overtakelse av varer skjer normalt i form av at det samtidig leveres et handelsdokument, en følgeseddel eller en faktura. Sammen med merking av varene er dette viktig dokumentasjon når innkjøpsrutinene skal gås gjennom og evalueres og for sporing tilbake i distribusjonskjeden.
- Rutiner for mottakskontroll kan være visuell besiktigelse, temperaturmåling, kontroll av analysesertifikater og handelsdokumenter.

3.2 Vann og is

Regelverk

Forskrift om næringsmiddelhygiene § 1, jf. forordning (EF) nr. 852/2004, artikkel 4 nr. 2, jf. vedlegg II, kapittel VII om vannforsyning.

Utdyping kravpunkt

Næringsmiddelvirksomheter skal som hovedregel ha innlagt vann som oppfyller drikkevannsforskriftens krav til kjemisk og mikrobiologisk kvalitet. Kapasiteten både når det gjelder kaldt og varmt vann skal være tilstrekkelig for å dekke behovet for de aktivitetene som finner sted, til rengjøring av lokaler og utstyr og til god personlig hygiene.

Kommer vannet fra egen vannforsyning (brønn, reservoar, oppsamlingstank e.l.) skal vannkilden ha nødvendig beskyttelse og vannet være gjenstand for regelmessig prøvetaking med hensyn til mikrobiell kvalitet, jf. kravene i drikkevannsforskriften. Hva som er nødvendig egenkontroll vurderes av virksomheten selv med bakgrunn i kunnskap om vannforsyningen, årstidsvariasjoner og bruksområde.

3.3 Forurensningsfare

Regelverk

Forskrift om næringsmiddelhygiene § 1, jf. forordning (EF) nr. 852/2004, artikkel 4 nr. 2, jf. vedlegg II, kapittel IX om bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler.

Utdyping kravpunkt

Dette punktet krever at arbeidsrutinene tar nødvendig hensyn til trygg hygienisk oppbevaring, håndtering og bearbeiding av matvarene. Bestemmelsen er sentral når det gjelder å sikre at mat direkte eller indirekte ikke blir utsatt for forurensning som svekker mattryggheten. Det er viktig med et klart skille eller god avstand mellom arbeidsområder, utstyr og matvarer som representerer forurensningsfare av ulik grad og karakter. Bare slik unngås at matvarer forurenses av råvarer, matvarer med annen hygienisk status, utstyr eller innredning.

Ren mat må oppbevares i rent utstyr i rene områder, atskilt fra råvarer og matvarer med uklar hygienisk status. Når slike varer oppbevares på samme rom, må det være foretatt et praktisk skille mellom blant annet varmebehandlet/ikke varmebehandlet, mellom råvarer/ferdigvarer og mat som kan fremkalle allergiske reaksjoner (allergener). Nødvendig adskillelse kan for eksempel skje ved god organisering under lagring, ulik grad av tildekning eller at utsatte matvarer på annen måte skjermes eller beskyttes.

Noen holdepunkter:

Det bør være effektivt skille mellom

- Varmebehandlet og ikke varmebehandlet mat
- Råvarer og ferdigvarer
- Råvarer med ulike mikrobiell status
- Råvarer som kan fremkalle allergi ved utilsiktet forurensning av andre matvarer

- Emballerte og uemballerte matvarer
- Arbeidsutstyr som brukes ved tilberedning av mat med ulik hygienisk status for eksempel varmebehandlet/ikke varmebehandlet
- Vaske- og desinfeksjonsmidler og tilsetningsstoffer/prosesshjelpemidler til matvarer

Lagring direkte på gulv hindrer renholdet og kan overføre forurensning når gjenstanden flyttes til områder der uemballert mat håndteres og tilberedes.

3.4 Lagring

Regelverk

Næringsmiddelhygieneforskriften jf. § 1 jf. forordning (EF) nr. 852/2004 artikkel 4 Allmenne og særlige hygiene-krav jf. vedlegg II, kapittel IX nr. 2 om bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler.

Utdyping kravpunkt

Kravet til lagring er blant annet begrunnet i hensynet til at mat ikke skal forurenses og at den skal oppbevares ved temperaturer som hindrer mikrobiell vekst. Disse hensynene er nærmere omtalt under avsnittet om forurensning (3.3) og kjølekjeden (3.5).

Den generelle hovedregelen er at mat skal lagres i rent utstyr i rene områder, atskilt fra råvarer og matvarer med uklar hygienisk status.

3.5 Transport

Regelverk

Næringsmiddelhygieneforskriften jf. § 1 jf. forordning (EF) nr. 852/2004 artikkel 4 Allmenne og særlige hygiene-krav jf. vedlegg II, kapittel IV når 1 om transport

Utdyping kravpunkt

For serveringsvirksomheter er dette kravet relevant når råvarer hentes i egen regi hos produsent eller grossist, og ved utbringelse av ferdigvarer. Kravet kan også tjene som kontroll av varer levert på døra av andre transportører.

Transporten skal skje slik at matvarene ikke forurenses. Transportmidlene skal derfor holdes rene og i god stand. Ved transport over lengre avstander skal det være mulig å holde matvarene ved en bestemt temperatur, for eksempel av hensyn til kjølekjeden, og være mulig å overvåke denne temperaturen.

3.6 Personlig hygiene

Regelverk

Næringsmiddelhygieneforskriften jf. § 1 jf. forordning (EF) nr. 852/2004 artikkel 4 Allmenne og særlige hygienekrav jf. vedlegg II, kapittel IX nr. 2 om bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler.

Utdyping kravpunkt

Kravet til personalets hygiene og helse må være tilpasset risikoene ved håndtering av næringsmidler. Sammen med råvarer og utstyr, er hender den største kilden for å overføre uønsket forurensning til de ferdige næringsmidlene. Rutinene for personlig hygiene må derfor være kjent av alle som arbeider med mathåndtering og slik utformet at de hindrer at mulig smitte eller fremmedstoffer overføres til maten.

Når medarbeidere har sykdom eller hudinfeksjoner som kan overføres til maten, skal de ikke arbeide med mat eller ha tilgang til områder der mat håndteres, når det er fare for direkte eller indirekte smitteoverføring. Driftsansvarlig skal orienteres når slike tilfeller oppstår, slik at nødvendige tiltak kan iverksettes. Rutinen må stå i forhold til det risikobildet virksomheten representerer.

Rutinene bør inneholde regler for:

- Arbeidsantrekk og skifte av klær
- Vask av arbeidstøy
- Bruk av beskyttelsesutstyr (for eksempel engangshansker)
- Rutiner for håndvask
- Bruk av ørepynt, klokker, ringer og neglelakk når dette reduserer effektiv håndhygiene
- Personaltrafikk i arbeidsområdene
- Skillet mellom arbeidsoppgaver med ulik hygienisk status

3.7 Kjølerekjeden

Regelverk

Næringsmiddelhygieneforskriften, Kapittel V Utfyllende nasjonale bestemmelser om temperaturkrav, § 12 om særskilte bestemmelser om lett bederlige næringsmidler.

Utdyping kravpunkt

Holdbarhetstid og oppbevaringstemperatur henger nøye sammen. Lav oppbevaringstemperatur gir ofte lang holdbarhet og høye temperaturer tilsvarende kort. Oppbevaring og holdbarhet er derfor en sentral del av merkingen av matvarer. Det er produsenten som angir hvordan matvaren skal oppbevares og hvor lenge den er holdbar. Hvis maten skal omsettes ved lav temperatur, skal denne temperaturen opprettholdes helt frem til mottaker.

Ved omsetning til serveringsvirksomheter som skal bearbeide varene videre, er det anledning til å oppgi opplysninger om holdbarhet og oppbevaring i dokumenter som følger varen. Disse opplysningene er nyttige for at videre håndtering og oppbevaring av matvarene skal være så korrekt som mulig.

Når et serveringssted bearbeider og tilbereder disse råvarene, skal serveringsstedet beslutte ny oppbevaring og holdbarhet for varen. Serveres ikke maten med én gang, kan det være naturlig at den plasseres tilbake i kjølekjeden igjen. Her vil blant annet bestemmelsen i punkt 1.5 om farevurdering være til hjelp for å beslutte nødvendige regler og tiltak.

Av ulike grunner er det nødvendig å ta næringsmidler ut av kjølekjeden, for eksempel av hensyn til videre bearbeiding, temperering, modning eller servering. Regelverket er ikke til hinder for det, men oppholdet skal være så kort som mulig og i alle tilfeller ikke slik at det kan innebære helsefare.

Kjølekjeden ved et serveringssted må derfor vurderes ut fra hvilke matvarer som håndteres og behovet for en kontrollert og styrt temperatur ved henholdsvis lagring, tilberedning og servering. Regelverket gir handlingsrom for virksomheter som har etablert et bevisst forhold til håndtering av temperaturavhengige matvarer og vet hvordan rutiner for feil og mangler skal håndteres.

Noen holdepunkter:

- Du må selv bestemme oppbevaringstemperatur og holdbarhet for matvarer du har bearbeidet eller produsert i egen regi.
- Periodelis oppbevaring av lett bederlige matvarer utenfor kjølekjeden, for eksempel under utstilling og servering på lunsjbord, krever at du gjør en ny vurdering av holdbarhet og om matvarene kan anvendes videre.
- Hvis du ikke har bestemt regler for intern oppbevaring, skal lett bederlige næringsmidler oppbevares ved en temperatur på 4 °C eller lavere.

3.8 Varmebehandling

Regelverk

Næringsmiddelhygieneforskriften § 13 om særskilte bestemmelser om varmebehandling og varmeholding

Utdyping kravpunkt

Varmebehandling er et viktig trinn for å redusere antall helsefarlige mikroorganismer. Ofte blir derfor varmebehandling ansett som et kritisk punkt som virksomheten må ha styring med. I en serveringsvirksomhet vil varmebehandlingen ofte være bestemt av andre grunner enn helsefare, enten fordi råvarenes egenskaper er forskjel-

lige eller det er teknologiske grunner for at en biff eller et farseprodukt varmebehandles forskjellig. Selv om 72 grader anses som sikker temperatur for å unngå helsefare, kan en kjernetemperatur som ligger vesentlig lavere også være tilfredsstillende hvis det for eksempel dreier seg om varmebehandling av hele rene kjøttråvarer.

Avgjørende for oppfyllelse av kravet, er om virksomheten kan begrunne at varmebehandlingen av de ulike produktene hygienisk sett er tilfredsstillende, om det er tatt hensyn til mulige risikoer og at rutinen er ensartet praktisert.

Noen holdepunkter:

- Rutiner for tid og temperatur for ulike matvarer skal være basert på kunnskap om råvaren, erfaringer eller egne målinger.
- For prosesser der temperaturen er avgjørende for sikker varmebehandling, kan det på stikkprøvebasis foretas målinger i henhold til egen internkontroll. Varmebehandling kan også kontrolleres visuelt f.eks. ved å sikre at burgeren er gjennomstekt ved å sjekke fargen når dette er en sikker indikator.
- Utvidete kontroller er nødvendig hvis virksomheten har besluttet at varmebehandling er et kritisk styringspunkt i henhold til punkt 1.5 i denne veilederen.

Mat som omsettes varm, skal holdes ved en temperatur på minimum 60 °C inntil servering skjer, med mindre en lavere temperatur i den aktuelle situasjonen ikke innebærer noen helserisiko.

3.9 Nedkjøling

Regelverk

Næringsmiddelhygieneforskriften jf. § 1 jf. forordning (EF) nr. 852/2004 artikkel 4 Allmenne og særlige hygienekrav jf. vedlegg II, kapittel IX nr. 6 om bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler

Utdyping kravpunkt

Bakterier vokser raskt ved romtemperatur. Nedkjøling av mat bør derfor skje så raskt som mulig til en temperatur som ikke medfører helserisiko. En veiledende regel er at temperaturen bør senkes fra 60 °C til 10 °C i løpet av 2 timer. Dette gjelder særlig matretter som består av flere ingrediensene slik som sauser, gryter o.l. Eventuelle utfordringer ved nedkjøling må virksomheten ha vurdert som del av farevurderingen omtalt under punkt 1.5.

For å oppnå god nedkjølingseffekt, må kjøleutstyret ha tilstrekkelig kapasitet og matvarene være fordelt eller anbragt på en slik måte at luftvekslingen skjer raskt.

Kravet vil være oppfylt når virksomheten legger til rette for at mulige risikoer er tatt hensyn til og at rutinen praktiseres ensartet.

3.10 Tining

Regelverk

Næringsmiddelhygieneforskriften jf. § 1 jf. forordning (EF) nr. 852/2004 artikkel 4 Allmenne og særlige hygienekrav jf. vedlegg II, kapittel IX nr. 7 om bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler

Utdypning kravpunkt

Lettbederlige matvarer skal tines slik at vekst av eventuelle sykdomsframkallende mikroorganismer blir så liten som mulig. Kontrollert tining oppnås best ved bruk av kjøleinnretning eller utstyr spesielt konstruert for tining av matvarer. Tines matvarene i romtemperatur, er det viktig å påse at de ikke i lengre perioder utsettes for temperaturer som kan utgjøre en helserisiko. En generell tommelfingerregel er at tiningen skal foregå på en slik måte at temperaturen ikke overstiger 10 °C i noen del av matvaren.

Dersom vann som renner av tiningprosessen kan utgjøre en helserisiko, skal det samles opp og fjernes på en hygienisk egnet måte.



4. Sporbarhet og merking

4.1 Sporbarhet og merking

Regelverk

Forskrift om allmenne prinsipper og krav i næringsmiddelregelverket (Matlovsforskriften), forordning 178/2002 avsnitt 4 allmenne krav i næringsmiddelregelverket artikkel 18 om sporbarhet

Forskrift om matinformasjon til forbruker (matinformasjonsforskriften), forordning (EU) 1169/2011 kapittel IV

Utdyping kravpunkt

Sporbarhet

Sporing av matvarer er viktig for å kunne ha tillit til handel og omsetning. Det er også viktig å vite hvor en matvare kommer fra, dersom det seinere skulle bli behov for tilbakekall eller restriksjoner for partier eller enkeltprodukter.

Matvarenes merking, enten den skjer på selve varen eller i spesifikasjoner eller handelsdokumenter som følger varen, er viktige opplysninger for å kunne foreta

sporing. Kravet til sporbarhet er oppfylt når det er lett å identifisere råvarenes opprinnelse, virksomheten har god oversikt over egne varer, tiltenkt bruk og muligheter for tilbakekall dersom produkter selges videre til andre virksomheter.

Merking

Næringsmidler som leveres til en serveringsvirksomhet (storhusholdning) skal følges av den samme informasjonen som gjelder for ferdigpakket næringsmidler til forbruker. En viktig forskjell er at i stedet for merking på pakning eller emballasje, kan flere av opplysningene gis i dokumenter som følger varen.

Disse opplysningene skal som hovedregel likevel være påført selve varen i form av en etikett på innpakning eller emballasje:

- Betegnelse av varen
- Holdbarhetsdato
- Opplysning om oppbevaring og anvendelse hvis det har betydning
- Navn og adresse på produsent eller avsender

4.2 Merking av allergeningredienser

Regelverk

Forskrift om matinformasjon til forbruker (matinformasjonsforskriften), forordning (EU) 1169/2011 kapittel IV

Utdyping kravpunkt

Denne bestemmelsen skal sikre at forbrukeren informeres om innhold av allergener i næringsmidler som ikke er ferdigpakket.

Informasjonen skal være tilgjengelig skriftlig direkte for forbruker uten at den må etterspørre informasjonen. Dette kan gjøres i meny, på skilt, oppslag eller på annen hensiktsmessig måte.

Merkingen av allergenene skal innledes med/angi teksten: «Inneholder».

For korn og nøtter skal type/slag også angis.

Følgende allergener er omfattet av kravet til informasjon til forbruker:

1. Kornslag som inneholder gluten, dvs. hvete, rug, bygg, havre, spelthvete, kamut eller hybridiserte stammer av disse og produkter fremstilt av slike kornslag, unntatt:
 - a. Glukosesiruper framstilt av hvete, herunder dekstrose
 - b. Maltdestriner framstilt av hvete
 - c. Glukosesiruper framstilt av bygg
 - d. Kornslag som brukes til framstilling av alkoholholdige destillater, herunder landbruksetanol
2. Skalldyr og produkter framstilt av skalldyr
3. Egg og produkter framstilt av egg
4. Fisk og produkter framstilt av skalldyr, unntatt
 - a. fiskegelatin som brukes som bærestoff for vitamin- eller karotenoidpreparater
 - b. fiskegelatin eller fiskelim som brukes som klaringsmiddel i øl og vin
5. Peanøtter og produkter framstilt av peanøtter
6. Soyabønner og produkter framstilt av soyabønner, unntatt:
 - a. raffinert soyaolje og fett
 - b. naturlige blandete tokoferoler (E306), naturlig D-alfa-tokoferol, naturlig D-alfa-tokoferollacetat og naturlig D-alfa-tokoferylsyresuksinat fra soyabønner
 - c. fytosteroler og fytosterolestere framstilt av vegetabiliske steroler fra soyabønner
 - d. fytosterolestere framstilt av vegetabiliske steroler fra soyabønner
7. Melk og produkter framstilt av melk (herunder laktose), unntatt:
 - a. myse som brukes til framstilling av alkoholholdige destillater, herunder landbruksetanol,
 - b. lakitol
8. Nøtter, dvs. mandler, hasselnøtter, valnøtter, kasjønøtter, pekannøtter, paranøtter, pistasienøtter og macadamianøtter, og produkter framstilt av slike nøtter, unntatt nøtter som brukes til framstilling av alkoholholdige destillater, herunder landbruksalkohol.
9. Selleri og produkter framstilt av selleri
10. Sennep og produkter framstilt av sennep
11. Sesamfrø og produkter framstilt av sesamfrø
12. Svoveldioksid og sulfitter i konsentrasjoner på mer enn 10 mg/kg eller 10mg/liter som totalt SO₂ som skal beregnes for produkter slik de frambyes for konsum eller slik de rekonstitueres i samsvar med produsentens anvisninger.
13. Lupin og produkter framstilt av lupin
14. Bløtdyr og produkter framstilt av bløtdyr.

Referanser:

I denne veiledningen er vist til følgende forskrifter som aktuelle ved tilsyn etter matloven i serveringsvirksomheter:

Hygiene og kontroll:

Forskrift 26. september 2015 nr. 1141 om offentliggjøring på spisesteder av Mattilsynets tilsynsresultater (smilefjesforskriften)

Forskrift 22. desember 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene (forskrift om næringsmiddelhygiene) som innfører forordning (EU) 852/2004 om næringsmiddelhygiene

Forskrift 15. desember 1994 nr. 1187 om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelreguleringen (internkontrollforskriften)

Merking av næringsmidler:

Forskrift 28. november 2014 nr. 1497 om matinformasjon til forbruker

Sporing av næringsmidler:

Forskrift 22. desember 2008 nr. 1620 om allmenne prinsipper og krav i næringsmiddelregelverket (matlovsforskriften)

Veiledere:

Informasjon om allergener for ikke ferdigpakket mat

Trygg mat – grunnleggende hygiene for serveringssteder

Rutiner for trygg mat – en innføring i internkontroll og HACCP

Alle forskrifter og veiledere er tilgjengelig på nettsiden www.mattilsynet.no

Hvis du ønsker å ta kontakt med oss:

Mattilsynet,
Felles Postmottak, Postboks 383, 2381 Brumunddal
Epost: postmottak@mattilsynet.no

Telefon 22 40 00 00 eller bruk kontaktskjemaet på nettsidene våre