

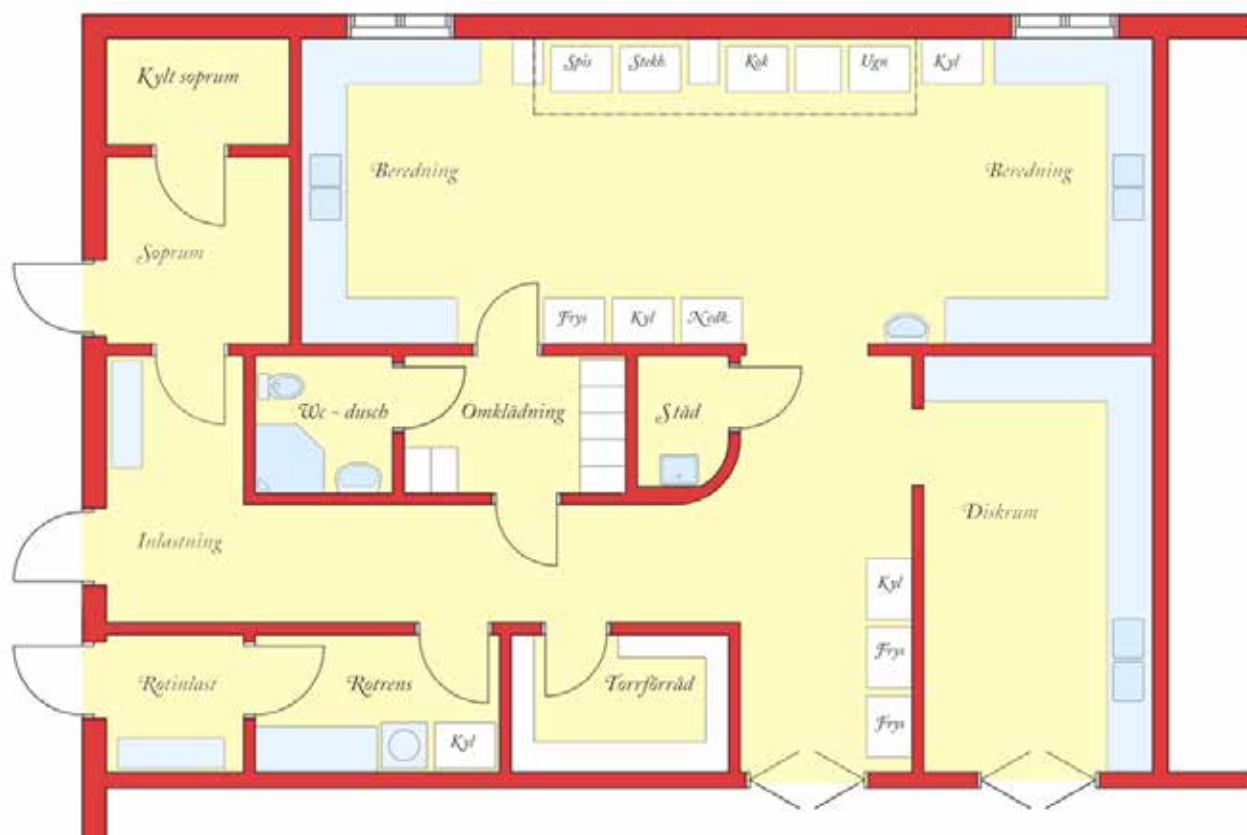


Du omfattas av livsmedelslagstiftningen om du ska bedriva livsmedelsverksamhet och släppa ut livsmedel på marknaden. Lagstiftningen ställer krav både på dig och på lokalen där du ska driva din verksamhet. Här kan du läsa om vilka krav som ställs på en lokal där livsmedel ska hanteras. Kraven måste vara uppfyllda innan verksamheten startar.

Allmänna krav på lokaler

Lokalen måste vara i bra skick. Det innebär att alla ytor ska vara hela och det får inte finnas några hål eller springor där smuts kan samlas och skadedjur kan ta sig in. Belysningen ska vara så bra att man kan överblicka hela lokalen och se att den är ren.

Serveringslokalen ska vara anpassad för personer med funktionshinder, till exempel den som är rullstolsburen eller den som har nedsatt syn. För att få veta vilka krav som ställs på din verksamhet kan du kontakta byggavdelningen på stadsbyggnadsförvaltningen genom kommunens växel, 016-710 10 00.



Exempel på bra livsmedelslokal.

Varumottagning

Det bör finnas ett separat utrymme för mottagning, upppackning och kontroll av inköpta varor. Om ett sådant utrymme inte finns, ska mottagning och beredning ske vid olika tillfällen.

Förvaringsutrymmen

Olika livsmedel ska förvaras i olika utrymmen. Utrymmena måste vara stora nog för att räckas för den mängd livsmedel som ska finnas i lager. Kyl- och frystrymmen ska ha lätt synliga termometrar och hyllor som är lätta att göra rena.

Beroende på vilka livsmedel du arbetar med kan du behöva:

- mejerikyl
- köttkyl
- fiskkyl
- grönsakskyl
- kyl för färdiglagad mat
- frys
- förvaring för jordiga grönsaker och rotfrukter
- torrförråd

Städutrymme

Det ska finnas ett separat städutrymme som är utrustat med en utslagsvask och som har plats för rengöringsmedel och andra kemikalier. Det ska också gå att hänga upp städutrustningen.



Utrymme för avfall och sopor

Lokalerna ska ha tillräckligt mycket utrymme för avfall och sopor. Det är numera krav på källsortering av avfall och det måste kunna sorteras i lokalerna. Det kan också krävas kylt utrymme för organiskt avfall, till exempel matrester.

Tänk även på att du ska kunna förvara returemballage, tombackar, brödbackar och liknande på ett lämpligt ställe innan de returneras.

Val av material

Väggar, golv, tak, inredning och utrustning ska vara tillverkade av material som är täta, släta och lätta att göra rena. De ska också ha ett ytskikt som står emot fukt, slag och stötar.

Dessutom ska de tåla att nötas på. Kakel, klinker och rostfritt är exempel på bra material för inredning och utrustning. Om du har målade ytor i lokalen ska de vara målade med färg som tål vatten. Vit färg är att föredra eftersom smuts syns på en vit yta och då är lätt att upptäcka.

Placering av inredning och utrustning

Lokalen måste vara enkel att göra ren. Bänkar, skåp och hyllor ska därför sluta tätt mot golv och väggar eller vara byggda så att det går lätt att göra rent under och bakom dem.

I beredningsutrymmen får du inte:

- röka
- ha djur
- ha krukväxter med jord
- förvara bekämpningsmedel
- förvara sådant som inte används i verksamheten.



Krav för att hantera och bereda oförpackade livsmedel

Utöver allmänna krav på lokaler finns det särskilda krav för att hantera och bereda oförpackade livsmedel, till exempel kött och grönsaker.

Arbetsytor

Det ska finnas separata arbetsytor för olika typer av råvaror som till exempel kött, fisk och grönsaker. Arbetsytorna ska vara tillräckligt stora och väl avskilda från varandra så att inte bakterier förs över från en råvara till en annan, så kallad korskontamination. Det ska även finnas tillgång till vatten vid arbetsytorna där du hanterar till exempel kött och grönsaker.

Disk

Diskningen ska separeras från annan verksamhet. Ofta krävs det ett separat diskrum.

Omklädningsrum för personalen

När det är nödvändigt ska det finnas omklädningsrum för personalen. Privata kläder och arbetskläder ska förvaras åtskilda.

Personaltoalett

I din livsmedelslokal ska det finnas personaltoalett/toaletter som endast personalen får använda. Förutom toalett ska den vara utrustad med handtvättställ, tvålautomat för flytande tvål och pappershanddukar. Toaletten får inte stå i direkt förbindelse med utrymmen där livsmedel hanteras. Det kan man lösa genom att bygga ett förrum till toaletten.

Flöden i lokalen

Du ska undvika korsande flöden. Rent och smutsigt, råvaror och tillagad mat, ska transporteras olika vägar och inte blandas. Därför är placeringen av olika utrymmen viktig. Det är

också viktigt var i lokalen olika beredningsmoment äger rum.

Tänk därför på placeringen av:

- **Omklädningsrummen**
Personalen ska kunna byta om till arbetskläder och arbetsskor utan att behöva passera utrymmen där livsmedel hanteras.
- **Rensseriet**
Jordiga råvaror ska inte blandas med andra råvaror.
- **Varumottagningen**
Mottagning och upppackning av varor bör ske separat.
- **Diskutrymmet**
Maten ska inte transporteras samma väg som smutsig disk och avfall.

Handtvätt

Lokalen ska ha tillräckligt många handtvättställ som dessutom ska vara lämpligt placerade. Handtvättställen ska ha tvålautomat för flytande tvål och pappershanddukar. Ett handtvättställ får bara användas för handtvätt och inget annat.

Utrustning

Tänk på att du behöver lämplig utrustning om du ska:

- kyla ned varm mat
- varmhålla färdiglagad mat tills den serveras
- frysa in varm mat

Det kan också krävas utrustning för upptining beroende på din verksamhet.

Miljökontoret har faktablad för:

- Egenkontroll för dig i livsmedelsbranschen
- Julbord
- Lokaler för livsmedelsverksamhet
- Registrering av livsmedelsverksamhet
- Ska du öppna restaurang, café, butik eller liknande

Innan verksamheten startar ska den registreras av miljökontoret. Kontakta miljökontoret om vad som gäller för just din verksamhet. Ansökningsblanketter finns på miljökontoret eller på vår webb: eskilstuna.se/livsmedel

Har du frågor, ring gärna 016-710 10 00
och fråga efter en miljöinspektör på hälsoskydd.