

Vedlegg 1. Grunnleggande krav i regelverket

Dei aktuelle hygienekrava finn de i [Næringsmiddelhygieneforskriften](#). Denne gjeld for både store og små kjøkken, uavhengig av om maten vert laga på ein helseinstitusjon, eller om den vert laga på eit sentralkjøkken.

Nedanfor går vi gjennom nokre av dei grunnleggande krava i regelverket som de bør ha kontroll på. Lista er ikkje uttømmende og må lesast saman med regelverket.

Regelverk: Næringsmiddelhygieneforskriften, §1, jf. forordning (EF) nr. 852/2004, artikkel 3 om alminnelige forpliktelser og artikkel 4 nr. 2 om allmenne og særlige hygienekrav, jf. vedlegg II.

Krav til rutinar og leiing

- Driftsansvarleg er ansvarleg for at maten de produserer og serverer er helsemessig trygg, og for at dei tilsette får den opplæringa dei treng.
- Internkontroll er kjøkkenet sitt eige system for å sikre at maten som de lagar er trygg. Gode arbeidsrutinar er ein del av internkontrollen, og dei skal sikre at de følger regelverket i det daglege. Rutinane kan vere både munnlege og skriftlege, og dei skal vere tilpassa omfanget av mathandteringa og tilhøva hjå dykk.
- Farevurdering og styringstiltak; de må vite kva for farar som kan oppstå i produksjonen og sørge for kontroll med farane. Les meir her: [Rutiner for trygg mat - en innføring i internkontroll](#)).
- Alle tilsette må få grundig opplæring i regelverket og i rutinar som er gjeldande hjå dykk. Dette må og repeterast. Det er særleg viktig å ha kunnskap om krav til reinhald, personleg hygiene og om temperatur, både ved oppbevaring og nedkjøling.

Krav til lokale og utstyr

- Godt reinhald av kjøkken og utstyr er eit grunnleggande krav. Det bør utarbeidast ein reinhaldsplan som skal sikre reine lokale og utstyr.
- Kjøkkenet skal ha ei planløsning med reine og ureine soner. Matlaging og mathandtering skal vere skilt frå oppvasksona for å unngå forureining av matvarer og reint utstyr. Skiljet mellom rein og urein sone må definerast i det enkelte kjøkken etter ei samla vurdering av vare- og personalflyten.
- Materialane på kjøkkenet (golv, vegg, innreiing) skal vere haldbare, tole bruken og vere lette å halde reine. Arbeidsbenkar, bord og utstyr må ha ei overflate som toler reingjering. Materialet som vert nytta må ikkje danne sprekker eller ruste.
- De skal sikre at utstyr og servise blir hygienisk reint. Med hygienisk reint meiner vi at alle matrestar, vaskemiddel, bakteriar, virus og anna forureining skal vere fjerna.
- De må ha tilstrekkeleg med handvaskar utstyrt med handsåpe og handtørkepapir og dei må vere hensiktsmessig plassert for dei som lagar mat
- Avfall skal så raskt som mogleg fjernast frå kjøkkenet. Avfall skal plasserast i behaldarar som kan lukkast.

Gode arbeidsrutinar for mathandtering, tillaging og lagring

- Oppbevar råvarer og ferdigvarer ved riktig kjøletemperatur og skilt frå kvarandre. Kjøkkenet må ha nok kjøle- og frysekapasitet.

- Under lagring skal alle næringsmiddel dekkast til eller vere innpakka for å hindre forureining.
- Varm mat må etter tilstrekkeleg oppvarming enten haldast varm (>60 grader) til den skal etast, eller kjølast raskt ned.
- Alle vegetabilia bør vaskast/skyljast i eigna innretningar for vask av næringsmiddel før bruk. Sjå meir her [Trygg frukt og grønnsaker](#)
- Vi anbefalar at de unngår bruk av risikoprodukt i helseinstitusjonar, sjå meir informasjon frå Folkehelseinstituttet: [Forebygging av matbåren smitte i helseinstitusjoner - FHI](#)
- Kjøkkenpersonalet må ha god personleg hygiene. Dette inneber at de har gode rutinar for vask av hender, nyttar reine kle og er friske på jobb.
- Kjøkkenpersonalet bør ha eigen garderobe og eige personaltoalett.

Mikrobiologiske kriterier og prøvetaking

Regelverk: Næringsmiddelhygieneforskriften §2, jf. forordning (EF) nr. 2073/2005

- Verksemdar som produserer spiseferdige matvarer som ikkje gjennomgår ei varmebehandling før dei skal etast, skal gjennom fareanalysen ha vurdert om *Listeria monocytogenes* er ein aktuell fare. De må og vurdere om det er behov for styringstiltak. Dersom *Listeria monocytogenes* vert identifisert som ein fare i produkta, må de ha innført tiltak for å handtere denne faren i produksjonen.
- Det er krav til plan for miljøprøver og produktprøver, vurdert ut frå kva spiseklare matvarer de produserer sjølv.
- Eksempel på spiseferdige matvarer som de kan produsere sjølv er salatar og kalde dessertar.

Les meir her: [Listeria: Kriterier og metoder for å sikre trygg spiseklar mat | Mattilsynet](#)

Anna aktuelt regelverk er [Matlovsforskriften](#) og [Matinformasjonsforskriften](#):

Spring, tilbaketrekking og merking

- Bruk registrerte eller godkjente leverandørar når de kjøper inn varer. De må vite kor råvarer og ingrediensar kjem frå, og kva de skal gjere om det blir nødvendig å trekke tilbake matvarer.
- Eit næringsmiddel skal alltid kunna sporast eitt ledd tilbake og eitt ledd fram under produksjon, bearbeiding og distribusjon. Varer skal kunne sporast ved hjelp av dokumentasjonen på følgeseddel/faktura og LOT merking der dette gjeld (identifikasjonsmerking).
- Ikkje ferdigpakka næringsmiddel skal merkast med allergen. Sjå meir i dette [faktaarket](#).

Andre aktuelle rettleiarar: [Trygg mat - grunnleggende hygiene for serveringssteder](#)

Nasjonale retningslinjer for bransjen: Kost- og ernæringsforbundet har utarbeida *Nasjonale retningslinjer for god hygienep praksis i institusjonskjøkken og for tilpassing av HACCP-prinsippene*. Siste utgåve av retningslinja har og med krav i matinformasjonsforskrifta. Retningslinja kan kun nyttas etter avtale med Kost- og ernæringsforbundet.

Retningslinja er akseptert av Mattilsynet.

Vedlegg 2

Informasjon om regelverket sitt krav til godkjenning

Regelverket for produksjon av animalske næringsmiddel

[Animaliehygieneforskriften](#) gjeld for verksemder som produserer næringsmiddel med animalske råvarer. Hovudregelen i regelverket er at denne type verksemder skal godkjennast av Mattilsynet. Sjå [Animalsk mat - godkjenning eller registrering?](#)

Unntaka frå hovudregelen om godkjenning:

- Verksemder som berre nyttar ferdig foredla næringsmiddel– for eksempel at dei ikkje lagar kjøttkaker frå botnen av, men alltid kjøper ferdig frå ein anna produsent. Dette vert rekna som ei enkel kjøkkendrift med liten grad av handtering og er ikkje omfatta av dei særskilte krava i animaliehygieneforskrifta.
- Verksemder som berre leverer direkte til forbrukar, i dette tilfellet produksjonskjøkken med direkte tilknytning (same adresse) til institusjonen dei leverer til, og som og kan levere til heimebuande. Dette vert kalla ein detaljist. Dei kan eventuelt og levere til andre institusjonar, men då med nokon avgrensingar(sjå neste side).

Kven må ha godkjenning?

Vi veit at nokon av dykk som er registrert i dag, er organisert og har ei drift som gjer at vi må vurdere om de tilfredsstillir kriteria for å vere omfatta av unntaka. Dette skuldast endringar i Mattilsynet si tolking av EØS-regelverket.

For å komme inn under unntaka frå krava om godkjenning, vert det no stilt strengare krav til produksjonskjøkkenet si tilknytning til institusjonen det leverer mat til. Om kriteria ikkje er oppfylt er det krav om godkjenning.

For å hjelpe dykk med å finne ut om verksemda skal godkjennast, kan de bruke flytskjemaet og lese beskrivingane vi har gjeve på dei neste sidene.

I tillegg ber vi dykk svare på spørsmåla i dette skjemaet: [Spørsmål om institusjonskjøkken](#) og sende svaret digittalt til Mattilsynet **innan 08.04.2022**.

Ut frå informasjonen de gjev oss, vurderer vi om de skal godkjennast eller ikkje. Om vi har behov for ytterlegare informasjon vil vi kontakte dykk. Dersom Mattilsynet vurderer at de skal godkjennast, vil de få tilsendt meir informasjon om godkjenningsprosessen.

Korleis få godkjenning og kva betyr det for vår verksemd?

Er de godkjenningspliktige må de sende inn søknad om godkjenning til Mattilsynet via skjemaenesta vår. Etter at vi har behandla søknaden, vore på tilsyn i verksemda og alle forhold er i samsvar med krava i regelverket vil de få godkjenning. De får eit eige godkjenningsnummer – eit identifikasjonsmerke - som skal vere med i merkinga av produkta de produserer. Dette gjev dykk mogelegheit til å selje varene til grossist, i tillegg til andre detaljistar utan avgrensingar. Denne godkjenninga, som er i høve til krav i EØS-regelverket, gjev dykk og tilgang til å selje produkta til andre land i EØS.

De må betale eit gebyr for godkjenning av verksemda. Størrelsen på gebyret er i dag i utgangspunktet 13 320 kroner, men kan reduserast ut frå kor lang tid vi brukar på saksbehandlinga.

Utdjuping av kva som utløyser krav om godkjenning:

Vilkår 1: Type råvare:

Verksemder som bruker rå, animalske produkt (for eksempel rått kjøtt) til å produsere ei ferdigvare for omsetning til andre verksemder, skal som hovudregel godkjennast.

Dette vil og kunne gjelde produksjonskjøkken (institusjonskjøkken).

Det betyr at om de kjøper rå animalske råvarer (som rått kjøtt) og lagar ulike produkt, middagsrettar mv. for levering til institusjonar, vil det kunne krevje godkjenning.

Produksjonskjøkken som berre nytter ferdig foredla animalske matvarer, dvs. ikkje nytter rå animalske råvarer i produksjon sin treng ikkje godkjenning.

Eksempel 1: Om de lagar pizza og de kjøper ferdig kokt skinke eller liknande til å bruke på pizzaen krev det ikkje godkjenning. Om de derimot kjøper rå kjøttdeig, steiker den sjølv og så nyttar den på pizza, krev det godkjenning.

Eksempel 2: Ved innkjøp av ferdig steikte kjøttkaker, pølser etc. som berre vert varma opp før levering, krev ikkje det godkjenning.

Eksempel 3: Om de derimot lagar kjøttkaker eller pølser frå botnen av med rått kjøtt som råvare, krev det godkjenning.

Vilkår 2: Avgrensa, lokal og marginal aktivitet:

Unntak frå godkjenning, sjølv om du nyttar rå, animalske produkt, gjeld dersom alle følgande tre vilkår er oppfylt:

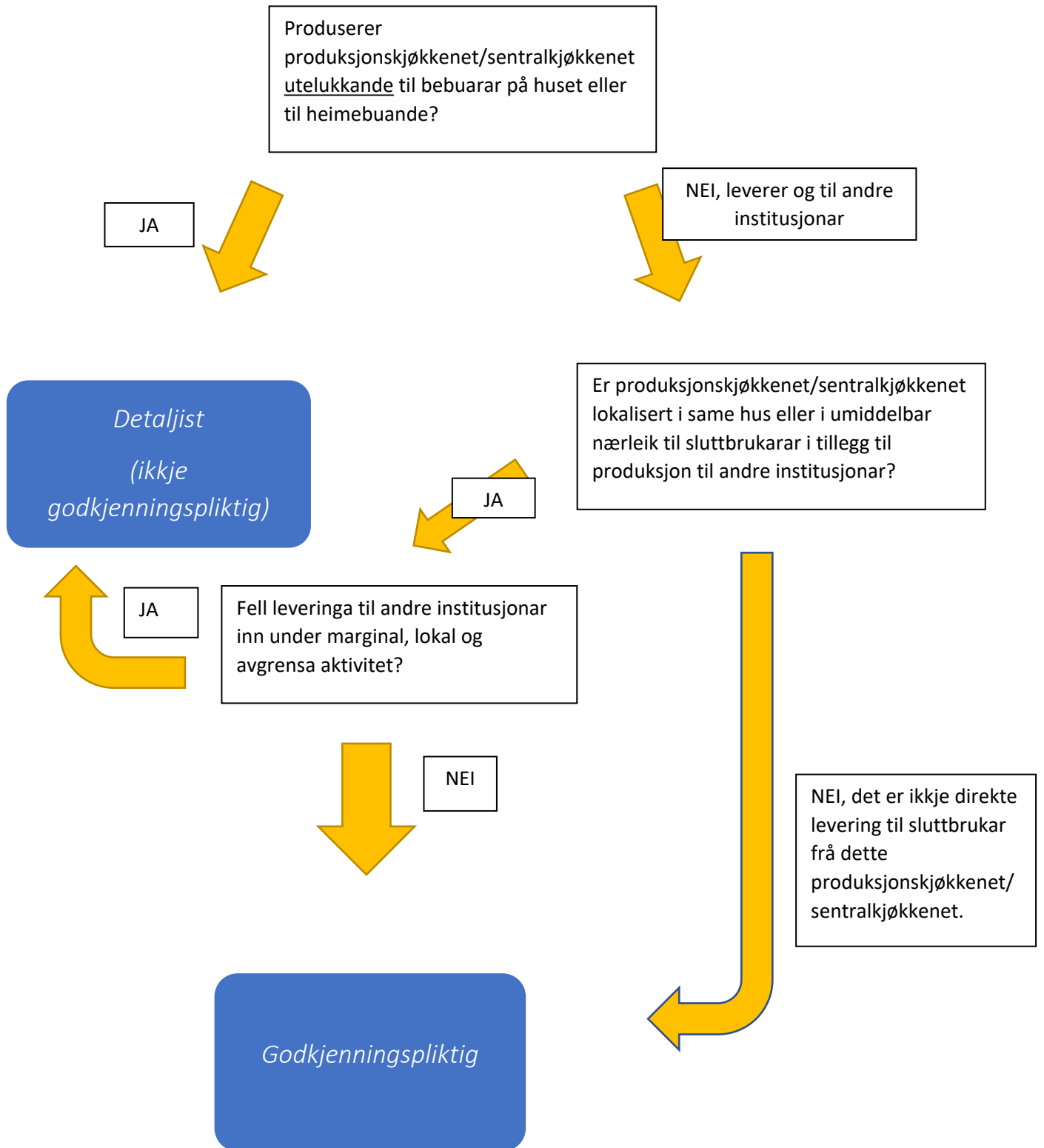
(Jf. animaliehygieneforskrifta kapittel V);

- *Avgrensa*: Produksjonskjøkkenet produserer mat for levering til institusjon direkte tilknytt produksjonskjøkkenet (same adresse), er då rekna som detaljist.
- *Lokal*: Leveringa av næringsmiddel av animalsk opphav til andre detaljistar (som institusjonskjøkken), innanfor same fylke, eller innanfor ein maksimal avstand på 100 km frå produksjonskjøkkenet.
- *Marginal*: Produksjonskjøkkenet leverer kvar veke <600 kg næringsmiddel av animalsk opphav til andre detaljistar som institusjonskjøkkenet ol.

Eksempel på verksemd som skal godkjennast:

- Produksjonskjøkken som ikkje er i tilknytning til ein institusjon med same adresse, men som lager mat av rå animalske råvarer og leverer denne til institusjonar.
- Produksjonskjøkken som er tilknytt en institusjon, lager mat av rå animalske råvarer og leverer til andre verksemder, men tilfredsstillar ikkje dei tre kriteria «avgrensa, lokal og marginal».

Flytskjema registrering eller godkjenning av produksjonskjøkken/sentralkjøkken



Oversikt over nettsider for lenker i brev og vedlegg 1 og 2

Brevet

Mattilsynets nettsider: www.mattilsynet.no

Vedlegg 1

- Næringsmiddelhygieneforskriften <https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2008-12-22-1623>
- Rutiner for trygg mat- en innføring i internkontroll
www.mattilsynet.no Mat og vann/Rutiner for trygg mat – en innføring i internkontroll og HACCP
- Trygg frukt og grønnsaker
www.mattilsynet.no Mat og vann/Produksjon av mat/ Frukt, bær grønnsaker og korn
- Forebygging av matbåren smitte i helseinstitusjoner – FHI <https://www.fhi.no/sv/smittsomme-sykdommer/smitte-fra-mat-vann-dyr/> Forebygging av matbåren smitte i helseinstitusjoner
- Listeria: Kriterier og metoder for å sikre trygg, spiseklar mat | Mattilsynet
www.mattilsynet.no – Mat og vann/ Smitte fra mat og drikke/ Bakterier i mat og drikke/Listeria/
- Matlovsforskriften <https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2008-12-22-1620>
- Matinformasjonsforskriften <https://lovdata.no/dokument/LTI/forskrift/2014-11-28-1497>
- Faktaark – merking av ikke ferdigpakkede næringsmidler
www.mattilsynet.no Mat og vann/Merking av mat/Generelle krav til merking av mat/Brosjyrer, video og informasjonsmateriell /Matmerking Allergener-ikke ferdigpakket mat
- Trygg mat- grunnleggende hygiene for serveringssteder
www.mattilsynet.no Mat og vann/Matservering/Trygg mat og grunnleggende hygiene for serveringssteder

Vedlegg 2

- Animaliehygieneforskriften <https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2008-12-22-1624>
- Animalsk mat – godkjenning eller registrering
www.mattilsynet.no Mat og vann/Produksjon av mat/ Lokalmat/Animalsk mat – godkjenning eller registrering?
- Spørsmål om institusjonskjøkken – skjemaet kan åpnes ved å kopiere nettsiden
<https://forms.office.com/r/8jZeDaVuvG> inn i en nettleser