



Bromölla kommun



Krav på livsmedelslokaler

En livsmedelslokal ska vara utformad och anpassad efter den verksamhet som bedrivs. Regler om livsmedelslokaler finns i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedels-hygien. I bilaga II, kapitel I finns allmänna regler för livsmedelslokaler. Reglerna beskriver inte i detalj hur lokalerna ska se ut, eftersom företagaren kan uppfylla kraven på olika sätt. I denna broschyr finns beskrivet vad du kan behöva tänka på när du planerar och utformar din lokal.



## ALLMÄNT

### Tätt, slätt och lätt att göra rent

En livsmedelslokal ska vara lätt att rengöra. Det blir den om ni har täta och släta ytor i lokalen. Då är det också svårt för skadedjur att ta sig in.

All utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska vara lätt att göra ren och bestå av material som är släta, tvättbara, giftfria och korrosionsbeständiga. Inredningen bör vara tålig mot fukt och slitage.



### Bra flöden

Det som är smutsigt ska inte riskera att komma i kontakt med det som är rent. Transportera därför inte transportpallar, ytteremballage eller smutsig disk genom rena utrymmen – då kan livsmedel förorenas. Transportera inte heller oförpackade livsmedel genom diskrum och andra rena utrymmen. Omklädningsutrymmet bör vara placerat så att du kan byta till arbetskläder innan du kommer in i köket.

### Inga skadedjur

Lokalen ska vara tät, det ska inte finnas hål och springor där skadedjur kan ta sig in. Se därför till att dörrar och portar sluter tätt, att öppna dörrar och fönster har insektsnät, och att avfallsutrymmet är skadedjurs säkrat.

## UTRYMMEN OCH UTRUSTNING I DIN LIVSMEDELSLOKAL

### Beredning

Om ni bereder livsmedel i verksamheten ska ni ha ett rent utrymme för det. Ni kan också behöva olika arbetsutrymmen för olika livsmedel, för att förhindra att livsmedel förorenas av t ex bakterier eller allergener. Håll isär livsmedel som kan förorena varandra:

- råa och tillagade livsmedel
- oförpackade och förpackade produkter
- livsmedel för allergiker (t ex glutenfritt), och livsmedel innehållande allergener (t ex vetemjöl)

Om du inte har tillräckligt med plats – anpassa hanteringen! Du kan t ex välja att köpa in färdigstekt kyckling istället för rå.

Vid hantering av vissa livsmedel, exempelvis deg eller jordiga grönsaker/rotfrukter, kan separata utrymmen behövas.

Arbetsbänkar bör vara försedda med tillgång till vatten och ho. Tillräckligt med avställningsytor behöver också finnas.



### Ventilation

Lokalen ska ha en god ventilation som är anpassad till verksamheten. Se till att ventilationen är tillräckligt effektiv för att hindra att:

- kondens bildas
- mögel växer till
- livsmedel förorenas av smutsig luft

Ni kan till exempel sätta en ventilationskåpa på stekbord och ugnar som är ansluten till en fläktstyrd imkanal. Tänk också på att underhålla och rengöra filter och annan ventilationsutrustning, så att utrustningen fortsätter att fungera.

## **Handtvätt**

Det ska vara lätt för personalen att kunna tvätta händerna. Se därför till att ha tillräckligt med handtvätsställ nära alla utrymmen där ni hanterar livsmedel. Vid handtvätsställena behöver det finnas flytande tvål och pappershanddukar.

## **Kyl och frys**

Det ska finnas tillräckligt med kyl- och frysutrymmen för att kunna förvara livsmedel i rätt temperatur. Du ska kunna förvara livsmedel väl åtskilda från varandra, till exempel genom att täcka över kantiner och kärl. Tänk på att olika råvaror kan kräva olika förvaringstemperaturer!

*Kommer du att laga mat som ska ätas vid ett senare tillfälle?*

I så fall kan du behöva särskild utrustning, t ex nedkylningsskåp, för att kyla ned maten snabbt och säkert!

## **Disk**

Ni ska ha tillräckligt med plats för att hantera ren och smutsig disk. Smutsig disk ska inte hanteras eller förvaras där livsmedel bereds. Diskutrymmets placering bör vara så att man inte behöver passera genom beredningsutrymmet med smutsig disk. Oftast behövs ett separat utrymme för att diskningen inte ska riskera att smutsa ned livsmedel eller ren disk.

## **Personaltoalett**

Personalen ska ha en egen toalett med handtvätsställ som kunder och gäster inte får använda. Personaltoaletten får inte vara placerad i direkt anslutning till utrymmen där ni hanterar oförpackade livsmedel.

Du måste inte ha en gästtoalett. Förutom reglerna som handlar om livsmedelshygien finns det också krav om att det ska finnas tillräckligt med toaletter i eller i anslutning till byggnader där människor vistas under en längre tid av dygnet.

## **Omlädningsrum**

Om ni hanterar oförpackade livsmedel ska ni ha ett utrymme där ni kan klä om. Där ska det finnas plats för att förvara arbetskläder och privata kläder separat. Ni bör också kunna nå omlädningsrummet utan att passera något utrymme där ni bereder mat.

## **Städutrymme**

De flesta verksamheter behöver ett städutrymme med plats för städutrustning, utslagsvask och rengöringsmedel. Se till att det går att hänga upp städredskap så att till exempel golvmoppar kan torka ordentligt. Utrymmet bör vara ventilerat.

## Ta emot varor och leveranser

Gör plats för att ta emot, packa upp och avemballera varor. Undvik att ta in ytteremballage i köket, eftersom det kan vara smutsigt. Om ni inte har särskild plats för varumottagning kan ni packa upp varorna när ingen verksamhet är i gång, och sedan göra rent noggrant innan ni sätter i gång verksamheten.



## Förråd och lager

Det ska finnas tillräckligt med utrymmen och hyllor för att torrvaror, konserver, förpackningsmaterial ska kunna förvaras på ett hygieniskt sätt. Undvik att förvara livsmedelsförpackningar på golvet eftersom det försvårar städning och kan leda till att smuts överförs från golv till arbetsbänkar. Använd i stället trallar eller backar med hjul.

Tänk på att hantering av pantflaskor och -burkar är smutsig och de ska därför ska hanteras som avfall.

## Vatten och avlopp

Vatten som ni använder vid livsmedelshantering ska hålla dricksvattenkvalitet. Det gäller även för is. I berednings- och diskutrymme bör det finnas golvbrunnar eller golvrännor med vattenlås och galler.

Beroende på typ av livsmedelsverksamhet kan **fettavskiljare** krävas. Placera fettavskiljaren i ett separat utrymme, så att den inte påverkar era livsmedel. Tömning bör inte ske genom utrymmen där ni förvarar eller bereder livsmedel. Kontakta SBVT (Skåne Blekinge Vattentjänst) om du är osäker på om fettavskiljare krävs i din lokal.

## Kundutrymme/försäljningslokal

Se till att oförpackade livsmedel har tillräckligt skydd så att livsmedlen inte riskerar att smutas ned.

## Avfallsutrymme

Ni ska sortera avfall på ett hygieniskt och miljövänligt sätt. Förvara livsmedelsavfall i behållare som går att stänga och är lätta att rengöra.



## Ska du bygga om?

Du behöver inte meddela miljökontoret om du renoverar eller gör enklare ombyggnationer. Om däremot planlösningen förändras räknas det som en betydande ändring av verksamheten, och ska meddelas miljökontoret.

Tänk på att vissa om- och tillbyggnader kan kräva bygglov. Kontakta byggkontoret, 0456-82 20 00 om du är osäker på om ändringarna kräver bygglov.



# Bromölla kommun

Bromölla kommun · Besöksadress: Kommunhuset, Storgatan 43 · Adress: Box 18, 295 21 Bromölla  
Tel: 0456-822000 · Fax: 0456-8221 10 · E-post: [myndighetskontoret@bromolla.se](mailto:myndighetskontoret@bromolla.se) · Webb:  
[www.bromolla.se](http://www.bromolla.se)



[www.bromolla.se](http://www.bromolla.se)