

Planering och utformning av livsmedelslokal

Innan du startar en livsmedelsverksamhet är det viktigt att tänka på hur lokalen ska vara utformad. Nedan följer allmän information om hur en livsmedelslokal bör vara utformad. Informationen bygger på lagkraven som finns i bilaga II till EG-förordning 852/2004.

Livsmedelslokalen ska vara utformad och inredd så att det går att hålla en god livsmedelshygien. Det ska finnas tillräckligt med plats för förvaring och beredning så att livsmedel kan förvaras och hanteras utan att förorenas från smuts, mikroorganismer, gifter och andra främmande ämnen. Detta går att åstadkomma genom att livsmedelslokalen och utrustningen är anpassad för den verksamhet som ska bedrivas.

Då det finns en hel del att tänka på vid planering av en livsmedelslokal kan det vara bra att ta hjälp av t.ex. en arkitekt eller storköksplanerare. För vissa typer av livsmedelsverksamheter, främst större industriella anläggningar, mejerier m.fl. kan det finnas ytterligare krav på lokalen, vilket du kan finna information om på Livsmedelsverkets webbplats.

Allmänna krav på lokalen och utrustningen

Golv, väggar, tak, arbetsytor och utrustning

Samtliga ytor och utrustning ska vara lätta att hålla rena och vara i gott skick, vilket förhindrar uppkomst av smuts, mögel, bakterier m.m. Rengöringen förenklas om materialet är slätt och tätt. Lämpligt material är t.ex. rostfritt stål, kakel och klinker. Materialet ska tåla fukt och nötning och i vissa fall desinficering. Material som kan vara olämpligt är obehandlat trä, då det drar åt sig fukt och är svårt att hålla rent. Om lokalen är hel och ren förebyggs dessutom skadedjursangrepp.

Inredningen ska sluta tätt mot golv eller vägg eller vara byggda så att man lätt kommer åt att göra rent under och bakom.

Bra flöde

Lokalen bör vara utformad så att korsande flöden mellan ren och smutsig hantering undviks så att livsmedel skyddas från att förorenas. Smutsig disk och ytteremballage samt personal på väg till omklädningsrum ska inte behöva passera utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras.

Handtvättställ

Det ska finnas tillräckligt med handtvättställ, placerade i nära anslutning till där livsmedel hanteras. Handtvättstället ska ha varm- och kallvatten samt flytande tvål och papper.

Ventilation

Ventilationen inklusive fläktar och filter måste ha tillräcklig kapacitet och funktion då det annars finns risk för kondensbildning och mögeltillväxt. Om luften inte är tillräckligt ren kan det även finnas risk att livsmedel kontamineras. Luften måste ledas bort från livsmedelslokalen för att undvika problem med matos, fukt och mögelangrepp. Det bör därför finnas ventilationskåpa över bl.a. stekbord och ugnar samt över diskmaskin med huva. Ventilation i sanitära utrymmen, t.ex. toaletter är viktigt, så att luften inte strömmar från ett förorenat utrymme till ett rent utrymme. För att ventilationen ska fungera måste filter bytas regelbundet och ventilationen hållas ren.

Belysning

Det ska finnas god belysning i livsmedelslokalen, främst för att underlätta rengöringen. Lampor bör vara försedda med kåpa eller splitterskydd för att undvika att det hamnar glas i livsmedel.

Vatten och avlopp

Det ska vara dricksvattenkvalitet på vatten och is som används i livsmedelshanteringen. Där det finns golvbrunnar eller golvrännor ska det finnas vattenlås och galler för att förhindra skadedjursangrepp.

Utrymmen i en livsmedelslokal

Beredningsutrymme

Det ska finnas tillräckligt med arbetsbänkar och avställningsytor så att olika typer av livsmedelshantering kan ske separerat från varandra. Hantering av livsmedel som ska ätas utan att upphettas, t.ex. sallader och smörgåsar, och råa livsmedel som t.ex. rått kött, rå fisk och fågel är exempel där det är viktigt att livsmedel separeras från varandra. Vid viss typ av hantering finns ökade krav på separering och det kan där komma att behövas ett separat utrymme. Exempel på sådan hantering är degberedning, hantering av jordiga grönsaker och rotfrukter, styckning av kött, rensning av hel fisk och urtagning av hel fågel. I vissa fall kan separeringen lösas genom att hanteringen sker skilt i tid med mellanliggande rengöring.

Om man i sin verksamhet ska tillaga mat utan vissa typer av allergener är det viktigt att denna mat hanteras separerat från övrig livsmedelshantering.

Allergener är ämnen som vissa människor är allergiska eller överkänsliga mot, t.ex. mjölk, ägg, soja, gluten, fisk, skaldjur. Mer information finns på bland annat Livsmedelsverkets webbplats.

Arbetsbänkar bör vara försedda med tillgång till vatten och ho och det bör finnas tillgång till handtvättställ med tillgång till tvål och papper.

Förvaringsutrymme

Det ska finnas tillräckligt med utrymme så att förvaringen kan ske på ett hygiensikt sätt, t.ex. ska det gå att skilja råa och tillagade livsmedel samt förpackade och oförpackade livsmedel från varandra. Då olika typer av livsmedel kan kräva olika förvaringstemperaturer ska det finnas tillräckligt med utrymme för fryn och kylvaror så att de kan förvaras i rätt temperatur.

Om mat ska frysas in eller kylas ner ska det finnas tillräckligt med utrymme för detta så att det inte sker där andra livsmedel förvaras, eftersom temperaturen då kan höjas i kyl- eller frysutrymmet. Om mat ska kylas ner ska detta göras på ett effektivt sätt i kyla, t.ex. i nedkylningsskåp eller blast chiller. Det ska även finnas kylutrymme för upptining av livsmedel så att detta inte sker i rumstemperatur.

Det ska finnas tillräckligt med förvaringsutrymmen och hyllor för bl.a. torrvaror och förpackningsmaterial så att dessa inte placeras i olämpliga utrymmen och/eller på golvet och risk för förorening uppstår. Golvförvaring är även olämpligt då det försvårar rengöringen. Om det inte finns tillräckligt med plats på hyllor kan förvaring ske på back eller trall av lätt rengörbart material. Om dessa är försedda med hjul förenklas rengöringen ytterligare.

Personaltoalett

Det ska finnas en personaltoalett som är försedd med handtvättställ, tvål och papper. Den får endast användas av personal som hanterar livsmedel. Toaletten får inte ligga i direkt anslutning till ett utrymme där oförpackade livsmedel hanteras, i sådana fall krävs ett förrum.

Omklädningsutrymme

Det ska finnas tillräckligt med utrymme med plats för separat förvaring av privata kläder och arbetskläder, t.ex. i separata skåp. Utrymmet ska vara placerat så att personalen inte behöver passera beredningsutrymmet med sina privata kläder för att byta om.

Diskutrymme

För att förhindra att livsmedel förorenas av stänk eller smuts från luftpartiklar bör diskning ske i ett separat utrymme. I verksamheter där det hanteras mycket

disk är det lämpligt med ett separat diskrum. Det bör finnas tillräckligt med plats så att ren och smutsig disk kan hållas isär.

Städutrymme

I de flesta fall (beroende på vilken städmetod som används) ska det finnas utslagsvask med kallt och varmt vatten. Det måste även finnas plats för förvaring av städredskap och rengöringsmedel. Städutrustningen ska kunna torka och därför kan städutrymmet behöva upphängningskrokar. Det ska finnas separat städutrustning för olika delar av lokalen, så att inte samma utrustning används i köket och till t.ex. toaletten eller kundutrymmet. Utrymmet bör vara placerat så att den smutsiga städutrustningen inte behöver tas genom beredningsutrymmet samtidigt som livsmedel hanteras.

Varumottagning

Eftersom ytterförpackningar som varor levereras i kan vara smutsiga ska det finnas tillräckligt med plats för att packa upp och ta bort ytterförpackningar innan varorna tas in i beredningsutrymmet. Det kan vara lämpligt att ha en upppackningsbänk eller rullvagn vid varumottagningen så att varorna inte ställs direkt på golvet.

Kundutrymme

Vid de utrymmen där kunder riskerar att förorena livsmedel ska det finnas varuskydd.

Avfallsutrymme

Livsmedelsavfall ska förvaras på ett hygieniskt sätt i behållare som går att stänga och är lätta att rengöra.

Soprum ska kunna hållas rena, vilket förenklas om det finns tillgång till vatten och golvbrunn. Avfall ska hanteras så att det inte uppstår problem med lukt. Om det förekommer vått och ruttnande avfall kan man undvika detta genom att ha ett kylt soprum/sopskåp eller genom att ha tätare tömning av kärnen. Utrymmet ska hållas skyddat från skadedjur.

Innan ni kan starta er verksamhet ska den vara registrerad hos Miljönämnden i mellersta Bohuslän. Anmälningssblanketter finner ni på miljöenhetens webbplats.

Innan du startar en livsmedelsverksamhet kan det även krävas andra tillstånd eller medgivande från andra myndigheter, t.ex. bygglov, räddningstjänsten och/eller sotarfejaremästare. För mer information om alla tillstånd som kan behövas, kontakta din kommun.

För att förhindra stopp i avloppen kan en fettavskiljare behövas, då fett stelnar när vattnets temperatur sjunker. För att ta reda på om din verksamhet behöver en fettavskiljare ska du vända dig till din kommun.

Information om b. la. lagstiftning finner ni på Livsmedelsverkets webbplats:

www.slv.se