



# INFORMATION OM LIVSMEDELSLOKALER

## Ditt ansvar

Du som driver en livsmedelsverksamhet är ansvarig för att de livsmedel som kommer från din verksamhet är säkra. För att få kunskap om hur säkra livsmedel uppnås är det lämpligt att genomföra en utbildning i livsmedelshygien och egenkontroll. Hur mycket utbildning och kunskaper som behövs kan vara olika beroende på vilken sorts verksamhet du bedriver. I livsmedelslagstiftningen finns regler för livsmedelslokaler, märkning av livsmedel och livsmedelshygien. Du som verksamhetsutövare är ansvarig för att kraven uppfylls. Du är även skyldig att anmäla till miljökontoret när du startar en ny livsmedelsanläggning, vid ägarbyte eller vid andra betydande förändringar i din verksamhet.

## Miljökontorets roll

Miljökontoret är en kontrollmyndighet som kontrollerar att livsmedelsanläggningar i Åtvidabergs kommun följer livsmedelslagstiftningens krav. Syftet med kontrollen är att konsumenterna ska ha tillgång till säkra livsmedel som har korrekt märkning. Vid kontroll kommer miljökontoret på besök och kontrollerar bland annat om det är rent och god ordning i anläggningen. Verksamhetens egenkontroll granskas och fokus ligger då främst på hur väl verksamheten kan kontrollera sig själv. Kontroll kan även genomföras på distans genom att till exempel granska uppgifter på verksamhetens hemsida.

## Lagar och riktlinjer

Många regler finns i *EG-förordning nr 852/2004 om livsmedelshygien*. Det finns också branschriktlinjer som innehåller råd för hur verksamheter kan göra för att uppfylla lagstiftningens krav. Mer information finns på Livsmedelsverkets webbplats ([livsmedelsverket.se](http://livsmedelsverket.se)).

## Lokaler och utrustning

Lokalen där din verksamhet bedrivs ska möjliggöra god livsmedelshygien. Det ska finnas utrymmen som är anpassade för den verksamhet som bedrivs. Tänk därför noga igenom vilka utrymmen och vilken utrustning just din verksamhet behöver för att möjliggöra god livsmedelshygien.

Olika livsmedel kan behöva förvaras och hanteras åtskilda för att förhindra att de förorenas (kontamineras). Till exempel kan det behövas flera olika arbets- och förvaringsutrymmen, arbetsbänkar och utrustning för att kunna separera exempelvis råa och tillagade livsmedel, oförpackade och förpackade produkter, kall och varm mat samt specialkost. Det kan bland annat handla om att ha olika skärbrädor till kött, fisk, fågel och grönsaker. Finns inte möjlighet att separera hanteringen genom olika arbetsbänkar eller redskap går det att separera de olika momenten i tid och vara noga med att rengöra ordentligt mellan momenten. Sköljning av livsmedel bör göras i särskilt avsedda hoar som inte används till handtvätt. Om jordiga grönsaker och



rotfrukter hanteras behöver dessa separeras från övrig hantering genom ett separat utrymme eller separerat i tid, även då med noggrann rengöring mellan momenten.

### Material

En livsmedelslokal ska vara lätt att rengöra. Samtliga ytor ska vara täta, släta och lätta att rengöra. Med ytor avses golv, väggar, dörrar, fönster, tak, inredning och utrustning. Inredning och utrustning bör placeras så att det är lätt att komma åt att rengöra överallt för att inte smuts ska ansamlas på svåråtkomliga platser. Bänkar och skåp bör placeras tätt mot golv och vägg eller vara konstruerade så att det går lätt att komma åt att rengöra både under och bakom inredningen.

### Håll isär rent och smutsigt

Planlösningen i en livsmedelslokal ska vara sådan att så kallade korsande flöden inte förekommer. Det innebär att ren och smutsig hantering sker på olika platser för att undvika att livsmedel förorenas av till exempel smutsig disk eller avfall. Det är viktigt att du planerar så att flödet i hela lokalen är bra och att smutsigt och rent transporteras olika vägar.

### Handtvätt

Det ska vara möjligt att hålla god handhygien. Därför bör det finnas lämpligt placerade handtvättställ i utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras samt på toaletter. Handtvättställ ska ha varmt och kallt rinnande vatten samt vara utrustade med flytande tvål och engångshanddukar. Handtvätt och all utrustning för handtvätt bör hållas avskild från sköljning av livsmedel.

### Varumottagning

Det bör finnas ett tillräckligt stort utrymme för att kunna ta emot, kontrollera och packa livsmedel. Levererade varor ska inte tas in direkt i beredningsutrymmet eftersom ytteremballaget på varorna kan vara smutsigt. Det kan därför behövas till exempel upppackningsbänk eller en rullvagn för att undvika att ställa varor direkt på golvet. Alternativt kan upppackning ske när ingen verksamhet är i gång och med noggrann rengöring efteråt. Detta kan dock vara svårt att åstadkomma då varuleveranser ofta kommer under dagtid när verksamheten är i gång.

### Beredning och tillagning

Lokalerna ska vara anpassade till omfattningen av den beredning och tillagning som sker. Det ska finnas ett rent utrymme för detta, där det är viktigt att tänka på att det finns tillräckligt med arbetsytor med tillgång till vatten och förvaring av till exempel arbetsredskap.

### Disk

Diskning bör ske i ett separat utrymme skilt från hantering av livsmedel. Detta för att förhindra att smuts och stänk från disken förorenar livsmedel. Om du hanterar mycket disk bör du ha ett separat diskrum. Det ska finnas tillräckligt med plats för ren och smutsig disk. Se till att diskutrustningen vid diskning och sköljning håller avsedd temperatur för att disken ska bli ren. Diskutrymmet bör vara placerat så att oförpackade livsmedel inte behöver transporteras genom utrymmet.

### Vatten och avlopp

Vatten som används i livsmedelshantering ska vara av dricksvattenkvalitet. Det ska finnas tillräckligt många hoar med kallt och varmt vatten för att kunna skölja livsmedel när det behövs. Avloppen ska vara ändamålsenliga och konstruerade så att förorening undviks. De ska till exempel vara utformade så att avloppsvatten inte rinner från ett smutsigt område till rena ytor. Golvbrunnar ska vara försedda med vattenlås och galler som går att göra rent på ett effektivt sätt.



### Städutrymme

Det ska finnas städutrymme med plats för förvaring av städutrustning och rengöringsmedel. Där behöver det också finnas krokar för upphängning av städredskap så att till exempel golvmoppar kan torka ordentligt efter användning. I de allra flesta fall krävs en utslagsvask med kran med varmt och kallt vatten. Undantag finns dock beroende på vilken städmetod som används. Tänk på att separera städutrustning som används i olika delar av lokalen, till exempel kök, toalett och lager.

### Ventilation

Ventilationen ska vara anpassad till den verksamhet som bedrivs. Undvik luftflöden från smutsigt område till rent område. De delar i ventilationen som kan rengöras eller bytas ut ska vara lättåtkomliga och lätta att rengöra.

### Kylar och frysar

Det ska finnas tillräckligt med kyl- och frysutrymmen så att livsmedel kan förvaras vid rätt temperatur. Tänk på att olika råvaror kan kräva olika förvaringstemperaturer. I kylar och frysar bör det finnas externa termometrar, så att man kontinuerligt kan kontrollera att de håller rätt temperatur. Detta gäller även om det finns inbyggda temperaturdisplayer eftersom de kan vara känsligare för tillfälliga variationer och därför kan vara missvisande när man vill se vilken förvaringstemperatur utrymmet håller.

### Särskild utrustning

Beroende på vilken verksamhet som kommer att bedrivas kan det behövas olika typer av särskild utrustning. Det kan till exempel behövas utrustning för att kunna varmhålla mat i väntan på servering, kyla ned mat efter tillagning eller för transport av varm eller kall mat.

### Avfallsutrymme

Avfall från livsmedelsverksamheten ska förvaras i behållare som går att stänga och som är lätta att rengöra. Behållarna ska förvaras i utrymmen som är lätta att rengöra och skadedjurs säkra. Om avfallet som hanteras i verksamheten orsakar mycket lukt bör olägenheter undvikas, till exempel genom att beställa sophämtning oftare eller ha ett kylt soprum.

### Skadedjur

Säkerställ att det inte finns hål eller springor i lokalen där skadedjur kan ta sig in. Se till att det är tätt vid till exempel dörrar och fönster samt att golvvärnar, luftintag m.m. är försedda med galler eller nät. Om det finns öppna fönster eller dörrar bör de vara försedda med insektsnät.

### Omklädningsutrymme

I verksamheter där oförpackade livsmedel hanteras ska det finnas omklädningsutrymme. Där ska det finnas plats så att privata kläder och arbetskläder kan förvaras separerade från varandra. Omklädningsrummet bör vara placerat så att det går att gå dit och byta om utan att först gå igenom något beredningsutrymme.

### Personaltoalett

Personal som arbetar med livsmedel ska ha tillgång till en separat toalett för att minska risken för smittspridning. Det vill säga en toalett som inte delas med till exempel kunder eller andra personalgrupper. Där ska det även finnas handtvättställ och tillgång till flytande tvål och engångshanddukar.

**Miljökontoret**  
**Åtvidabergs kommun**  
0120-830 00  
[miljo@atvidaberg.se](mailto:miljo@atvidaberg.se)