

Lokalkrav för livsmedelsanläggningar

Den här informationen handlar om vilka lokalkrav som kan komma att ställas på en livsmedelsanläggning. Om lokalkraven kan du också läsa i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, bilaga II.

Tänk på följande när du planerar livsmedelslokal:

- Maten får inte riskera att kontamineras, vilket man ska ha i åtanke när man planerar flöden i lokalen. Det kan till exempel finnas risk för kontamination om jordiga rotfrukter och grönsaker förvaras eller transporteras genom utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras, likaså om smutsig disk transporteras genom beredningsutrymme. Diskavdelning och kök bör vara avskilda och oförpackade livsmedel bör inte transporteras genom diskutrymme. Det finns också risk för kontaminering om personal passerar beredningsutrymmen med privata kläder och skor.
- I de allra flesta fall ska det finnas tillgång till rinnande vatten av dricksvattenkvalitet. Om vatten tas från egen brunn bör prover tas regelbundet. Om vatten används i livsmedelsverksamhet ska denna registreras som en dricksvattensanläggning. Hör av dig till miljöenheten för mer information.
- Anläggningens planering, utformning, konstruktion, placering och storlek ska möjliggöra effektiv rengöring. Ytor i anläggningen ska vara släta, täta och lätta att hålla rena. Tänk på att det även ska gå att göra rent under hyllor och skåp.
- Det ska finnas plats för mottagning och uppackning av varor. Om ytterkartonger tas in i köket där livsmedel hanteras finns risk för kontamination.
- Det ska finnas tillräckliga förvaringsutrymmen för kylda, frysta och torra livsmedel. Mikroorganismer från råa produkter ska inte kunna kontaminera ätferdiga varor via lagringsmiljön. Alla ytor ska vara lätta att rengöra och gummilisterna i kylarna ska vara hela, rena och sluta tätt. Förvaring av livsmedel FÅR EJ ske i toalettutrymmen eller i städförråd. Ingen förvaring bör ske direkt på golvet, då detta försvårar rengöringen.
- Det ska finnas möjlighet att kontrollera temperaturen i kylar och frysar. Om frysen har större volym än 10 kubikmeter ska den ha kontinuerlig registrering av temperaturen.

- Det ska finnas tillräckligt med arbetsbänkar.
- Städutrustning och rengöringsmedel ska förvaras så att livsmedel och köksutrustning inte riskerar att kontamineras. Om du har en separat städskrubb kan det vara bra med krokar eller dylikt för att kunna hänga upp städutrustningen. Tänk på att INTE använda samma utrustning (trasor, svampar etc) i köket som på toaletten, på grund av kontaminationsrisken.
- Arbetskläder skall hållas separerade från privata kläder.
- Toaletter får inte vara direkt förbundna till livsmedelslokalen. Beroende på verksamhetens omfattning och övriga rutiner kan det behövas olika toaletter för personal och gäster.
- Det ska finnas lämpligt antal handtvättställ lämpligt placerade i lokalen. Tvättstället ska ha varmt och kallt rinnande vatten samt erbjuda hygieniskt rengöringsmedel och torkmaterial, gärna flytande tvål och pappersservetter. All hantering av livsmedel ska skiljas från handtvättanordningarna.
- Det kan i många verksamheter behövas ett separat avfallsutrymme. Detta utrymme skall lätt kunna rengöras och därför är det en fördel om golvbrunn finns. Alla behållare ska hållas fräscha och bör rengöras regelbundet. Kylt avfallsrum är inget krav, men kan vara praktiskt under sommartiden.
- Lokalen ska vara tillräckligt ventilerad och det är viktigt att kontrollera att ventilationsflödet går från rent område till smutsigt. Över värmeenheter och disk bör imkåpor finnas.
- Det ska finnas barriärer för skadedjur. Fönster och dörrar bör hållas stängda. Om det finns sprickor i fasaden eller springor under dörrar, finns risk att skadedjur tar sig in i lokalen.

Om du vill veta mer, besök Livsmedelsverkets hemsida, www.livsmedelsverket.se, för lagstiftningar och vägledning. Du är också välkommen att kontakta miljöenheten på telefon 0224-74 70 00 eller besöka hemsidan www.sala.se.