



## Allmänt om livsmedelsanläggningar

Här får du hjälp med att planera och utforma din livsmedelsanläggning. Det grundläggande kravet är att livsmedelsanläggningen ska vara utformad och inredd så att du kan hålla en bra livsmedelshygien.

Det kan vara en god idé att ta hjälp av konsult och branschriktlinjer vid planering av din livsmedelsanläggning.

Innan man startar sin livsmedelsverksamhet är det mycket viktigt att anläggningen registreras hos kommunen (i vissa fall ska den godkännas), detta ska ske *minst* två veckor innan verksamheten sätter igång. Det är också viktigt att tänka på att det finns en fungerande egenkontroll i verksamheten.

Livsmedel ska kunna förvaras och hanteras så att de skyddas från smuts, mikroorganismer, gifter och andra främmande ämnen. För att åstadkomma detta måste livsmedelsanläggningen och dess utrustning vara anpassad efter verksamhetens storlek och den typ av livsmedelshantering som planeras.

I detta informationsmaterial görs en genomgång av de viktigaste bestämmelser som gäller för livsmedelslokaler, inredning och utrustning. Texten bygger på de lagkrav som återfinns i bilaga II till EG-förordning 852/2004. För vissa sektorer inom livsmedelsbranschen finns ytterligare regler för lokal och utrustning som gäller utöver de grundläggande kraven. Det gäller exempelvis industriella anläggningar såsom styckningsanläggningar och mejerier. Mer information om dessa regler hittar du på Livsmedelsverkets hemsida, [www.slv.se](http://www.slv.se)

## Allmänna lokal- och utrustningskrav

### Tätt, slätt och lätt att göra rent

En livsmedelslokal ska vara lätt att rengöra. Det gäller för alla ytor inom livsmedelslokalen; golv, väggar (inklusive dörrar och fönster), tak, inredning och utrustning. Genom att ha ytor som är täta och släta underlättas rengöring samtidigt som skadedjur förhindras att få tillträde till lokalen. Det är viktigt att inredning och utrustning placeras så att smuts inte ansamlas i svårrengjorda utrymmen. T.ex. bör bänkar och skåp stå placerade tätt mot vägg eller vara konstruerade så att det lätt går att göra rent under och bakom inredningen.

### Lämpliga material

Lokalen med tillhörande inredning och utrustning ska kunna hållas ren och i gott skick så att inte livsmedel kan förorenas av smuts, mögel, bakterier etc. För att åstadkomma detta krävs släta och tvättbara ytor som består av korrosionsbeständigt och giftfritt material. I utrymmen där livsmedel hanteras måste materialet kunna tåla fukt, nötning, avtorkning och, i behövliga fall, även desinficering. Lämpliga material för livsmedelshantering kan t.ex. vara rostfritt stål, kakel och klinker. Tänk på att obehandlat trä är olämpligt i livsmedelslokaler eftersom det är ett organiskt material som kan vara svårt att hålla rent. Träet nöts och sprickbildning är inte ovanligt, detta gör materialet svårt att rengöra. Sen suger träet åt sig fukt, vilket gynnar mikrobiologisk tillväxt. Om obehandlat trä ska förekomma i lokal bör det därför vara ordentligt tätat samt lackat eller målat i vattenbeständig, livsmedelsgodkänd färg.

## **Skadedjurssäkert**

Lokalen måste hållas tät så att det inte finns hål och springor där skadedjur kan ta sig in. Se därför till att dörrar sluter tätt, att rördragningar är tätade och att öppna dörrar och fönster förses med insektsnät. Se också till att avfallsutrymmen är skadedjurssäkrade.

Husdjur, till exempel hundar, får inte vara där ni bereder, hanterar eller lagrar livsmedel. Husdjuren bör inte heller få vara på andra platser som påverkar verksamhetens hygien, t.ex. omklädningsrum och diskrum. Du som företagare avgör om hundar och andra husdjur ska få vara i de delar av lokalen där ni inte bereder, hanterar eller lagrar livsmedel, t.ex. matsalen i en restaurang. En person med funktionshinder bör dock få ha med sig sin ledarhund, servicehund eller signalhund i serveringslokaler och vissa delar av butiker, om inte livsmedlen då riskerar att förorenas, enligt Livsmedelsverket.

## **Bra flöde**

Flödet av varor, disk, personal etc. genom en livsmedelslokal ska vara sådant att livsmedel skyddas från att förorenas. Korsande flöden ska undvikas, det vill säga att det som är smutsigt inte ska riskera att komma i kontakt med det som är rent. T.ex. bör inte transportpallar, ytteremballage eller smutsig disk föras igenom rena utrymmen där livsmedel hanteras eftersom livsmedel då kan förorenas. På motsvarande sätt bör oförpackade livsmedel inte transporteras genom diskrum och andra rena utrymmen. Personal ska inte heller behöva gå igenom beredningsutrymme för att komma till omklädningsrum etc.

## **Separering av varor**

Tillräckligt med förvaringsutrymmen ska finnas för den verksamhet som bedrivs så att livsmedelshanteringen kan gå till på ett hygieniskt sätt. Det innebär bland annat att det ska finnas tillräckligt med kyl- och frysutrymmen, förvaringshyllor, torrförråd och andra typer av lagerutrymmen. Golvförvaring bör alltid undvikas för att inte försvåra rengöringen. Finns det inte tillräckligt med hyllor, skåp etc. kan verksamheten med fördel använda backar försedda med hjul så varor lätt kan flyttas när rengöring ska ske. Städutrustning eller kemikalier (t.ex. rengöringsmedel) ska förvaras i särskilda utrymmen. I butiker ska även hanteringen av returflaskor ske i separat utrymme.

## **Separering av livsmedel**

Olika livsmedel behöver ofta förvaras och hanteras åtskiljda för att förhindra att de förorenas. Olika förvaringsutrymmen kan därför behövas för olika typer av livsmedel, t.ex. behöver råa och tillagade livsmedel, allergena och icke allergena livsmedel, liksom oförpackade och förpackade produkter, hållas isär. Vid hanteringen krävs att det finns tillräckligt antal arbetsbänkar och/eller skärbrädor för att kunna separera olika typer av livsmedel, t.ex. en arbetsbänk avsedd för att skära sallad och en annan för köttantering, alternativt att detta separeras i tid med ordentlig rengöring emellan. Sköljning av livsmedel ska göras i avsedda hoar, som i normalfallet ska vara placerade skilt från handtvätsställ. Vid hantering av vissa livsmedel, exempelvis jordiga grönsaker eller rotfrukter, kan separata utrymmen krävas, alternativt att denna hantering separeras i tid.

## **Handtvättställ**

Det ska vara lätt för personalen att tvätta händerna. Därför krävs att det finns tillräckligt med handtvättställ i närheten av där livsmedel hanteras. Handtvättställen behöver vara utrustade med flytande tvål och pappershanddukar.

## **Ventilation**

Det är viktigt att det finns ett bra ventilationssystem i lokalen som är dimensionerat efter den verksamhet som bedrivs. Det innebär att ventilationen med tillhörande utrustning (fläktar, filter etc.) ska ha tillräcklig kapacitet och funktion för att kunna förhindra kondensbildning, mögeltillväxt eller att livsmedel kontamineras av förorenad luft. Ventilationen ska vara bra även i sanitära utrymmen, exempelvis toaletter, och det är viktigt att luftflödet från den här typen av utrymmen inte går till de rena utrymmen där livsmedel hanteras. Om livsmedel ska tillagas behöver luften ledas bort från livsmedelslokalen för att förhindra problem med matos, fukt och mögelangrepp, exempelvis genom att stekbord, ugnar etc. förses med ventilationskåpa som är ansluten till fläktstyrd imkanal. Tänk också på att filter och annan ventilationsutrustning behöver underhållas och rengöras för att kunna bibehålla sin funktion.

## **Belysning**

Det ska finnas en god belysning i lokalen. Att ha splitterskyddade lamparmaturer är att föredra men det finns inget uttalat krav i livsmedelslagstiftningen på detta. Om ett lysrör går sönder och det medför att glassplitter sprids i lokalen måste företagaren hantera detta. Om företagaren t.ex. är beredd att kassera livsmedel som kan ha påverkats och städa lokalen vid en sådan händelse, är den åtgärden acceptabel.

## **Utrustning**

All utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska vara lätt att rengöra och bestå av material som är slät, tvättbar, giftfri och korrosionsbeständig.

## **Vatten och avlopp**

Vatten som används vid livsmedelshantering ska hålla dricksvattenkvalitet, vilket även gäller för is. I berednings- och diskutrymme bör det finnas golvbrunnar/-rännor, försedda med vattenlås och galler.

## **Fettavskiljare**

De flesta livsmedelslokaler måste ha en fettavskiljare installerad. För att undvika påverkan på livsmedel ska fettavskiljare placeras i separat utrymme väl avskilt från hantering och förvaring av livsmedel. Tömning får inte ske genom utrymmen där livsmedel bereds eller förvaras.

## **Utrymmen som kan behövas i olika livsmedelslokaler**

### **Beredningsutrymme**

Om beredning av livsmedel ingår i verksamheten ska det finnas ett rent utrymme för detta. Olika arbetsutrymmen kan behövas för olika typer av livsmedelshantering, t.ex. bör kött och grönsaker hanteras på olika arbetsbänkar och hantering av jordiga grönsaker eller rotfrukter bör ske i separat utrymme. Alternativt kan detta separeras i tid med mellanliggande rengöring. Arbetsbänkar bör vara försedda med tillgång till vatten och ho. Tillräckligt med avställningsytor (förvaringshyllor etc.) behöver också finnas. I beredningsutrymmet ska handtvätsställ med flytande tvål och pappershanddukar finnas lättillgängligt.

### **Personaltoalett**

Personalen ska ha tillgång till en egen toalett med handtvätsställ som kunder och gäster inte får använda. Personaltoaletten får inte vara placerad i direkt anslutning till utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras, i sådana fall krävs ett förrum. På personaltoaletten ska det finnas tillgång till flytande tvål och pappershanddukar.

## **Omklädningsrum**

Utrymme för omklädnad ska finnas för verksamheter där man hanterar oförpackade livsmedel. I omklädningsrummet ska finnas plats för separat förvaring av arbetskläder och privata kläder. Omklädningsrummet bör vara placerat så att det går att nå utan att man passerar beredningsutrymme.

## **Diskutrymme**

Diskutrymme behövs i livsmedelslokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas. Det ska finnas tillräckligt med plats för ren respektive smutsig disk. Se till att diskutrustningen håller avsedda disk- och sköljtemperaturer.

## **Städutrymme**

Ett städutrymme som rymmer städustrusning, utslagsvask och rengöringsmedel behövs för de flesta verksamheter. Tänk på att ha upphängningsanordningar för städredskap så att t.ex. golvmoppar kan torka ordentligt och för att förhindra golvförvaring. Någon typ av ventilation behövs också i städutrymme, så fuktig luft leds bort. Städredskap för olika utrymmen (beredningsrum, servering, toalett, personalutrymmen, lager, etc.) behöver även separeras.

## **Kyl- och frysutrymmen**

Det ska finnas tillräckligt med kyl- och frysutrymmen för att kunna förvara livsmedel i rätt temperatur. Rätt utrustning ska finnas för den livsmedelshantering som bedrivs, t.ex. kan ett nedkylningsskåp behövas om livsmedel ska kylas ned. Det ska också finnas tillräckligt med utrymmen för att kunna förvara olika livsmedel separerade från varandra. Det kan t.ex. vara lämpligt att ha mottagningskyl- och frys där man förvarar varor med ytteremballage (kartonger som kan vara förorenade) och andra kylar och frysar där man förvarar livsmedel som används under dagen i köket.

Se till att kylar och frysar håller rätt temperatur!

## **Förvaringsutrymmen**

Det ska finnas tillräckligt med utrymmen för att kunna förvara torrvaror, konserver, förpackningsmaterial etc. på ett hygieniskt sätt.

## **Varumottagning**

Det ska finnas tillräckligt med plats för att ta emot, avemballera och packa upp mottagna varor. Varumottagningen räknas som oren zon och bör därför inte ligga i direkt anslutning till beredningsutrymme. Mottagning av varor kan som alternativ ske när ingen beredning av livsmedel pågår, varpå livsmedelssäkerheten inte riskeras så länge rengöring emellan mottagning och beredning sker. Tänk på att ytteremballage behöver förvaras åtskilt från utrymmen där livsmedel hanteras eftersom det kan vara smutsigt.

## **Kundutrymme**

I de delar av lokalen där kunderna har tillträde ska oförpackade livsmedel ha tillräckligt med varuskydd så att livsmedlen inte riskerar att förorenas.

## **Avfallsutrymme**

Sortering av avfall tar plats och ska gå till på ett hygieniskt och miljövänligt sätt. Livsmedelsavfall ska förvaras i behållare som går att stänga och är lätt att rengöra. Om soprum finns ska detta vara skadedjurssäkrat och bör även vara försett med golvbrunn för att underlätta rengöring och spolning. Om vått och ruttnande avfall förekommer ska detta

hanteras på ett sätt så att lukt och andra olägenheter undviks, t.ex. genom kylt soprum eller tät tömningsfrekvens.

## Livsmedelslagstiftning

Det är inte alltid så lätt att veta vad som gäller när man ska driva livsmedelsverksamhet. Det finns många lagar, förordningar och föreskrifter. På livsmedelsverkets hemsida, [www.slv.se](http://www.slv.se) kan du hitta all aktuell lagstiftning inom området.

Exempel på den mest grundläggande lagstiftningen är:

*Livsmedelslag (2006:804)*

*Livsmedelsförordning (2006:813)*

*Europaparlamentets förordning (EG) nr 178/2002*

*Europaparlamentets förordning (EG) nr 852/2004*

*Europaparlamentets förordning (EG) nr 853/2004*

*Europaparlamentets förordning (EG) nr 1169/2011 (Informationsförordningen)*

*Föreskrifter om livsmedelshygien LIVSFS 2005:20*

Det är verksamhetsutövaren som är skyldig att känna till livsmedelslagstiftningen och det är även denne som ansvarar för att lagstiftningen efterlevs i livsmedelsverksamheten.

**Malå/Norsjö  
Miljö- och byggavdelning**

**Besöksadress:**  
Storgatan 67, Norsjö  
Storgatan 13, Malå

**Postadress:**  
930 70 Malå

**Telefon vxl:**  
0918-140 00 Norsjö  
0953-140 00 Malå

**Hemsida:**  
[www.mala.se](http://www.mala.se)  
[www.norsjo.se](http://www.norsjo.se)

