

Krav på livsmedelslokaler



Livsmedelslokaler

En livsmedelslokal ska vara utformad och anpassad till den hantering som bedrivs. Lokalen ska hållas ren och vara i gott skick.

Utformning och inredning

Lokalens utformning och inredning ska förhindra att livsmedel förorenas av exempelvis bakterier, smuts eller giftiga material. Ytor ska vara släta, täta och lätta att rengöra. Inredning bör även vara tålig mot fukt och nötning. Exempel på lättskötta material är rostfritt, kakel och klinkers. Bänkar och hyllor ska antingen sluta tätt mot golv och väggar eller vara byggda så att man lätt kommer åt att göra rent under och bakom inredningen.

Bra flöde

Flödet mellan ren och smutsig hantering ska vara anpassat till lokalen för att förhindra att livsmedel förorenas. Exempelvis bör inte smutsig disk och avfall transporteras genom beredningsutrymmen där oförpackade livsmedel hanteras. Omklädningsrummet bör vara placerat så att man kan byta till arbetskläder innan man kommer in i köket.



Varumottagning

Vid utrymmet för varumottagning är det bra om det finns plats för avemballering och uppäckning av varor. Varor ska inte tas in direkt i beredningsutrymmen eftersom ytteremballaget kan vara smutsigt. Uppackningsbänk eller rullvagn kan behövas vid mottagningen så att varorna inte ställs på golvet.

Förråd och lager

Det ska finnas tillräckligt med förråds- och lagerutrymme för den verksamhet som bedrivs i lokalen.

Beredning

Olika arbetsmoment kan kräva olika arbetsutrymmen. Det ska också finnas tillräckligt med avställningsytor. Om beredning eller hantering av livsmedel sker i anslutning till kunderna ska skydd finnas som förhindrar att livsmedel förorenas.

Disk

Diskning bör ske i ett separat utrymme. Det ska finnas plats för att separera ren och smutsig disk. Det bör finnas tillräcklig ventilation för att förhindra fuktskador och mögeltillväxt.

Kyl och frysutrustning

Det ska finnas tillräckligt med kyl- och frysutrymmen. Om nedkylning, infrysning eller upptining ska ske ska det finnas utrustning även för det. Det är också viktigt att separera livsmedel, exempelvis ska råa produkter inte förvaras tillsammans med tillagade livsmedel.

Omklädningsrum

I omklädningsutrymmet ska det bland annat finnas plats för separat förvaring av arbetskläder och privata kläder. Exempelvis kan detta lösas genom förvaring i olika skåp. Det ska även finnas plats för smutstvätt.

Personaltoalett

Det ska finnas tillräckligt många personaltoaletter och dessa får ej användas av gästerna.

Tvättställ för handtvätt

Det ska finnas tillräckligt många tvättställ placerade i lokalen för att kunna hålla en god handhygien. Vid tvättställen ska det finnas flytande tvål och papper.

Bra ventilation

Det ska finnas en god ventilation som är anpassad för den verksamhet som bedrivs. Luftflöde från förorenat område till rent område ska undvikas. Det är viktigt att regelbundna ventilationskontroller görs för att mäta luftflödet i lokalen.

Skadedjursäkra

Inga skadedjur ska kunna ta sig in i lokalen. Därför är det viktigt att det inte finns några hål eller springor där skadedjur kan tag sig in. Se till att dörrar och portar sluter tätt samt att tilluft och frånluftskanaler är försedda med nät eller galler. Om fönster och dörrar hålls öppna ska dessa ha insektsnät. Golvbrunnarna ska ha lock.

Belysning

Belysningen måste vara anpassade till verksamheten och det ska finnas en skyddande kåpa/glas kring armaturen för att förhindra glassplinter i livsmedlen. Armaturerna ska monteras tätt mot taket för att undvika ansamling av damm.

Vatten och avlopp

Det ska finnas tillgång till varmt och kallt vatten i verksamheten. Det bör finnas golvbrunnar i beredningslokaler för att underlätta rengöring.

Avloppen ska vara utformade och konstruerade så att det inte finns någon risk för överföring av smitta.

Städutrymme

I städförrådet ska det finnas plats för förvaring av städredskap och rengöringsmedel. Krokar behövs för upphängning av städredskap. I de flesta fall krävs utslagsvask. Tänk på att separera utrustning som används i olika delar av lokalen, t.ex. serveringsdel respektive kök.

Avfallsutrymme

Avfallsutrymmet och kärnen ska vara lätta att rengöra och skadedjursäkra. I utrymmet ska det finnas plats för förvaring av olika kärl så att sortering kan ske. I de fall som vått avfall och avfall som lätt ruttnar förekommer bör kylt soputrymme finnas annars får kärnen tömmas ofta så att det inte blir problem med lukt.



Vill du veta mer?

Miljö- och hälsoskyddskontoret

tfn 036-10 50 00

e-post: miljo@jonkoping.se

På vår webbplats www.jonkoping.se/livsmedel hittar du mer information om livsmedelssäkerhet och annan information som du kan ladda ner och använda.

Livsmedelsverket (SLV)

tfn 018-17 55 00

På livsmedelsverkets webbplats www.slv.se kan du bl.a. finna livsmedelslagen, livsmedelsförordningen, EG-förordningar, och föreskrifter.

Branschorganisationen

Ta gärna kontakt med din branschorganisation för att få mer information om egenkontroll.