

# Livsmedelslokaler

En livsmedelslokal ska vara utformad och anpassad till den hantering som sker i verksamheten. Detta innebär att lokalen ska kunna hållas ren och i gott skick samt möjliggöra hantering av säkra livsmedel. Nedan följer en beskrivning av olika delar i verksamheten som man kan behöva tänka på gällande sin livsmedelslokal.

## Utformning och inredning

Lokalens utformning och inredning ska förhindra att livsmedel förorenas av exempelvis bakterier, smuts eller giftiga material. Ytor bör därför vara släta, täta och lätta att rengöra. Det är dessutom bra om de är tåliga mot fukt och nötning. Exempel på lättskötta material är rostfritt stål, kakel och klinkers.

Bänkar och hyllor bör antingen sluta helt tätt mot golv och väggar eller vara byggda så att man lätt kommer åt att göra rent under och bakom inredningen.

## Bra flöde

Flödet mellan ren och smutsig hantering bör vara anpassat till lokalen för att förhindra att livsmedel förorenas. Exempelvis bör inte smutsig disk eller avfall transporteras genom beredningsutrymmen där oförpackade livsmedel hanteras. Omklädningsrummet bör vara placerat så att man kan byta till arbetskläder innan man kommer in i köket.

## Varumottagning

Vid varumottagningen bör det finnas plats för avemballering och uppäckning av varor. Varorna bör inte tas in direkt i beredningsutrymmena eftersom ytteremballaget kan vara smutsigt.

Uppackningsbänk eller rullvagn kan behövas vid mottagningen så att varorna inte ställs på golvet och smutsas ned.

## Beredning

Olika arbetsmoment kan kräva att det finns olika arbetsutrymmen för olika varor eller så kan hanteringen separeras i tid.

Ett exempel på detta är att kött och grönsaker inte bör hanteras tillsammans. Istället kan man hantera de på olika arbetsbänkar. Man kan också börja med grönsakerna och sedan rengöra arbetsutrymmet och därefter påbörja hanteringen av köttet.

Om beredning eller hantering av livsmedel sker i anslutning till kunderna bör det finnas skydd som förhindrar att livsmedel förorenas.

## Förråd och lager

Det ska finnas tillräckligt med förråds- och lagerutrymme för den verksamhet som bedrivs i lokalen.

## Disk

Diskning bör ske i ett separat utrymme och det ska finnas plats för att separera ren och smutsig disk. Det bör finnas tillräcklig ventilation för att förhindra fuktskador och mögeltillväxt. Se till att diskutrustningen håller avsedda disk- och sköljtemperaturer och att rätt diskmedel används.

## Städutrymme

Det bör finnas plats för förvaring av städustrutning i en avskild del av verksamheten. Detta kan med fördel även ske i ett städförråd. I utrymmet bör det finnas plats för förvaring av städredskap och rengöringsmedel. Krokhar behövs för att förvara städredskapen upphängda, så att nedsmutsning undviks. I många fall behöver man även en utslagsvask. Tänk på att det kan vara bra att separera utrustning som används i olika delar av lokalen, t.ex. de som används i serveringsdel och de som används i köket.

## Kyl- och frysutrustning

Det ska finnas tillräckligt med kyl- och frysutrymmen i lokalen. Om nedkylning, infrysning eller upptining ska ske bör det finnas utrustning även för detta. Det är också viktigt att separera livsmedel, exempelvis bör råa produkter inte förvaras tillsammans med tillagade livsmedel. Se till att kylar och frysar håller rätt temperatur.

## Omlädningsrum

Förvaring av kläder som inte används i verksamheten, dvs. privata kläder bör förvaras i en avskild del av lokalen. Ett utrymme för ombyte bör även finnas för verksamheter där man hanterat oförpackade livsmedel. I omlädningsutrymmet bör det också finnas plats för separat förvaring av arbetskläder och privata kläder. Exempelvis kan detta lösas genom förvaring i olika skåp. Omlädningsrummet bör vara placerat så att det går att nå utan att man passerar beredningsutrymmet.

## Personaltoalett

Personal bör ha tillgång till en egen toalett med handtvätsställ som kunder eller gäster inte använder. Detta är speciellt viktigt i verksamheter som hanterar oförpackade livsmedel.

## Tvättställ för handtvätt

Det ska finnas tillräckligt många tvättställ placerade i lokalen för att kunna hålla en god handhygien. Vid tvättställen bör det finnas flytande tvål och papper. Tvättställen bör vara tillräckligt stora så att man kan tvätta sig upp till armbågarna.

## Bra ventilation

Det ska finnas en god ventilation som är anpassad för den verksamhet som bedrivs. Luftflöde från smutsigt område till rent område ska undvikas, exempelvis från toalettutrymmen in i köket. Det är viktigt att regelbundna ventilationskontroller (OVK-besiktningar) görs för att mäta luftflödena i lokalen.

## Skadedjur

Inga skadedjur ska kunna ta sig in i lokalen vilket gör att det är viktigt att det inte finns några hål eller springor där skadedjur kan ta sig in. Se därför till att dörrar och portar sluter tätt samt att tillufts- och frånluftskanaler (ventilationsdon) är försedda med nät eller galler. Om fönster och dörrar hålls öppna bör dessa ha insektsnät. Golvbrunnarna ska ha lock.

## Belysning

Belysningen måste vara anpassad till verksamheten och det ska finnas en skyddande kåpa/glas kring armaturen för att förhindra att glassplinter hamnar i livsmedlen (om lampan skulle gå sönder). Armaturerna ska monteras och hanteras på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras.

## Vatten och avlopp

Det bör finnas tillgång till varmt och kallt vatten i verksamheten. Det bör finnas golvbrunnar i beredningslokaler för att underlätta rengöring. Avloppen ska vara utformade och konstruerade så att det inte finns någon risk för överföring av smitta.

Om du har enskild brunn är det viktigt att du genomför kontroller av dricksvattnets kvalitet. Detta är även viktigt för verksamheter som hanterar oförpackade livsmedel eller som har ismaskin eller liknande utrustning för vatten (ex. vattenspridare i fruktdiskar).

## Avfall

I eller i anslutning till lokalen ska det finnas möjlighet till avfallshantering. Förvaring av avfall bör ske i olika kärl så att källsortering kan ske.

Avfallsutrymmet och kärlet ska vara lätta att rengöra och skadedjurssäkra (ex. vara täta och ha lock). Om vått och ruttnande avfall förekommer bör detta hanteras på ett sätt så att lukt och andra olägenheter undviks, exempelvis genom ett kylt soprum eller tät tömningsfrekvens.

## Vill du veta mer?

Se Värmdö kommuns hemsida:  
[www.varmdo.se](http://www.varmdo.se)

Se Livsmedelsverkets hemsida:  
[www.slv.se](http://www.slv.se)

Eller ta kontakt med någon av livsmedelsinspektörerna på bygg- och miljökontoret



Nya regler för  
enklare företagande

Information till företagare som hanterar livsmedel

**Registrerad**

**LIVSMEDELS  
VERKET** Egenkontroll ger  
trygghet och kvalitet



VÄRMDÖ KOMMUN

Värmdö kommun  
Bygg- och miljökontoret  
134 81 Värmdö  
Telefon 08-570 470 00  
E-post [miljo-bygg@varmdo.se](mailto:miljo-bygg@varmdo.se)