

Krav på livsmedelslokaler

En livsmedelslokal ska vara anpassad till den verksamhet som bedrivs samt hållas ren och vara i gott skick. Varje lokal och verksamhet har olika förutsättningar. Vissa problem kan lösas med bra rutiner. Avsikten med kraven är att minska risken att smittsamma sjukdomar sprids.

Kontakta Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund om du har frågor.

Utformning, inredning och bra belysning

För att hindra att livsmedel förorenas av exempelvis bakterier, smuts eller giftiga material ska ytor vara släta, täta och lätta att rengöra samt tåla fukt och nötning.

Lättskötta material är t.ex. rostfritt, kakel och klinkers. Bänkar och hyllor bör antingen sluta tätt mot golv och väggar eller vara byggda så att det går lätt att göra rent under och bakom. Rör som sitter högt upp kan vara bra att bygga in.

Anpassa belysningen till verksamheten så att du får tillräckligt med ljus. Det är bra om de monteras på ett sätt så de inte samlar damm.

Bra flöde i lokalen

Hur rör sig personal, mat, smutsig eller ren disk mellan olika delar i köket? Ett bra flöde innebär att råvaror och tillagad mat inte möter avfall, disk eller annat som kan kontaminera maten. Exempelvis bör en tallrik med färdiglagad mat på väg ut till kund inte bäras igenom ett diskrum.

God ventilation

Ventilation ska vara anpassad för den verksamhet som bedrivs. Luftflödet ska gå från rent till orent område. Kontrollera ventilationsflödet i lokalen regelbundet.

Varumottagning

Avemballering och uppackning av varor bör göras separat från tillagningsutrymmen alternativt att det finns bra rutiner, eftersom ytteremballage kan vara smutsiga

Förråd och lager

Det bör finnas tillräckligt med förråds- och lagerutrymmen verksamheten. Undvik golvförvaring genom att t.ex. använda låga hjulvagnar.

Kyl- och frysutrustning

Det bör finnas tillräckligt med kyl- och frysutrymmen. Om nedkylning, infrysning eller upptining sker ska hänsyn tas till det. Använd nedkylningsskåp om stora mängder mat kyls ner. Separera råa produkter från färdiglagade produkter så att de senare inte förorenas.

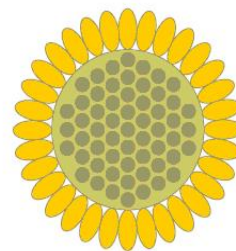
Beredning

Olika arbetsmoment kan kräva olika arbetsutrymmen och tillräckligt med arbetsytor för att hindra att övriga livsmedel smutsas ner med farliga bakterier. Alternativt separerar du arbetsmomenten i tid och rengör arbetsytorna mellan momenten.

Sker beredning eller hantering i anslutning till serveringslokal och kunder bör skydd finnas som hindrar att livsmedel förorenas med damm, bakterier, virus mm.

INFORMATION

LIVSMEDEL



SÖDERTÖRNS
MILJÖ- & HÄLSO-
SKYDDSFÖRBUND

136 81 Haninge
BESÖKSADRESS
Rudsjöterrassen 5
TELEFON 08-606 93 00
FAX 08-606 93 01
E-POST
miljokontoret@smohf.se
www.smohf.se

Disk

Det bör finnas plats för att separera ren och smutsig disk, gärna i eget utrymme. Ventilation ska vara tillräcklig för att förhindra fuktskador och mögeltillväxt.

Tvättställ för handtvätt

Det ska finnas möjlighet till handtvätt i lokalen för att kunna hålla en god handhygien. Vid tvättställen ska det finnas flytande tvål och papper.

Omklädningsrum och personaltoalett

Det ska finnas plats för separat förvaring av arbetskläder och privata kläder. Kökspersonalen bör ha tillgång till egen toalett som endast får användas av de som arbetar i köket. Toalett i anslutning till utrymme där oförpackade livsmedel hanteras bör ha ett förrum. Det ska finnas fullt utrustat handtvättställ.

Vatten

Vatten av dricksvattenkvalitet bör finnas i verksamheten. Kransilar behöver rengöras regelbundet. Verksamheter med egen dricksvattenanläggning ska registrera den och göra regelbundna provtagningar på vattenkvaliteten.

Avlopp

Avloppen ska vara lätta att rengöra och utformade så att det inte finns risk för överföring av smitta från ett annat avlopp. Rengöring av lokalen underlättas av att det finns golvbrunnar. Installeras golvbrunn ska golvet luta mot brunnen.

Städutrymme

Städredskap och rengöringsmedel ska förvaras på ett sådant sätt att det inte påverkar livsmedlen. Moppar och andra redskap bör hängas upp på krokar och hållas rena. Separera utrustning som används i olika delar av lokalen.

Avfallsutrymme

Avfallsutrymmet och kärnen bör vara lätta att rengöra och säkra för skadedjursintrång. Om vått och ruttnande avfall finns, bör kärnen tömmas så ofta att det inte blir ett problem med lukt. Alternativt använd ett kylt soputrymme.

Skadedjur

Inga skadedjur ska kunna ta sig in i lokalen. Se därför till att eventuella hål och springor är tätade. Tex ska dörrar och portar sluta tätt och det ska vara tätt runt rör som går genom golv och väggar.

Fettavskiljare

Kontakta tekniska kontoret i din kommun och fråga om fettavskiljare krävs. Saknas fettavskiljare kan du skada avloppsnätet eftersom stora mängder fett bildar proppar i rören. Även du som har enskilt avlopp bör ta bort fett från avloppsvattnet så att din anläggning inte skadas.

Hysesvärd/fastighetsägare

Kontakta hyresvärd/fastighetsvärd om det inte tidigare har funnits livsmedelsverksamhet i lokalen för att kontrollera att verksamhet kan accepteras.

Bygglov

Om du behöver bygga nytt eller bygga om kan bygglov krävas. Det kan även ställas krav på ventilationen. Kontakta kommunens bygglovskontor för mer information.