



Generella krav på lokaler där livsmedel hanteras

Den här informationen är tänkt som ett hjälpmedel vid nybyggnation samt vid ändring av lokaler där livsmedel hanteras. Vid hantering av livsmedel, måste bestämmelserna i lagar, förordningar och föreskrifter följas. Många krav i EG-förordningarna om livsmedelshygien beskriver en målsättning för en bra livsmedelshantering utan att exakt ange hur saker och ting ska göras. Det ger möjlighet för en viss flexibilitet.

Företagarna har alltid ansvaret för att visa att de lösningar de valt innebär att lagstiftningen uppfylls. Det kan vara bra att ta hjälp av arkitekt eller storköksplanerare vid planering av din livsmedelslokal. Använd gärna checklistan som du finner sist i detta dokument för att kontrollera din livsmedelslokal.

Myndighetsnämnden gör en bedömning av anläggningens förutsättningar vid livsmedelskontrollen när verksamheten har startat.

Utformning av lokaler

En livsmedelsanläggning får endast drivas om lokalens konstruktion, utformning och inredning är sådan att god livsmedelshygien kan upprättas med hänsyn till verksamhetens art och omfattning. Utformningen av lokal med inredning ska skydda mot:

- ansamling av smuts
- kontakt med giftiga material
- spridande av damm och partiklar till livsmedel
- bildande av kondens och mögel
- angrepp av skadedjur och insekter

Korskontamination mellan livsmedel, utrustning, inventarier, vatten, luft och personal ska förhindras. Produktionsflödet ska vara linjärt. Smutsig och ren hantering ska hållas isär så mycket som möjligt för att förebygga risker och faror. Tänk på att flödet ska vara bra genom hela lokalen samt i varje enskilt utrymme. Livsmedelsrelaterade risker ska i första hand byggas bort, det innebär att transportvägar inom lokalen inte ska korsas eller mötas, exempelvis flödet av avfall och färdig mat.

Omklädningsutrymmet bör vara placerat så att du kan byta till arbetskläder innan du kommer in i köket.

Inga skadedjur till exempel möss, råttor eller insekter ska kunna ta sig in i lokalen. Därför är det viktigt att det inte finns några hål eller springor där skadedjur kan ta sig in. Se till att dörrar sluter tätt, att rördragningar är tätade samt att tilluft och frånluftskanaler är försedda med galler eller nät. Om fönster eller dörrar hålls öppna ska dessa ha insektsnät.

Vid utrymmet för varumottagning ska det finnas plats för avemballering och uppäckning av varor. Varor ska alltså inte tas in direkt i beredningsutrymmen eftersom ytteremballaget kan vara smutsigt. Uppäckningsbänk eller rullvagn kan behövas i varumottagningen så att varorna inte ställs på golvet.

Det ska finnas tillräckligt med förråds- och lagerutrymme för den verksamhet som bedrivs i lokalen, till exempel för förvaring av torrvaror, konserver, förpacknings-



material, papper med mera. I butiker ska hanteringen av pantflaskor skiljas från förvaring av livsmedel.

Hygienisk utformning

Alla ytor ska vara släta, täta och lätta att hålla rena. Ytorna bör vara tåliga mot fukt och nötning exempel på bra material är rostfritt, kakel och hårt laminat. Obehandlade trädetaljer är svåra att rengöra och är därför inte passande i en livsmedelslokal. Om du ska måla bör du använda en vattenbeständig färg så att du enkelt kan rengöra även dessa ytor. Ljusa och enfärgade ytor är bäst då man snabbt ser om ytan blir smutsig. Bänkar och skåp ska sluta tätt mot golv eller vara byggda så man lätt kommer under att göra rent, ca 15-20 cm höga ben på bänk eller dylikt rekommenderas.

Innertak och installationer i beredningsutrymme anpassas så att inte smuts eller kondens kan samlas där. Horisontella ytor, vinklar och nivåskillnader, trösklar bör undvikas för att förenkla lokalrengöring. Det är en fördel med många och välplacerade eluttag.

Kyl- och frysutrustning

Det ska finnas tillräckligt med kyl och frysutrymmen så att livsmedel kan förvaras vid rätt temperatur och utrustning för nedkylning, infrysning och upptining, Tänk på att olika råvaror kan kräva olika förvaringstemperaturer!

Det är också viktigt att förvara livsmedel separerade så att maten inte förorenas av exempelvis olika bakteriefloror.

Följande livsmedel ska förvaras separerade:

- Färdiga att äta livsmedel, exempelvis mejeriprodukter, beredda livsmedel
- Oförpackade animaliska råvaror, exempelvis kött, fisk och fågel
- Jordiga produkter, exempelvis otvättad potatis och rotfrukter

Vid behov ska lokalen inrymma tillräckligt med:

- särskilt frysutrymme för infrysning
- särskilt kylutrymme för upptining
- utrustning för nedkylning
- utrustning för varmhållning

Utrymmen för hantering

Råvaror ska förvaras så att de inte riskerar att förorenas, eller själva påverka andra livsmedel. Rått kött, rå fisk och rotfrukter som har olika bakterieflora bör hanteras och förvaras åtskilt, helst i separata utrymmen.

Olika arbetsmoment kan kräva olika arbetsutrymmen för att förhindra att mat förorenas av exempelvis olika bakteriefloror eller allergener. Det ska också finnas tillräckligt med avställningsytor i köket. Om beredning eller hantering av livsmedel sker i anslutning till kund ska skydd finnas som förhindrar att livsmedel förorenas.



Separat utrymme i form av separat arbetsbänk med tillgång till vatten och ho bör bland annat finnas för följande hantering:

- Kött, fisk och fågel
- Grönsaker
- Kallskänk (exempelvis smörgåsberedning)
- Jordiga rotfrukter som behöver rensas, tvättas och/eller skalas hanteras avskilt från annan hantering.

Det är även viktigt att hålla isär råvaror och färdiga maträtter och produkter. Det ska finnas tillräckligt med förrådsutrymmen för förvaring av torrvaror, förpackningsmaterial och returemballage.

Disk från servering ska generellt diskas i separat diskutrymme. Inom diskutrymmet är det viktigt att flödet av smutsigt och rent diskods inte korsas eller möts.

Ventilation

Ventilationssystemet måste vara anpassat till verksamheten och hanteringen. Kondensutfällningar och luftströmmar från förorenat utrymme som toaletter eller avfallsutrymme ska förhindras. Varma enheter exempelvis spis, ugn och kokgryta bör förses med imkåpa som är ansluten till separat, fläktstyrd kanal upp över taknock. Detta för att det inte ska uppstå problem med fukt, mögelangrepp eller problem med matos. Filter och andra delar i ventilationssystemet ska vara lätta att rengöra och underhålla. Öppningsbara fönster i beredningsutrymmen ska vid behov vara försedda med insektsnät.

Belysning

Det ska finnas tillfredställande dagsljus eller belysning, en tumregel är att man överallt inom livsmedelsanläggningen ska kunna läsa den minsta märkningen på förpackade livsmedel. Armaturer ska vara försedda med kåpor eller vara utrustade med splitterskyddade lysrör. Splitterskyddade lysrör brukar vara markerade med en blå markering på lysröret.

Vatten och avlopp

Det ska finnas tillräckligt med kallt och varmt vatten av dricksvattenkvalité i en livsmedelsverksamhet. Avlopp ska placeras och utformas så att det inte finns någon risk att livsmedel förorenas. I alla beredningsutrymmen och våtrum bör det finnas tillräckligt med golvbrunnar för att underlätta rengöring. Golvytor ska luta mot golvbrunnarna så ansamling av vatten på golvytor förhindras. Golvbrunnarna ska vara försedda med vattenlås och galler. Inom utrymmen där öppna livsmedel hanteras ska det finnas handtvättställ med kallt och varmt vatten.

Diskning bör göras i ett separat utrymme för att förhindra att livsmedel förorenas av stänk eller smutsiga luftpartiklar. I verksamheter där mycket disk hanteras till exempel i en restaurang bör diskning ske i ett separat diskrum. Tänk på att det ska finnas plats för att separera ren och smutsig disk. Diskmaskin med huv bör vara försedd med ventilationskåpa för att förhindra mögeltillväxt och problem med fuktskador. Det bör också finnas golvbrunnar i diskutrymmet för att underlätta rengöringen.



Städutrymme

I städutrymmet ska det finnas tillräckligt med utrymme och hyllplan för förvaring av städredskap, rengöringsmedel och andra kemikalier. Städredskap som golvmoppar hängs lämpligen upp på krokar för torkning. Inom städutrymmet bör det finnas utslagsvask samt rinnande kallt och varmt vatten. Undantag kan göras beroende på städmetod. Tänk på att separera utrustning som används i olika delar av lokalen, till exempel, beredningsrum, toalett och lager.

Persolig hygien

Det ska finnas tillräckligt många och lämpligt placerade handtvättstället i de utrymmen oförpackade livsmedel hanteras och bör också finnas möjlighet till handtvätt vid diskutrymme och serveringsdisk. Handtvättstället ska vara försedda med flytande tvål och hygienisk torkanordning som papper eller varmluftsfläkt. Handdukar av textil är olämpligt då bakterier och virus kan spridas via tyget. Personalutrymmena ska planeras så att man får ett linjärt flöde. Det vill säga, personalingång via omklädningsrum till beredningsutrymme. Det ska finnas tillräckligt antal personaltoaletter med handtvättställe. Toaletterna får inte användas av kunder, detta för att minska risken för att smittsamma sjukdomar sprids, eller stå i direkt förbindelse med utrymme där öppna livsmedel hanteras, i sådana fall krävs ett förrum. På toaletten ska det finnas möjlighet till handtvätt. Omklädningsrum ska anordnas så att personalens kläder och arbetskläder kan hållas separerade, lämpligen genom tillräckligt med klädsåp.

Avfallshantering

Avfall ska placeras i lätt rengörbara behållare på lämpliga platser, avfall ska inte förvaras där livsmedel hanteras. Vid källsortering är det viktigt att förebygga hygieniska risker. Om det uppstår ruttnade avfall ska avfallet förvaras i särskilt utrymme som inte har direkt anslutning till övriga utrymmen inom lokalen. Utrymmet ska vara lätt att rengöra, ventilerat och skadedjursäkrat. Om det finns risk för dålig lukt från avfallet bör utrymmet kylas, annars får kärnen tömmas ofta.

Råvaror och ingredienser

Många livsmedel har genom olika slags industriell behandling eller förpackning gjorts lättare att använda vid beredning. Hur livsmedlen förberetts påverkar kraven både på utrymmen och utrustning i köket. Följande ger exempel på livsmedel med olika typer av beredningsgrad:

Råvara

Obearbetad vara som fodrar beredning och värmebehandling/tillagning.
Exempel: helt stycke kött, jordiga rotfrukter, orensad fisk

Beredd råvara

Vara som delvis bearbetas, men som fodrar såväl ytterligare beredning som värmebehandling/tillagning.

Exempel: styckat kött, filead fisk, tvättade grönsaker

Halvfabrikat

Vara som undergått ytterligare behandling och som endast fodrar värmebehandling/tillagning. Till vissa halvfabrikat ska vatten tillsättas.

Exempel: ostekta köttbullar, djupfrysta grönsaker, pulversoppa



Helfabrikat

Färdigställd vara där endast eventuell återuppvärmning återstår. Helfabrikat kan vara antingen vara kompletta maträtter eller måltidskomponenter.

Exempel: pytt i panna, stekta köttbullar, ost, sylt

Övrig information

Vid frågor om livsmedelskontrollen går det bra att ta kontakt med

Myndighetsavdelningen på telefon 0481-45380 eller via e-post

samhallsbyggnad@nybro.se



Checklista för livsmedelslokaler	Ja	Nej	Kommentar
1. Är lokalen lätt att göra ren?			
Är alla ytor släta?			
2. Är lokalen skadedjurssäkrad?			
Är alla håligheter där skadedjur kan ta sig in lagade?			
Är rörgenomdragningar tätade?			
3. Är flödet mellan smutsig och ren hantering bra i lokalen?			
Bra flöde smutsig disk?			
Bra flöde oförpackade livsmedel?			
Finns varuskydd för livsmedel som exponeras för kund?			
4. Är ventilationen anpassad till verksamheten?			
Finns imkåpa över varma enheter?			
Finns imkåpa över diskenheter?			
Går mekaniskt luftflöde från rent till förorenat område?			
5. Finns tillräckligt med beredningsutrymmen?			
Smörgåsberedning/kallskänk?			
Grönsaksbänk?			
Köttbänk?			
Fiskbänk?			
Avställningsyta?			
Renseri för jordiga produkter?			
Degrum?			
6. Finns tillräckligt med handtvättställe?			
Kök?			
Servering?			
Renseri?			
Degrum?			
7. Finns separat diskutrymme?			
Plats för att separera smutsig och ren disk?			
8. Finns personaltoalett?			
Finns förum mellan toalett och beredningsutrymme?			
9. Finns omklädningsutrymme?			
Finns plats för att separera privata- och arbetskläder?			
10. Finns utrymme för varumottagning?			
Finns utrustning för upppackning/avemballering?			
11. Finns tillräckligt med kyl och frysutrymmen?			
Finns möjlighet att separera olika råvaror i kylutrymmen?			
Kylrum?			
Köttkyl?			
Fiskkyl?			
Grönsakskyl?			
Kyl för färdiglagad mat?			
Mejerikyl?			
Upptiningskyl?			
Avsvalningskyl?			
12. Finns torrförråd?			
13. Finns städutrymme?			
Finns utslagsvask?			
Hyllor/krokar för städutrustning och kemprodukter?			
14. Finns avfallsutrymme?			
Går det att göra rent?			
Är det skadedjurssäkert?			