

Livsmedelsverksamheter

Anmäl din livsmedelsverksamhet

Om du ska starta en livsmedelsverksamhet bör du i god tid innan start anmäla det till Miljö- och byggförvaltningen, så att anläggningen kan registreras.

Ditt ansvar

Du som är verksamhetsansvarig är ansvarig för att livsmedel som kommer från din verksamhet är säkra. De flesta behöver utbildning i livsmedelshygien och egenkontroll. Omfattningen på utbildning och kunskap beror på vilken sorts verksamhet du bedriver.

I livsmedelslagstiftningen finns regler för livsmedelslokaler och livsmedelshygien. Det är den verksamhetsansvariges skyldighet att se till lagstiftningens krav uppfylls, både när det gäller lokalens utformning och den egenkontroll som ska utföras.

I ansvaret ingår också skyldighet att anmäla nya livsmedelsanläggningar, ägarbyte eller andra betydande ändringar i verksamheten.

Bra lokaler och utrustning

Lokalernas utformning ska bidra till god livsmedelshygien. Det bör finnas tillräckliga utrymmen för den verksamhet som bedrivs. Tänk noga igenom vilken utrustning eller utrymmen just din verksamhet behöver.

För att undvika förorening av livsmedel i olika arbetsmoment kan det behövas flera olika arbetsutrymmen eller arbetsbänkar.

Separata arbetsbänkar med tillgång till vatten och sköljmöjligheter bör finnas för bl.a.:

- Olika livsmedel såsom kött, fisk, fågel och grönsaker.
- Beredning av ätferdiga livsmedel såsom smörgåsar, sallader m.m.
- Beredning av specialkoster

Separat rum bör finnas för bl.a.:

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

Material

Material i lokal, inredning och utrustning ska vara anpassade för ändamålet. Ytor bör t.ex. vara släta, täta och lätta att rengöra. Material som kommer i kontakt med livsmedel får inte avge skadliga kemiska ämnen eller partiklar. Kakel, klinkers och rostfritt stål är exempel på lättskötta material. Målade ytor ska vara målade med vattenbeständig färg, så att de är lätta att rengöra.

Inredning, såsom bänkar och hyllor, ska antingen sluta tätt mot golv och väggar eller vara byggda så att du kommer åt att rengöra under och bakom.

Håll isär rent och smutsigt

Planlösningen bör vara sådan att så kallade korsande flöden inte förekommer, dvs. att ren och smutsig hantering sker på olika ställen – för att undvika att livsmedel förorenas av t.ex. disk eller avfall.

Det är viktigt att planera så att flödet är bra i hela lokalen och att smutsigt och rent transporteras olika vägar. Tänk t.ex. på:

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

Handtvätt

Det ska finnas lämpligt placerade handtvättställ i utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras, t.ex. kök, servering och delikatessdisk. Även i övriga utrymmen, t.ex. diskrum, servering och toaletter, bör det finnas handtvättställ. Handtvättställen ska ha varmt och kallt rinnande vatten, samt vara utrustade med tvål och pappershanddukar.

Varumottagning

Livsmedel bör kunna tas emot, kontrolleras och packas upp i ett tillräckligt stort utrymme. Varor bör inte tas in direkt i beredningsutrymmen eftersom ytterförpackningar kan vara smutsiga. Det kan också behövas uppäckningsbänk eller rullvagn, så att man kan undvika att ställa varor på golvet.

Förråd och lager

Förråd och lager bör vara tillräckligt stora, för förvaring av torrvaror, konserver, förpackningsmaterial m.m. Tänk på att det är viktigt att förvara vissa livsmedel separerade från varandra, t.ex. ätfärdiga livsmedel, oförpackade livsmedel, kött- och fiskråvaror, allergikost och jordiga produkter.

Beredning och tillagning

Lokalerna ska vara anpassade till den beredning och tillagning som sker. Det bör finnas anordningar för rengöring och förvaring av arbetsredskap och utrustning. Avställningsytor och arbetsbänkar med tillgång till vatten är också ett krav.

Belysningen i lokalen ska ge bra ljus. Lampor bör vara försedda med kåpa eller splitterskydd, alternativt ha splitterfria lysrör.

Disk

Disk bör ske i ett separat utrymme skiljt från hantering av livsmedel, för att förhindra att stänk och smuts förorenar livsmedlen. Verksamheter som hanterar mycket disk ska ha ett separat diskrum.

Tänk på att:

- Det bör finnas tillräckligt med plats för att separera ren och smutsig disk.
- Flödet i diskrummet bör vara så bra att ren och smutsig disk inte möts.
- Huvdiskmaskiner bör vara försedda med ventilationskåpa för att undvika fuktskador och mögeltillväxt.
- För att underlätta rengöringen i diskrummet kan det vara bra att ha golvbrunnar.

Vatten och avlopp

Vatten som används i livsmedelshantering ska ha dricksvattenkvalitet. Det bör finnas tillräckligt många vaskar eller hoar med kallt och varmt vatten för att kunna skölja livsmedel när det behövs.

Om du har eget vatten eller får vattnet från en vattenförening så måste vattentäkten registreras separat hos miljö och bygg. Det är viktigt att vattnets kvalitet kontrolleras regelbundet av dig eller den som är ansvarig för vattnet.

Avloppen ska vara ändamålsenliga och konstruerade så att man undviker föroreningar. De bör t.ex. vara utformade så att avloppsvatten inte rinner från ett smutsigt område till rena ytor.

Golvbrunnar bör vara försedda med vattenlås och galler som går att göra rent på ett effektivt sätt.

Vissa verksamheter måste också ha fettavskiljare inkopplade på avloppet.

Städotrymme

Det ska finnas städotrymme med plats för förvaring av städutrustning och rengöringskemikalier. Där bör det också finnas krokar för upphängning av städredskap. I de flesta fall krävs en utslagsvask med kran med varmt och kallt vatten. (Undantag finns beroende på städmetod).

Tänk på att separera städutrustning som används i olika delar av lokalen, t.ex. 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 bör vara lättåtkomliga och lätta att rengöra.

Kylar och frysar

Det ska finnas tillräckligt med kyl- och frysutrymmen, så att livsmedel förvaras vid rätt temperatur. Dessutom bör det finnas utrustning för nedkylning, infrysning och upptining. I kylar och frysar bör det finnas termometrar. Tänk på att olika råvaror kan kräva olika förvarings-temperaturer.

Avfallsutrymme

Avfall och returemballage bör förvaras i särskilda utrymmen. Lokalen bör vara konstruerad så att soptunnor och andra avfallskärl inte transporteras genom beredningsutrymmen när de ska tömmas.

Livsmedelsavfall bör förvaras i behållare och utrymmen som är lätta att rengöra och skadedjurssäkra.

Skadedjur

Det är viktigt att skadedjur (t.ex. möss, råttor eller insekter) inte kan ta sig in i lokalen. Se till att det inte finns några hål eller springor där de kan ta sig in, t.ex. att lister vid dörrar och fönster sluter tätt. Tilluft och frånluftskanaler bör vara försedda med galler eller nät. Om fönster och dörrar hålls öppna bör de ha insektsnät.

Särskild utrustning

I vissa verksamheter kan det behövas separat utrustning, t.ex. för:

- Nedkylning av varm mat
- Varmhållning av mat (i väntan på servering)
- Transport av varm eller kall mat
- Upptining av livsmedel
- Infrysning av större mängder livsmedel
- Specialkost

Omklädningsutrymme

I ett omklädningsutrymme bör det finnas plats för separat förvaring av privata kläder och arbetskläder. Här bör det också finnas handtvättställ med flytande tvål och pappershanddukar.

Personaltoalett

Det ska finnas en personaltoalett som används enbart av personal som arbetar med livsmedel, för att minska risken att smittsamma sjukdomar sprids. Det ska finnas flytande tvål och pappershanddukar.

Personaltoaletten ska vara placerad så att det finns ett så kallat förrum mellan toalettutrymmet och utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras.

Gästtoalett

Du får inte låta dina gäster låna personaltoaletten. Om dina gäster normalt sett brukar behöva besöka en toalett kan du därför behöva ha en gästtoalett.

Gästtoaletten ska vara placerad så att det finns ett så kallat förrum mellan toalettutrymmet och utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras.

Mer information

Miljö- och bygg,
Ringvägen 34,
872 80 Kramfors

Tfn, växel 0612-800 00
mob@kramfors.se
www.kramfors.se

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