

## Att utforma en livsmedelsanläggning

*Denna information är tänkt som en hjälp vid utformningen av en livsmedelsanläggning. Informationen är allmän och avvikelser beroende på verksamhetens omfattning och art förekommer naturligtvis. Många gånger kan det vara bra att ta hjälp av en utomstående konsult som kan ta fram en lösning anpassad efter dina behov och de förutsättningar som finns i den lokal du har tänkt använda.*

### Allmänna krav på anläggningen

Anläggningens storlek ska vara anpassad för den verksamhet som ska bedrivas och utformningen ska underlätta hantering, lagring, rengöring och underhåll. Utformningen av lokalen ska förhindra förorening mellan livsmedel, utrustning, inventarier, luft och personal. Det innebär t.ex. att det är viktigt att smutsig och ren hantering är skild i lokalen så att inte livsmedel förorenas av exempelvis smutsig disk eller transport av avfall. Flödet av livsmedel ska gå från varumottagning till färdig mat och omklädningsrummet bör vara placerat så att du kan byta om innan du kommer in i köket.



Hela anläggningen ska vara konstruerad på ett sådant sätt att skadedjur som möss, råttor eller insekter hindras att ta sig in. Se till att det inte finns hål eller springor där skadedjur kan ta sig in. Om fönster eller dörrar hålls öppna ska de vara försedda med insektsnät.



Se till att alla ytor och den inredning och utrustning som används är av sådant material att det är lätt att hålla rent, så att inte livsmedel förorenas av smuts, bakterier eller giftiga material. Exempel på olika lättskötta material är rostfritt, kakel och klinkers. Obehandlat trä är inte bra att använda, eftersom det inte går att hålla rent. Bänkar och hyllor ska antingen sluta tätt mot golv och väggar eller vara byggda så att du lätt kommer åt att göra rent under och bakom inredningen. Belysningen i lokalen ska vara bra och lampor bör vara försedda med skyddskåpor eller annat splitterskydd.

### Varumottagning

I varumottagningen är det bra om det finns plats för ankomstkontroll, avemballering och returemballage. En bänk eller rullvagn kan behövas så att inte varorna ställs direkt på golvet. Varumottagning ska inte ske i ett beredningsutrymme, utan bör vara i ett separat utrymme där ytteremballage kan tas bort innan varorna placeras i förrådsutrymmen eller i kylar och frysar.

### Omklädningsrum

I omklädningsrummet ska det finnas plats för separat förvaring av arbetskläder och privata kläder, t.ex. i skåp eller garderober.

## Förråd och lager

Tänk på att det ska finnas tillräckligt med förråds- och lagerutrymmen för den verksamhet du ska bedriva, t.ex. plats för förvaring av torrvaror, konserver och förpackningsmaterial. I butiker ska hantering av pantflaskor skiljas från hantering och förvaring av livsmedel.

## Kyl- och frysutrustning

Du måste ha tillräckligt med kyl- och frysutrymmen så att livsmedel kan förvaras vid rätt temperatur. Tänk på att olika livsmedel kan kräva olika förvaringstemperaturer, t.ex. kräver färsk fisk normalt lägre förvaringstemperatur än grönsaker. Läs på förpackningarna vad tillverkaren har angivit för temperatur! Om du ska kyla ner varm mat, frysa in och/eller tina upp mat behövs särskild utrustning. Tänk också på att olika livsmedel ska förvaras väl åtskilda för att minska risken att olika bakterier sprids, t.ex. ätferdiga livsmedel och färskt kött/fisk/fågel.



## Beredning

Olika arbetsmoment kan kräva olika arbetsutrymmen eller arbetsytor för att förhindra att maten förorenas av olika bakterier eller allergener. Det ska också finnas tillräckligt med avställningsytor i köket. Det ska finnas utrustning som är anpassad till verksamhetens art och storlek.

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

- kött, fisk och fågel
- grönsaker
- kallskänk



Separat utrymme kan behövas finnas för:

- degberedning
- hantering av jordiga produkter som potatis och rotfrukter
- urtagning, rensning och fjällning av fisk

## Exponeringsskydd

Om hantering av oförpackade livsmedel sker i anslutning till kunder (exempelvis montering av pizzor i anslutning till serveringsdel) ska det finnas ett exponeringsskydd som skyddar livsmedlen mot föroreningar som t.ex. hostningar och nysningar.

## Handtvätt



Handtvättställ ska placeras så att du och din personal lätt når dem när du hanterar oförpackade livsmedel. Det bör också finnas möjlighet till handtvätt vid diskutrymme och serveringsdisk. Vid varje handtvättställ ska det finnas tillgång till flytande tvål och pappershanddukar. Ett stort steg du

kan ta för att förbättra handhygien är att använda kranar som är fotocellstyrda, som gör att du slipper ta i kranen både före och efter att du tvättat händerna.

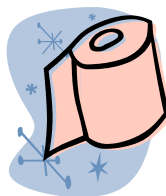
### Disk

Diskning bör göras i ett separat utrymme för att förhindra att livsmedel förorenas. Diskrummet ska vara placerat så att flödet av smutsig disk aldrig passerar genom ett beredningsutrymme. Samtidigt får det inte förekomma något flöde av oskyddade livsmedel genom diskrummet. I diskrummet ska det finnas tillräcklig utrustning för verksamhetens behov, bl.a. ytor för smutsig respektive ren disk och hoar för sköljning. Serverar du mat på porslin behöver du ha diskmaskin.

I små och mindre känsliga verksamheter kan det fungera att diskhanteringen sker i ett beredningsutrymme. Du måste då ha rutiner som visar att det inte uppstår några risker med den hanteringen, t.ex. genom att diskhanteringen är skild i tid från beredning av livsmedel och på en särskild bänk med separat ho och tappställe för vatten.

### Personaltoalett

Det ska finnas tillgång till personaltoalett som normalt bara får användas av personal som arbetar med livsmedel, för att minska risken att smittsamma sjukdomar sprids. Toaletten får inte vara direkt ansluten till utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras, utan ska i så fall vara försedd med förrum. På toaletten, eller i ett eventuellt förrum, ska det finnas ett handtvättfat med tillgång till rinnande kallt och varmt vatten, flytande tvål och pappershanddukar.



### Vatten och avlopp

Det ska finnas tillgång till vatten av dricksvattenkvalitet i en livsmedelsverksamhet. Är din anläggning inte ansluten till kommunalt vatten måste du själv ta regelbundna prover på vattnet som visar att det har en bra kvalitet. Du är också skyldig att skicka in ett förslag till provtagningsplan som ska fastställas av miljökontoret.



Det kan vara bra med golvbrunnar i beredningslokalen för att underlätta rengöring. Golvbrunnarna ska vara försedda med vattenlås och galler. Om verksamheten kräver fettavskiljare ska denna placeras så att den går att tömma och rengöra utan risk för kontamination av de livsmedel som hanteras i anläggningen. Detta innebär att en fettavskiljare inte får vara placerad i, eller tömmas via, ett beredningsutrymme. Kontakta Tekniska förvaltningen om du har frågor kring krav på fettavskiljare i din anläggning.

### Ventilation

Det är viktigt att det finns tillräcklig ventilation i lokalen och att den är anpassad till din verksamhet. Luftflöde från förorenat utrymme till rent utrymme ska undvikas, t.ex. får inte luften gå från personaltoalett till köket. Frånluftsventilation ska därför

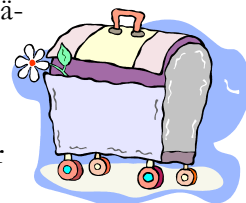
finnas i ”smutsiga” utrymmen som diskrum och toalett. Ventilationssystemet ska vara konstruerat på ett sådant sätt att filter och andra delar som måste rengöras eller bytas ut är lättillgängliga. Ovanför stekbord, spis och diskmaskin krävs det ofta ventilationskåpa.

### Städutrymme

Det ska finnas ett städutrymme med utslagsvask och tappställe för varmt och kallt vatten. Det ska finnas plats för förvaring av städredskap och rengöringsmedel. Krok- eller andra upphängningsanordningar behövs för städredskapen. Tänk också på att märka upp och använda olika utrustning till olika delar av lokalen, till exempel beredningsrum, toalett, serveringsdel och lager.

### Avfallshantering

Avfall ska förvaras i behållare och i utrymme som är lätt att rengöra och är säkert för skadedjur. Det är bra om det finns behållare och plats för förvaring av hushållsavfall, kartonger, plastförpackningar, metallförpackningar, glas och annat emballage som ska återvinnas eller slängas. Om problem med dålig lukt uppstår måste det åtgärdas, t.ex. genom tätare tömningar eller kylt soprum.



### Mobil livsmedelsanläggning

De hygieniska kraven på mobila livsmedelsanläggningar är lika som för fasta anläggningar. På grund av utrymmesbrist är det normalt inte möjligt att ha beredning av råvaror i mobila anläggningar, utan det blir ofta fråga om enklare hantering med små hygieniska risker. Det kan också finnas behov av tillgång till andra lokaler, exempelvis lager, städutrymme, personaltoalett etc.