

Miljöförvaltningen informerar

Krav på livsmedelsanläggningar

Din livsmedelsanläggningen ska vara utformad och inredd så att du kan hålla en bra livsmedelshygien. Här kan du läsa om allt från skadedjur och ventilation till toaletter, varumottagning och omklädningsrum.

Lokalen med samtliga utrymmen ska vara tillräckligt stora för det som de ska användas till. Inredning och utrustning ska också ha tillräcklig kapacitet för den hantering som ni ska utföra. Det kan vara bra att ta hjälp av en konsult och branschriktlinjer i din planering.

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.
- Inredningen bör vara tålig mot fukt och nötning. Exempel på lättskötta material är rostfritt, kakel och klinkers.
- Om du ska måla bör du använda en vattenbeständig färg så att du enkelt kan rengöra dessa ytor.
- Bänkar och hyllor ska antingen sluta tätt mot golv och väggar eller vara byggda så att man lätt kommer åt att göra rent under och bakom inredningen.
- Tänk på att inte förvara något direkt på golvet eftersom det försvårar rengöringen. Även redskap så som till exempel pizzaspadar ska förvaras på hygieniskt sätt.
- Det ska finnas tillräckligt med belysning i lokalen och lampor bör vara försedda med kåpa eller splitterskydd.

Skadedjur

Inga skadedjur, så som möss, råttor, fåglar eller insekter ska kunna ta sig in i lokalen. Därför är det viktigt att ha rutiner för att förebygga att skadedjur kan ta sig in i lokalen. Till exempel får det inte finnas några

hål eller springor där de kan ta sig in. Se också till att dörrar sluter tätt, att rördragningar är tätade samt att tilluft- och frånluftskanaler har galler eller nät.

Flöde

För att livsmedel inte ska bli förorenade av till exempel smutsig disk eller transport av avfall är det viktigt att flödet mellan ren och smutsig hantering är bra i hela verksamheten. Tänk på att smutsig disk inte bör transporteras genom ett beredningsutrymme och att oförpackade livsmedel inte bör transporteras genom ett diskutrymme. Det är också viktigt att personalens omklädningsutrymme är placerat så att personalen kan byta till arbetskläder innan de kommer in i köket.

Ventilation

God ventilation som är anpassad till den verksamhet som ni planerar att driva i lokalen är av högsta vikt. Ni bör undvika luftflöde från ett förorenat område till ett rent område. Varma enheter så som spis, ugn och kokgryta bör vara utrustade med imkåpa som är ansluten till en separat, fläktstyrd kanal som går upp över taknock. Detta för att det inte ska uppstå problem med fukt, mögelangrepp eller problem med matos. Även diskmaskiner bör vara utrustade med frånluftsventilation.

Utrymmen i din livsmedelslokal

Beredning

Olika arbetsmoment kan kräva olika utrymmen för att förhindra att livsmedel blir förorenade av exempelvis bakterier eller allergener. Det ska också finnas tillräckligt med avställningsytor i köket. Om beredning eller hantering av livsmedel sker i anslutning till utrymmen där kunder vistas ska det finnas skydd som förhindrar att livsmedel förorenas.

Handtvätt

Det ska finnas tillräckligt många handtvättställen i nära anslutning till platser där ni hanterat oförpackade livsmedel. Det ska också finnas möjlighet till handtvätt vid diskutrymmen och serveringsdiskar. Vid tvättställen ska det finnas flytande tvål och engångshanddukar.

Disk

Diskning bör ske i ett separat utrymme för att förhindra att livsmedel förorenas av stänk eller smutsiga luftpartiklar. Tänk på att det ska finnas plats så att ni kan separera ren och smutsig disk. En 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. Det ska finnas plats för avfallsbehållare.

Personaltoalett

För att minska risken för att sprida smittsamma sjukdomar, ska det finnas minst en toalett som endast får användas av personal som arbetar med livsmedel. Toaletten ska inte vara direkt ansluten till utrymmen där ni hanterat oförpackade livsmedel. På toaletten ska det finnas möjlighet till handtvätt med flytande tvål och engångshanddukar.

Omklädning

I ett omklädningsutrymme ska det finnas plats för separat förvaring av arbetskläder respektive privata kläder. Ni kan också behöva plats för att samla smutstvätt och ett separat utrymme för förvaring av ren tvätt.

Kyl och frys

Det ska finnas tillräckligt med kyl- och frysutrymmen så att livsmedel kan förvaras vid rätt temperatur. Alla kyl- och frysutrymmen ska vara försedda med termometrar. Även utrustning för nedkylning, infrysning och upptining ska finnas vid behov.

Det är viktigt att förvara livsmedel separerade så att maten inte förorenas av exempelvis olika bakterier. Följande livsmedel ska förvaras separerade från varandra:

- Ätfärdiga produkter, exempelvis mejeriprodukter, sallad och smörgåsar.
- Oförpackade animaliska råvaror, exempelvis kött, fisk och fågel.
- Jordiga produkter, exempelvis otvättad potatis och rotfrukter.

Varumottagning

Vid utrymmet för varumottagning ska det finnas plats för att ta bort emballage och packa upp varor. Varor ska alltså inte tas in direkt i beredningsutrymmen eftersom ytteremballaget kan vara smutsigt.

Förråd och lager

Det ska finnas tillräckligt med förråds- och lagerutrymme för den verksamhet som ni ska bedriva i lokalen, till exempel förvaring av torrvaror, konserver, förpackningsmaterial, papper med mera. Även hantering av pantflaskor ska skiljas från förvaring/hantering av livsmedel.

Vatten och avlopp

Det ska finnas tillgång till vatten av dricksvattenkvalitet i en livsmedelsverksamhet. Det bör finnas golvbrunnar i beredningslokaler och diskrum för att underlätta rengöringen. Golvbrunnarna ska vara försedda med vattenlås och galler.

Städutrymme

I städutrymmet ska det finnas plats för att förvara städredskap och rengöringsmedel. Krokar behövs så att ni kan hänga upp städredskapen. I de flesta fall krävs en utslagsvask med tappkran med varmt och kallt 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.

Rangering

En arbetsyta för utlämnande av färdiga tallrikar samt utrustning för varmhållning kan behövas. Förvaringsyta för rena tallrikar och bestick kan behövas.

Kundutrymme/försäljningslokal

Om oförpackade livsmedel exponeras för kund ska produktskydd finnas så att livsmedlen inte förorenas.

Catering och utleverans

Plats för paketering och märkning ska finnas, samt plats för utrustning för utgående leverans.

Utrymme för avfall

Livsmedelsavfall ska förvaras i behållare som finns i ett separat utrymme. Både kärlen och utrymmet ska vara lätta att göra rena och skadedjurs säkra.

Kundtoaletter

Max 12 gästplatser får finnas sammanlagt om en kundtoalett saknas. Vid servering av alkoholhaltiga drycker krävs en kundtoalett från första gästplats. Då ska det finnas en kundtoalett per påbörjat 50-tal gästplatser.

Transporter

Utrymmen i fordon som används för att transportera livsmedel ska vara rena. De ska också vara inredda så att de är lätta att rengöra. Om det behövs ska fordonen vara utrustade så att korrekta temperaturer kan hållas för respektive livsmedel.

Senast uppdaterad januari 2019