

Dette dokumentet er organisert i samsvar med kapitlene i ServSafe Nettkurs om mattrygghet. Det angir forskjellene mellom innholdet i kurset og kravene til mattrygghet som gjelder i Norge. Vi anbefaler at du følger dette dokumentet samtidig som du tar nettkurset slik at du får en god forståelse for mattrygghetskravene i landet ditt.

National Restaurant Association kan ikke garantere at informasjonen i dette dokumentet er helt nøyaktig eller oppdatert med hensyn til norske mattrygghetsforskrifter og krav. Vi anbefaler at sjekker med de lokale forvaltningsorganene for å få informasjon om de gjeldende mattrygghetsforskriftene. Informasjonen i dokumentet er som den er og er uten garantier.

Kapittel 1 – Slik leveres sikker mat

Emne	Innhold: ServSafe Nettkurs om mattrygghet	Norsk informasjon	Kommentarer
Krav om at arbeidsledere skal gi de ansatte opplæring i mattrygghet	<p>Arbeidsledere må</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ha kunnskap om og forståelse for praksis og prosedyrer • Følge myndighetenes veiledninger og forskrifter • (Gi de ansatte opplæring) <p>De ansatte skal:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Få opplæring så snart de er ansatt • Få fortsatt opplæring på løpende basis • (Monitoreres) 	<p>Det er krav om at arbeidslederen skal gi de ansatte opplæring i generell mattrygghet og i virksomhetens egenkontrollsystem.</p> <p>Se kommentarer.</p>	<p>Det er et særskilt norsk krav om at det skal være et egenkontrollsystem. Egenkontrollsystemet er et svært viktig element for oppfyllelse av mattrygghetsforskriftene.</p> <p>FOR 1994-12-15 nr 1187: Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen, §4 and §5. Disse paragrafene setter kravene for det egne internkontrollsystemet</p>

Kapittel 2 – Former for kontaminasjon

Emne	Innhold: ServSafe Nettkurs om mattrygghet	Norsk informasjon	Kommentarer
Allergener	<ul style="list-style-type: none">• Peanøtter• Nøtter• Melk• Egg• Fisk, skalldyr og bløtdyr• Soyabønner• Sesamfrø• Sennep• Selleri• Lupiner• Svoveldioksid/sulfitter• Kornblandinger som inneholder gluten	<ul style="list-style-type: none">• Peanøtter• Nøtter• Melk (også laktose)• Egg• Fisk, skalldyr og bløtdyr• Soyabønner• Sesamfrø• Sennep• Selleri• Lupiner• Svoveldioksid/sulfitter• Kornblandinger som inneholder gluten	

Kapittel 3 – Den som håndterer trygg mat

Krav som gjelder bruk av smykker	Alle som håndterer mat må kunne og følge virksomhetens retningslinjer for korrekt arbeidsantrekk, deriblant hvordan man forholder seg til restriksjoner angående hår, rene klær, forklær og smykker.	Smykker, ringer og andre løse gjenstander er ikke tillatt hvis det er til hinder for god personlig hygiene eller kan være kilde til forurensning av maten.	
Krav til bruk av engangshansker	Når skal hanskene skiftes: <ul style="list-style-type: none">• Når de skitne eller opprevne• Før nye oppgaver settes i gang• Etter avbrudd• Etter håndtering av rått kjøtt, sjømat eller fjærkre• Før håndtering av spiseklar mat• Hansker skal aldri brukes i stedet for håndvask; vask og tørk hendene før hanskene tas på	Skift hansker så ofte som du ellers ville vasket hendene hvis du ikke hadde brukt hansker.	

Kapittel 3 – Den som håndterer trygg mat *forsettelsen*

Emne	Innhold: ServSafe Nettkurs om mattrygghet	Norsk informasjon	Kommentarer
Kontakt med spiseklar mat med bare hender	Noen forvaltningsmyndigheter tillater kontakt med spiseklar mat med bare hender. Hvis lovgivningen tillater dette må det være særskilte retningslinjer på plass vedrørende de ansattes hygiene. De ansatte må også få opplæring i håndvask og praksis for personlig hygiene.	Kontakt med spiseklar mat med bare hender er tillatt.	
Bruk av tjenestedyr som for eksempel blindehunder	Vask hendene etter å ha vært i berøring med tjenestedyr eller dyr som lever i vann.	Arbeidslederen kan tillate blindehunder i lokalitetene men ingen andre dyr.	Håndvask er ikke særskilt nevnt men det vil være opp til den ansvarlige for virksomheten å vurdere om det er nødvendig.
Krav til sårbehandling	Sår må dekkes til med ren bandasje og det må brukes et fingerhylster over det bandasjerte såret.	Personer med åpne infiserte sår skal ikke arbeide med mat eller ha tilgang til områder hvor det håndteres mat hvis dette direkte eller indirekte kan føre til kontaminasjon av maten. I noen tilfeller vil det være tilstrekkelig beskyttelse å dekke til sår med bandasje og hansker for å kunne fortsette å jobbe med maten.	
Korrekt arbeidsantrekk	Alle som håndterer mat må kunne og følge virksomhetens retningslinjer for korrekt arbeidsantrekk, deriblant hvordan man forholder seg til restriksjoner angående hår, rene klær, forklær og smykker.	En generell regel sier at personer som arbeider med mat skal bære adekvat arbeidsantrekk som beskytter maten mot forurensning.	
Spising, drikking og bruk av tobakk av de ansatte når de jobber med mat.	Man skal ikke spise, drikke eller tygge tyggegummi eller bruke tobakk til følgende tider: <ul style="list-style-type: none">• Når mat tilberedes eller serveres• Ved arbeid i områder hvor mat tilberedes• Ved arbeid i områder som brukes til rengjøring av utstyr og redskaper	Det er ikke spesifisert men omfattes av det generelle kravet om god hygienep praksis som skal være implementert i internkontrollsystemet.	Det er ikke tillatt å røyke innendørs på noen arbeidsplass i Norge, verken i restauranter eller andre offentlige innendørs områder.

Kapittel 5 – Matstrømmen: Innkjøp, mottak og lagring

Emne	Innhold: ServSafe Nettkurs om mattrygghet	Norsk informasjon	Kommentarer
Godkjente leverandører	Innkjøp fra godkjente leverandører	En godkjent leverandør er en leverandør som er registrert og godkjent av det norske Mattilsynet.	Arbeid med en godkjent leverandør er svært viktig for sporbarheten, særlig hvis det er behov for tilbakekalling av produkter eller avdekking av matbårne utbrudd.
Mottaks-temperatur for frossenmat	Frossenvarer skal mottas ved.-15°C eller lavere.	Frossenvarer skal mottas ved.-18°C eller lavere.	
Merking av mat til salg eller bruk på stedet	Når mat merkes for bruk på stedet skal alle enheter som ikke er i originalpakningen merkes. Merking <ul style="list-style-type: none"> • Navn eller betegnelse • Mengde • Ingredienser • Nødvendig ved 2 eller flere ingredienser • Kunstig farge og smakstilsetninger • Kjemiske konserveringsmidler • Navn og adresse til virksomheten • Viktige matallergener 	Merking skal gjøre det mulig å identifisere opprinnelsesbatchen.Dette er fordi man skal kunne spore mat hvis tilbakekalling er nødvendig.	Dette er ikke et krav til merking for forbruker.
Merking av mat som er pakket og selges på stedet til bruk andre steder	Spiseklar, potensielt risikofylt mat <ul style="list-style-type: none"> • Merkes hvis den kan oppbevares i 24 timer • Inkluderer dato for salg, forbruk eller kasting • Oppbevares inntil 3 dager • Ved 4°C eller lavere • Begynn etter den dagen maten ble åpnet 	Det er nødvendig for kunden å forstå hvordan maten skal tilberedes riktig.	

Kapittel 5 – Matstrømmen: Innkjøp, mottak og lagring *forsettelsen*

Emne	Innhold: ServSafe Nettkurs om mattrygghet	Norsk informasjon	Kommentarer
Oppbevaring av kald mat	Potensielt farlig mat oppbevares ved innvendig temperatur på 4°C eller lavere eller 65°C eller høyere. Fersk fisk skal oppbevares ved høyst 2°C.	Den generelle regelen er at produsenten skal spesifisere korrekt oppbevaringstemperatur for et produkt og hvis det ikke foreligger noen slik spesifisering skal all bederelig mat oppbevares, fraktes og selges ved 4°C eller lavere.	

Kapittel 6 – Matstrømmen: Klargjøring

Opptining av mat	Potensielt risikofylt mat skal tines opp i kjøleskap, under rennende vann, i mikrobølgeovn eller ved koking/steking.	Hvis maten tines opp på annen måte skal den innvendige temperaturen i maten under opptinningsprosessen ikke overstige 10°C.	
Hvordan is skal lages og håndteres	<ul style="list-style-type: none">• Bruk trygt vann• Is som har vært brukt til å holde maten kald skal aldri brukes til mat• Bruk rene, desinfiserte beholdere og isskjeer• Isskjeer skal oppbevares utenfor ismaskinen• Oppbevares i rene, beskyttede lokaler• Isen skal aldri berøres• Bruk aldri et glass til å ta opp is• Bruk aldri beholdere som har inneholdt rått kjøtt, sjømat, fjærkre eller kjemikalier	Is som kommer i kontakt med mat eller som kan kontaminere maten må lages av drikkevann. (Unntatt er is som skal kjøle ned hel fisk. Denne isen kan lages av rent vann.) Isen skal fremstilles, behandles og oppbevares på en måte som beskytter den mot kontaminasjon.	
Nedkjøling av mat	Mat nedkjøles fra 65°C til 10°C i løpet av 2 timer.	Det er en generell regel som sier at nedkjølingstiden fra 60°C til 10°C skal være så kort som mulig.	
Krav til maksimumtemperatur for stekeolje for å kontrollere produksjon av akrylamider	Når mat stekes skal det brukes en maksimumstemperatur på 180°C under steking for å unngå at kjemiske risikomomenter som akrylamid kan påvirke maten.	Det er ingen krav til maksimumstemperatur for stekeolje for å kontrollere produksjon av akrylamider	

Kapittel 7 – Matstrømmen: Servering

Emne	Innhold: ServSafe Nettkurs om mattrygghet	Norsk informasjon	Kommentarer
Oppbevaring av varm mat	Varm mat oppbevares ved 65°C eller høyere.	Varm mat oppbevares ved 60°C eller høyere.	
Oppbevaring av kald mat	Kald mat oppbevares ved 4°C eller lavere.	Kald mat oppbevares ved den temperatur som er spesifisert av produsenten eller ved 4°C eller lavere hvis det ikke foreligger slik spesifisering.	

Kapittel 8 – Styringssystemer for matsikkerhet

Er det krav om HACCP i restauranter i ditt land?	HACCP er definert og de 7 HACCP-trinnene er forklart gjennom eksempler	Det skal foreligge en skriftlig HACCP-plan.	
--	--	---	--

Kapittel 9 – Sikre fasiliteter og håndtering av skadedyr

Akseptable såpetyper	<ul style="list-style-type: none">• Antibakteriell såpe• Såpe som væske, såpestykke eller i pulverform	Såpe i væske- eller pulverform fra dispenser. Om nødvendig skal det være mulig å vaske hendene uten å berøre kranene.	
Akseptable måter å tørke hendene på	<ul style="list-style-type: none">• Papirhåndklær til engangsbruk• Kontinuerlig håndklesystem• Håndtørker er OK men IKKE i områder hvor mat tilberedes	Papirhåndklær til engangsbruk.	
Skadedyrkontroll	Regler for skadedyrkontroll: <ul style="list-style-type: none">• Hindre tilgang for skadedyr til virksomheten• Hindre at skadedyr får næring, vann og tilholdssted• Arbeid med en sertifisert virksomhet for skadedyrkontroll	Skadedyrkontroll er obligatorisk. Arbeid med en sertifisert virksomhet for skadedyrkontroll. Hvis det er behov gassing av lokalitetene må det foregå i samarbeid med det lokale Mattilsynet.	

Kapittel 10 – Rengjøring og desinfisering

Emne	Innhold: ServSafe Nettkurs om mattrygghet	Norsk informasjon	Kommentarer
Skyll vekk desinfeksjonsmiddel etter bruk	Noen virkninger og noen lokale forskrifter krever at du skylles overflaten etter desinfisering. Sjekk hos virksomheten og de lokale forskriftene	En generell regel: Etter rengjøring og bruk av desinfeksjonsmidler, skylles med drikkevann.	
Oppvaskmaskiner for høy temperatur	Temperaturen på den endelige desinfeksjonsskyllingen må minst være 85°C. For maskiner med faste stativ og én temperatur må denne minst være 74°C. Oppvaskmaskinen må ha innebygd termometer som sjekker vanntemperaturen ved manifolden. Dette er der hvor vannet spyles inn i tanken	Temperaturen skal være så høy at resultatet gir en god desinfiseringseffekt. Oppvaskmaskiner som bruker lang tid, slik som husholdningsmaskiner, gir vanligvis et tilfredsstillende resultat ved 65°C for vasking og skylling.	
Oppvaskmaskiner med faste stativ og én temperatur	Temperaturen på den endelige desinfeksjonsskyllingen må minst være 85°C. For maskiner med faste stativ og én temperatur må denne minst være 74°C. Oppvaskmaskinen må ha innebygd termometer som sjekker vanntemperaturen ved manifolden. Dette er der hvor vannet spyles inn i tanken	Oppvaskmaskiner med prosesseringstid på mindre enn 5 minutter må arbeide ved en temperatur som er høy nok til at serviset desinfiseres. Om nødvendig må det brukes enkle mikrobiologiske metoder til å verifisere at oppvaskmaskinen rengjør og desinfiserer på riktig måte.	
Manuell oppvask i 2- eller 3-delt oppvaskbenk	Fyll den første kummen med oppvaskmiddel og vann. Vanntemperaturen må minst være 48°C. Påse at oppvaskmiddelprodusentens anbefalinger følges. Fyll den andre kummen med vann og oppvaskmiddel i korrekt konsentrasjon. Varmt vann ved 82°C kan brukes som et alternativ. Følg produsentens anbefalinger.	De eneste kravene er: Etter å ha vasket servise og redskap for hånd, skylles de i varmt vann for at oppvaskmiddelet skal fjernes og for å få tilstrekkelig desinfeksjon.	

Andre resursser

Mattilsynet: Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

<http://www.mattilsynet.no/>

Helse- og omsorgsdepartementet

<http://www.regjeringen.no/nn/dep/hod/Tema/folkehelse.html?id=10877>

Regelhjelp.no Veiviser til regelverk for virksomheter

<http://www.regelhjelp.no/no/Etatenes-sider/Mattilsynet/Kravlister/Hotell-og-restaurantvirksomhet---mattrygghet/?bransjeid=963>

Lovdata

FOR 2008-12-22 nr 1623: Forskrift om næringsmiddelhygiene

<http://www.lovdata.no/cgi-wift/ldles?doc=/sf/sf/sf-20081222-1623.html>

FOR 1994-12-15 nr 1187: Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen

<http://www.lovdata.no/cgi-wift/ldles?doc=/sf/sf/sf-19941215-1187.html>

FOR 1993-12-21 nr 1384: Forskrift om identifikasjonsmerking av næringsmiddelpartier

<http://www.lovdata.no/cgi-wift/ldles?doc=/sf/sf/sf-19931221-1384.html>

FOR 2001-12-04 nr 1372: Forskrift om vannforsyning og drikkevann (Drikkevannsforskriften)

<http://www.lovdata.no/cgi-wift/ldles?doc=/sf/sf/sf-20011204-1372.html>

FOR 2007-10-27 nr 1254: Forskrift om animalske biprodukter som ikke er beregnet på konsum

<http://www.lovdata.no/for/sf/ld/xd-20071027-1254.html>