



Lokalkrav för livsmedelsföretagare

Denna information är till för dig som ska starta eller ta över en livsmedelsverksamhet, till exempel en butik, en restaurang eller ett café. Här får du en sammanfattning av de viktigaste sakerna du behöver tänka på när du planerar din verksamhet.

Allmänna krav

Det grundläggande kravet är att livsmedelslokalen ska vara utformad och inredd så att du kan hålla en bra livsmedelshygien. Inga skadedjur till exempel möss, råttor eller insekter ska kunna ta sig in i lokalen genom hål eller springor. Ta gärna hjälp av arkitekt eller storköksplanerare vid planering av din livsmedelslokal om du inte har kunskapen själv. Vatten av dricksvattenkvalitet behöver finnas för dryck, matlagning och beredning av livsmedel. Vatten till tvätt och städning behöver inte vara av dricksvattenkvalitet.

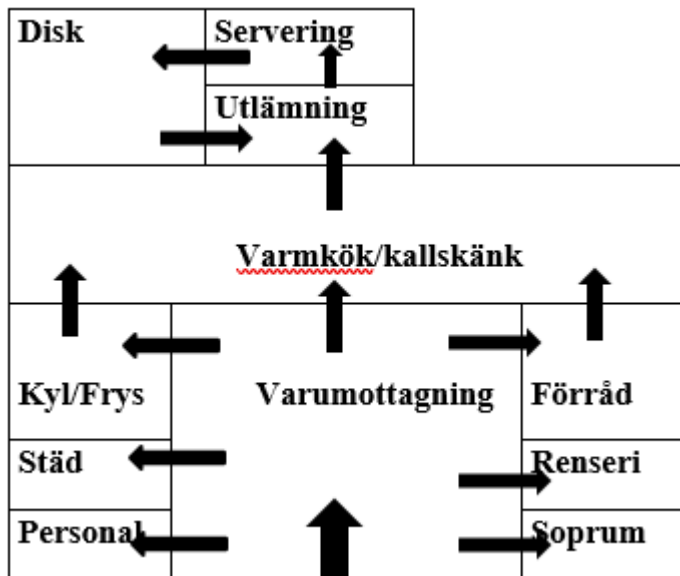
Val av material

Väggar, golv, tak, inredning och utrustning ska vara tillverkade av material som är täta, släta och lätta att rengöra och desinficera. Bänkar och hyllor ska antingen sluta tätt mot golv och väggar eller vara byggda så att du lätt kommer åt att göra rent under och bakom inredningen. Undvik att ha trösklar och vinklar i lokalen som försvårar rengöring.



Flöde

Det är viktigt att flödet mellan ren och smutsig hantering är bra i lokalen så att livsmedel inte förorenas av exempelvis smutsig disk eller transport av avfall. Tänk på att flödet ska vara bra genom hela lokalen och i varje enskilt utrymme. Smutsig disk ska inte transporteras genom beredningsutrymme och oförpackade livsmedel ska inte transporteras genom diskutrymmet. Omklädningsutrymmet bör vara placerat så att du kan byta till arbetskläder innan du kommer in i köket.



Beredningsutrymme

Olika arbetsmoment kan kräva olika arbetsutrymmen för att förhindra att mat förorenas av exempelvis bakterier eller allergener. Förutom beredningsytor behövs även tillräckligt med avställningsytor i köket. Olika typer av beredning kan separeras från varandra på två olika sätt. Det ena är att beredningarna sker vid olika tillfällen med noggrann rengöring däremellan. Det andra är beredningarna sker i olika utrymmen; genom separata arbetsbänkar eller i skilda rum.

Tänk igenom hur du ska separera beredning av till exempel följande:

- Kött, fisk och fågel
- Grönsaker
- Kallskänk (exempelvis smörgåsberedning)
- Degberedning
- Hantering av jordiga produkter som potatis och rotfrukter
- Styckning av kött
- Urtagning, rensning och fjällning av fisk
- Urtagning av hel fågel

Det ska finnas separata arbetsytor för olika typer av råvaror som till exempel kött, fisk och grönsaker. Arbetsytorna ska vara tillräckligt stora och väl avskilda från varandra så att inte bakterier förs över från en råvara till en annan, så kallad korskontamination. Det ska också finnas sköljho vid arbetsytorna där du hanterar till exempel kött och grönsaker. Observera att sköljho inte ska användas för handtvätt. Om beredning eller hantering av livsmedel sker ofta framför kunden ska skydd finnas som förhindrar att livsmedel förorenas av kunden.

Förvaring av livsmedel

Olika sorters livsmedel ska förvaras i olika utrymmen. Lagerutrymmena måste vara stora nog för mängden livsmedel, och golvförvaring ska undvikas. Kyl- och frysutrymmen ska ha väl synliga termometrar och hyllor som är lätta att göra rena.

Beroende på vilka livsmedel du arbetar med kan du behöva:

- Mejerikyl
- Köttkyl
- Fiskkyl
- Grönsakskyl
- Kyl för färdiglagad mat
- Frys
- Förvaring för jordiga grönsaker och rotfrukter
- Förråd för torrvaror

Disk

I verksamheter där mycket disk hanteras – till exempel i en restaurang – bör diskningen ske i ett separat diskrum. Detta för att förhindra att livsmedel förorenas av stänk eller smutsiga luftpartiklar. Tänk på att det ska finnas plats för att separera ren och smutsig disk.

Handtvätt

Det ska finnas tillräckligt många handtvättställ med varmt och kallt vatten i närhet till platser där oförpackade livsmedel hanteras. Tänk på att det oftast krävs möjlighet till handtvätt även vid diskutrymme och serveringsdisk. Vid tvättställen ska det finnas flytande tvål och engångshanddukar (eller annan engångslösning). De ska vara tillräckligt stora, så att den som tvättar händerna ska kunna tvätta sig upp till armbågarna utan problem.

Varumottagning

Vid utrymmet för varumottagning ska du tänka igenom var ytterförpackning ska tas av och varorna packas upp. Varor bör inte tas in direkt i beredningsutrymmen eftersom ytterförpackningar kan vara smutsiga. Det är heller inte lämpligt att varorna ställs direkt på golvet när de ska packas upp.



Toalett

Personaltoaletten får inte ligga i direkt anslutning till beredningsrum där du hanterar livsmedel eller förvarar ren disk. Den måste ha ett förrum. Personaltoaletten måste ha handtvättställ.

Städutrymme

Det ska finnas ett separat städutrymme med utslagsvask och med plats för rengöringsmedel och andra kemikalier. Det ska gå att hänga upp städutrustningen på tork. Städutrymmet ska ha bra ventilation.

Ventilation

Det är viktigt att det finns bra ventilation som är anpassad till den verksamhet som bedrivs i lokalen. Luftflöde från förorenat område till rent område ska undvikas. Varma enheter exempelvis spis, ugn och kokgryta bör förses med imkåpa som är ansluten till en bra frånluftskanal. Detta för att det inte ska uppstå problem med fukt, mögelangrepp och matos. Ett förorenat område är till exempel toalett, städutrymme och renseri. Ett rent område är till exempel beredningsutrymme och diskutrymme. Bra frånluft krävs även i degum och är extra viktigt om anläggningen även serverar mat till personer med glutenintolerans.

Fettavskiljare

Det kan finnas krav på fettavskiljare om frityrolja/ stekfett används i verksamheten. Kontakta Telge återvinning i Södertälje för mer information.

Utrymme för sop-och returhantering

Livsmedelsavfall ska förvaras i behållare och i utrymmen som är skadedjurssäkra och lätta att rengöra. Kärlen ska tömmas så ofta att det inte blir problem med lukt eller skadedjur. Ibland kan det vara nödvändigt med kylt soprum. Kontakta Telge återvinning så att du får rätt omhändertagande av soporna.

Mer information:

- Kommunens hemsida www.sodertalje.se/livsmedel
- Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se
- Kontaktcenter på 08-523 010 00 eller via mejl livsamedelskontrollen@sodertalje.se