



KRAV PÅ LIVSMEDELSLOKALER

Denna information vänder sig till dig som ska starta eller ta över en livsmedelsverksamhet till exempel en butik, en restaurang eller ett kafé. Här får du hjälp med att planera och utforma din livsmedelslokal. Det grundläggande kravet är att livsmedelslokalen ska vara utformad och inredd så att du kan hålla en bra livsmedelshygien. 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. Mer information om livsmedelslokaler kan du hitta i våra faktablad.

ALLMÄNT OM LOKALEN

Fräscha lokaler

Lokalens utformning och inredning ska förhindra att livsmedel förorenas av exempelvis smuts, bakterier eller giftiga material. Ytor ska vara släta, täta och lätta att rengöra. Inredningen bör även vara tålig mot fukt och nötning. Exempel på lättskötta material är rostfritt, kakel och klinkers. 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. 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. Belysningen i lokalen ska vara tillfredsställande och lampor bör vara försedda med kåpa eller splitterskydd.

Inga skadedjur

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.

Bra flöde

Det är viktigt att flödet mellan ren och smutsig hantering är bra i lokalen så att livsmedel inte förorenas av exempelvis smutsig disk eller transport av avfall. Tänk på att flödet ska vara bra genom hela lokalen samt i varje enskilt utrymme. Exempelvis bör smutsig disk inte transporteras genom beredningsutrymme och oförpackade livsmedel bör inte transporteras genom diskutrymmet. Omklädningsutrymmet bör vara placerat så att du kan byta till arbetskläder innan du kommer in i köket.

Bra ventilation

Det är viktigt att det finns en god ventilation som är anpassad till den verksamhet som bedrivs i lokalen. Luftflöde från förorenat område till rent område ska undvikas. 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.

UTRYMMEN OCH INREDNING I DIN LIVSMEDELSLOKAL

1 Beredning

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 smörgåsbredning)

Separat utrymme i form av separat rum bör bland annat finnas för:

- Degberedning
- Hantering av jordiga produkter som potatis och rotfrukter
- Styckning av kött
- Urtagning, rensning och fjällning av fisk
- Urtagning av hel fågel

2 Handtvätt

Det ska finnas tillräckligt många tvättställ i närheten till platser där oförpackade livsmedel hanteras. Det bör också finnas möjlighet till handtvätt vid diskutrymme och serveringsdisk. Vid tvättställen ska det finnas flytande tvål och papper.

3 Disk

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.

4 Personaltoalett

Livsmedelsverksamheter ska ha personaltoalett som endast får användas av personal som arbetar med livsmedel, detta för att minska risken för att smittsamma sjukdomar sprids. Toaletten ska inte vara direkt anslutna till utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras, i sådana fall krävs ett förrum. På toaletten ska det finnas möjlighet till handtvätt.

5 Omklädningsutrymme

I omklädningsutrymmet ska det bland annat finnas plats för separat förvaring av arbetskläder och privata kläder. Detta kan lösas genom förvaring i olika skåp.

6 Kyl- och frysutrusning

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

7 Varumottagning

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

8 Förråd och lager

Det ska finnas tillräckligt med förråds- och lagerutrymme för den verksamhet som bedrivs i lokalen, till exempel för förvaring av torrvaror, konserver, förpackningsmaterial, papper med mera. I butiker ska hanteringen av pantflaskor skiljas från förvaring av livsmedel.

9 Vatten och avlopp

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

10 Städutrymme

I städutrymmet ska det finnas plats för förvaring av städredskap och rengöringsmedel. Krokare behövs för upphängning av städredskap. I de flesta fall krävs 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.

11 Kundutrymme/försäljningslokal

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

12 Avfallsutrymme

Livsmedelsavfall ska förvaras i behållare och i utrymme som är lätta att rengöra och skadedjurssäkra. I avfallsutrymmet ska det finnas plats för förvaring av hushållsavfall, returemballage samt farligt avfall. I de fall vått och ruttande avfall förekommer bör kylt soputrymme finnas annars får kärnen tömmas så ofta att det inte blir problem med lukt.

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 handtvättställ?			
Kök?			
Servering?			
Renseri?			
Degrum?			
7. Finns separat diskutrymme?			
Plats för att separera smutsig och ren disk?			
8. Finns personaltoalett?			
Finns förrum mellan toalett och beredningsutrymme?			
9. Finns omklädningsutrymme?			
Finns plats för att separera privata- och arbetskläder?			
10. Finns utrymme för varumottagning?			
Finns utrustning för uppäckning/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?			
Avsvalningskyl?			
Upptiningskyl?			
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?			

