



## Livsmedelslokaler – kortare checklista

Olika typer av hantering av livsmedel ställer olika krav på lokalerna där hanteringen sker.

### 1. Generellt

- Ytor i lokalen ska vara släta, täta och lätta att rengöra.
- En toalett som är avsedd för personal ska finnas.
- Vid personaltoaletten ska möjlighet till handtvätt finnas.
- Ett städutrymme som innehåller en utslagsvask med möjlighet till varmt och kallt vatten samt ytor för förvaring av all städutrustning ska finnas. Utrymmet bör vara ventilerat.
- Tillräckliga förvaringsutrymmen ska finnas så att golvförvaring inte förekommer.
- Alla inventarier ska placeras så att det är lätt att rengöra runt och under eller så tättslutande mot andra ytor att smuts inte kan bli kvar i springorna.
- Lokalen ska vara sådan att skadedjur har svårt att ta sig in.
- Undvik i största möjliga mån att ha trösklar och vinklar i lokalen som försvårar rengöringen.

### 2. Verksamheter med hantering av öppna livsmedel

*T ex caféer, gatukök, mottagningskök*

- Vid all form av hantering av oförpackade livsmedel ska möjlighet till handtvätt finnas lättillgängligt.
- En varumottagning där ytterförpackningar tas av ska finnas skiljt från beredningsutrymmen.
- En sköljho ska finnas i anslutning till beredningen. OBS! Detta får inte vara samma som handtvättstället.

- Personaltoaletten ska ha ett förrum om den är i anslutning till utrymme där öppna livsmedel hanteras eller ren disk förvaras.
- Tillräckligt utrymme i kylar och frysar ska finnas så att olika livsmedel kan hållas separerade.
- Beredningsytor ska finnas i beredningsutrymmet för att kunna skilja livsmedel som ska värmebehandlas från livsmedel som är avsedda att serveras som de är.
- Planera lokalen så att smutsig disk och sopor inte tas samma väg som färdig mat och råvaror.
- Om servering sker på porslin ska ett separat diskutrymme finnas.

### 3. Verksamheter med beredning från råvaror

*T ex Restauranger, Storkök, livsmedelsindustrier*

- Separata sköljhoar ska finnas för kallskänk och varmkök
- Om jordiga grönsaker eller rotfrukter används ska ett renseri finnas skiljt från resten av beredningen.
- Om mer omfattande beredning av deg förekommer bör ett separat degrum finnas, skiljt från övriga beredningsutrymmen.
- Om hela djur tas in ska separat utrymme finnas för rensning och styckning finnas, skiljt från övriga beredningsutrymmen.



**Exempel på korrekta flöden i en livsmedelslokal:**

