

Bygga och inreda en livsmedelslokal

Det ska vara möjligt att ha god hygien när du hanterar livsmedel. Därför behöver du en livsmedelslokal som är lätt att rengöra och som är säker mot skadedjur.

Lokalen och utrustningen ska vara anpassad till livsmedelshanteringen som du sysslar med och storleken som din verksamhet har.

Plats för att ta emot varor

Du ska ha en plats för att ta emot, packa upp varor och ta bort ytterkartonger och andra emballage. Platsen där du tar emot varor räknas som orent område. Den bör vara skild från utrymmen där du bereder och tillagar livsmedel. Ytteremballage är ofta orena och bör inte tas in i köket.

Om du inte har en särskild plats för varumottagning kan du packa upp varorna när verksamheten inte är i gång. Gör sedan rent noggrant innan du sätter igång verksamheten.

Tillräckligt med förvaringsutrymmen

Det ska finnas tillräckligt med utrymmen för att kunna förvara livsmedel, drycker och förpackningsmaterial på ett hygieniskt sätt.

Undvik att förvara livsmedel på golvet. Det gör att skadedjur kan gömma sig och det blir svårare att städa.

Förvara livsmedel vid rätt temperatur

Det ska finnas tillräckligt med kylar och frysar för att kunna förvara livsmedel vid rätt temperatur. Det kan till exempel vara lämpligt att ha en mottagningskyl och en mottagningsfrys där du förvarar livsmedel i ytterkartonger. Du bör även ha andra kylar och frysar där du förvarar livsmedel som du använder när du arbetar i köket.

Om du håller mat varm kan du behöva ett vattenbad eller värmskåp.

Om du kyler ned tillagad mat som ska serveras senare kan du behöva ett nedkylningsskåp.

Utrustningen ska ha termometrar så att du kan kontrollera temperaturen. Du behöver

också en handtermometer så att du kan kontrollera temperaturen inuti maten.

Diskutrymme

Du ska ha tillräckligt med plats för både ren och smutsig disk. Det ska finnas en ho för att spola av smutsig disk. Se till att diskmaskinen håller rätt temperaturer för diskning och sköljning.

Kök och beredningsutrymme

Om du bereder eller tillagar livsmedel ska du ha ett rent utrymme. Du kan också behöva olika arbetsutrymmen eller ytor för olika livsmedel. Det är lämpligt att till exempel hantera rått kött och grönsaker på olika arbetsbänkar. Jordiga grönsaker eller rotfrukter bör hanteras i ett separat utrymme.

Om du måste använda samma arbetsbänk ska du hantera varje typ av livsmedel i taget. Innan du byter livsmedel ska du rengöra arbetsytan, redskap och tvätta händerna. Du kan även separera hanteringen i tid och rengöra mellan varje moment.

Arbetsbänkar bör ha en ho med tillgång till vatten. Det ska också finnas tillräckligt med avställningsytor.

Separera olika sorters livsmedel

Håll isär livsmedel som kan förorena och på annat sätt påverka varandra:

- råa och ätbara livsmedel
- oförpackade och förpackade produkter
- livsmedel för gäster med allergi och överkänslighet från övriga livsmedel
- kall och varm mat.

Handfat för att tvätta händerna

Det ska vara lätt för personalen att kunna tvätta händerna. Se därför till att ha handtvättsställ i eller nära utrymmen där du hanterat oförpackade livsmedel.

Placera handfaten så att du inte stänker ned mat och arbetsytor när du tvättar händerna.

Vid handtvätsställen ska det finnas tvål och papper för att torka händerna.

Utrustning i kontakt med livsmedel

All utrustning som kommer i direkt kontakt med livsmedel ska vara i gott skick och lätt att göra ren. Den ska vara av material som är släta, tvättbara, giffria och inte rostar.

Belysning

Om du sätter kåpor eller splitterskydd på lampor där du hanterar och serverar oförpackade livsmedel minskar risken att få glas i era livsmedel om lamporna går sönder.

Ventilation

Din lokal ska ha en god ventilation som är anpassad till verksamheten. Se till att ventilationen är tillräckligt effektiv för att hindra att

- kondens bildas
- mögel växer till
- oren luft förorenar livsmedel.

Om du tillagar livsmedel behöver du leda bort luften för att inte få problem med matos, fukt och mögel. Över stekbord och ugnar kan du sätta en ventilationskåpa som är ansluten till en imkanal. Du bör även ha en effektiv ventilation och ventilationskåpa över diskmaskinen i diskutrymmet. Tänk också på att underhålla och rengöra filter och annan ventilationsutrustning.

Vatten och avlopp

Vatten som du använder till beredning av livsmedel, dryck och tillverkning av is ska uppfylla kraven i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten.

I berednings- och diskutrymmet bör det finnas golvbrunnar eller golvrännor med vattenlås och galler.

Fettavskiljare

De flesta livsmedelslokaler ska ha en fettavskiljare, till exempel alla restauranger, kaféer och livsmedelsbutiker med manuell hantering. Placera fettavskiljaren i ett separat utrymme, så att den inte påverkar era livsmedel. Den som tömmer fettavskiljaren ska inte behöva gå genom utrymmen där ni förvarar eller bereder livsmedel. Läs om din verksamhet behöver en fettavskiljare på Uppsala vattens webbplats uppsalavatten.se, sök på fettavskiljare.

Skydda mot skadedjur

Lokalen ska vara tät så att det inte finns hål och springor där skadedjur kan ta sig in.

Se därför till att

- dörrar sluter tätt
- rödragningar är tätade
- öppna dörrar och fönster har insektsnät
- avfallsutrymmet är säkrat mot skadedjur.

Förvara större mängder mjöl, ris och andra torra livsmedel i täta kärl med lock så att inte skadeinsekter kan spridas från ett livsmedel till ett annat.

Lokalen och inredningen ska vara lätt att rengöra

En livsmedelslokal ska vara lätt att rengöra. Det blir den om ytorna är täta och släta i lokalen.

Undvik att förvara livsmedel på golvet. Använd istället backar med hjul som du kan flytta. Då blir det lättare att städa och upptäcka skadedjur.

Om du har en butik ska du hantera returflaskor i ett separat utrymme.

Kundernas utrymme

I de delar av lokalen där kunderna har tillträde ska du se till att oförpackade livsmedel har tillräckligt med varuskydd så att livsmedlen inte riskerar att förorenas.

Personaltoalett

Personalen ska ha en egen toalett med handtvätsställ som kunder och gäster inte får använda. Personaltoaletten får inte vara placerad i direkt anslutning till utrymmen där du hantarer oförpackade livsmedel.

Omklädningsrum

Om du hanterar oförpackade livsmedel ska du ha ett utrymme för att byta om.

I omklädningsrummet ska arbetskläder och privata kläder förvaras separat, skilda från varandra. Du bör också kunna nå omklädningsrummet utan att passera något utrymme där du bereder mat.

Städutrymme

De flesta verksamheter behöver ett städutrymme med plats för städustrutning, utslagsvask och rengöringsmedel. Tänk på att ha anordningar där ni kan hänga upp städredskap, så att till exempel golvmoppar kan torka ordentligt.

Avfallsutrymme

Du ska sortera avfall på ett hygieniskt och miljövänligt sätt. Förvara livsmedelsavfall i behållare som går att stänga och är lätta att rengöra.

Om du har ett soprum ska det vara säkert mot skadedjur. Soprummet bör också ha en golvbrunn, så att det går lätt att göra rent och spola.

Tänk också på att hantera vått och ruttnande avfall så att du undviker lukt och andra olägenheter. Du kan till exempel ha ett kylt soprum, alternativt tömma kärnen ofta. Se till att sopkärnen tvättas regelbundet.

Vad säger livsmedelslagstiftningen?

Regler om lokaler och hantering finns i förordning (EG) 852/2004 bilaga II om livsmedelshygien. Du hittar den på Livsmedelsverkets webbplats livsmedelsverket.se, sök på förordning (EG) 852/2004.

Kontakta miljöförvaltningen

Telefon: 018-727 43 04

måndag–fredag 9.00–12.00

E-post: miljoforvaltningen@ uppsala.se

Postadress: Uppsala kommun,
Miljöförvaltningen, 753 75 Uppsala

uppsala.se/livsmedel