

LOKALKRAV

Här finns samlad information om hur lokalen ska se ut, vilket är viktigt att tänka på när du ska starta eller ta över en livsmedelsverksamhet, till exempel en butik, restaurang eller ett kafé. Det kan vara bra att ta hjälp av en arkitekt eller storkökskonsult vid planering av din livsmedelslokal, men det är inget krav.

Fräscha lokaler

Se till att alla ytor är av sådant material att det är lätt att hålla rent så att livsmedel inte förorenas av exempelvis smuts, bakterier eller giftiga material. Obehandlat trä ska helst inte förekomma. Bänkar och hyllor ska antingen sluta tätt mot golv och väggar eller vara byggda så att man lätt kommer åt att göra rent under och bakom inredningen. Belysningen i lokalen ska vara god och lampor bör vara försedda med kåpa eller annat splitterskydd.

Bra flöde

Livsmedelsflödet genom lokalerna ska gå på ett bra sätt från varumottagning till färdig mat. Det är viktigt att ren och smutsig hantering är skild så att livsmedel inte förorenas, till exempel av smutsig disk eller transport av avfall.

Omklädningsutrymme

Omklädningsutrymmet bör vara placerat så att du kan byta om till arbetskläder innan du kommer in i köket o.s.v. Det ska även finnas plats för förvaring av arbetskläder skilt från de privata kläderna.

Varumottagning

I utrymmet för varumottagning ska det finnas plats för avemballering och upppackning av varor. Varor ska inte tas in direkt i beredningsutrymmen. Tänk på att bänk eller rullvagn kan behövas vid mottagningen så att varorna inte ställs direkt på golvet.

Förråd och lager

Det ska finnas tillräckligt med förråds- och lagerutrymme för den verksamhet som bedrivs i lokalen, till exempel för förvaring av torra varor som konserver, förpackningsmaterial med mera.

Förvaringen ska helst ske i separat utrymme och inte i beredningsutrymmet, toaletten eller städutrymmet. Hanteringen av pantflaskor ska skiljas från förvaring av livsmedel.

Kyl- och frysutrustning

Det ska finnas tillräckligt med kyl- och frysutrymmen så att livsmedel kan förvaras vid rätt temperatur. Utrustning för nedkyllning, infrysning och upptining ska också finnas om det behövs. Tänk på att olika råvaror kräver olika förvaringstemperaturer!

Det är viktigt att förvara livsmedel separerade så att maten inte förorenas. Följande livsmedel ska alltid förvaras separerade från varandra:

- Livsmedel som är färdiga att äta, exempelvis mejeriprodukter eller beredda livsmedel
- Oförpackade animaliska råvaror, exempelvis kött, fisk och fågel
- Jordiga produkter, exempelvis otvättad potatis och rotfrukter.

Beredning

Olika arbetsmoment kan kräva olika arbetsutrymmen för att förhindra att maten förorenas av exempelvis olika bakteriefloror eller allergener. Det ska också finnas tillräckligt med avställningsytor.

Separat hantering, förslagsvis i form av separata arbetsbänkar med tillgång till vatten och ho, bör finnas för:

- Kött, fisk och fågel
- Grönsaker
- Kallskänk (t.ex. smörgåsberedning)

Separat utrymme i form av separat rum bör bland annat finnas även för:

- hantering av jordiga produkter t.ex. potatis och rotfrukter
- degberedning om det förekommer mer än 1-2 gånger/vecka
- urtagning, resning och fjällning av fisk.

Kundutrymme/försäljningslokal

Om oförpackade livsmedel exponeras ska skydd finnas så att livsmedlet inte förorenas.

Handtvätt

Handtvättställ ska placeras så man lätt når dem i närheten av platser där oförpackade livsmedel hanteras. Det bör också finnas möjlighet till handtvätt vid diskutrymme och serveringsdisk. Vid tvättställ ska det finnas flytande tvål och pappershanddukar.

Disk

Diskning bör göras i ett separat utrymme för att förhindra att livsmedel förorenas av stänk eller smutsiga luftpartiklar. I verksamheter där mycket disk hanteras, till exempel i en restaurang, bör diskning ske i separat diskrum.

Personaltoalett

Livsmedelsverksamheter ska ha personaltoalett som endast får användas av personal som arbetar med livsmedel eller väl avgränsad arbetsgrupp, för att minska risken att smittsamma sjukdomar sprids. Toaletten ska inte vara i direkt ansluten till utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras. På toaletten ska det finnas möjlighet till god handtvätt.

Vatten och avlopp

Det ska finnas tillgång till vatten av dricksvattenkvalitet i en livsmedelsverksamhet. Det bör finnas golvbrunnar i beredningslokalen för att underlätta rengöring. Golvbrunnarna skall vara försedda med vattenlås och galler.

Bra ventilation

Det är viktigt att det finns tillräcklig ventilation i lokalen och att den är anpassad till din verksamhet. Luftflödet ska gå från rena utrymmen till smutsiga.

Städutrymme

I städutrymmet ska det finnas plats för förvaring av städredskap och rengöringsmedel. Krokar behövs för upphängning av städredskap så de torkar snabbt. Tänk på att olika utrustning ska används till serveringsdelen, beredningsrum, toalett och lager.

Avfallsutrymme

Avfall ska förvaras i behållare och i ett utrymme som är lätt att rengöra och säkra för skadedjur. I avfallsutrymmet ska det finnas plats för förvaring av hushållsavfall, kartonger och annat returemballage.

Inga skadedjur

Inga skadedjur till exempel möss, råttor eller insekter ska kunna ta sig in i lokalen. Se till att det inte finns några hål eller springor där de kan ta sig in. Om fönster eller dörrar hålls öppna ska de förses med insektsnät.

Fettavskiljare

De flesta typer av lokaler där livsmedel hanteras måste ha avloppet kopplat via en fettavskiljare, för att minimera stopp i ledningsnätet. Mer upplysningar om kraven fås hos den som äger ledningsnätet:

- Täby är det Samhällsutvecklingskontoret så ringa Kontaktcenter (08-555 590 00) och fråga om fettavskiljare.
- Vaxholm Roslagsvatten (08-540 835 00).
- Norrtälje finns information på www.norrtalje.se eller så kan du ringa Kontaktcenter (0176-710 00). Tänk på att hitta en lämplig placering i lokalen för fettavskiljaren, så att den är lätt att tömma utan risk för livsmedlen.