

Lokalkrav för livsmedelsföretag



Krav på livsmedelslokalen

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 saker du bör tänka på när du planerar din verksamhet.

Var uppmärksam på att det inte är en fullständig beskrivning av allt du bör ta hänsyn till utan en hjälp på vägen. 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 om du inte har kunskapen själv.



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 och desinfektera. Inredningen bör även vara tålig mot fukt och nötning. Obehandlade trädetaljer är svåra att rengöra och är därför inte passande i en livsmedelslokal.

Om du ska måla bör du använda en färg som gör ytan lätt att hålla ren. Bänkar och hyllor ska antingen sluta tätt mot golvet 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 i utrymmen där det finns öppna livsmedel 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 och att inga djur kan ta sig in via rödraningar eller tilluft och frånluftskanaler. Om fönster eller dörrar hålls öppna bör dessa normalt sett 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 kokgröta bör förses med imkåpa som är ansluten till en bra frånluftskanal. Detta för att det inte ska uppstå problem med fukt, mögelangrepp eller matos. Som förorenat område räknas t.ex. toalett, städutrymme och renseri. Som rent utrymme räknas till exempel beredningsbänkar. Bra frånluft krävs även i degrum och är extra viktigt om anläggningen även serverar mat till personer med glutenintolerans.

Handtvätt

Det behöver finnas tillräckligt många tvättställ med varmt och kallt vatten i närheten till platser där oförpackade livsmedel hanteras. Tänk på att det oftast krävs möjlighet till handtvätt även vid diskutrymme och serveringsdisk. Vid tvättställen ska det finnas flytande tvål och engångshanddukar (eller annan engångs-lösning). Storleken på handtvättställ ska vara tillräcklig för att den som tvättar händerna ska kunna tvätta sig upp till armbågarna utan problem.

Disk

I verksamheter där mycket disk hanteras – till exempel i en restaurang – bör diskning ske i ett separat diskrum. Detta för att förhindra att livsmedel förorenas av stänk eller smutsiga luftpartiklar. 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. Oftast krävs golvbrunnar i diskutrymmet för att underlätta rengöringen.

Beredningsutrymme

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

Olika typer av beredning kan separeras från varandra på två olika sätt. Det ena är att beredningarna sker vid olika tillfällen med noggrann rengöring däremellan. Det andra är att beredningarna sker i olika utrymmen; genom separata arbetsbänkar eller i skilda rum.



Tänk igenom hur du ska separera beredning av till exempel följande:

- Kött, fisk och fågel
- Grönsaker
- Kallskänk (exempelvis smörgåsberedning)
- Degberedning
- Hantering av jordiga produkter som potatis och rotfrukter
- Styckning av kött
- Urtagning, rensning och fjällning av fisk
- Urtagning av hel fågel

Personaltoalett

I de allra flesta livsmedelsverksamheter krävs att det finns minst en 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 ansluten till utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras, i sådana fall krävs ett förrum.

På toaletten ska det finnas möjlighet till handtvätt (med flytande tvål och papper). Tänk på att alltid hålla toalettdörren stängd.

Omklädningsutrymme

I omklädningsutrymmet ska det bland annat finnas plats för separat förvaring av arbetskläder och privata kläder. Det får inte finnas någon risk för att arbetskläder kontamineras av smuts, bakterier, virus eller liknande från hemmet.

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



Kyl- och frys- utrusning

Det ska finnas tillräckligt med kyl- och frysutrymmen så att livsmedel kan förvaras vid rätt temperatur. Vid behov ska det också finnas utrustning för nedkylning, infrysning och upptining. **Tänk på att olika råvaror kan kräva olika förvaringstemperaturer och därmed också olika utrymmen.** Det är också viktigt att förvara livsmedel separerade så att maten inte förorenas av exempelvis olika bakteriefloror.

Följande livsmedel är exempel på sånt som ska förvaras separerat:

- Ätferdiga livsmedel, exempelvis mejeriprodukter och beredda livsmedel.
- Oförpackade animaliska råvaror, exempelvis kött, fisk och fågel.
- Jordiga produkter, exempelvis otvättad potatis och rotfrukter.



Varumottagning

Vid utrymmet för varumottagning ska du tänka på var avemballering och uppackning av varor ska ske. Varor bör inte tas in direkt i beredningsutrymmen eftersom ytteremballaget kan vara smutsigt. Det är heller inte lämpligt att varorna ställs direkt på golvet när de ska avemballeras och packas upp.

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.

Tänk på att förvara kemisktekniska varor som rengöringsmedel på ett sätt som minimerar risken för att det till exempel skulle kunna droppa på livsmedel.

Vatten och avlopp

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

Tänk på att det ofta finns utrustning för vatten som kräver särskild rengöring. Det kan till exempel vara kransilar, ismaskin och slangar. Kommer vattnet från en enskild brunn behöver du kontakta Miljö- och Samhällsbyggnadsförvaltningen för att få mer information angående detta.

Städutrymme

I städutrymmet ska det finnas plats för förvaring av städredskap och rengöringsmedel. Städredskap ska förvaras så att de snabbt torkar (oftast hängande). 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 normalt används i olika delar av lokalen, till exempel beredningsrum, toalett och serveringsdel.

Kundutrymme/ försäljningslokal

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

Avfallsutrymme

Livsmedelsavfall ska förvaras i behållare och i utrymme som är skadedjursäkra och lätta att rengöra. Kärlen ska tömmas så ofta att det inte blir problem med lukt eller skadedjur. Ibland kan det vara nödvändigt med kylt soprum.

Mer information hittar du här

- Kommunens hemsida www.oxelosund.se
- Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se.

Har du frågor är du också välkommen att höra av dig till oss på telefon 0155-380 00.

Fråga efter en miljö- och hälsoskyddsinspektör.



Oxelösunds Kommun
Telefon 0155-380 00
kommun@oxelosund.se
www.oxelosund.se