

Virksomheten skal også oppfylle *Felles kriterier*.  
Kriterier merket med § er pålagt i henhold til lov/forskrift.  
Se veileder for utfyllende informasjon.

Skrevet ut: 23.06.2016

Kriterie-Id	Arbeidsmiljø
46 §	Virksomheten skal ha bedriftshelsetjeneste i henhold til FOR 2011-12-06 nr 1355: Forskrift om organisering, ledelse og medvirkning, §13-1. Bedriftshelsetjenesten skal være godkjent i henhold til FOR-2011-12-06-1360, Forskrift om administrative ordninger på Arbeidstilsynets område (forskrift om administrative ordninger), kap.2.
627 §	Dersom virksomheten tilbereder mat som serveres til andre enn dem som har tilberedt maten skal virksomheten være registrert hos Mattilsynet i henhold til FOR 2008-12-22 nr 1623: Forskrift om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften), § 16; Krav til registrering av virksomhet. Virksomheten skal ha innført Internkontroll Mat i henhold til IK-mat forskriften, FOR-1994-12-15-1187, § 4.
Kriterie-Id	Innkjøp
113	Virksomheten skal tallfeste hvor stor andel av innkjøpsvolumet som er brukt på miljømerkede / miljøsertifiserte varer og tjenester
115	Virksomheten skal vurdere å bruke råvarer som er produsert lokalt.
116	Virksomheten skal kunne tilby minst en glutenfri matvare/-rett.
117	Minst halvparten av rengjøringskjemikaliene og såpetyperne virksomheten bruker skal ha tredje parts miljømerking.
Kriterie-Id	Avfall
118	Engangsartikler (som tallerkener, kopper, glass og bestikk), og porsjons- eller småforpakninger skal ikke brukes i matsalen eller andre serveringssteder (som gjesterom og lobby).
119	Avfallsregnskapet skal inkludere emballasje brukt til innpakning av mat som kunden tar med seg.
Kriterie-Id	Utslipp til luft
123	Virksomhetens utslipp av lukt og støy skal ikke være til sjenanse for omgivelsene.
Kriterie-Id	Utslipp til vann
109	Fettutskiller skal kontrolleres og tømmes regelmessig, minst hvert halvår, f.eks i forbindelse med vernerunder.
122	Virksomheten skal ha doseringsrutiner for vaskemidler.

## Veiledning

<u>Kriterie-Id</u>	<u>Arbeidsmiljø</u>
627	<p>Registrering skal foregå via <a href="http://www.mattilsynet.no">www.mattilsynet.no</a>. Benytt skjematjenester, et grått felt øverst på mattilsynets hovedside. For å komme inn dit må man gå inn via <a href="http://www.altinn.no">www.altinn.no</a>.  <a href="http://www.mattilsynet.no/skjema/mat">http://www.mattilsynet.no/skjema/mat</a>            Se også regelhjelp:  <a href="http://regelhjelp.no/">http://regelhjelp.no/</a> og søk på din bedrift for å se hva om du har meldeplikt til mattilsynet.</p> <p>Unntak fra registrering kan være skolekjøkkener, de tilbereder mat men spiser den selv. Da er det ikke behov for å være registrert hos mattilsynet.</p>
<u>Kriterie-Id</u>	<u>Innkjøp</u>
113	<p>Veiledning om økologisk mat:            Dersom en restaurant eller kafé skal markedsføre matvarer og/eller matretter som økologiske, må det innhentes en godkjenning / sertifisering gjort av Debio. Restauranter og kafeer kan selvsagt bruke økologiske matvarer uten godkjenning.</p> <p>Godkjenning fra Debio innebærer:            -at restauranten/kafeen kan tilby økologisk mat og retter fra sine menyer.            -at restauranten/kafeen kan bruke Ø-merket i sin markedsføring av den økologiske maten.            -at forskrifter om økologisk mat er imøtekommet.            -at markedsføringen av økologisk mat er klargjørende og ikke villedende            -at restauranten/kafeen får inspeksjon fra Debio en gang i året.</p> <p>For mer informasjon, les brosjyre om økologisk mat fra storkjøkken:  <a href="http://www.debio.no">www.debio.no</a> ... eller ta kontakt med Debio.</p>
117	Eksempler på tredjeparts miljømerking; Svanen, EU-blomsten, Bra Miljøval.
<u>Kriterie-Id</u>	<u>Avfall</u>
118	<p>Unntak: • Take away, romservice, catering, uteservering og enkle spiseferdige måltider/fast food • servietter, tannpirkere, søtningsmiddel (ikke sukker) og teposer • varer som kun selges i porsjonspakning, f.eks. is, sjokolade og drikkevarer • sugerør og drinkpinner som kun gis ut personlig, f.eks. i barer.</p>
<u>Kriterie-Id</u>	<u>Utslipp til vann</u>
109	<p>Lokal forskrift om påslipp av olje- og fettholdig avløpsvann skal sikre at olje og fett fjernes ved kilden, og ikke blir ført inn på kommunalt ledningsnett til et avløpsrensaneanlegg eller ut i terreng. Flere kommuner krever at fettutskiller registreres på eget skjema. Det skal alltid søkes kommunen om tillatelse ved påslipp til kommunalt nett. Dette gjelder ny virksomhet, eksisterende virksomhet og ved bruksendringer av eksisterende bygninger.</p> <p>Påslippstillatelsen søkes av og gis til virksomheten. Det er virksomheten som står ansvarlig ovenfor kommunen for at vilkårene i tillatelsen overholdes.</p> <p>Hjemmelshaver skal ha kopi av påslippstillatelsen.</p>