Ventilation

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

Hur luften rör sig i en livsmedelsanläggning är viktigt för livsmedelssäkerheten. Här kan du läsa mer om vad reglerna säger om ventilation i en livsmedelsanläggning.

I en livsmedelslokal ska det finnas ändamålsenlig och tillräcklig naturlig eller mekanisk ventilation. Se kapitel I, punkt 5 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Ventilationen ska vara tillräcklig i förhållande till den verksamhet som pågår.

Kondens och vattendimma kan vara grogrund för bakterier och hög luftfuktighet kan på sikt leda till mögelväxt. Os och fettaerosoler bidrar till att smuts samlas på väggar och i tak. Ett kök med stekbord och kokgrytor kräver mer ventilation än ett kök med bara ugn. Ventiler och filter ska gå att hålla rena.

I orena utrymmen, som diskrum, toaletter och städutrymmen, bör det vara mer frånluft än tilluft, så att det blir undertryck. Det motverkar att förorenad luft dras in i rena utrymmen i form av överluft.

Överluft är luft som dras in från ett annat rum till en lokal som har frånluftsventilation. Ofta är det frånluftsventilation i kök och toalett i vanliga byggnader. Ersättningsluften kommer då som överluft från övriga rum. Ett mekaniskt luftflöde från ett förorenat område till ett rent ska förhindras. Se kapitel I, punkt 5 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Allmänna krav på ventilation och kraven på obligatorisk ventilationskontroll (OVK) regleras i plan- och bygglagen (2010:900). Tänk på att protokollen från dessa kontroller kan ge värdefull information vid en livsmedelskontroll.

Tips på kontroll

- Förekommer kraftig kondens, os eller prickar av mögel?
- Känn efter om det är drag i ventilationen genom att hålla en bit papper mot ventilen och se om det dras mot gallret och ”sugs fast”.
- Fråga om eventuella problem är återkommande.
- Det kan krävas flera inspektionsbesök för att konstatera att en ventilation inte fungerar som den ska.

Senast uppdaterad 13 april 2026 Ansvarig grupp ROR_LH