

MELDING OM FRAMBUD AV NÆRINGSMIDLER (DK MIDT FINNMARK)

Enhver som vil drive næringsmiddelvirksomhet skal på forhånd melde fra om dette til Mattilsynet, jf. *generell forskrift 8.juli 1983 nr 1252 for produksjon og frambud m.v. av næringsmidler* (G) § 13.

Meldingen skal inneholde opplysninger om virksomhetens navn, adresse, hvem som er ansvarlig for virksomheten, hvilke aktiviteter virksomheten skal omfatte og andre opplysninger som er nødvendig for å beskrive virksomhetens art og omfang. Formålet er å gi tilsynsmyndigheten oversikt over det som skjer av frambud av næringsmidler i området. Meldeplikten er en forenkling for dem som tidligere var omfattet av krav om godkjenning.

Tilsynsmyndigheten avgjør om frambudet er av en slik karakter at godkjenning er nødvendig, jf. G § 14.

Virksomhetens navn:		KUN FOR Mattilsynet
Adresse:		
Telefon/Mobiltelefon:		
Telefaks:	e-post:	
Navn på ansvarlig for virksomheten:		Ansvarliges adresse:

1. TYPE FRAMBUD

Emballerte kioskvarer <input type="checkbox"/>	Utsalg- og serveringssteder for øl, vin og brennevin <input type="checkbox"/>
Uemballerte kioskvarer <input type="checkbox"/>	Helsekostbutikk med varer uten krav til kjøling. <input type="checkbox"/>
Dagligvarer uten krav til kjøling eller frysing <input type="checkbox"/>	Frukt- og grønnsaksbutikker <input type="checkbox"/>
Frambud av emballert spiseis <input type="checkbox"/>	Endring av etablert virksomhet <input type="checkbox"/>
Spesialforretning for kaffe og te <input type="checkbox"/>	
Sportsbutikker/treningscenter med frambud av energidrikker mv. <input type="checkbox"/>	Messer/marked (fyll også ut pkt 2) <input type="checkbox"/>
Annet: <input type="checkbox"/>	Kortvarig frambud (fyll også ut pkt 2) <input type="checkbox"/>

2. ARRANGEMENT (kun for kortvarig frambud, messer og marked)

Navn på arrangement:
Sted: _____
Tidsrom: _____
Type næringsmidler: _____

3. BESKRIVELSE AV FRAMBUDET (må fylles ut):

Beskriv rutiner for vask av utstyr, håndvaskopplegg, opplisting av varer, lagring av næringsmidler, skjerming mot publikum, materialvalg i innredning og utstyr, vannforsyning osv. Legg til tegninger ved behov.

Virksomheten er selv ansvarlig for å oppfylle de ulike krav til hygiene, kvalitet mv i næringsmiddel-lovgivningen og skal oppfylle kravet til styring med eventuelle kritiske punkter i forskrift av 15. desember 1994 nr 1187 om internkontroll for å oppfylle næringsmiddel­lovgivningen § 5a.

Meldingen sendes til Mattilsynet, DK- Midt Finnmark Postboks 383, 2381 Brumunddal pr. post, eller telefaks på 23 21 68 01

Meldingen skal være oss i hende senest en uke før frambudet skal finne sted/starter opp. Mattilsynet gjør oppmerksom på at hvis det under tilsyn påvises feil eller mangler iht. næringsmiddel­lovgivningen kan frambudet bli stoppet med øyeblikkelig virkning.

Mattilsynet vil returnere en bekreftelse på at meldingen er mottatt.

Sted: _____ Dato: _____ Underskrift _____

Melding mottatt: _____

Dato: _____ Underskrift: _____

Alminnelige retningslinjer

Det vises til *generell forskrift 8. juli 1983 nr. 1252 for produksjon og frambud m.v. av næringsmidler (G)*, *forskrift 12. nov. 1997 nr. 1239 om næringsmiddelhygiene (H)* og *forskrift 21.12.1993 nr. 1385 om merking av næringsmidler (M)*.

- Frambudet skal varsles til Mattilsynet minimum en uke på forhånd, søknaden må inneholde en beskrivelse av frambudet evt. med tilhørende tegninger av salgsplassen (G § 13).
- Lokaler og salgsautomater skal utformes, plasseres, rengjøres og vedlikeholdes slik at forurensning av næringsmidler og tilgang for insekter og andre skadedyr hindres (H § 19).
- Lett bederlige næringsmidler må hele tiden oppbevares ved -1°C - 4°C (H § 42).
- Dypfryste næringsmidler må oppbevares ved temperaturer lavere enn -18°C (H § 43).
- Næringsmidler som skal framby varme, skal gis en forsvarlig varmebehandling, og skal deretter holdes ved minst 60°C (H § 41).
- Utstyr som kommer i berøring med næringsmidler må daglig rengjøres og desinfiseres (H § 19).
- Skal det håndteres uemballert næringsmidler må det finnes håndvaskemuligheter med tilhørende såpe og engangshåndkle ved frambudet (H § 20).
- Rein vannstank og spillvannstank må daglig tømmes og rengjøres (H § 19).
- Betjeningen må være iført rent arbeidstøy (H § 32).
- Produksjon og salg må foregå på en hygienisk forsvarlig måte.
- Grilling og annen tilberedning av lett bederlige næringsmidler må foregå på et sted der underlaget, bakken eller omgivelsene ikke medfører forurensning av varene, dvs. fast dekke. (H § 27).
- Næringsmidler må være produsert og pakket av godkjent produsent/kjøkken, og emballerte varer må være merket i henhold til merkeforskriftene (G § 13 og M § 4).
- Ved frambudet må næringsmidlene oppbevares som angitt på emballasjen (H § 40).
- Avfallskopper må settes opp rundt salgstedet (H § 19).
- Området må ryddes umiddelbart etter at salget er avsluttet. (H § 19).