

Krav på livsmedelslokaler

Denna information vänder sig till dig som ska starta eller ta över en livsmedelsverksamhet till exempel en butik, en restaurang eller ett kafé. Här får du hjälp med att planera och utforma din livsmedelslokal. Det grundläggande kravet är att livsmedelslokalen ska vara utformad och inredd så att du kan hålla en bra livsmedelshygien. En livsmedelslokal ska vara utformad och anpassad till den verksamhet som bedrivs. Det är svårt att ge bestämda riktlinjer, varje lokal och verksamhet har olika förutsättningar. Vissa problem kan lösas med bra rutiner. Det kan vara bra att ta hjälp av arkitekt eller storköksplanerare vid planering av din livsmedelslokal. Använd gärna checklistan som du finner sist i detta dokument för att kontrollera din livsmedelslokal.

Fräscha lokaler

Lokalens utformning och inredning ska förhindra att livsmedel förorenas av exempelvis smuts, bakterier eller giftiga material. Ytor ska vara släta, täta och lätta att rengöra. Inredningen bör även vara tålig mot fukt och nötning. Exempel på lättskötta material är rostfritt, kakel och klinkers. Obehandlade trädetaljer är svåra att rengöra och är därför inte passande i en livsmedelslokal. Om du ska måla bör du använda en vattenbeständig färg så att du enkelt kan rengöra även dessa ytor. Bänkar och hyllor ska antingen sluta tätt mot golv och väggar eller vara byggda så att man lätt kommer åt att göra rent under och bakom inredningen. Belysningen i lokalen ska vara tillfredsställande och lampor bör vara försedda med kåpa eller splitterskydd.

Bra flöde

Flödet mellan ren och smutsig hantering ska vara anpassat till lokalen för att förhindra att livsmedel förorenas. Exempelvis bör inte smutsig disk och avfall transporteras genom beredningsutrymmen där oförpackade livsmedel hanteras. Omklädningsrummet bör vara placerat så att man kan byta till arbetskläder innan man kommer in i köket.

Varumottagning

Vid utrymmet för varumottagning är det bra om det finns plats för avemballering och uppäckning av varor. Varor ska inte tas in direkt i beredningsutrymmen eftersom ytteremballaget kan vara smutsigt. Uppäckningsbänk eller rullvagn kan behövas vid mottagningen så att varorna inte ställs på golvet.

Förråd och lager

Det ska finnas tillräckligt med förråds- och lagerutrymme för den verksamhet som bedrivs i lokalen.

Beredning

Olika arbetsmoment kan kräva olika arbetsutrymmen. Det ska också finnas tillräckligt med avställningsytor. Om beredning eller hantering av livsmedel sker i anslutning till kunderna ska skydd finnas som förhindrar att livsmedel förorenas.

Diskutrymme

Diskning bör ske i ett separat utrymme. Det ska finnas plats för att separera ren och smutsig disk. Det bör finnas tillräcklig ventilation för att förhindra fuktskador och mögeltillväxt.

POSTADRESS

Miljö- och bygglovsförvaltningen
Miljötillsynsavdelningen
141 85 Huddinge

BESÖKSADRESS

Novum
Hälsövägen 7 Plan 6

E-POST OCH WEBB

miljotillsyn@huddinge.se
www.huddinge.se

TELEFON (VXL)

08-535 300 00

Kyl och frysutrustning

Det ska finnas tillräckligt med kyl- och frysutrymmen. Om nedkylning, infrysning eller upptining ska ske ska det finnas utrustning även för det. Det är också viktigt att separera livsmedel, exempelvis ska råa produkter inte förvaras tillsammans med tillagade livsmedel.

Omklädningsrum

I omklädningsutrymmet ska det bland annat finnas plats för separat förvaring av arbetskläder och privata kläder. Exempelvis kan detta lösas genom förvaring i olika skåp. Det ska även finnas plats för smutstvätt.

Personaltoalett

Det ska finnas tillräckligt många personaltoaletter och dessa får ej användas av gästerna.

Tvättställ för handtvätt

Det ska finnas tillräckligt många tvättställ placerade i lokalen för att kunna hålla en god handhygien. Vid tvättställen ska det finnas flytande tvål och papper.

Bra ventilation

Det ska finnas en god ventilation som är anpassad för den verksamhet som bedrivs. Luftflöde från förorenat område till rent område ska undvikas. Det är viktigt att regelbundna ventilationskontroller görs för att mäta luftflödet i lokalen.

Skadedjursbarriär

Inga skadedjur ska kunna ta sig in i lokalen. Därför är det viktigt att det inte finns några hål eller springor där skadedjur kan tag sig in. Se till att dörrar och portar sluter tätt samt att tilluft och frånluftskanaler är försedda med nät eller galler. Om fönster och dörrar hålls öppna ska dessa ha insektsnät. Golvbrunnarna ska ha lock.

Belysning

Belysningen måste vara anpassade till verksamheten och det ska finnas en skyddande kåpa/glas kring armaturen för att förhindra glassplitter i livsmedlen. Armaturerna ska monteras tätt mot taket för att undvika ansamling av damm.

Vatten och avlopp

Det ska finnas tillgång till varmt och kallt vatten i verksamheten. Det bör finnas golvbrunnar i beredningslokaler för att underlätta rengöring. Avloppen ska vara utformade och konstruerade så att det inte finns någon risk för överföring av smitta.

Städutrymme

I städförrådet ska det finnas plats för förvaring av städredskap och rengöringsmedel. Krokare behövs för upphängning av städredskap. I de flesta fall krävs utslagsvask. Tänk på att separera utrustning som används i olika delar av lokalen, t.ex. serveringsdel respektive kök.

Avfallsutrymme

Avfallsutrymmet och kärlen ska vara lätta att rengöra och skadedjurssäkra. I utrymmet ska det finnas plats för förvaring av olika kärl så att sortering kan ske. I de fall som vått avfall och avfall som lätt ruttar förekommer bör kylt soputrymme finnas annars får kärlen tömmas ofta så att det inte blir problem med lukt.

POSTADRESS

Miljö- och bygglovsförvaltningen
Miljötillsynsavdelningen
141 85 Huddinge

BESÖKSADRESS

Novum
Hälsövägen 7, Plan 6

E-POST OCH WEBB

miljotillsyn@huddinge.se
www.huddinge.se

TELEFON (VXL)

08-535 300 00



Checklista för livsmedelslokaler sidan 1	Ja	Nej	Kommentarer
Utformning och inredning			
Är livsmedelslokalen lätt att rengöra?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Är alla ytor släta, täta och lätta att städa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns det bra flöde genom lokalen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Är ventilationen rätt utformad?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns det imkåpa över alla varma enheter?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns det imkåpa över diskmaskinen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Går det lätt att rengöra ventilationen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Är lokalen säker för att förhindra skadedjur?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns det vatten av dricksvattenkvalitet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns det tillräckligt antal golvbrunnar?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns det ett godkänt avlopp?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns det en fettavskiljare?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Varumottagning			
Finns det en lämplig varumottagning?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns det avlastningsbänk/vagn för uppackning?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Omklädningsrum			
Finns det förvaring för privata kläder?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns det förvaring för rena arbetskläder?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns det förvaring för smutsvätt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Avfallsutrymme			
Är avfallsförvaringen bra placerad?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kan skadedjur komma åt avfallet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Går det att rengöra området och behållare?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns möjlighet till sortering av avfallet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Personaltoalett			
Finns det en sluss till toaletten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pappershanddukar, tvål, papperskorg?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Är toaletten lättstädad?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Förråd och lager			
Finns det torrförråd?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns det tillräckligt med utrymme i förråden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kyl och frysutrustning			
Finns möjlighet till att separera olika varugrupper?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Frysrum?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kylrum?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mejerikyl?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Köttkyl?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fiskkyl?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Grönsakskyl/ Rotfruktssval?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kyl för färdiglagad mat?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Avsvalningskyl/ nedkylningsskåp?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Checklista för livsmedelslokaler sidan 2	Ja	Nej	Kommentarer
Städutrymme			
Finns det utslagsvask med kallt/varmt vatten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns det förvaring för kemprodukter?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns hyllor och krokar för städmaterial?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Beredning			
Finns det tillräckligt med beredningsutrymmen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Grönsaksbänk?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kallskänk/smörgåsberedning?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fiskbänk?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Köttbänk?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Renseri?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Degrum?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Avställningsytor?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tillräckligt med vaskar/hoar?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Golvbrunnar?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tvättställ för handtvätt			
Finns det tillräckligt med handtvättställ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
I köket?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
I disken?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
I kallskänken?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
I rensriet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
I serveringen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
I degrummet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
På toaletterna?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Diskutrymme			
Finns det ett separat diskutrymme?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns möjlighet att skilja smutsig och ren disk åt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Är diskrummet bra placerat?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Serveringslokal/ Försäljningsutrymme			
Är det lätt att hålla ordning och städa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns det kundskydd/varuskydd?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tillräckligt med kyl/varmhållningsutrustning?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Denna checklista är baserad på dels information från Livsmedelsverket och dels praktisk erfarenhet om vad som är lämpligt i en livsmedelslokal. Alla livsmedelslokaler ser inte likadana ut och det skiljer sig också i användningsområde. Därför är denna checklista endast en hjälp till att planera en bra och ändamålsenlig lokal.

POSTADRESS

Miljö- och bygglovsförvaltningen
Miljötillsynsavdelningen
141 85 Huddinge

BESÖKSADRESS

Novum
Hälsövägen 7, Plan 6

E-POST OCH WEBB

miljotillsyn@huddinge.se
www.huddinge.se

TELEFON (VXL)

08-535 300 00