



Information om livsmedelslokaler

Anmäl din livsmedelsverksamhet

Innan du får påbörja en verksamhet ska du anmäla det till miljökontoret så att livsmedelsanläggningen kan registreras. Blanketter för anmälan/registrering av livsmedelsanläggning finns på Åtvidabergs kommuns webbplats: www.atvidaberg.se. En livsmedelsanläggning är den plats där en företagare bedriver sin verksamhet. Om platsen eller organisationsnummer/personnummer för företaget ändras räknas det som en ny livsmedelsanläggning. Tidigare innehavares godkännande eller registrering gäller därmed inte för den nya ägaren.

Ditt ansvar

Du som driver en livsmedelsverksamhet är ansvarig för att livsmedel som kommer från din verksamhet är säkra. I de flesta fall behövs utbildning i livsmedelshygien och egenkontroll. Hur mycket utbildning och kunskaper som behövs kan vara olika beroende på vilken sorts verksamhet du bedriver.

I livsmedelslagstiftningen finns regler för livsmedelslokaler, märkning och livsmedelshygien. Du som verksamhetsutövare är ansvarig för att livsmedelslagstiftningens krav uppfylls vare sig det gäller lokalens utformning, egenkontroll eller dokumentation av egenkontroll. Du är även enligt livsmedelslagstiftningen skyldig att anmäla när du startar en ny livsmedelsanläggning, vid ägarbyte eller vid andra betydande förändringar i din verksamhet.

Miljökontorets roll

Syftet med offentlig livsmedelskontroll är att konsumenterna (medborgarna) ska ha tillgång till säkra livsmedel som är rätt märkta. Miljökontoret är en kontrollmyndighet som kontrollerar att livsmedelsanläggningar i Åtvidabergs kommun följer livsmedelslagstiftningens krav. Offentlig livsmedelskontroll innebär att miljökontoret kommer på besök och kontrollerar bland annat om det är rent och god ordning i anläggningen. Verksamhetens egenkontroll granskas och fokus ligger då främst på hur bra verksamheten kan kontrollera sig själv.

Lokaler och utrustning

Lokalen där din verksamhet bedrivs ska bidra till god livsmedelshygien. Det ska finnas tillräckliga utrymmen för den verksamheten som bedrivs. Tänk därför noga igenom vilka utrymmen och vilken utrustning just din verksamhet behöver för att möjliggöra god livsmedelshygien. Olika livsmedel behöver ofta förvaras och hanteras åtskilda för att förhindra att de förorenas. Till exempel kan det behövas flera olika arbets- och förvaringsutrymmen och arbetsbänkar. Olika typer av livsmedel, exempelvis råa och tillagade livsmedel, oförpackade och förpackade produkter, liksom kall och varm mat, bör hållas isär när de förvaras. Vid hanteringen av livsmedel är det viktigt att det finns tillräckligt antal arbetsbänkar och skärbrädor för att kunna hålla isär olika typer av livsmedel. Till exempel en arbetsbänk avsedd för köttantering och en annan avsedd för att skära sallad. Alternativet är att separera de olika momenten i tid och vara noga med att rengöra ordentligt mellan momenten. Sköljning av livsmedel ska göras i särskilt avsedda hoar som är placerade skilt från handtvättställe. Om jordiga grönsaker och rotfrukter hanteras behöver dessa separeras från övrig hantering genom ett separat utrymme eller separerat i tid, även då med noggrann rengöring mellan momenten. Kort sammanfattat, för att undvika förorening av livsmedel i olika arbetsmoment kan det behövas flera olika arbetsutrymmen eller arbetsbänkar.

Separata arbetsbänkar med tillgång till vatten och skölmöjligheter bör finnas för bland annat:

- Olika livsmedel såsom kött, fisk, fågel och grönsaker
- Beredning av ätfärdiga livsmedel, till exempel. smörgåsar, sallader med mera
- Beredning av specialkost

Separat rum bör finnas för bland annat:

- Hantering av jordiga råvaror, till exempel potatis och rotfrukter
- Styckning av kött
- Degberedning

Material

En livsmedelslokal ska vara lätt att rengöra. Samtliga ytor ska vara täta, släta och lätta att rengöra. Det gäller alla ytor i livsmedelslokalen: golv, väggar, dörrar, fönster, tak, inredning och utrustning. Inredning och utrustning bör placeras så att det är lätt att komma åt att rengöra överallt för att inte smuts ska ansamlas på svåråtkomliga ställen. Bänkar och skåp bör placeras tätt mot golv och vägg eller vara konstruerade så att det går lätt att komma åt att rengöra både under och bakom inredningen.

Håll isär rent och smutsigt

Planlösningen i en livsmedelslokal ska vara sådan att så kallade korsande flöden inte förekommer. Det innebär att ren och smutsig hantering sker på olika ställen för att undvika att livsmedel förorenas av till exempel disk eller avfall. Det är viktigt att du planerar så att flödet i hela lokalen är bra och att smutsigt och rent transporteras olika vägar.

Tänk till exempel på:

- Omklädningsrum ska vara placerat så att ombyte till arbetskläder och arbetskor sker innan man kommer in i köket.
- Om man hanterar jordiga råvaror ska rensriet vara placerat så att de jordiga råvarorna inte transporteras genom köket.
- Utrymmet för mottagning av varor ska vara placerat så att mottagning och uppackning kan ske utan att man passerar köket.
- Ytterkartonger, disk från servering eller avfall får inte transporteras genom köket.
- Livsmedel som inte är förpackade ska inte föras genom diskutrymmet.

Handtvätt

Det ska vara möjligt att hålla god handhygien. Därför bör det finnas lämpligt placerade handtvättställen i utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras samt på toaletter. Handtvättställen ska ha varmt och kallt rinnande vatten samt vara utrustade med flytande tvål och engångshanddukar. Handtvätt och all utrustning för handtvätt ska hållas skiljt från sköljning av livsmedel.

Varumottagning

Det bör finnas ett tillräckligt stort utrymme för att kunna ta emot, kontrollera och packa livsmedel. Varor som kommer ska inte tas in direkt i beredningsutrymmet eftersom ytteremballaget på varorna kan vara smutsigt. Det kan därför behövas till exempel upppackningsbänk eller en rullvagn för att undvika att ställa varor direkt på golvet. Alternativt kan upppackning ske när ingen verksamhet är i gång och med noggrann rengöring emellan. Detta kan dock vara svårt att åstadkomma då varuleveranser ofta kommer under dagtid när verksamheten är i gång.

Förråd och lager

Verksamheten bör ha tillräckligt stora förråd och lager för att kunna förvara torrvaror, konserver, förpackningsmaterial med mera på ett hygieniskt sätt.

Beredning och tillagning

Lokalerna ska vara anpassade till omfattningen av den beredning och tillagning som sker. Det ska finnas ett "rent" utrymme för detta, där det är viktigt att tänka på att det finns tillräckligt med arbetsytor med tillgång till vatten och förvaring av till exempel arbetsredskap. I beredningsutrymmet ska även handtvättställ, flytande tvål och engångshanddukar finnas lättillgängligt. Belysningen i lokalen bör vara god och lampor vara försedda med skyddskåpor, splitterskydd, alternativt ha splitterfria lysrör.

Disk

Diskning ska ske i ett separat utrymme skilt från hantering av livsmedel. Detta för att förhindra att smuts och stänk från disken förorenar livsmedel. Om du hanterat mycket disk behöver du ha ett separat diskrum. Det ska finnas tillräckligt med plats för ren och smutsig disk. Se till att diskutrustningen vid diskning och sköljning håller avsedd temperatur för att disken ska bli ren.

Tänk på att:

- Det ska finnas tillräckligt med plats för att separera ren och smutsig disk.
- Flödet i diskrummet ska vara sådant att ren och smutsig disk inte möts.
- Huvdiskmaskiner bör vara försedda med ventilationskåpa för att undvika fuktskador och mögeltillväxt.
- Golvbrunnar i diskrummet kan underlätta rengöringen.

Vatten och avlopp

Vatten som används i livsmedelshandtering ska ha dricksvattenkvalitet. Det ska finnas tillräckligt många hoar med kallt och varmt vatten för att kunna skölja livsmedel när det behövs. Avloppen ska vara ändamålsenliga och konstruerade så att man undviker föroreningar. De ska till exempel vara utformade så att avloppsvatten inte rinner från ett smutsigt område till rena ytor. Golvbrunnar ska vara försedda med vattenlås och galler som går att göra rent på ett effektivt sätt.

Städutrymme

Det ska finnas städutrymme med plats för förvaring av städutrustning och rengöringsmedel. Där behöver det också finnas krokar för upphängning av städredskap så att till exempel golvmoppar kan torka ordentligt efter användning. I de allra flesta fall krävs en utslagsvask med kran med varmt och kallt vatten. Undantag finns dock beroende på vilken städmetod som används. Tänk på att separera städutrustning som används i olika delar av lokalen, till exempel kök, toalett och lager.

Ventilation

Ventilationen ska vara anpassad till den verksamhet som bedrivs. Undvik luftflöden från smutsigt område till rent område. De delar i ventilationen som kan rengöras eller bytas ut ska vara lättåtkomliga och lätta att rengöra.

Kylar och frysar

Det ska finnas tillräckligt med kyl- och frysutrymmen så att livsmedel alltid kan förvaras vid rätt temperatur. Dessutom ska det finnas rätt utrustning för den livsmedelshandtering som bedrivs, till exempel utrustning för nedkyllning, infrysning och upptining. I kylar och frysar ska det finnas termometrar, så att man kan se till att de håller rätt temperatur. Tänk på att olika råvaror kan kräva olika förvaringstemperaturer.

Avfallsutrymme

Avfall från livsmedelsverksamheten ska förvaras i behållare som går att stänga och som är lätta att rengöra. Behållarna ska förvaras i utrymmen som även de är lätta att rengöra samt skadedjursäkra. Om avfallet som hanteras i verksamheten orsakar mycket lukt bör olägenheter undvikas, till exempel genom att beställa sophämtning oftare eller ha ett kylt soprum.

Skadedjur

Säkerställ att det inte finns håll eller springor i lokalen där skadedjur kan ta sig in. Se till att det sluter tätt vid till exempel dörrar och fönster samt att golvbrunnar, luftintag med mera är försedda med galler eller nät. Om verksamheter har fönster eller dörrar öppna ska de ha ett insektsnät som skyddar.

Särskild utrustning

Beroende på vilken verksamhet som kommer att bedrivas kan det behövas olika typer av särskild utrustning. Det kan till exempel behövas utrustning för att kunna varmhålla mat i väntan på servering, kyla ned mat efter tillagning eller för transport av varm eller kall mat.

Omklädningsutrymme

I verksamheter där man hanterar oförpackade livsmedel ska det finnas omklädningsutrymme. Där ska det finnas plats så att man kan förvara privata kläder och arbetskläder separat. Omklädningsrummet bör vara placerat så att man kan gå dit och byta om utan att först gå igenom något beredningsutrymme.

Personaltoalett

Personal som arbetar med livsmedel ska ha tillgång till en separat toalett för att minska risken för smittspridning. Det vill säga en toalett som inte delas med till exempel kunder eller andra personalgrupper. Där ska det även finnas handtvättställ och tillgång till flytande tvål och engångshanddukar.

Lagar och riktlinjer

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

Branschriktlinjer innehåller råd för hur verksamheter kan göra för att uppfylla lagstiftningens krav.

Mer information om lagar och olika branschriktlinjer finns på Livsmedelsverkets webbplats:

www.slv.se

Mer information

Har du ytterligare frågor, tveka inte att kontakta miljökontoret.