



Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

# Webinar – Lokalmat

## 24.mai 2022


**Hjelp og veiledning fra Mattilsynet**  
ved seniorinspektør Ann Mari Sørløkken, avd. Finnmark

# Agenda

- Introduksjon
- Hva er Mattilsynet?
- Starte ny næringsmiddelvirksomhet (Lokalmat).
  - Hvilke krav stilles til deg som ønsker å produsere og selge mat?
  - Hva kan Mattilsynet hjelpe deg med ved oppstart?
  - Hvem kan ellers kontaktes for råd og veiledning?
- Praktisk presentasjon av relevant innhold på mattilsynets hjemmeside
- Eventuelle spørsmål

# Hva er Mattilsynet

- Mattilsynet er **statens tilsynsmyndighet for planter, fisk, dyr og næringsmidler.**
- **Vår visjon er:**



«Et samfunn der maten er trygg og dyra har det godt»

# Mattilsynet arbeider for:

- Sikre helsemessig trygg mat
- Trygt drikkevann
- Fremme god helse hos planter, fisk og dyr
- Fremme god dyrevelferd og respekt for dyr og fisk
- Ivareta miljøvennlig produksjon
- Helse, kvalitet og forbrukerhensyn langs hele matproduksjonskjeden



# Fire kjerneprosesser



# Strategi frem mot 2025

## Tre satsingsområder for hele Mattilsynet



# Starte ny næringsmiddelvirksomhet

## Hvilke krav stilles til deg som ønsker å produsere og selge mat?

- Registrere driften hos Mattilsynet. For noen typer virksomheter må du ha godkjenning.
- Dette gjøres via Mattilsynets skjematjeneste

The screenshot shows the homepage of Mattilsynet (the Norwegian Food Safety Authority). At the top, there is a navigation bar with the Mattilsynet logo and the text "Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler". To the right of the logo is a search bar with the text "Søk i mattilsynet.no" and a magnifying glass icon. Below the navigation bar is a dark blue horizontal menu with the following categories: MAT OG VANN, DYR OG DYREHOLD, FISK OG AKVAKULTUR, PLANTER OG DYRNING, KOSMETIKK, and OM MATTILSYNET. Below the menu are three main headlines: "» Det er forbudt å føre hjortedyr", "» Innrapportér vassverksdata", and "» Skal du jakte villsvin i utlandet?". Below these headlines is a grid of six service categories, each with an icon and a list of sub-topics: 1. Mat og vann (fork and spoon icon): Matservring, Produksjon av mat, Vann. 2. Kjæledyr (dog and cat icon): Slik reiser du med kjæledyr, Innførsel av hund, katt ogilder til Norge, Stell av kjæledyr. 3. Dyr og dyrehold (cow icon): Dyrehelse, Produksjonsdyr, Dyrevelferd. 4. Fisk og akvakultur (fish icon): Fiskehelse, Akvakultur, Fiskevelferd. 5. Planter og dyrking (plant icon): Plantevermidler, Import av planter mm., Planteskadegjørere. 6. Kosmetikk (bottle icon): Stoffer i kosmetikk, Kosmetiske produkter, Importører og produsenter av kosmetikk må melde seg. At the bottom of the page, there is a row of four buttons: "Matportalen.no" (Råd om sunn og trygg mat fra myndighetene), "Alt om regelverk" (Regelverk, høringer, internasjonalt arbeid), "Skjema" (Alle våre skjema og lenke til skjematjenester), and "Siste nytt" (Pressemeldinger og andre kunngjøringer). The "Skjema" button is circled in red.

# Godkjenningspliktig virksomhet

- Hovedregelen er: driv du med produksjon av animalske matvarer, så skal virksomheten ha godkjenning.
- Du kan selge animalske produkter i hele Norge og EU.
- Du får tildelt et godkjenningsnummer



# Unntaket fra krav til godkjenning

- Mindre virksomheter kan velge å ikke søke om godkjenning, dersom virksomheten din driver er i samsvar med krava.
- Vilkår for **marginal, lokal og avgrensa aktivitet** for levering av animalsk mat til andre detaljister

- A. **Marginal aktivitet:** : leverer maks 600 kg sluttprodukt pr. uke til andre detaljister. Mengde produkt direkte til sluttforbruker kommer i tillegg
- B. **Lokal aktivitet** – levere til andre detaljister i det fylket virksomheten ligger
- C. **Avgrensa aktivitet:** Leverer til andre detaljister som leverer direkte til sluttforbruker. Som detaljist kan du ikke selge animalske varer via grossist
- Skal du ha nettsalg, og ikke leverer varene direkte til sluttforbrukeren, så må virksomheten ha godkjenning

# Starte ny næringsmiddelvirksomhet

## Trygg matproduksjon – ditt ansvar

### Hvilke krav stilles til deg som ønsker å produsere og selge mat?

- Har god grunnleggende hygienisk forståelse
- Du må gjøre deg kjent med regelverket som gjelder for din type produksjon
- Du må vurdere driften i forhold til hvor det er fare for at maten kan bli utrygg/helseskadelig. Dette heter en fareanalyse.
- Du må ha et internkontrollsystem for å styre driften og sikre at maten blir trygg
- Du må ha egnede lokaler og utstyr som er utformet slik at du kan drifte sikkert og følge reglene
- Innpakking og emballering
- Du må sikre at du har trygt drikkevann
  - Vannverk, dvs egen vannkilde og eventuell rensing, skal også være registrert.

# Hva kan Mattilsynet hjelpe deg med ved oppstart?

## Startpakke for nye virksomheter

[https://www.mattilsynet.no/mat\\_og\\_vann/matservering/startpakke/](https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/matservering/startpakke/)

### Kom i gang - startpakken trinn for trinn

Mattilsynet har laget en videoserie som guider deg som oppstartsbedrift trinn for trinn:

[Å starte ny matbedrift](#)

[Lær om lokaler og innredning](#)

[Lær om mathåndtering](#)

[Lær om internkontroll](#)

[Hvordan registrere din bedrift hos Mattilsynet](#)

# Hva kan Mattilsynet hjelpe deg med ved oppstart?

## Nytt tilbud om veiledningsmøte med ditt lokale Mattilsyn



**Mattilsynet**

### Trenger du hjelp med reglene?

Mattilsynet har laget informasjon til nye matbedrifter, som for eksempel restauranter, kafeer og matbutikker. Informasjonen finner du på [www.mattilsynet.no](http://www.mattilsynet.no)

Har du flere spørsmål etter at du har sett startpakken på våre nettsider, kan vi tilby deg veiledning med en av våre inspektører.

Veiledningen foregår vanligvis i våre lokaler eller vi kan ha videomøte. Du kan bestille time ved å sende e-post til [postmottak@mattilsynet.no](mailto:postmottak@mattilsynet.no) eller kontakt oss på tlf. 22 40 00 00

**Når du bestiller tid for veiledning, husk å oppgi:**

- virksomhetens navn og organisasjonsnummer
- kommune og postnummer
- ditt navn og telefonnummer
- ønsket dato og klokkeslett
- hva du trenger veiledning om

§

- HVILKE LOVER OG REGLER GJELDER FOR MIN VIRKSOMHET?
- HVOR FINNER JEG REGLENE?
- HVA BETYR DE?

# Hvem kan ellers kontaktes for råd og veiledning?

- Du kan søke råd og hjelp hos de fem kompetansenettverk som er en del av Landbruk og Matdepartementets satsing på lokalmat  
<https://xn--mathndverk-45a.no/>
- Landbruksavdelingane hos Statsforvalteren  
<https://www.statsforvalteren.no/nb/portal/Landbruk-og-mat/>
- Kommunale kontorer for landbruk/næring
- Bransjeorganisasjonane som for eksempel
  - Hanen <https://www.hanen.no/>
  - Norsk Gardsost <https://norskgardsost.no>
  - Kjøttbransjens Landsforbund <https://kjottbransjen.no/>



# Praktisk presentasjon av relevant innhold på mattilsynets hjemmeside

## Vi ser litt på relevante sider på Mattilsynets hjemmeside

- Mattilsynets hjemmeside <https://www.mattilsynet.no/>
- Startpakken for nye bedrifter [https://www.mattilsynet.no/mat\\_og\\_vann/matservering/startpakke/](https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/matservering/startpakke/)
- Lokalmat [https://www.mattilsynet.no/mat\\_og\\_vann/produksjon\\_av\\_mat/Lokalmat/](https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/produksjon_av_mat/Lokalmat/)
- Matportalen [matportalen.no](https://matportalen.no) - Informasjon om sunn og trygg mat fra offentlige myndigheter



**Takk for meg!**  
**Ta gjerne kontakt for spørsmål**

Seniorinspektør Ann Mari Sørløkken  
Mattilsynet, avd. Finnmark

E-post [ann.mari.sorlokken@mattilsynet.no](mailto:ann.mari.sorlokken@mattilsynet.no) eller  
[postmottak@mattilsynet.no](mailto:postmottak@mattilsynet.no)

Tlf.: 22777851/22400000