



## Livsmedelslokaler

En livsmedelslokal ska vara utformad så att den bidrar till god livsmedelshygien. Verksamhetens lokal och utrustning påverkar livsmedelssäkerheten. Därför är det viktigt att välja rätt lokal utifrån den verksamhet som bedrivs.

I det här informationsbladet får du veta vilka krav som gäller och vad du ska tänka på.

### Lokal, inredning och utrustning

- Lokalytor ska ha material som är släta, täta och lätta att hålla rena till exempel rostfritt stål eller kakel/klinker.
- Inredning, såsom bänkar och hyllor ska antingen sluta tätt mot golv och väggar eller vara byggda så att du kommer åt att rengöra under och bakom.
- Lokaler ska vara så att samling av smuts, mögel, avgivande av partiklar och kondensbildning undviks.
- Belysningen i lokalen ska ge bra ljus. Lampor ska vara försedda med kåpa eller splitterskydd, alternativt ha splitterfria lysrör.
- Förvara inte någonting direkt på golvet eftersom det försvårar rengöringen.
- Lämplig utrustning och lokal används för att skydda mot ansamling av smuts, kontakt med giftiga ämnen, avgivande av partiklar till livsmedlen och kondensbildning eller oönskat mögel på ytor.
- Redskap så som till exempel pizzaspadar eller skärbrädor ska förvaras på hygieniskt sätt.
- I vissa verksamheter kan det behövas separat utrustning, till exempel för nedkylning av varm mat, varmhållning av mat (i väntan på servering), transport av varm eller kall mat, upptining av livsmedel, infrysning av större mängder livsmedel, specialkost.

### Beredning, tillagning och förvaring av livsmedel

- Rena och smutsiga arbetsmoment, till exempel jordiga grönsaker och andra råa livsmedel, delas upp i områden eller i tid för att skydda mot kontaminering.
- Lokalerna ska vara anpassade till den beredning och tillagning som sker i verksamheten.
- Avställningsytor och arbetsbänkar med tillgång till vatten är också ett krav.
- Rengöringsmedel får inte förvaras där livsmedel hanteras.
- Det ska finnas tillräckligt med kyl- och frysutrymmen, så att livsmedel förvaras vid rätt temperatur. Tänk på att olika råvaror kan kräva olika förvarings-temperaturer.
- Förvara livsmedel separerade från varandra, till exempel ätferdiga livsmedel, kött- och fiskråvaror och jordiga produkter.
- Förvara livsmedel i torrförråd i förslutna förpackningar och förvara livsmedel som innehåller allergiframkallande ämnen (allergener), exempelvis nötter och gluten separerade.

### Toalett, handtvätt och omklädningsrum

- Det ska finnas toaletter och handfat till enbart personalen, för att minska risken att smittsamma sjukdomar sprids.
- Det ska finnas varmt och kallt vatten och flytande tvål och pappershanddukar.
- Placeringen av toaletter ska inte vara direkt förbundna till beredningsutrymmen.
- Placeringen av handtvättställ i produktionsköket ska vara välplacerat där oförpackade livsmedel hanteras.
- Omklädningsrum finns i tillräckligt antal och ska vara placerade så att ombyte till arbetskläder och skor sker innan man kommer in till köket. Det ska även finnas separat förvaring av privata kläder och arbetskläder.

### Vatten, avlopp och avfallsutrymme

- Vatten som används i livsmedels- hantering ska ha dricksvattenkvalitet.
- Det ska finnas tillräckligt många vaskar eller hoar med kallt och varmt vatten för att kunna skölja livsmedel när det behövs.
- Avloppen ska vara ändamålsenliga och konstruerade så att man undviker föroreningar. 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.

### Disk och städutrymme

- Disk ska ske i separat utrymme skilt från hanteringen av livsmedel, för att förhindra att stänk och smuts förorenar livsmedel. Verksamheter som hanterar mycket disk ska ha separat diskrum.
- Det ska finnas städutrymme med bra plats för förvaring av städutrustning och rengöringskemikalier. Där ska det också finnas krokar för upphängning av städredskap för att hindra påväxt.

### Ventilation

- Det ska finnas en god ventilation i lokalen och vara anpassad till verksamheten.
- Undvik luftflöden från smutsigt område till rent område. De delar, till exempel fläktgaller, i ventilationen som kan rengöras eller bytas ut ska vara lättåtkomliga och lätta att rengöra.

### Skadedjur och varumottagning

- Det är viktigt att skadedjur, till exempel insekter, möss eller råttor inte kan ta sig in i lokalen. Se till att det inte finns några hål eller springor där de kan ta sig in, med hjälp av lister vid dörrar och fönster sluter tätt.
- Tilluft- och frånluftskanaler ska vara försedda med galler eller nät.
- Om fönster och dörrar hålls öppna ska de ha insektsnät.
- Livsmedel ska kunna tas emot, kontrolleras och packas upp i ett tillräckligt stort utrymme. Varor ska inte tas in direkt i köket, eftersom ytterförpackningar kan vara smutsiga.

---

### Mer information

Det finns mer information om lagar och olika branschriktlinjer på Livsmedelsverkets webbplats: [www.slv.se](http://www.slv.se)