

Trygg mat på messer og festivaler

Viktige huskereglar ved midlertidig matsalg

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Mattilsynet



Når du skal servere mat ute på arrangementer som messer og festivaler, vil du ofte ikke ha tilgang til det vanlige utstyret som er på et kjøkken. Det kan da bli en utfordring å ivareta god hygiene slik at maten som serveres er trygg. Her kommer noen tips og huskereglene for hva du må passe på.

Ha et passende lokale

Du kan ha en bod eller et telt som passer til den matserveringen du har planlagt. Boden eller teltet bør ha tak, vegger og eventuelt gulv, og overflatene bør være lette å holde rene. Er det enkel mat som skal selges, kan det være nok å omsette mat fra en vogn eller et bord. Dere må tilpasse driften til de begrensninger som finnes for benkeplass, kjølekapasitet, lagringsplass og vanntilgang.

Husk at du ofte trenger vann og strøm også. Vann for tillaging av mat skal holde drikkevannskvalitet.

Når du lager mat ute, kan det lett oppstå problemer med dyr eller skadedyr som fugler, insekter og rotter. Dette må du ta hensyn til når du velger utformingen av lokalene og utstyret. Innredning og utstyr skal holdes rene.

Ha gode håndvaskrutiner

Selv om maten lages utendørs, er det viktig med god håndhygiene. Du må derfor ha et opplegg for håndvask.

Ved omfattende mathåndtering er det viktig med rennende vann og såpe. Håndvask kan utføres i en mobil tank med kran med temperert, rennende vann og en oppsamling av vannet. For enkel håndtering av mat, kan det brukes våtservietter til håndvask og eventuelt hånddesinfeksjonsmiddel.



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 kjølevarer skal være under 4°C. Ferdig stekte og kokte retter som skal selges varme må ha temperatur over 60°C. Ha derfor med utstyr for varmholding av maten. Unngå å lage opp store mengder mat som blir liggende.

Hindre forurensning

Oppbevar maten slik at den ikke blir forurenset av omgivelsene eller av kunder foran boden. Utstyr og mat skal ikke plasseres direkte på gulv eller på bakken.

Håndtering av mat som vasking og kutting av grønnsaker og kjøtt m.m. bør gjøres på forhånd. Da unngår du omfattende mathåndtering når

forholdene ikke ligger til rette for det. Maten må tilberedes på et egnet kjøkken.

Ved grilling eller annen varmebehandling må råvarer og ferdig mat holdes atskilt. Det må brukes ulike redskap til rå og ferdigstekt mat. Husk også at hamburgere og kyllingkjøtt må være gjennomstekt for å være trygge å spise.

Oppvask og renhold

Ved omfattende drift er det behov for oppvask. Avtal gjerne med et lokale i nærheten hvor du kan vaske opp utstyret ditt. Husk å ta med nok utstyr slik at du har gjennom hele dagen.

Personlig hygiene

Personer som selger eller håndterer uemballerte matvarer skal bruke rene klær eller forklær. De skal også ha tilgang til et toalett med håndvaskmulighet.



Melding til Mattilsynet

Servering av mat ved festivaler og messer (salg eller gratis) skal registreres hos Mattilsynet. Dette gjør du i Mattilsynets Skjematjeneste. Innloggingsknapp til Skjematjenestene finner du på www.mattilsynet.no. Skoler og lag som selger pølser og kaker på 17. mai eller lignende kortvarige arrangementer behøver ikke å registrere seg.

Ha alt i orden når salget starter. Den som er ansvarlig for salget må sørge for at de fysiske forholdene på stedet er i orden, og at det er god kontroll med for eksempel temperaturer og renhold.

Det er viktig å være klar over at det kan være andre forhold enn det som er nevnt her som det må tas hensyn til. Det er ditt ansvar at maten som du selger eller serverer håndteres i samsvar med kravene i regelverket. Det viktigste regelverket som gjelder ved midlertidig matsalg er matloven og næringsmiddelhygieneforskriften. Regelverket kan du lese på www.mattilsynet.no

Fem huskeregler til tryggere mat



Hold det rent

Vask hendene

Ikke lag mat når du er syk

Matforgiftninger kan skyldes at personer med smittsom magesyke håndterer mat og overfører smitte til de som spiser maten

Ha kontroll med temperaturer

Kjøøl raskt ned varmebehandlet og lettbederverlig mat, eller hold maten rykende varm frem til servering



Hold rå og ferdiglaget mat atskilt

Bytt redskap mellom råvarer og ferdiglaget mat, for å forhindre at bakterier overføres fra en råvare til en ferdig rett

For nærmere informasjon og veiledning om næringsmiddelregelverket, ta kontakt med Mattilsynet på telefon 22 40 00 00.

www.mattilsynet.no

Besøk vårt nettsted www.mattilsynet.no for informasjon fra Mattilsynet, eller for å logge deg på våre skjematjenester.