

Underhåll, fukt och mögel

Brister i byggnadens konstruktion eller underhåll kan ge fuktskador från tak, väggar eller grund som medför ohälsosam miljö inomhus genom bl.a. mögelväxt.

Dåligt underhållna duschutrymmen kan t ex medföra risk för mögel, speciellt om kakel- och klinkerplattor är trasiga och fogarna gamla och slitna.

Tillsyn

Kommunens miljöavdelning ska enligt lagkrav ägna särskild uppmärksamhet i sin tillsyn bland annat åt hotell, pensionat och liknande lokaler där allmänheten yrkesmässigt erbjuds tillfällig bostad.

Kommunen tar ut avgifter enligt särskild taxa för tillsynsbesök och handläggning och för anmälningar och ansökningar.

Anmälan och tillstånd

Att starta ett tillfälligt boende är i sig inte anmälningspliktigt enligt miljöbalken.

Men vissa åtgärder eller anläggningar måste du anmäla eller söka tillstånd för.

Det gäller bland annat:

Anmälan för registrering av livsmedelsanläggning (om ni ska servera mat)

- Anmälan om dricksvattenanläggning (om ni har en egen vattentäkt)
- Tillstånd till avlopp
- Anmälan om bassängbad och andra liknande anläggningar (bubbelpool, badtunna m.m.)
- Anmälan om solarier

Kontakta kommunens miljö- och byggavdelning i god tid om något av detta kan bli aktuellt!

Observera att det utöver detta finns krav enligt annan lagstiftning: *Exempelvis* krav på bygglov vid ändrad användning av byggnad och polistillstånd för att bedriva hotellverksamhet och liknande.

Mer information

Folkhälsomyndighetens allmänna råd om:

- Ventilation FoHMFS 2014:18
- Folkhälsomyndighetens Kompletterande vägledning om ventilation
- Fukt och mikroorganismer FoHMFS 2014:14
- Radon inomhus FoHMFS 2014:16
- Temperatur inomhus FoHMFS 2014:17
- Buller inomhus FoHMFS 2014:13
- Höga ljudnivåer FoHMFS 2014:15
- Städning FoHMFS 2014:19

Handböcker

- Socialstyrelsens Hälsoskydd vid tillfälligt boende - Hotell, vandrarhem, campingplatser m.m.
- Socialstyrelsens Hygien, smittskydd och miljöbalken - Objektburen smitta
- Socialstyrelsens Fastighetsägarnas egenkontroll
- Socialstyrelsens Temperatur inomhus
- Socialstyrelsens Kemiska ämnen i inomhusmiljön
- Socialstyrelsens Buller
- Socialstyrelsens Radon i inomhusluft
- Naturvårdsverkets Egenkontroll

Socialstyrelsens handböcker tillhandahålls numera av Folkhälsomyndigheten som tagit över flera av Socialstyrelsens tidigare uppgifter.

TILLFÄLLIGT BOENDE

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
www.norsjo.se



Denna information fokuserar på att hjälpa dig som verksamhetsutövare att bedriva din verksamhet på ett ur miljö- och hälsoskyddssynpunkt godtagbart sätt.

Karaktäristiskt för tillfälliga boenden är att genomströmningen av människor ofta är stor. De boende kanske också delar på hygienutrymmen och bor på en relativt liten yta. Vid vissa tillfälliga boenden erbjuds även livsmedel. Behovet av ett väl fungerande arbete med att hålla god hygien är därför stort.

Krav på bostäder

I förordningen (SFS1998:899) om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd finns följande krav på bostäder:

33 § I syfte att hindra uppkomst av olägenhet för människors hälsa skall en bostad särskilt:

1. ge betryggande skydd mot värme, kyla, drag, fukt, buller, radon, luftföroreningar och andra liknande störningar,
2. ha tillfredsställande luftväxling genom anordning för ventilation eller på annat sätt,
3. medge tillräckligt dagsljus,
4. hållas tillfredsställande uppvärmd,
5. ge möjlighet att upprätthålla en god personlig hygien,
6. ha tillgång till vatten i erforderlig mängd och av godtagbar beskaffenhet till dryck, matlagning, personlig hygien och andra hushållsgöromål.

Exempel på risker

De hälsorisker som kan finnas vid tillfälligt boende beskrivs i Socialstyrelsens handbok *Hälsoskydd vid tillfälligt boende-Hotell, vandrarhem, campingplatser m.m:*

- Smitta genom mat och vatten
- Smitta genom lokaler och utrustning
- Skadedjur och ohyra
- Ämnen i luften
- Kyla och värme
- Bullerstörningar
- Annat obehag eller annan hälsorisk, t ex bristande tillgång till toaletter, hygienutrymmen, dagsljus eller belysning
- Miljöpåverkan, t ex genom ovarsam kemikaliehantering som via påverkan på miljön blir en hälsorisk eller då en enskild avloppsanläggning påverkar dricksvattenkvaliteten

Egenkontroll enligt miljöbalken

Egenkontrollen är ett verktyg som ger dig en bättre överblick över hur din verksamhet påverkar miljö och hälsa. Alla som driver en verksamhet ska fortlöpande planera och kontrollera sin verksamhet så att risken för olägenhet för människors hälsa och skada på miljön minimeras. Detta står i miljöbalken (SFS 1998:808) i 26 kapitlet, 19 §.

Omfattningen av egenkontrollen beror på typen av verksamhet, dess storlek och vilka risker den kan medföra.

För att kunna bedöma vilka risker som finns i din verksamhet behöver du kunskap om hur verksamheten kan påverka människors hälsa och miljön. Det är du som driver verksamheten som ska kunna visa att den följer gällande regler och lagar, den så kallade omvända bevisbördan.

För egenkontrollen innebär den omvända bevisbördan att du själv ska utforma innehållet i egenkontrollen så att den passar din verksamhet. En verksamhet kan också beröras av krav på egenkontroll enligt andra lagar, exempelvis arbetsmiljölagen, livsmedelslagen och lag om skydd mot olyckor (brandskydd). Samordna gärna all egenkontroll som din verksamhet behöver ha.

Utformning av egenkontrollen

Egenkontrollen ska ha en plan med de rutiner som förebygger olägenheter för människors hälsa och miljö. Att ha rutiner för olika delar av verksamheten underlättar både till vardags och den dag något oförutsett inträffar. Exempel på områden som egenkontrollen bör omfatta:

Vatten och avlopp

Lokalen ska ha tillgång till varmt och kallt vatten samt ha en godkänd avloppslösning.

Ligger lokalen utanför det kommunala vatten- och avloppsnätet krävs särskild registrering för egen brunn enligt livsmedelslagstiftningen samt avloppstillstånd. Kontakta kommunens miljökontor! Tillstånd för avloppsanläggningen måste finnas innan avloppsanläggningen installeras. Regelbunden kontroll av dricksvattnet och av avloppsanläggningen ska ingå i egenkontrollen.

Legionella

Det ska finnas rutiner för att mäta temperaturen på varmvattnet, för att undvika risk för legionellasmitta. Det är i första hand fastighetsägaren som ansvarar för sina vatteninstallationer. För att förhindra att legionellabakterier växer till i vattenledningarna gäller det att bl.a. att se till så att varmvattnet är varmt (mer än 50° C vid tappstället och mer än 60° C i varmvattenberedaren) och att kallvattnet är kallt (mindre än 18°C).

Temperatur

För att inomhusmiljön ska vara behaglig bör lufttemperaturen ligga mellan +20 °C och 24 °C, med undantag för sommartid. Golvtemperaturen bör inte understiga +18 °C.

För att värmesystemet ska kunna fungera bra behöver ventilationen vara tillräcklig och elementen fria från möbler och gardiner.

Drag

Drag är en vanlig orsak till obehag och kan upplevas som att det är "kallt" i bostaden även om lufttemperaturen är god. Drag kan bero på otätheter eller ventilationsproblem. Luftens medelhastighet bör inte överstiga 0,15 m/s under vinterhalvåret.

Ventilation

Det är viktigt att ventilationen är tillräcklig och rätt dimensionerad för den rådande belastningen och användningen av just den specifika lokalen. I duschutrymmen är det extra viktigt att ventilationen är rätt dimensionerad för att undvika fuktskador och eventuell mikrobiell tillväxt. Det är också av stor vikt att ventilationsdon hålls rena och öppna för bästa funktion. Smutsiga ventilationsdon kan försämra ventilationens kapacitet betydligt. Förvissa er också om att obligatorisk ventilationskontroll (OVK) görs i den omfattning som krävs, och att brister som påvisats då rättas till. Kontakta kommunens miljö- och byggnämnd för mer information om OVK. Det är viktigt att tänka på att en OVK endast visar att ventilationen fungerar så som det en gång var tänkt – kanske innan man startade till exempel hotell i lokalen. Om antalet personer som vistas i lokalerna har stigit, kan det hända att man behöver förbättra ventilationen trots att OVK är utan anmärkning.

Städning och rengöring

I lokaler där många personer vistas samtidigt är det viktigt att städningen är av god kvalitet för att minska olägenheter och risken för smittspridning. Det bör finnas en specifik arbetsplan för städning. Denna plan ska ta upp allt som ska städas, hur det ska städas, vem som ska göra det och hur det kontrolleras att det är rent. På detta sätt garanteras att lokalerna är rena vilket bidrar till ökad trivsel för både kunder och personal. Sliten och gammal utrustning kan försvåra städningen och rengöringen av lokalerna vilket kan leda till att damm alstras och inte kan städas bort ordentligt.