

## Krav på livsmedelslokaler

En livsmedelslokal ska vara utformad och anpassad till den verksamhet som bedrivs. Lokalen ska hållas ren och vara i gott skick. Observera att lagstiftningen är flexibel. Det är svårt att ge bestämda riktlinjer, varje lokal och verksamhet har olika förutsättningar. Vissa problem kan lösas med bra rutiner.

Kontakta Bygg och miljöenheten i Gnesta kommun om du har frågor.

## Utformning och inredning

Lokalens utformning och inredning ska förhindra att livsmedel förorenas av exempelvis bakterier, smuts eller giftiga material. Ytor ska vara släta, täta och lätta att rengöra. Inredning bör även vara tålig mot fukt och nötning.

Exempel på lättskötta material är rostfritt, kakel och klinkers. 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.

Ibland sitter rör i tak för högt upp för att kunna rengöras effektivt och då kan det vara bra att bygga in dessa.

## Bra flöde

Med flöde i köket menas hur bland annat personal, mat, smutsig eller ren disk rör sig mellan olika delar i köket. Flödet mellan ren och smutsig hantering ska vara anpassat till lokalen för att förhindra att livsmedel blir "nedsmutsade". Till exempel så ska inte en tallrik med färdiglagad mat på väg ut till kund behöva bäras igenom ett diskrum där det diskas smutsigt porslin.

Omlädningsrummet bör vara placerat så att personalen kan byta till arbetskläder när de kommer in i köket.

## Varumottagning

Vid utrymmet för varumottagning ska det finnas plats för avemballering och uppäckning av varor. Varor ska inte tas in direkt i beredningsutrymmen eftersom ytteremballage (ex. kartong) kan vara smutsigt.

## Förråd och lager

Det ska finnas tillräckligt med förråds- och lagerutrymmen för den verksamheten som bedrivs i lokalen.

## Beredning

Olika arbetsmoment kan kräva olika arbetsutrymmen. Om man har en stor köttantering kan det vara lämpligt att ha en egen bänk för detta. Det ska också finnas tillräckligt med avställningsytor.

Jordiga produkter som till exempel nypotatis ska skalas i ett separat utrymme. Fisk som ska rensas (en hel fisk som har innanmätet kvar) behöver ett eget utrymme. Detta för att förhindra att övriga livsmedel smutsas ner med farliga bakterier.

Om ni använder mycket mjöl (exempelvis pizzerior) kan det vara aktuellt med ett separat degrum.

Om beredning eller hantering/exponering sker i anslutning till serveringslokal och kunder ska skydd finnas som förhindrar att livsmedel förorenas med damm, bakterier, virus med mera.

## Disk

Diskning bör ske i ett separat utrymme, det ska finnas plats för att separera ren och smutsig disk. Det bör finnas tillräcklig ventilation för att förhindra fuktskador och mögeltillväxt.

## Kyl- och frysutrustning

Det ska finnas tillräckligt med kyl- och frysutrymmen. Om nedkylning, infrysning eller upptining sker ska hänsyn tas till det. Om stora mängder mat kyls ner och det är svårt att ha kontroll på att det sker effektivt kan ett nedkylningsskåp krävas.

Det är också viktigt att separera livsmedel, råa produkter ska till exempel inte förvaras på så sätt att färdiglagade produkter kan smutsas ner av dem.

## Omklädningsrum

I omklädningsrummet ska det finnas plats för separat förvaring av arbetskläder och privata kläder.

## Personaltoalett

Det ska finnas tillräckligt många personaltoaletter och dessa får absolut inte användas av gästerna.

Om toaletten är i anslutning till utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras krävs ett förrum. Avsikten är att minska risken för att smittsamma sjukdomar sprids.

Vid handtvättstället ska det finnas möjlighet att placera papper att torka händerna på (pappret ska inte tas från toarullen). Plats för flytande tvål ska finnas.

## Tvättställ för handtvätt

Det ska finnas tillräckligt många tvättställ placerade i lokalen för att kunna hålla en god handhygien. Vid tvättställen ska det finnas flytande tvål och papper.

## Bra ventilation

Det ska finnas en god ventilation som är anpassad för den verksamhet som bedrivs. Luftflöde från förorenat område till rent område får inte förekomma. Det är viktigt att ibland kontrollera ventilationsflödet i lokalen.

## Skadedjursäkra

Inga skadedjur ska kunna ta sig in i lokalen. Därför är det viktigt att det inte finns några hål eller springor där skadedjur kan ta sig in. Se till att dörrar och portar sluter tätt samt att tilluft och frånluftskanaler är försedda med nät eller galler. Om fönster och dörrar hålls öppna ska dessa ha insektsnät. Golvbrunnar ska ha lock. Det ska vara tätt runt rör som går genom golv och väggar.

## Belysning

Belysningen måste vara anpassad till verksamheten och det ska finnas en skyddande kåpa/glas runt lysrör och lampor, alternativt splitterfria lysrör. Det är bra om de monteras på ett sätt så de inte samlar damm.

## Vatten och avlopp

Det ska finnas tillgång till vatten av dricksvattenkvalitet i verksamheten. Golvbrunnar underlättar rengöring i beredningslokalen. Om ni ska anlägga golvbrunn se till att golvet har en lutning mot brunnen.

Avloppen ska vara lätta rengöra och utformade på sådant sätt att det inte finns risk för överföring av smitta från till exempel ett annat avlopp.

## Städotrymme

I städförrådet ska det finnas plats för städredskap och rengöringsmedel. Moppar och andra redskap kan man behöva hänga upp på krokar. I de flesta fall krävs utslagsvask.

Tänk på att separera utrustning som används i olika delar av lokalen, t ex serveringsdel/toalett/kök.

## Avfallsutrymme

Avfallsutrymmet och kärnen ska vara lätta att rengöra och säkra för skadedjursintrång. I de fall som vått och ruttnande avfall förekommer bör kylt soputrymme finnas annars får kärnen tömmas så ofta att det inte blir ett problem med lukt.

## Fettavskiljare

Fettavskiljare kan krävas. Kontakta tekniska kontoret i din kommun och fråga.

## Bygglov

För att bygga krävs bygglov, och det kan även gälla om man förändrar en befintlig lokal betydligt invärtes. De kan även ställa krav på ventilationen. Kontakta bygglovshandläggarna i din kommun för mer information.

## Hyresvärd/fastighetsägare

Om det inte tidigare har förekommit livsmedelsverksamhet i lokalen ska hyresvärd/fastighetsvärd kontaktas för att kontrollera att din planerade verksamhet kan accepteras.