

# Information från Växjö kommun

## Planering och utformning av livsmedelsanläggning

Innan du startar en livsmedelsverksamhet är det viktigt att tänka på hur lokalen ska vara utformad. Nedan kan du läsa mer om hur en livsmedelslokal bör vara utformad (bygger på lagkraven i bilaga II till EG-förordning 852/2004).

Livsmedelslokalen ska vara utformad och inredd så att det går att hålla en god livsmedelshygien. Det ska finnas tillräckligt med plats så att du kan förvara och hantera livsmedel utan att de förorenas av smuts, mikroorganismer, gifter och andra främmande ämnen. Detta är möjligt om livsmedelslokalen och utrustningen är anpassad för den verksamhet som du ska driva.

Då det finns en del att tänka på vid planering av en livsmedelslokal kan det vara bra att ta hjälp av till exempel en arkitekt eller storköksplanerare. För vissa typer av verksamheter, främst större industriella anläggningar, mejerier med flera kan det finnas ytterligare krav på lokalen. Information om detta finns på Livsmedelsverkets webbplats, [www.slv.se](http://www.slv.se).

### Allmänna krav på lokalen och utrustningen

#### Golv, väggar, tak, arbetsytor och utrustning

Samtliga ytor och utrustning ska vara lätta att hålla rena och vara i gott skick.

Rengöringen förenklas om materialet är tätt och slätt. Lämpligt material är till exempel rostfritt stål, kakel och klinker.

Materialet ska tåla både fukt och nötning och i vissa fall desinficering. Material som kan vara olämpligt är obehandlat trä, eftersom det drar åt sig fukt och är svårt att hålla rent.

### **Skadedjursangrepp**

Skadedjur ska inte kunna ta sig in i livsmedelslokalen. Dörrar och portar ska sluta tätt mot golv och väggar för att förhindra att skadedjur tar sig in. Eventuella håligheter i väggar, golv eller tak ska dessa sättas igen. Om du håller lokalen hel och ren förebyggs skadedjursangrepp.

### **Bra flöde**

Du ska utforma lokalen så att inga livsmedel förorenas. Du bör därför se till att ren och smutsig hantering inte korsas. Smutsig disk, ytteremballage och personal på väg till omklädningsrum ska inte passera utrymmen där du hanterar oförpackade livsmedel.

### **Handtvättställ**

Det ska finnas tillräckligt med handtvättställ i närheten av där livsmedel hanteras.

Handtvättstället ska ha varm- och kallvatten. Det ska även finnas flytande tvål och handtorkspapper.

### **Ventilation**

Ventilationen, fläktar och filter måste ha tillräcklig kapacitet eftersom det annars finns risk för kondensbildning och mögeltillväxt. Om luften inte är tillräckligt ren kan det finnas risk att livsmedel förorenas. Du måste därför leda bort luften från livsmedelslokalen för att undvika problem med matos, fukt och mögelangrepp. Det bör därför finnas ventilationskåpa över stekbord, ugnar och diskmaskinen.

Ventilationen i sanitära utrymmen (till exempel toaletter), är viktigt så att luften inte strömmar från ett förorenat utrymme till ett rent utrymme.

För att ventilationen ska fungera måste den hållas ren och filter bytas regelbundet.

### **Belysning**

Det ska finnas god belysning i livsmedelslokalen för att underlätta rengöringen. Lampor bör ha kåpa eller splitterskydd för att undvika att det hamnar glas i livsmedel. Detta är framför allt viktigt i utrymmen där du hanterar oförpackade livsmedel.

## **Vatten och avlopp**

Vatten och is som används i livsmedelshanteringen ska vara av dricksvattenkvalitet.

Där det finns golvbrunnar eller golvrännor ska det finnas vattenlås och galler för att förhindra skadedjursangrepp.

## **Utrymmen i en livsmedelslokal**

### **Beredningsutrymme**

Det ska finnas tillräckligt med arbetsbänkar och avställningsytor så att olika typer av livsmedelshantering kan ske separerat från varandra. Exempel på livsmedel som du bör hantera separat från andra livsmedel är grönsaker, rått kött, rå fisk och fågel och livsmedel som ska ätas utan att upphettas, till exempel sallader och smörgåsar.

Vid viss typ av hantering kan behöva ett separat utrymme. Exempel på sådan hantering är degberedning, hantering av jordiga grönsaker och rotfrukter, styckning av kött, rensning av hel fisk och urtagning av hel fågel. I vissa fall kan separeringen lösas genom att hanteringen sker vid olika tillfällen, med noggrann rengöring mellan momenten.

### **Beredningsutrymme - specialkost**

Om du ska tillaga specialkost (mat utan vissa typer av allergener) är det viktigt att du hanterar denna mat separerat från övrig livsmedelshantering. Allergener är ämnen som vissa människor är allergiska eller överkänsliga mot, till exempel mjölk, ägg, soja, gluten, fisk, skaldjur. Mer information finns på bland annat Livsmedelsverkets webbplats, [www.slv.se](http://www.slv.se).

### **Förvaringsutrymme**

Det ska finnas tillräckligt med utrymme så att förvaringen kan ske på ett hygieniskt sätt. Till exempel ska det gå att skilja råa och tillagade livsmedel samt förpackade och oförpackade livsmedel från varandra.

Då olika typer av livsmedel kräver olika förvaringstemperaturer ska det också finnas tillräckligt med utrymme för frys- och kylvaror.

Om du ska frysa in eller kyla ner mat ska det finnas tillräckligt med utrymme för detta. Du ska inte kyla ned livsmedel i samma utrymme där andra livsmedel förvaras, eftersom

temperaturen då kan höjas i kyl- eller frysutrymmet. Om du ska kyla ner mat ska detta göras på ett effektivt sätt, till exempel i nedkylningsskåp, blast-chiller eller i vattenbad. Det ska även finnas kylutrymme för upptining av livsmedel så att detta inte sker i rumstemperatur.

Det ska finnas tillräckligt med förvaringsutrymmen och hyllor för bland annat torrvaror och förpackningsmaterial. Golvförvaring är olämpligt eftersom det ökar risk för förorening och försvårar rengöring. Om det inte finns tillräckligt med plats på hyllor kan förvaring ske på back eller trall av lätt rengörbart material. Om du förser dessa med hjul förenklas rengöringen ytterligare.

### **Personaltoalett**

Det ska finnas en personaltoalett med handtvättställ, flytande tvål och handtorkspapper. Den får endast användas av personal som hanterar livsmedel.

Toaletten får inte ligga i direkt anslutning till utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras. I sådana fall behövs ett förrum i mellan.

### **Omklädningsutrymme**

Det ska finnas tillräckligt med utrymme för ombyte, med plats för separat förvaring av privata kläder och arbetskläder, till exempel i separata skåp. Utrymmet ska vara placerat så att personal inte behöver passera beredningsutrymmet med sina privata kläder för att byta om.

### **Diskutrymme**

För att förhindra att livsmedel förorenas av stänk eller smuts från luftpartiklar bör diskning ske i ett separat utrymme. I verksamheter där det hanteras mycket disk är det lämpligt med ett separat diskrum. Det bör finnas tillräckligt med plats så att ren och smutsig disk kan hållas isär.

Ingången till diskrummet bör ske från två håll, dels direkt från serveringsutrymmet, dels direkt från beredningen för transport av grovdisk (se bild på sista sidan).

Tänk på att rengöra diskmaskinen ofta så att smuts inte fastnar längs kanter. Det är även viktigt att temperaturen på vattnet vid sköljning överstiger minst + 80°C för att disken ska bli ren.

### **Städutrymme**

I de flesta fall (beroende på vilken städmetod som du använder) ska det finnas utslagsvask med kallt och varmt vatten. Det måste även finnas plats för förvaring av städredskap och rengöringsmedel.

Blöt städutrustning (till exempel golvmoppar) ska kunna torka för att förhindra bakterietillväxt och kan därför behöva hängas upp.

Det ska finnas separat städutrustning för olika delar av lokalen, så att inte samma utrustning används i till exempel köket, toaletten, serveringen/kundutrymmet och uteserveringen.

Städutrymmet bör vara placerat så att du inte behöver bära den smutsiga städutrustningen igenom beredningsutrymmet samtidigt som livsmedel hanteras där.

### **Varumottagning**

Ytterförpackningar som varor levereras i kan vara smutsiga. Därför ska det finnas tillräckligt med plats för att packa upp och ta bort ytterförpackningar innan varorna tas in i beredningsutrymmet.

Det kan vara lämpligt att ha en upppackningsbänk eller rullvagn vid varumottagningen så att varorna inte ställs direkt på golvet.

### **Kundutrymme**

Vid de utrymmen där kunder riskerar att förorena livsmedel ska det finnas varuskydd, till exempel en glasskiva eller lock.

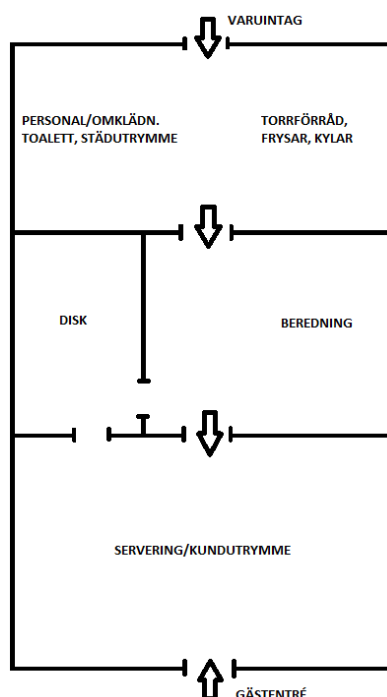
### **Avfallsutrymme**

Du ska förvara livsmedelsavfall i behållare som går att stänga och är lätta att rengöra. Soprum ska kunna hållas rena, vilket förenklas om det finns tillgång till vatten och golvbrunn.

Du ska hantera avfall så att det inte uppstår problem med lukt. Om det förekommer vått och ruttnande avfall kan lukt undvikas genom att ha ett kylt soprum/sopskåp eller genom att ha tätare tömning av kärnen. Utrymmet ska hållas skyddat från skadedjur.

## Skiss

Här presenteras en schematisk skiss på hur utformningen av en livsmedelsanläggning kan se ut.



## Kontakt

Växjö kommun

**Besöksadress** Norra Järnvägsgatan 7, Växjö

**Telefon** 0470-410 00

**E-post** mbn@vaxjo.se

**Hemsida** vaxjo.se