

## Livsmedelslokaler

Olika typer av hantering av livsmedel ställer olika krav på lokalerna där hanteringen sker.

**Alla verksamheter ska uppfylla kraven i punkt 1.** Om beredning sker i verksamheten kan kraven i punkt 2 och 3 bli aktuella.

### 1. Generellt

- ❑ Ytor i lokalen ska vara släta täta och lätta att rengöra.
- ❑ En toalett som är avsedd för personal ska finnas.
- ❑ Vid personaltoaletten ska möjlighet till handtvätt finnas.
- ❑ Ett städutrymme som innehåller en utslagsvask med möjlighet till varmt och kallt vatten samt ytor för förvaring av all städutrustning ska finnas. Utrymmet bör vara ventilerat.
- ❑ Tillräckliga förvaringsutrymmen ska finnas så att golvförvaring inte förekommer.
- ❑ Alla inventarier ska placeras så att det är lätt att rengöra runt och under eller så tättslutande mot andra ytor att smuts inte kan bli kvar i springorna.
- ❑ Lokalen ska vara sådan att skadedjur har svårt att ta sig in.
- ❑ Undvik i största möjliga mån att ha trösklar och vinklar i lokalen som försvårar rengöringen.

### 2. Verksamheter med hantering av öppna livsmedel

*T ex caféer, gatukök, mottagningskök*

- ❑ Vid all form av hantering av oförpackade livsmedel ska möjlighet till handtvätt finnas lättillgängligt.
- ❑ En varumottagning där ytterförpackningar tas av ska finnas skiljt från beredningsutrymmen.
- ❑ En sköljho ska finnas i anslutning till beredningen. OBS! Detta får

inte vara samma som handtvättstället.

- ❑ Personaltoaletten ska ha ett förrum om den är i anslutning till utrymme där öppna livsmedel hanteras eller ren disk förvaras.
- ❑ Tillräckligt utrymme i kylar och frysar ska finnas så att olika livsmedel kan hållas separerade.
- ❑ Beredningsytor ska finnas i beredningsutrymmet för att kunna skilja livsmedel som ska värmebehandlas från livsmedel som är avsedda att serveras som de är.
- ❑ Planera lokalen så att smutsig disk och sopor inte tas samma väg som färdig mat och råvaror.
- ❑ Om servering sker på porslin ska ett separat diskutrymme finnas.

### 3. Verksamheter med beredning från råvaror

*T ex Restauranger, Storkök, livsmedelsindustrier*

- ❑ Separata sköljhoar ska finnas för kallskänk och varmkök
- ❑ Om jordiga grönsaker eller rotfrukter används ska ett renseri finnas skiljt från resten av beredningen.
- ❑ Om mer omfattande beredning av deg förekommer bör ett separat degrum finnas, skiljt från övriga beredningsutrymmen.
- ❑ Om hela djur tas in ska separat utrymme finnas för rensning och styckning finnas, skiljt från övriga beredningsutrymmen.

**Exempel på korrekta flöden i en livsmedelslokal:**

