

Velkommen som utstiller under Rørosmartnan: viktige retningslinjer for trygt matsalg

Vi er glade for at du ønsker å delta på Rørosmartnan! For å sikre en trygg og god opplevelse for alle, er det viktig å følge Mattilsynets retningslinjer for mobilt salg av næringsmidler. Vi har derfor laget en lett forståelig oversikt over det viktigste du må huske på når du skal selge matvarer på markedet.

Dette vil ikke bare hjelpe deg med å overholde reglene, men også sørge for at kundene dine får en trygg og god handleopplevelse.

1. Husk å melde inn salget

Før du starter å selge varer og produkter må du melde inn at du selger mat til arrangørene av Rørosmartnan. Hvis du produserer eller selger mat, må du også være registrert eller godkjent hos Mattilsynet. Dette ordner du enkelt via Altinn. Vi anbefaler å få dette på plass i god tid, slik at alt er klart før markedet starter!

2. Vær nøye med allergenmerking

Det er viktig å informere kundene dine om allergener, spesielt hvis du selger ikke ferdigpakket mat som inneholder allergener. Du kan gjøre dette ved å ha synlig informasjon på skilt, plakater eller menyer ved salgsstedet. Dette gjelder også ferdigpakkede varer, så sørg for at alle nødvendige opplysninger er godt synlige for kundene dine.

3. Personlig hygiene er veldig viktig

God hygiene er avgjørende for å selge mat trygt. Sørg for at du og eventuelle ansatte er iført rene klær, og at all mathåndtering skjer på en hygienisk måte. Husk også at det er strengt forbudt å røyke i nærheten av matvarer – dette gjelder for hele salgsområdet.

4. Tilgang til håndvask

Hvis du selger lett bederverlige eller uemballerte matvarer, må du ha mulighet til å vaske hendene med rennende vann, såpe og tørkepapir. Hvis dette ikke er mulig, kan du bruke våtservietter eller hånddesinfeksjon, men pass på at hansker skiftes regelmessig. Det er også lurt å ha én person som tar seg av betaling, og én som håndterer maten – på den måten unngår du krysskontaminering.

5. Hold salgsstedet rent og maten trygt beskyttet

Sørg for at disker og utstyr er laget av lett vaskbare materialer og at de holdes godt rengjort. Maten du selger må alltid beskyttes mot forurensning fra folk som går forbi. For eksempel bør maten være skjermet for å unngå at noen hoster, nyser eller tar på den. Husk også at matvarer aldri skal plasseres direkte på bakken.

6. Temperaturkontroll og matoppbevaring

Det er viktig at mat oppbevares ved riktig temperatur. Lett bederlige matvarer må holdes ved 4°C eller lavere, mens frysevarer må være på -18°C eller lavere. Hvis du serverer varm mat, som gløgg eller grillmat, må maten varmebehandles til minst 75°C og holdes varm ved 60°C for å sikre trygghet.

7. Sørg for riktig merking og dokumentasjon

Hvis maten er produsert på forhånd, må den komme fra en godkjent produsent, og du må ha med dokumentasjon som viser dette. Importerte matvarer må ha godkjent importtillatelse og være riktig merket med ingredienser. Dette gjelder spesielt for kjøttprodukter, som alltid må være korrekt merket og sporbare.

8. Mattilsynet gjennomfører inspeksjoner

For å sikre at alle regler følges, vil Mattilsynet gjennomføre inspeksjoner under markedet. Brudd på retningslinjene kan dessverre føre til bortvisning fra markedet eller at du ikke får fortsette å selge mat. Vi anbefaler derfor å følge reglene nøye.

Vi ser frem til å ønske deg velkommen til Rørosmartnan! Ved å følge disse retningslinjene bidrar du til et trygt og hyggelig marked både for deg selv og dine kunder. Lykke til med forberedelsene – vi gleder oss til å se deg!