



Livsmedelslokaler

Olika typer av hantering av livsmedel ställer olika krav på lokalerna där hanteringen sker. Alla verksamheter ska uppfylla kraven i punkt 1. Om beredning sker i verksamheten kan kraven i punkt 2 och 3 bli aktuella.

1. Generellt

- Ytor i lokalen ska vara släta täta och lätta att rengöra.
- En toalett som är avsedd för personal ska finnas.
- Vid personaltoaletten ska möjlighet till handtvätt finnas.
- Ett städutrymme som innehåller en utslagsvask med möjlighet till varmt och kallt vatten samt ytor för förvaring av all städutrustning ska finnas. Utrymmet bör vara ventilerat.
- Tillräckliga förvaringsutrymmen ska finnas så att golvförvaring inte förekommer.
- Alla inventarier ska placeras så att det är lätt att rengöra runt och under eller så tättslutande mot andra ytor att smuts inte kan bli kvar i springorna.
- Lokalen ska vara sådan att skadedjur har svårt att ta sig in.
- Undvik i största möjliga mån att ha trösklar och vinklar i lokalen som försvårar rengöringen.

2. Verksamheter med hantering av öppna livsmedel

T.ex. caféer, gatukök, mottagningskök

- Vid all form av hantering av oförpackade livsmedel ska möjlighet till handtvätt finnas lättillgängligt.
- En varumottagning där ytterförpackningar tas av ska finnas skilt från beredningsutrymmen.
- En sköljho ska finnas i anslutning till beredningen. OBS! Detta får inte vara samma som handtvättstället.

- Personaltoaletten ska ha ett förrum om den är i anslutning till utrymme där öppna livsmedel hanteras eller ren disk förvaras.

- Tillräckligt utrymme i kylar och frysar ska finnas så att olika livsmedel kan hållas separerade.

- Beredningsytor ska finnas i beredningsutrymmet för att kunna skilja livsmedel som ska värmebehandlas från livsmedel som är avsedda att serveras som de är.

- Planera lokalen så att smutsig disk och sopor inte tas samma väg som färdig mat och råvaror.

- Om servering sker på porslin ska ett separat diskutrymme finnas.

3. Verksamheter med beredning från råvaror

T.ex. restauranger, storkök, livsmedelsindustrier

- Separata sköljhoar ska finnas för kallskänk och varmkök
- Om jordiga grönsaker eller rotfrukter används ska ett renseri finnas skilt från resten av beredningen.
- Om mer omfattande beredning av deg förekommer bör ett separat degrum finnas, skilt från övriga beredningsutrymmen.
- Om hela djur tas in ska separat utrymme finnas för rensning och styckning finnas, skilt från övriga beredningsutrymmen.

Exempel på korrekta flöden i en livsmedelslokal:

