

Information från Miljö- och stadsbyggnadsförvaltningen



Livsmedelslokaler

En livsmedelslokal ska vara utformad så att den bidrar till god livsmedelshygien och har tillräckliga utrymmen för den verksamhet som bedrivs. Så tänk noga igenom vilken utrustning och utrymmen just din verksamhet behöver, innan du väljer lokal. Här får du information om vad du behöver tänka på.

Lokaler och inredning

Lokalens utformning och inredning ska förhindra att livsmedel blir förorenade av exempelvis smuts, bakterier eller giftiga material.

- Ytor ska vara släta, täta och lätta att rengöra. Kakel, klinkers och rostfritt stål är exempel på lättskötta material.
- Inredning, såsom bänkar och hyllor, ska antingen sluta tätt mot golv och väggar eller vara byggda så att du kommer åt att rengöra under och bakom.
- Förvara inte någonting direkt på golvet eftersom det försvårar rengöringen. Även redskap så som t.ex. pizzaspadar ska förvaras på hygieniskt sätt.
- Om man hanterar jordiga råvaror ska renseriet vara placerat så att de råvarorna inte transporteras genom köket.
- Ytterkartonger, disk från servering eller avfall får inte transporteras genom köket.
- Belysningen i lokalen ska ge bra ljus. Lampor ska vara försedda med kåpa eller splitterskydd, alternativt ha splitterfria lysrör.

Handtvätt

Det ska finnas lämpligt placerade handtvättställ i utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras, t.ex. kök och delikatessdisk. Även i övriga utrymmen, t.ex. diskrum och toaletter, ska det finnas handtvättställ. Handtvättställen ska ha varmt och kallt rinnande vatten, samt vara utrustade med flytande tvål och pappershanddukar. All utrustning för handtvätt ska vara skiljt från sköljning av livsmedel.

Ventilation

Ventilationen ska vara anpassad till den verksamhet som bedrivs. Undvik luftflöden från smutsigt område till rent område. De delar i ventilationen som kan rengöras eller bytas ut ska vara lättåtkomliga och lätta att rengöra.

Beredning och tillagning

Lokalerna ska vara anpassade till den beredning och tillagning som sker. Det ska finnas anordningar för rengöring och förvaring av arbetsredskap och utrustning. Avställningsytor och arbetsbänkar med tillgång till vatten är också ett krav.

Varumottagning

Livsmedel ska kunna tas emot, kontrolleras och packas upp i ett tillräckligt stort utrymme. Varor ska inte tas in direkt i köket, eftersom ytterförpackningar kan vara smutsiga. Det kan också behövas upppackningsbänk eller rullvagn, så att man kan undvika att ställa varor på golvet.

Personaltoalett

Det ska finnas en personaltoalett som används enbart av personal som arbetar med livsmedel för att minska risken att smittsamma sjukdomar sprids. Det ska finnas flytande tvål och pappershanddukar. Personaltoaletten ska vara placerad så att det finns ett så kallat förрум mellan toalettutrymmet och utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras.

Disk

Disk ska ske i separat utrymme skiljt från hanteringen av livsmedel, för att förhindra att stänk och smuts förorenar livsmedel. Verksamheter som hanterar mycket disk ska ha separat diskrum.

Tänkt på att:

- Det ska finnas tillräckligt med plats för att separera ren och smutsig disk.
 - Flödet i diskrummet ska vara utformat så att ren och smutsig disk inte möts.
 - Huvdiskmaskiner ska vara försedda med ventilationskåpa för att undvika fuktskador och mögeltillväxt.
 - För att underlätta rengöring i diskrummet kan det vara bra med golvbrunnar.
 - Livsmedel som är oförpackade ska inte föras genom diskutrymmet.
-

Städutrymme

Det ska finnas städutrymme med bra plats för förvaring av städutrustning och rengörings-kemikalier. Där ska det också finnas krokar för upphängning av städredskap. I de flesta fall krävs en utslagsvask med kran med varmt och kallt vatten (undantag finns beroende på städmetod).

Skadedjur

Det är viktigt att skadedjur (t.ex. möss, råttor eller insekter) inte kan ta sig in i lokalen. Se till att det inte finns några hål eller springor där de kan ta sig in, t.ex. att lister vid dörrar och fönster sluter tätt. Tilluft- och frånluftskanaler ska vara försedda med galler eller nät. Om fönster och dörrar hålls öppna ska de ha insektsnät.

Omklädningsutrymme

Omklädningsrum ska vara placerat så att ombyte till arbetskläder och skor sker innan man kommer in i köket. I ett omklädningsutrymme ska det finnas plats för separat förvaring av privata kläder och arbetskläder. Här bör det också finnas handtvättställ med flytande tvål och pappershanddukar.

Vatten och avlopp

Vatten som används i livsmedelshandtering ska ha dricksvattenkvalitet. Det ska finnas tillräckligt många vaskar eller hoar med kallt och varmt vatten för att kunna skölja livsmedel när det behövs.

Avloppen ska vara ändamålsenliga och konstruerade så att man undviker föroreningar. De ska t.ex. vara utformade så att avloppsvatten inte rinner från ett smutsigt område till rena ytor. Golvbrunnar ska vara försedda med vattenlås och galler som går att göra rent på ett effektivt sätt.

Förvaring av livsmedel

Det ska finnas tillräckligt med kyl- och frysutrymmen, så att livsmedel förvaras vid rätt temperatur. Tänk på att olika råvaror kan kräva olika förvaringstemperaturer. Det är viktigt att förvara vissa livsmedel separerade från varandra, t.ex. ätferdiga livsmedel, kött- och fiskråvaror och jordiga produkter.

Förråd och lager ska vara tillräckligt stora, för förvaring av torrvaror, konserver, förpacknings-material m.m. Tänk på att det är viktigt att försluta förpackningar ordentligt och förvara livsmedel som innehåller allergiframkallande ämnen (allergener), exempelvis nötter och gluten separerade.

Avfallsutrymme

Avfall och returemballage ska förvaras i särskilda utrymmen. Lokalen ska vara konstruerad så att soptunnor och andra avfallskärl inte transporteras genom beredningsutrymmen när de ska tömmas.

Livsmedelsavfall ska förvaras i behållare och utrymmen som är lätta att rengöra och skadedjurssäkra. Vissa verksamheter måste också ha fettavskiljare inkopplade på avloppet.

Särskild utrustning

I vissa verksamheter kan det behövas separat utrustning, t.ex. för:

- nedkylning av varm mat
- varmhållning av mat (i väntan på servering)
- transport av varm eller kall mat
- upptining av livsmedel
- infrysning av större mängder livsmedel
- specialkost.

Mer information

Mer information om lagar och olika branschriktlinjer finns på Livsmedelsverkets webbplats: www.slv.se. Branschriktlinjer innehåller råd för hur du kan göra för att uppfylla lagstiftningens krav.

Mer information och fler informationsblad finns på orebro.se/livsmedel