

Krav på lokalen

En livsmedelslokal måste uppfylla vissa krav. Här kan du läsa om vilka krav som gäller.

Lagstiftningen ställer en hel del krav på livsmedelslokaler, exempelvis när det gäller hur utrymmena ska utformas, vilken typ av material som får användas, tillgång till vatten och avlopp och handtvättsmöjligheter. Det är viktigt att tänka till innan du bygger eller bygger om en livsmedelslokal. Tänk på att det är du som livsmedelsföretagare som ska bedöma om lokalen är lämplig. För att få råd om utformning och utrustning kan du ta hjälp av en konsult.

Kontroll av lokalen

Efter att du startat din verksamhet kommer en inspektör och kontrollerar att lokalen uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen. Utformning, inredning, verksamhetens rutiner och faroanalys granskas. Om anläggningen inte uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen kan verksamheten, eller delar av den, förbjudas till dess att bristerna är åtgärdade.

Allmänna lokal- och utrustningskrav

Planlösningen i en livsmedelslokal ska göra det möjligt att sköta all hantering på ett hygieniskt sätt.

- Ytorna ska vara släta, täta och lätta att hålla rena.
- Lokalen ska vara skadedjurssäker.
- Det ska finnas tillgång till varmt och kallt vatten av dricksvattenkvalitet.
- Det ska också finnas lämplig utrustning för exempelvis nedkylning och varmhållning.
- Det ska också finnas en särskild plats för handtvätt med rinnande varmt och kallt vatten samt flytande tvål och pappershanddukar.

Planlösning

När du planerar hur lokalen ska se ut är det viktigt att du tänker på att du måste ha ett bra flöde genom hela lokalen och i varje enskilt utrymme. Exempelvis bör du inte ha smutsig disk där du lagar mat, och du ska inte bära förpackade livsmedel genom diskutrymmet. Förpackade och oförpackade produkter ska hållas isär och råa oförpackade produkter ska skiljas från tillagade oförpackade produkter för att minska risken för att de förorenar varandra. Tänk även på att placera disk- och personalutrymmen på ett lämpligt sätt för att undvika bakteriespridning.

Inredning

- Golv, väggar, tak och övrig fast inredning ska vara gjort av material som är släta, täta och lätta att rengöra och ska stå emot fukt, nötning, slag och stötar.
- Obehandlat trä bör inte användas i livsmedelslokaler
- All utrustning som används vid livsmedelsproduktion ska vara utformad på ett sådant sätt att det inte finns någon risk att livsmedlen blir förorena eller förstörda.

Rengöring

- Städustrustning ska förvaras samlat och upphängt i ett separat utrymme och får inte förvaras där livsmedel hanteras.
- Det är lämpligt att ha separat städmateriel som används i olika delar av lokalen, till exempel beredningsrum, toalett och serveringslokalen
- Tänk på att göra lokalerna lättstädade. Se till att du kommer åt att städa överallt på ett enkelt sätt.

Förvaring

- Det ska finnas tillräckligt med förråd och kyl- och frysutrymmen.
- Kemikalier får inte förvaras tillsammans med livsmedel.
- Undvik golvförvaring.

Separering

- Tänk på att separera olika sorters livsmedel.
- Hantera jordiga grönsaker separat.
- Det ska finnas utrymme för separering av råa och färdiga produkter, och för ren och oren hantering.
- Det ska finnas tillräckligt med hoar för olika hanteringsmoment, till exempel sköljning och diskning.

Hygien

- Det ska finnas en särskild plats för handtvätt, med rinnande kallt och varmt vatten, flytande tvål och pappershanddukar.
- Tänk på att handtvättstället ska vara placerat så att det verkligen används. Det är inte tillåtet att använda handtvättstället till något annat än handtvätt.
- Det ska finnas en särskild toalett för livsmedelspersonal, för att minimera risken för att smittsamma sjukdomar sprids.
- Toalettutrymmet får inte vara placerat i direkt anslutning till utrymmen där livsmedel hanteras.
- I en livsmedelslokal där det sker beredning av oförpackade livsmedel ska det finnas omklädningsrum för personalen.
- Privata kläder bör förvaras skilt från arbetskläder.

Vatten

- Vatten som används i livsmedelshanteringen ska ha dricksvattenkvalitet.
- Is ska framställas av dricksvatten.
- Om din verksamhet får vattnet från en enskild dricksvattenanläggning ska dricksvattenanläggningen registreras hos miljöförvaltningen.

Övrigt

- Skadedjur ska inte kunna ta sig in i lokalen. Om fönster eller dörrar är öppna ska de vara försedda med insektsnät.
- Diskning ska ske i ett separat diskutrymme. Diskning i beredningsutrymmet får inte ske eftersom det medför risk för förorening av livsmedel.
- Om du planerar att ha uteservering krävs att diskmaskin finns.
- Sopor ska förvaras övertäckta och åtskilda från livsmedelshanteringen.
- Belysningen ska vara god och där oförpackade livsmedel hanteras ska den vara försedd med kåpa eller splitterskydd.
- Ventilationen ska vara tillräcklig och ändamålsenlig, det vill säga, vara anpassad efter verksamheten.