



TANUMS
KOMMUN

Lokaler och utrustning för livsmedelsverksamhet

Vad det behövs för lokaler och utrustning för en livsmedelsverksamhet beror förstås på vad man gör i verksamheten - men vissa saker är relevanta för de flesta anläggningar:

Allmänna krav

Bra flöde

Flödet av varor, personal, disk mm genom livsmedelslokalen ska fungera på ett sådant sätt att livsmedel skyddas från föroreningar. Till exempel ska man inte behöva gå genom köket för att komma till omklädningsrummet där man byter till rena arbetskläder. Smutsig disk, transportpallar och ytteremballage ska inte heller behöva transporteras genom beredningsutrymmet. Detta handlar om att undvika så kallade korsande flöden: det som är rent ska inte riskera att komma i kontakt med sådant som kan vara smutsigt.

Tillräckligt med förvaringsutrymmen och utrustning

Genom att ha tillräckligt med kylar och frysar ser du till att livsmedel förvaras vid rätt temperatur. Om verksamheten innebär nedkylning av livsmedel behövs oftast ett avsvälningsskåp. För cateringverksamhet eller annan utleverans av varor behövs utrustning och fordon som är anpassade för detta.

Det behövs också tillräckligt med utrymmen för torrvaror, drycker mm. Ställ inte saker direkt på golvet – använd i så fall backar på hjul – och se till att du kommer åt att göra rent.

Beredningsytor

Olika typer av livsmedel behöver ofta förvaras och hanteras åtskiljda för att förhindra att de förorenas. Det gäller t.ex. råa och tillagade livsmedel men också olika typer av oförpackade råvaror – till exempel ska inte oförpackat kött och oförpackade grönsaker förvaras tillsammans. Detsamma gäller hanteringen, det kan behövas separata bänkar för olika typer av livsmedel, alternativt att man skiljer i tid med rengöring emellan.

Handtvättställ

Det ska vara lätt att tvätta händerna! Det ska finnas tillräckligt många handtvättställ med varmt och kallt vatten och det ska vara lätt att komma åt dem. Flytande tvål och pappershanddukar är en självklarhet.

Lätt att göra rent

En livsmedelslokal ska vara lätt att rengöra – det gäller såväl utrustning och inredning som själva lokalens golv, väggar och tak. Välja material som är täta släta och lätta att göra rent – och som också tål att göras rent gång på gång. Ett exempel på ett olämpligt material i de flesta livsmedelslokaler är obehandlat trä. Placera inredning och utrustning antingen tätt mot vägg eller så att det går att komma åt att göra rent. Undvik att skapa skrymslen där det samlas smuts och där det är svårt att komma åt att rengöra.

Skadedjur

Se till att lokalen är tät så att inte finns möjlighet för till exempel möss kan ta sig in. Ha galler på golvbrunnar. Håll ordning även utomhus och undvik att det staplas saker längs husväggen, så minskar du också risken för oönskade besök. Sätt insektsnät för öppna fönster och dörrar.

Belysning och ventilation

Bra ljus och tillräcklig ventilation är viktigt. Tänk på att lampor ska ha kåpor för att förhindra att glasbitar hamnar i livsmedel om en ljuskälla går sönder. Ventilationen kan behöva extra eftertanke – det är viktigt att det inte uppstår luftflöden som går fel väg, till exempel från toaletten till köket. Om ventilationen på toaletten utgörs av en ventil ut genom väggen blir det lätt ett ställe där luft sugas in istället för tvärtom.

Exempel på utrymmen som kan behövas i olika livsmedelslokaler

Beredningsutrymme

I beredningsutrymmet behöver det finnas tillräckligt med arbetsytor för olika typer av livsmedel. Arbetsbänkar bör oftast var försedda med tillgång till vatten och ho. Det behövs också tillräckligt med hyllor och avställningsytor. Handtvättställ med tvål och handtorkningspapper ska vara placerat så att det är lätt att komma åt.

Personaltoalett

Personalen ska en egen toalett med handtvättställ. Denna toalett får inte användas av kunder/gäster. Eftersom kunder/gäster i de flesta fall förväntar sig tillgång till toalett är det viktigt med lämpligt placerad toalett för dem.

Toaletter ska inte vara placerade i direkt anslutning till utrymmen där det kan finnas oförpackade livsmedel. Om toalettdörren öppnas rakt ut i köket eller serveringen så har något gått fel i planeringen.

Omklädningsrum

I verksamheter där man hanterar oförpackade livsmedel ska man använda rena arbetskläder som man byter om till när man kommer till arbetsplatsen. Omklädningsrummet ska placeras på ett lämpligt sätt – man ska inte behöva gå genom beredningsutrymmet för att komma dit.

Diskutrymme

Det ska finnas tillräckligt med plats för ren och smutsig disk, som förstås inte ska behöva blandas på grund av dåligt flöde eller platsbrist. I de flesta fall är det lämpligt med ett separat diskrum.

Städutrymme

I städutrymmet ska det finnas tappställe med utslagsvask och plats för rengöringsmedel och städredskap. Hyllor och krokar behövs för att sakerna inte ska bli stående på golvet. Tänk på att det behöver vara väl ventilerat och att till exempel moppar behöver förvars hängande så att de kan torka ordentligt.

Varumottagning

Det ska finnas tillräckligt med utrymme för att ta emot, packa upp och ta bort ytteremballage från ankommande varor. Varumottagningen ska inte ske i omedelbar anslutning till beredningsutrymmet eftersom ytteremballage ofta är smutsigt.

Avfallsutrymme

Avfall ska förvaras på plats avsedd för detta, skilt från livsmedelslokalen i övrigt. Sortering av avfall tar utrymme och ska hanteras på ett hygieniskt och miljövänligt sätt. Avfallsbehållare ska gå lätt att göra rent. Om det finns ett soprum bör det vara försett med golvbrunn för att underlätta rengöring och spolning. För livsmedelsavfall kan det behövas kylt soprum eller tät tömningsfrekvens för att undvika problem med lukt och andra olägenheter.