

Lokalkrav för livsmedelsanläggningar

Den här informationen handlar om vilka lokalkrav som kan komma att ställas på en livsmedelsanläggning. Lokalkraven kan du också läsa om i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, bilaga II. På livsmedelsverkets hemsida (www.livsmedelsverket.se) finns också bra information om vad som gäller för livsmedelslokaler.

Tänk på att du även kan behöva söka bygglov hos kommunen om du planerar att renovera eller bygga om en lokal. Speciellt om du planerar att renovera om en lokal som inte tidigare använts som livsmedelslokal eller om du planerar stora renoveringar av exempelvis ventilation. Det kan även krävas skyltlov om du vill sätta upp skyltar utanpå lokalen. Kontakta därför byggenheten på kommunen om du planerar att renovera eller har frågor. Telefonnummer är 0224-74 73 40 eller e-post byggmiljo@sala.se.

Tänk på följande när du planerar livsmedelslokal:

- Arbetet och flödet i lokalen ska genomföras utan risk för att livsmedlen kontamineras. Det kan till exempel finnas risk för kontamination om jordiga rotfrukter och grönsaker förvaras eller transporteras genom utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras. Eller om smutsig disk transporteras genom ett kök där matlagning pågår. Diskavdelning och kök bör vara avskilda och oförpackade livsmedel bör inte transporteras genom diskutrymme. Det finns också risk för kontaminering om personal går igenom ett tillagningskök, med privata kläder och skor.

Fundera på: *Hur ska arbetet och flöden i lokalen (exempelvis mottagning av varor och disk) gå till för att maten inte ska kontamineras?*

- Det ska finnas plats för mottagning och upppackning av varor. Ytterkartonger ska inte tas in i köket där livsmedel hanteras eftersom det finns risk att smuts finns på ytterkartongen som kan kontaminera livsmedlen.

Fundera på: *Vart ska mottagning av varor ske? Hur minskas risken för kontaminering från ytterkartonger?*

- Det ska finnas tillräckligt med arbetsbänkar och lämpligt antal handtvättställ. Handtvättstället ska ha varmt och kallt rinnande vatten samt erbjuda tvål och torkmaterial. Gärna flytande tvål och pappersservetter. Hantering av livsmedel ska helst skiljas från handtvättställen.

Fundera på: *Vart finns handtvättställ? Kommer beredning av livsmedel ske nära dessa?*

- Det ska finnas tillräckliga förvaringsutrymmen för kyllda, frysta och torra livsmedel. Mikroorganismer från råa produkter ska inte kunna kontaminera ätfärdiga varor vid lagringen. Förvaring av livsmedel FÅR INTE ske i toalettutrymmen eller i städförråd. Ingen förvaring bör ske direkt på golvet, då detta försvårar rengöringen. Om kylar/frysar har större volym än 10 kubikmeter ska dessa ha kontinuerlig registrering av temperaturen.

Fundera på: *Hur ska alla livsmedel förvaras utan risk för kontaminering? Finns frys/kylrum med större volym än 10 kubikmeter?*

- Toaletter får inte vara direkt förbundna till beredningsutrymmen. Beroende på verksamhetens omfattning och övriga rutiner kan det behövas olika toaletter för personal och besökare/gäster. Ett tillagningskök är ett exempel på en verksamhet där personal och gäster bör ha olika toaletter.

Fundera på: *Finns tillräckligt många toaletter för personal och besökare/gäster?*

- Det kan i många verksamheter behövas ett separat avfallsutrymme. Detta utrymme ska lätt kunna rengöras och därför är det en fördel om golvbrunn finns. Alla behållare ska hållas rena, i bra skick och bör rengöras regelbundet. Kylt avfallsrum är inget krav, men kan vara praktiskt under sommartiden.

Fundera på: *Vart ska avfall förvaras och hur görs utrymmet rent?*

- Lokalen ska vara tillräckligt ventilerad. Det är viktigt att kontrollera att ventilationsflödet går från rent område till smutsigt. Över värmeenheter och disk bör imkåpor finnas.
- Skadedjur ska inte kunna ta sig in i lokalen. Om det finns sprickor i fasaden eller springor under dörrar, finns risk att skadedjur tar sig in i lokalen. Fönster och dörrar bör hållas stängda eller täckas med insektsnät. Detta gäller även in till exempelvis soprum.

Fundera på: *Är lokalen tät så att skadedjur inte kan ta sig in?*

- I de allra flesta fall ska det finnas tillgång till rinnande vatten av dricksvattenkvalitet. Om vatten tas från egen brunn bör prover tas regelbundet och brunnen ska registreras som en dricksvattenanläggning. Hör av dig till miljöenheten för mer information.

Fundera på: *Kommer vatten från egen brunn att användas?*

- Lokalens utformning, konstruktion, placering och storlek ska planeras så att rengöring effektivt kan genomföras. Ytor i anläggningen ska vara släta, täta och lätta att rengöra. Tänk på att det även ska gå att rengöra under hyllor och skåp.

Fundera på: *Går alla ytor att rengöra på ett tillräckligt bra sätt?*

- Städutrustning och rengöringsmedel ska förvaras så att livsmedel och köksutrustning inte riskerar att kontamineras. Om du har en separat städskrubba kan det vara bra med krokar för att kunna hänga upp städutrustningen. Tänk på att INTE använda samma utrustning (trasor, svampar etc) i köket som på toaletten eller serveringsytor där besökare vistas. Detta på grund av att bakterier annars riskerar att överföras från besökare till köket.

Fundera på: *Hur ska städredskap förvaras? Hur ska du göra för att inte blanda ihop städredskapen till de olika delarna?*

- Arbetskläder ska hållas separerade från privata kläder. Annars finns risk för att smuts från privata kläder hamnar på arbetskläderna.

Fundera på: *Hur ska arbetskläder och privata kläder förvaras separat*