Toaletter och handfat

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Att det finns toaletter och handfat i tillräcklig mängd och placerade på rätt ställen är viktigt för personalhygienen och livsmedelssäkerheten. Här får du veta mer om vad reglerna säger om detta.

Toaletter

Anläggningen ska ha ett tillräckligt antal toaletter. Se kapitel I, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Vad som är tillräckligt antal beror på verksamhetens typ och storlek.

Kravet på antal toaletter gäller bara personaltoaletter. Om det finns ett behov av kundtoaletter eller inte är upp till livsmedelsföretagaren att bedöma. Annan lagstiftning kan dock ställa krav på toaletter. När det gäller mindre verksamheter inom vård, skola och omsorg kan livsmedelspersonalen dela toalett med den övriga personalen, om företagaren har rutiner eller instruktioner för hur smittspridning ska förhindras vid till exempel magsjuka. Se kapitel VIII, punkt 2 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Det finns heller inte något förbud mot att toaletter delas med andra personer än de som arbetar inom livsmedelsföretaget. Om det bara finns en toalett i lokalen och företaget låter kunder använda den måste företagaren dock kunna förklara för kontrollmyndigheten vilka åtgärder som vidtas för att förhindra kontaminering, direkt eller indirekt. Se kapitel VIII, punkt 2 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Om företagaren inte har godtagbara rutiner som säkerställer att kraven uppfylls får toaletten inte användas av andra än personer som arbetar inom livsmedelsföretaget.

Exempel på att dela toalett

- En liten lunchrestaurang med två anställda har öppet klockan 11-14 på vardagar. Varumottagningen och beredningen av den mat som serveras görs på förmiddagarna innan restaurangen öppnar. Personalen tar sin lunchrast innan rusningen börjar, sedan är det fullt upp med serveringen fram till stängning då man börjar städa. Verksamheten har bara en toalett som också upplåts till kunderna, den städas noggrant varje eftermiddag. Risken för att livsmedlen kontamineras genom att personalen och kunderna delar toalett är liten.
- En bensinmack med butik och servering har öppet klockan 10-22 hela veckan. Verksamheten tillverkar pizza, sallader, korv och hamburgare på kundens beställning. Endast en toalett finns. Den nås via en dörr direkt utifrån för att vara lättillgänglig för bensinkunderna. Det finns en viss risk för att livsmedlen kontamineras genom att personalen delar toalett med kunderna.
- I en mindre, sluten verksamhet, till exempel en förskola, där det är en person som sköter livsmedelshanteringen, kan toalett delas med övrig personal så länge det är känt att alla i personalen är friska, det vill säga inte har några problem med illamående eller diarréer.
- Läs mer om toaletter för mobila verksamheter.
  Mobila verksamheter

En toalett får inte vara direkt förbunden med utrymmen där livsmedel hanteras. Se kapitel I, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Det ställs inga uttalade krav på att det alltid ska finnas ett förrum till toaletten, lokalens utformning påverkar om det krävs för att livsmedelshanteringen ska vara säker. Om toaletten ligger nära den plats där livsmedel hanteras i oskyddat skick kan det behövas ett förrum till toaletten. Om hanteringen av livsmedel sker i en annan del av lokalen, om lokalen är vinklad eller består av en långsmal korridor kan kravet på att det inte får finnas direkt förbindelse vara uppfyllt utan att det finns ett förrum.

Beroende på lokalens utformning är det inte heller alltid nödvändigt med en dörr till det eventuella förrummet. Inspektören får göra en bedömning om det finns risk för att patogena mikroorganismer kan spridas från toalett till livsmedel på grund av toalettens läge. Luftburen smitta från toaletter är oftast kopplad till om det förekommer diarré eller kräkningar.

Tips på kontroll

- Finns det möjlighet att ha en separat toalett för kökspersonal?
- Mynnar dörren ut mot en yta där öppna livsmedel hanteras?
- Finns risk för kontamination av livsmedlen på grund av toalettens läge?
- Finns möjlighet att tvätta händerna på ett hygieniskt sätt i samband med toalettbesöket?
- Hur ser verksamheten till att smitta inte sprids från en toalett som är gemensam med andra än kökspersonalen?

Handfat

Det ska finnas tillräckligt många, lämpligt placerade och utformade platser där man kan tvätta händerna. Det ska finnas varmt och kallt vatten samt material för att kunna tvätta och torka händerna på ett hygieniskt sätt. När det är nödvändigt ska platsen där händerna tvättas vara skild från den utrustning där man sköljer livsmedel. Se kapitel I, punkt 4 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Det finns inga krav på att handtvättställ ska vara av porslin och avsett bara för handtvätt, en ho i en diskbänk fungerar också om den är tillgänglig för handtvätt och det inte medför risk för att livsmedel kontamineras. Det får inte heller uppstå situationer där livsmedelshanteringen gör att det inte går att tvätta händerna, till exempel för att det är fullt av livsmedel eller disk i hon, eller att det finns risk för att livsmedel kontamineras. Det viktiga är att det är enkelt att tvätta händerna på ett hygieniskt sätt i anslutning till hantering av oförpackade livsmedel.

Ofta används flytande tvål eller motsvarande, som diskmedel. Fasta tvålar innebär normalt ingen risk för att patogener sprids så länge tvålen hålls ren. Papper eller engångshanddukar ger möjlighet att torka händerna på ett hygieniskt sätt. Om företagaren väljer att använda tyghandduk finns ingenting i lagstiftningen som förbjuder det. Då ska det finnas rutiner för att se till att den är ren.

Också rörliga och/eller tillfälliga lokaler ska ha lämpliga anordningar för att personalen ska kunna ha god personlig hygien. Se kapitel III, punkt 2a i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Handhygien
Mobila verksamheter

Tips på kontroll

- Finns det möjlighet att tvätta händerna på ett hygieniskt sätt?
- Finns tvål (flytande eller fast) som är hygienisk?
- Hur torkar man händerna?

Senast uppdaterad 13 april 2026 Ansvarig grupp ROR_LH