



Krav på livsmedelslokaler

En livsmedelslokal ska vara utformad och anpassad till den verksamhet som bedrivs. Observera att lagstiftningen är flexibel. Det är svårt att ge bestämda riktlinjer, varje lokal och verksamhet har olika förutsättningar. Vissa problem kan lösas med bra rutiner. Vid utformning av en livsmedelslokal är det viktigt att tänka på följande:



Bra flöde Lokalen bör utformas så att "korsande flöden" undviks. Det som är rent ska inte komma i kontakt med det som är smutsigt. Det får t.ex. inte finnas risk att oförpackade livsmedel förorenas av förpackningar, råvaror eller smutsig disk. Omklädningsrummet bör vara placerat så att personalen kan byta till arbetskläder innan de kommer in i köket.



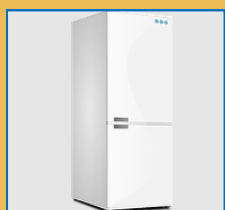
Utformning och inredning Lokalens utformning och inredning ska förhindra att livsmedel förorenas av exempelvis bakterier, smuts eller giftiga material. Alla ytor ska ha material som är släta, täta och som är lätta att rengöra. Inredning bör även vara tålig mot fukt och slitage. Exempel på lättskötta material är rostfritt, kakel och klinkers. Obehandlade trädetaljer är svåra att rengöra och därför inte lämpliga i en livsmedelslokal. 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. Belysningsarmaturer bör vara försedda med kåpa eller att splitterfria lysrör används.



Varumottagning Vid utrymmet för varumottagning är det bra om det finns plats för avemballering och uppackning av varor. Varor bör inte tas in direkt i beredningsutrymmen eftersom ytteremballage (ex. kartong) kan vara smutsigt.



Förråd och lager Det ska finnas tillräckligt med förråds- och lagerutrymme för den verksamhet som bedrivs i lokalen, exempelvis för förvaring av torrvaror, konserver, förpackningsmaterial, papper m.m.



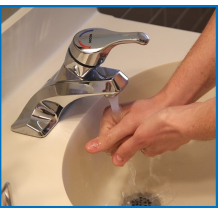
Kyl- och frysutrustning Det ska finnas tillräckligt med kyl- och frysutrymmen. Tänk på att livsmedel kan behöva förvaras separat, exempelvis att råa produkter förvaras skilt från tillagade livsmedel genom separata hyllplan eller separat kylskåp. Om nedkylning, infrysning eller upptining ska ske kan det finnas behov av utrustning för det.



Beredning En del arbetsmoment kräver åtskild hantering, separata arbetsytor eller utrymmen. Det gäller bl.a. hantering av rått kött, fisk, grönsaker, rotfrukter, degberedning och diskhantering. Hanteringen kan ske skilt i tid eller rum. Det ska också finnas tillräckligt med avställningsytor samt hoar med vatten.



Disk Diskning bör ske i ett separat utrymme. Det är viktigt att hålla isär ren och smutsig hantering. Smutsig disk bör till exempel ha egna avställningsytor för att inte smutsa ner rena redskap. Ventilationen måste vara tillräcklig för att förhindra fukt-skador och mögeltillväxt.



Personalhygien 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.

Det måste finnas en separat personaltoalett som inte får användas av gästerna. På toaletten ska det finnas möjlighet till handtvätt och hygienisk torkning.



Bra ventilation Det ska finnas en god ventilation som är anpassad efter storleken på lokalen för den verksamhet som bedrivs. Kondensutfällning samt luftflöde från förorenat till rent område ska förhindras.



Skadedjursäkert Inga skadedjur ska kunna ta sig in i lokalen. Därför är det viktigt att det inte finns några hål eller springor där skadedjur kan ta sig in. Se till att dörrar och portar sluter tätt. Om fönster och dörrar hålls öppna ska dessa ha insektsnät.



Vatten och avlopp Det ska finnas tillgång till vatten av dricksvattenkvalitet i verksamheten. Det bör finnas golvbrunnar i beredningslokalen för att underlätta rengöringen. Vissa verksamheter måste ha fettavskiljare inkopplad på avloppet. Fettavskiljare ska vara placerad så att tömning kan ske utan att man behöver gå genom utrymme där livsmedel hanteras.



Städutrymme I städförrådet ska det finnas plats för städredskap och rengöringsmedel. Moppar och andra redskap kan man behöva hänga upp på krokar. I de flesta fall krävs utslagsvask. Tänk på att separera utrustning som används i olika delar av lokalen, exempelvis serveringsdel, toalett och kök.



Avfallsutrymme Avfall ska förvaras i behållare med lock som går att stänga och i utrymme som är lätta att rengöra och säkra för skadedjursintrång. Ett kylt soprum förhindrar att lukt uppstår, men det är inget krav. I annat fall får kärnen tömmas så ofta att det inte blir problem med lukt.