

VEILEDNING OM
TRYGG MAT I BARNEHAGER

PUBLISERT JANUAR 2020



Forsidefoto: Colourbox

Aktuelt regelverk

- [Lov 19.12.2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. \(matloven\)](#)
- [Forskrift 22.12.2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene \(næringsmiddelhygieneforskriften\) med EU forordning 852/2004 \(næringsmiddelforordningen\)](#)
- [Forskrift 15.12.1994 nr. 1187 om internkontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen \(internkontrollforskriften\)](#)
- [Forskrift 28.11.2014 nr. 1497 om matinformasjon til forbrukerne \(matinformasjonsforskriften\) med EU forordning 1169/2011 \(matinformasjonsforordningen\)](#)
- [Forskrift 22.12.2008 nr. 1620 om allmenne prinsipper og krav i næringsmiddelregelverket \(matlovsforskriften\) med EU forordning 178/2002 \(matlovsforordningen\)](#)
- [Forskrift 22.12.2016 nr. 1868 om vannforsyning og drikkevann \(Drikkevannsforskriften\)](#)

Veilederen er ikke rettslig bindende, men skal fungere som et hjelpemiddel til forstå de ulike bestemmelsene i regelverket. Veilederen må derfor leses sammen med regelverket.

Vi bruker bare kortnavnene til de ulike forskriftene og forordningene vi omtaler i veilederen. Betegnelsen paragraf (§) brukes om bestemmelser i forskrifter, og betegnelsen artikkel brukes om bestemmelsene i de ulike forordningene.

Innholdsfortegnelse

1	Innledning	4
1.1	Hvem er veilederen laget for?	4
1.2	Hva finner dere i denne veilederen?	4
1.3	Hvorfor er trygg mat så viktig for barn?	4
1.4	Barnehager med matservering skal være registrert hos Mattilsynet	4
2	Gode arbeidsrutiner for å håndtere mat	5
2.1	Oppbevaring av kjøle- og frysevarer	5
2.2	Varm mat må holdes helt varm til den skal spises	5
2.2.1	Slik kjøler du raskt ned varm mat	5
2.3	Slik tiner du ulike typer mat	6
2.4	Godt renhold av kjøkken og utstyr er et krav	6
2.5	Om holdbarhet og merking av matvarer	6
2.6	Slik unngår du at maten blir forurenset av annen mat, kjemikalier og uønskede stoffer	7
2.6.1	Spør foreldrene om maten til allergiske barn skal holdes atskilt fra annen mat	7
2.7	Barn og matlaging	8
2.8	Mat på tur skal også være trygg å spise	8
2.9	Hvis det er noe galt med maten - hvor kommer den fra?	9
2.10	Hvordan kan dere unngå skadedyr i barnehagen?	9
2.11	Hvordan skal dere håndtere avfall?	9
3	Krav til kjøkkenpersonalet	10
3.1	Ha gode rutiner for å vaske hendene	10
3.2	Du må være frisk når du skal jobbe med mat	11
3.3	Dere bør ha et eget toalett for personalet	11
3.4	Du må ha rene klær når du jobber med mat	11
4	Krav til innredningen av kjøkkenet	12
4.1	Planløsning, vedlikehold og materialvalg på kjøkkenet	12
4.2	Det skal være en egnet håndvask for dem som lager maten	13
4.3	Legg til rette for god oppvask	13
4.4	Trenger dere en egen vaskekum for frukt og grønnsaker?	13
4.5	Hva er kravene til vannkvalitet?	14
5	Internkontroll og rutiner for å sikre at maten er trygg	15
6	Mattilsynet kan komme på tilsyn i barnehagen	16

1 Innledning

1.1 Hvem er veilederen laget for?

Barnehager som serverer mat regnes som en næringsmiddelvirksomhet. Denne veilederen er først og fremst beregnet på barnehager med matsservering.

Det er stor variasjon i mattilbudet og type kjøkken i barnehager. Hvilke krav regelverket stiller til barnehagen, avhenger av hva slags mat som lages, og hvor mange barn man serverer til.

Denne veilederen retter seg mot barnehager, men også ansvarlige for SFO og lignende bedrifter og ansvarlige for familiebarnehager i private hjem vil ha nytte den. For familiebarnehager i private hjem er det egne regler for lokaler. Det viktigste for alle bedrifter er å tilpasse mathåndteringen til det kjøkkenet de har.

1.2 Hva finner dere i denne veilederen?

I denne veilederen finner dere informasjon fra Mattilsynet om:

- gode arbeidsrutiner for tillaging, oppbevaring og servering av mat
- krav til kjøkkenpersonalet
- krav til innredningen i kjøkkenet
- internkontroll og rutiner

1.3 Hvorfor er trygg mat så viktig for barn?

Barns immunforsvar er ikke fullt utviklet, og de blir derfor lettere syke enn voksne. Enkelte matbårne smittestoffer, som vanligvis ikke gir alvorlig sykdom hos friske personer, kan dermed få alvorlige konsekvenser for personer med lavt immunforsvar, slik som barn. Derfor er det viktig at maten i barnehagen er trygg å spise. Matvarene dere serverer må være egnet for små barn. Dere finner råd for enkeltprodukter til barn på [Matportalen](#). Alle som serverer mat har ansvar for at den er trygg å spise.

Produkter dere bør være spesielt oppmerksomme på er for eksempel riskaker og risdrikk. Rå melk som ikke er varmebehandlet kan inneholde helsefarlige bakterier og andre smittestoffer, og skal ikke gis til barn. I tillegg må dere ta hensyn til allergier.

1.4 Barnehager med matsservering skal være registrert hos Mattilsynet

Alle bedrifter som serverer eller selger mat skal registrere seg hos Mattilsynet. Dette gjør dere elektronisk i [våre skjematjenester](#) på [mattilsynet.no](#). Vi trenger opplysninger om virksomheten, kontaktpersoner og omfanget av driften. Dersom dere endrer omfanget av driften eller får ny eier må dere melde dette inn. Kontakt oss gjerne om dere har spørsmål rundt dette eller se egen veiledning i [startpakken](#) vår. Barnehager som ikke serverer mat, trenger ikke å registrere seg.

Krav om registrering står i næringsmiddelhygieneforordningen artikkel 6 nr. 2.

2 Gode arbeidsrutiner for å håndtere mat

Med friske råvarer og gode arbeidsrutiner på kjøkkenet, får barna mat som er trygg å spise. I dette kapittelet gir vi dere tips om de viktigste rutinene på kjøkkenet.

Det kan finnes mikroorganismer i mat som kan gjøre folk syke. Det skumle er at maten kan se fin ut og smake normalt. Andre mikroorganismer kan gjøre at maten smaker og lukter vondt og ikke ser fristende ut å spise.

2.1 Oppbevaring av kjøle- og frysevarer

Lett bederlige matvarer, som fisk og skinke skal lagres ved maksimalt + 4 °C. Frossenvarer skal vanligvis lagres ved – 18 °C eller kaldere. Temperaturkravene står som regel oppgitt i merkingen på matvaren.

Temperaturen i kjøleskapet bør kontrolleres daglig, siden kjølevarer er sårbare for temperatursvingninger. Vær rask med å få varene på frys og kjøøl ved varemottak. Da sikrer du at kvaliteten holder seg. La aldri lett bederlig mat stå ute over lengre tid. Husk at barnas matbokser også bør stå kjølig.

Krav til kjøling står i næringsmiddelhygieneforskriften § 12.

2.2 Varm mat må holdes helt varm til den skal spises

Varm mat som serveres skal gis en tilstrekkelig varmebehandling slik at den er trygg å spise. Husk at matvarer som kjøttkaker og kjøttboller må være gjennomstekt. Følg ellers bruksanvisningen på pakken, her finnes det ofte opplysninger om varen må gjennomvarmes.

Om dere mottar ferdig varmmat fra catering eller storkjøkkenet, skal denne holde minst 60 °C ved mottak. Hold maten ved denne temperaturen til dere skal spise.

Hvis maten skal spises senere, må den kjøles ned så raskt som mulig for å hindre uønsket vekst av bakterier.

Kravene til temperatur for varmmat står i næringsmiddelhygieneforskriften § 13.

2.2.1 Slik kjøler du raskt ned varm mat

Dersom varm mat skal spises senere, må den kjøles ned så raskt som mulig for å hindre uønsket vekst av bakterier. En god rutine er å fordele den varme maten i mindre boller eller bakker, og røre ofte under nedkjølingen. Sett gjerne bollene i kaldt vann eller isvann, da går det raskere. Sett maten kjølig etterpå. Et eksempel på trygg nedkjøling er om temperaturen senkes fra 60° til 10°C i løpet av maksimalt to timer.

Kravene til nedkjøling står i næringsmiddelhygieneforordningens vedlegg II, kap. IX nr. 6.

2.3 Slik tiner du ulike typer mat

Lett bederelig mat, som kjøtt og fisk, bør tines i kjøleskap for at temperaturen ikke skal bli for høy. Hvis temperaturen blir for høy, kan sykdomsfremkallende bakterier vokse, slik at de blir mange nok til å gjøre barna syke.

Det er vanskelig å holde kontroll med temperaturen hvis lett bederelige matvarer blir tint i romtemperatur. Varen kan være frossen inni, men har høy nok temperatur på overflaten til at bakterier kan vokse der.

Holdbare matvarer, slik som brød og bakervarer kan gjerne tines i romtemperatur.

Kravet til tining står i næringsmiddelhygieneforordningens vedlegg II, kap. IX nr. 7.

2.4 Godt renhold av kjøkken og utstyr er et krav

På kjøkken og tilhørende rom skal det være godt renhold. God orden gjør at det er lett å holde det rent. Bruk desinfeksjonsmiddel når det er nødvendig, for eksempel på overflater som kommer i kontakt med mat.

Krav til renhold finner du i næringsmiddelhygieneforordningens vedlegg II, kap I nr. 1 og kap V nr. 1a.



Lag gode renholdsrutiner også for utstyr som ikke vaskes hver dag, slik som kjøleskapet.

2.5 Om holdbarhet og merking av matvarer

Matvarer som er merket «siste forbruksdag» er lettbederelige matvarer, og skal ikke spises når datoen er gått ut. Hvis dere skal fryse slike varer, bør dere gjøre det i god tid før siste forbruksdag, for å beholde kvaliteten på varen. Husk at det tar tid både å fryse ned og tine matvarer.

Varer merket «Best før» må dere selv vurdere om kan brukes etter at datoen er utløpt. Smak og lukt på varen for å se om den er frisk og har god kvalitet.

Ha god oversikt over maten dere har og holdbarheten på varene, slik at dere kan få brukt opp maten før den går ut på dato. Husk å merke ompakkede eller egenproduserte matvarer i kjøl og frys med dato, slik at du kan vurdere holdbarheten til varen.

Du kan lese om holdbarhetsmerking på matportalen.no.

Krav til merkingen «Siste forbruksdag» og «Best før» finner du i matinformasjonsforordningen artikkel 24.

2.6 Slik unngår du at maten blir forurenset av annen mat, kjemikalier og uønskede stoffer

All mat skal håndteres og oppbevares slik at den ikke blir forurenset av andre matvarer, kjemikalier eller andre uønskede stoffer. Det er viktig å skille råvarer fra mat som er ferdig til å spise, for ikke å overføre bakterier fra for eksempel rått kjøtt eller uvaskede grønnsaker til ferdig mat.

Du må bytte redskap mellom ulike råvarer og mellom råvarer og ferdiglaget mat. Du kan også vaske redskapene godt mellom hver oppgave.

En god rutine er å dekke til maten når den settes vekk, enten med lokk eller plastfolie. Vær også kritisk til bruk av matvarer som har stått fremme til servering. De kan ha blitt tilført smitte i form av virus eller bakterier. Det beste er å sette fram noen porsjoner med pålegg istedenfor hele pakken.

Vaskemidler og andre kjemiske stoffer skal holdes atskilt fra matvarer.

Dekk til maten med lokk eller folie før du setter den i kjøleskapet. Skriv gjerne på dato, så vet du når maten er laget.



2.6.1 Spør foreldrene om maten til allergiske barn skal holdes atskilt fra annen mat

Det er viktig at mat med allergener ikke forurenser andre matvarer. Om nødvendig må matvarer, tilberedning av mat og utstyr for mat til allergikere holdes atskilt fra annen mat. Det avhenger av hvor alvorlig allergien er. God kommunikasjon med foresatte om hva som kreves er viktig.

Kravene står i næringsmiddelhygieneforordningen vedlegg II, kap I nr. 10 og kap IX nr. 3.

2.7 Barn og matlaging

Barna syns ofte det er gøy å være med og lage mat. Å bake boller og pepperkaker er en hyggelig aktivitet med liten hygienisk risiko. Barna må alltid vaske hendene og ta på forkle før de starter med matlagingen. De må være friske for å unngå å spre smitte gjennom maten.

Det viktig å følge de grunnleggende hygienereglene for matlaging, som vi har beskrevet tidligere i kapitlet.



Husk rene hender og forkle når dere baker.

Foto: Colourbox

2.8 Mat på tur skal også være trygg å spise

Også når dere tar med mat på tur, gjelder de samme prinsippene for å servere trygg mat. Dere må vurdere hvilken type mat som er egnet for tilberedning på tur. Kjølevarer kan holdes kjølige med kjøleelementer.

Til å vaske hendene, kan våtservietter og hånddesinfeksjonsmiddel på flaske være greit å ha med. Barna må også ha rene hender når de skal spise.

2.9 Hvis det er noe galt med maten - hvor kommer den fra?

Dere må vite hvor matvarene dere bruker er kjøpt. Det er viktig for å kunne finne ut hvor maten kommer fra, hvis det er noe galt med den. Da kan helsefarlig mat fjernes fra markedet.

Ta derfor vare på opplysninger om hvor dere har kjøpt matvarene, som kan være kopier av varemottakslogg, fraktbrev og fakturaer. De må kunne vises fram til Mattilsynet på forespørsel.

Krav til sporbarhet finner du i matlovsforordningen artikkel 18, nr. 1 og 2.

2.10 Hvordan kan dere unngå skadedyr i barnehagen?

Det er viktig å forebygge at skadedyr kommer inn i lokalene. Bygningen må sjekkes om den er tett, slik at skadedyr ikke kan komme inn. Vær spesielt oppmerksom på rørgjennomganger og lignende.

Hvis skadedyr har kommet seg inn i barnehagen, skal disse fjernes på en forsvarlig måte. Ofte kan det være nødvendig med profesjonell hjelp fra et skadedyrfirma. Hvis det oppstår alvorlige problemer med for eksempel rotter eller kakerlakker, bør dere stoppe med matservering til skadedyrene er fjernet og lokalene forsvarlig rengjorte. Ta kontakt med kommunen eller Mattilsynet dersom du har spørsmål om skadedyr.

Kravene står i næringsmiddelhygieneforordningen vedlegg II, kap I nr. 2c, og kap IX nr. 4.

2.11 Hvordan skal dere håndtere avfall?

Dere må sørge for at avfallet fjernes fra lokalene hver dag. Avfallet må ikke forurense matvarer eller lukte.

Avfallsbeholdere og containere som står utendørs, må være lukket, tette og tømmes når de er fulle. Dersom avfall blir liggende på bakken, på utsiden av containere, vil det kunne tiltrekke seg skadedyr som mus, rotter, fugler og insekter.

Kravene står i næringsmiddelhygieneforordningen vedlegg II, kap VI.

3 Krav til kjøkkenpersonalet

Ansatte som lager mat må ha kunnskap om mat hygiene og rutinene dere har for å sikre at maten er trygg. Det er en fordel om en egen ansatt tar seg av matlagingen og håndteringen av maten, for å unngå smitte etter stell av barn. Det er ekstra viktig med gode rutiner for å vaske hendene og å håndtere maten for å forhindre forurensing når de ansatte veksler mellom stell og matlaging.

Mer informasjon om personlig hygiene, arbeidstøy og helse hos ansatte, finner dere i næringsmiddelhygieneforordningens vedlegg II, kap. VIII.

3.1 Ha gode rutiner for å vaske hendene

Smitte kan overføres til maten via hendene. Derfor må du vaske hendene dine ofte når du lager mat. Håndvasken må være grundig for å unngå smitte og overføring av sykdom til maten. Dette er spesielt viktig i en barnehage, hvor man både lager mat og steller barn.

Følg disse faste vaskerutinene:

- Vask hendene før du lager mat, etter pauser og mellom forskjellige arbeidsoppgaver.
- Vask hendene etter at du har pusset nesene og etter toalettbesøk.
- Bruk såpe og rennende, lunkent vann.
- Ha alltid ha såpe og håndtørkepapir lett tilgjengelig.
- Ikke bruk håndvasken som lagringsplass.

Bestemmelser om håndvask og personlig hygiene står i næringsmiddelhygiene-forordningens vedlegg II, kap I nr. 4 og VIII nr. 1



Grundig vask av hendene er viktig for å forebygge smitte.

3.2 Du må være frisk når du skal jobbe med mat

Når du tilbereder eller håndterer mat må du være frisk, dvs. ikke ha sykdommer som kan overføres via maten. Det betyr at personer med oppkast og diaré, matforgiftning eller lignende ikke skal tilberede mat. Det er viktig å være klar over at enkelte sykdommer, slik som Norovirus kan smitte etter at man er symptomfri. Mattilsynet og Folkehelseinstituttet anbefaler derfor at man venter 48 timer før man håndterer mat etter en slik infeksjon.

Dersom du har sår på hendene, bør du benytte hansker. Det er viktig å skifte hansker mellom ulike arbeidsoperasjoner.

Krav til personalets helse finner du i næringsmiddelhygieneforordningens vedlegg II kap VIII nr. 2.

3.3 Dere bør ha et eget toalett for personalet

De som jobber med mat bør ikke dele toalett med barna, eller foreldre, men ha et eget personaltoalett. Alle ansatte som deler personaltoalett bør ha samme krav til å være frisk på jobben (48 t hjemme etter diare og oppkast). Det er fordi det lett overføres smitte på toalettet. Det skal ikke være direkte adgang fra toalettene til lokaler der dere håndterer næringsmidler.

I barnehager hvor det er høyt smittepress kan det være en fordel at håndvasken i tilknytning til personaltoalettet har blandebatteri som ikke betjenes med hendene. Håndvasken på toalettet erstatter ikke håndvasken i kjøkkenet.

Kravene står i næringsmiddelhygieneforordningens vedlegg II, kap. I nr. 3, jf. kap. VIII nr. 2 og kap. IX nr. 3.

3.4 Du må ha rene klær når du jobber med mat

Når du tilbereder mat må du ha rene arbeidsklær. Et rent forkle eller annet egnet arbeidstøy er en god rutine.

Dersom du også jobber med barn og for eksempel bleieskift, bør du bruke hansker og eventuelt vurdere bruk av egnet frakk eller forkle til dette arbeidet.

Det er viktig at alle vasker hendene godt mellom ulike arbeidsoppgaver, og før dere starter med mathåndteringen.

Kravene står i næringsmiddelhygieneforordningens vedlegg II, kap. VIII nr. 1.

4 Krav til innredningen av kjøkkenet

I barnehagene er det stor variasjon både i mattilbudet og type kjøkken. Kravene til kjøkkenet avhenger av hva slags mat dere lager og antallet barn. Dere må tilpasse matserveringen til det kjøkkenet dere har.

Hvis dere lager enkel brødmat og posesupper, er det færre krav til kjøkkenet enn hvis det er en mer omfattende matlaging.

4.1 Planløsning, vedlikehold og materialvalg på kjøkkenet

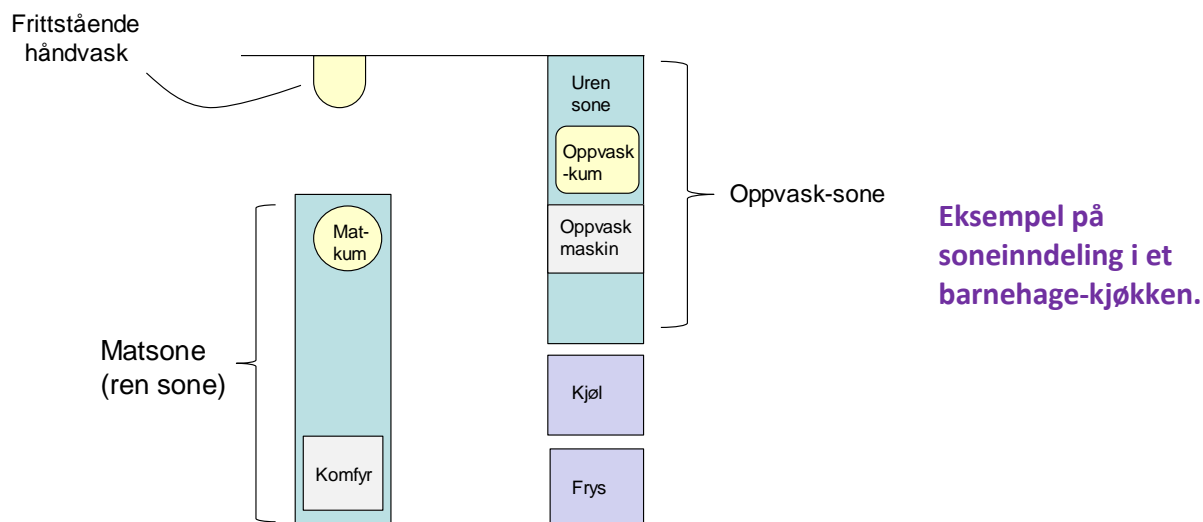
Kjøkkenet skal ha en planløsning som gjør det lett å ha god hygiene, og skal være inndelt i soner for ulike oppgaver. Matlaging og –håndtering skal være atskilt fra oppvasksonen for å unngå forurensning av matvarer og rent utstyr. Oppgavene kan utføres på ulike tidspunkter i tid, hvis det er hygienisk forsvarlig og dere har gode rutiner for å sikre at maten er trygg.

Det må være god benkeplass til å lage mat, som å smøre brødmat og tilberede varmmat. Kjøkkenet må ha nok kjøle- og frysekapasitet. Materialene på kjøkkenet (gulv, vegg, innredning) skal være holdbare, tåle bruken og være lette å holde rene.

Alle overflater på kjøkkenet skal holdes i god stand slik at de er lette å rengjøre. Malt glassfiberstripe over/ved arbeidsbenk kan være vanskelig å rengjøre, og holdbare og glatte materialer slik som fliser, glatte veggplater eller lignende, bør brukes.

Det må være tilstrekkelig ventilasjon i kjøkkenet.

Krav om utformingen av lokaler finner du i næringsmiddelhygieneforordningen vedlegg II, kap I, II og V.



4.2 Det skal være en egnet håndvask for dem som lager maten

En håndvask med håndsåpe og håndtørkepapir må være hensiktsmessig plassert for de som lager mat. Når uemballerte, lett bederlige matvarer blir håndtert, bør vannet kunne stenges uten å bruke hendene. Den enkleste løsningen er et blandebatteri som ikke er håndbetjent, men for eksempel fotocelle, albuestyrt eller knestyrt.

Kravene til håndvask står i næringsmiddelordningen vedlegg II, kap I nr. 4.

4.3 Legg til rette for god oppvask

Dere skal sikre at utstyr og servise blir hygienisk rent. Med hygienisk rent mener vi at alle matrester, vaskemidler, bakterier, virus og annen forurensning skal være fjernet.

Oppvasksonen bør være utformet for en naturlig arbeidsflyt fra urent til rent. Uren sone bør helst være ved inngangen til kjøkkenet, for å unngå å ta med skittent utstyr og servise gjennom området der maten lages.

Oppvasksonen bør inneholde en hånd/utslagsvask, en oppvaskkum til forskylling og oppvaskmaskin. Det må være nok avlastningsplass for urent utstyr og servise før vask, og for rent utstyr og servise etter vask.

Oppvaskmaskinen må ha tilstrekkelig kapasitet for mengden servise og utstyr som skal vaskes opp. Dere må vurdere om en vanlig husholdningsmaskin holder, eller om dere trenger en storhusholdningsmaskin med kort vasketid. En god rutine er å kontrollere at serviset er rent og tørt når du tar det ut av maskinen. Pass på at maskinen fungerer som den skal, i bruksanvisningen finner du informasjon om bruk og vedlikehold.

Kravene til oppvask finnes i næringsmiddelordningen vedlegg II, kap II nr. 2 og kap V nr. 1a.

4.4 Trenger dere en egen vaskekum for frukt og grønnsaker?

Bevisstheten om sunn mat, frukt og grønt har økt. Men husk at det kan finnes smittestoffer på grønnsaker og frukt, som kan gi mage- og tarminfeksjoner. Dere må derfor vurdere om det er behov for en matkum for å vaske grønnsaker og frukt for å sikre god hygiene. Matkummen bør stå i den sonen hvor dere håndterer maten. Ta hensyn til hva dere serverer og antallet barn. Hvis det ikke er så mye frukt og grønnsaker som skal skylles, kan en løs skyllekum, bolle eller dørslag brukes.

Kravene om matkum står næringsmiddelordningen vedlegg II kap II nr. 3.



For å fjerne smittestoffer og skitt, må frukt og grønnsaker skylles.

Foto: Colourbox

4.5 Hva er kravene til vannkvalitet?

Vannet dere bruker skal holde drikkevannskvalitet. Hvis barnehagen er tilknyttet et offentlig eller privat vannverk, skal vannverket sørge for vannkvaliteten. Følg med på varsel og informasjon fra vannverket.

Hvis barnehagen har egen vannforsyning, er eieren av barnehagen også en vannverkseier etter drikkevannsforskriften, og må følge de kravene som gjelder. Mattilsynet har utarbeidet et [informasjonsskriv som beskriver kravene for de minste vannforsyningssystemene](#). Her kan dere finne nyttig informasjon om forurensningsfarer, behandling av råvannet og hvilke prøver og analyser som må gjennomføres. Dere må sørge for at vannforsyningssystemet er registrert hos Mattilsynet. [Dette kan dere gjøre via Mattilsynets nettside](#).

Krav om drikkevannskvalitet finner dere i næringsmiddelforordningen artikkel 2 g) (definisjon av drikkevann) og vedlegg II, kap VII nr. 1a.



Barnehager som ikke har drikkevann fra offentlige vannverk, må sørge for at vannet i barnehagen fyller kravene til drikkevannskvalitet.

Foto: Colourbox

5 Internkontroll og rutiner for å sikre at maten er trygg

Internkontroll er barnehagens eget system for kontroll med at maten som dere lager er trygg. Gode arbeidsrutiner er en del av internkontrollen, og skal sikre at dere følger regelverket i det daglige. Rutinene kan være både muntlige og skriftlige, og skal være tilpasset omfanget av mathåndteringen og forholdene hos dere. Personalet må kunne rutinene.

Noen av rutinene har dere kanskje i HMS-systemet. Dette kan være rutiner for hvordan håndtere feil og avvik, og andre systemrutiner.

Internkontrollen skal omfatte:

- **Arbeidsrutiner som alle som lager mat skal følge. Disse kan være muntlige eller skriftlige.**
I de tre tidligere kapitlene har vi vist til krav som er forutsetninger for å sikre trygg mat. Dette kan for eksempel være:

- Renholdsplaner (hva skal rengjøres, hvordan skal det rengjøres, hvor ofte, av hvem).
- Rutiner for kontroll med temperaturer (kjøletemperatur, varmholding osv.)
- Rutiner for arbeidsantrekk
- Rutiner for håndhygiene på kjøkkenet

Gode arbeidsrutiner vil normalt være tilstrekkelig for å sikre at maten er trygg i barnehagen.

- **Rutine for håndtering og registrering av avvik**
Dersom dere ikke har fulgt rutinene, eller det oppstår andre feil, er viktig at dere klarer å oppdage dette selv. Dere må ha rutiner for hvordan dere håndterer situasjonen der og da og rutiner for hvordan dere skal forebygge at feilen eller avviket skjer igjen.

Når dere noterer hva som gikk galt vil det være lettere å finne årsaken og hindre at dette gjentar seg. Dere kan bruke en loggbok, eller egne skjema for notering av avvik. Denne rutinen må dere skrive ned, men kan inngå i felles rutiner som dere har i HMS-systemet.

- **Rutiner for hvordan dere holder internkontrollen oppdatert, og hvordan dere sørger for at alle ansatte blir informert om endringer.**
Dere er selv ansvarlig for å holde internkontrollen oppdatert og å holde orden i papirene. Dersom dere gjør endringer i driften, kan det være at dere må oppdatere rutinene også.

Det er nyttig å ha en årlig gjennomgang hvor dere går igjennom rutinene og ser om de fungerer i praksis. Samtidig kan dere sjekke om det har kommet nytt regelverk. Disse rutinene må dere skrive ned, men de kan inngå i felles rutiner som dere har i HMS-systemet.

Kravet om internkontroll står i internkontrollforskriften §§ 4 og 5.

6 Mattilsynet kan komme på tilsyn i barnehagen

Mattilsynet kan komme på inspeksjon i barnehager, som i andre matbedrifter og institusjoner. Tilsynet er som regel ikke meldt på forhånd. Vi kan komme på tilsyn når en ny barnehage starter opp driften, hvis vi får bekymringsmelding, eller på rutinemessig tilsyn.

Når Mattilsynet er på inspeksjon, vil vi spørre om omfanget av mathåndteringen og hva dere gjør rent praktisk for å sikre at kravene til trygg mat blir gjennomført. Vi vil derfor spørre etter de rutinene dere har, både muntlige og skriftlige rutiner. Vi vil se på kjøkkenet og tilhørende rom, som tørrlager og toalett for personalet, og vurdere om de fyller kravene ut fra driften og matserveringen dere har.

Les mer:

Her er lenker til aktuell informasjon på nettsiden til Mattilsynet og på Matportalen.

Les bransjerettet informasjon til barnehage og SFO/aktivitetsskolen:

www.mattilsynet.no/mat_og_vann/matsservering/barnehage_sfo/

https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/matsservering/barnehage_sfo/god_hygiene_i_barnehager_og_sfo_plakat_bokmaal.3039/binary/God%20hygiene%20i%20barnehager%20og%20SFO,%20plakat%20bokmaal

Les mer om hvordan frukt og grønnsaker skal håndteres:

www.matportalen.no/matvaregrupper/tema/gronnsaker_frukt_og_bar/skyll_eller_kok_frukt_baer_og_gronnsaker-1

Les mer om gårdsbesøk:

https://www.mattilsynet.no/dyr_og_dyrehold/produksjonsdyr/apen_gard_og_besoksgard/veiledning_til_publikum_barnehager_etc.2532

Rå melk passer ikke for barn:

https://www.matportalen.no/matvaregrupper/tema/melk_og_melkeprodukter/raa_melk_bor_varm_ebehandles-1

Informasjon om små vannforsyningsystemer:

https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/drikkevann/regelverk_for_drikkevann/informasjon_til_de_minste_vannforsyningsystemene.27730/binary/Informasjon%20til%20de%20minste%20vannforsyningsystemene

Startpakke for nye matvirksomheter, inneholder blant annet filmer og spørsmål og svar:

https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/matsservering/startpakke/