

Lokaler och utrustning

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

Livsmedelslokalen och utrustningen påverkar livsmedelssäkerheten. Här får du veta vilka lagkrav som gäller och hur du som inspektör kan bedöma om lokalers utformning, inredning, hygienanordningar, ventilation och annat som kan påverka livsmedlens säkerhet uppfyller lagstiftningens krav.

Lokalernas utformning

Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek ska vara sådan att de är lätta att hålla rena och underhålla. Det ska vara möjligt att hantera livsmedel i alla steg på ett hygieniskt sätt i lokalerna. Se kapitel I och II i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Vid kontrollen är det företagaren som ska visa och berätta vilken typ av verksamhet och hantering av livsmedel som sker i de olika lokalerna och utrymmena. I beredningsutrymmen ska företagaren kunna redogöra för hur arbetsmoment eventuellt skiljs åt i tid.

Genom att ställa öppna frågor av typen ”visa mig hur du arbetar på den här bänken” och ”vilka livsmedel bereder du här?” och liknande kan du som inspektör bilda dig en uppfattning om ytorna och utrymmena är tillräckliga för det som de ska användas till. Företagaren ska kunna visa hur han eller hon säkerställer att lokal och utrustning hålls rena och underhålls.

Företagaren har frihet att välja metoder för att bereda och hantera livsmedel så länge det leder till att livsmedlen är säkra. Det tack vare målstyrningen i lagstiftningen. Inspektörens uppgift är att bedöma om lagstiftningens krav uppnås. Utan att bryta mot lagstiftningen kan en verksamhet i princip ha ett enda rum där all hantering sker: mottagning, avemballering, lagring, beredning, bakning, montering och diskning med mera. Allt beror på verksamhetens omfattning, vilken typ av livsmedel som hanteras och hur de hanteras.

Utifrån företagarens bedömning av faror kan rutiner som kompenserar eventuella brister i lokalen ha utformats. Inspektören får bedöma om det är troligt att dessa åtgärder leder till säkra livsmedel.

I vissa fall är det relevant att ställa krav på att det finns separata lokaler för olika typer av hantering. Det kan till exempel vara ett kök eller en verksamhet som hanterar specialkost till allergiker och intoleranta mot mjöl eller gluten, men som ändå vill hantera mjöl i verksamheten. Den faroanalys som företagaren har gjort kan då visa att separation i tid med mellanliggande städning inte ger en tillräckligt säker hantering. Då kan det vara befogat med ett avskilt utrymme där mjölet hanteras eller ett separat utrymme för tillagning av specialkost där mjöl inte får förekomma. Mer information om lokaler, utrustning och allergier finns i nedanstående vägledning:

Hantering vid produktion av ”fri från”-livsmedel och specialkost

Om en verksamhet har expanderat eller ändrat sortiment kan den utökade eller nya hanteringen medföra att företagaren måste göra en ny analys av om lokalernas utformning fungerar trots de nya förutsättningarna. Kanske krävs en om- eller utbyggnad för att hanteringen ska ske på ett säkert sätt.

Tips på kontroll

- Finns det möjlighet att separera ren och oren hantering?
- Hanteras specialkost i lokalerna?
- Finns möjlighet att separera hanteringen för att undvika kontamination med allergen?
- Kan företagaren redogöra för hur en eventuell brist i lokalens utformning uppvägs av en godtagbar rutin?

Material och inredning

Golv, väggar och arbetsbänkar i beredningsrum ska vara lätta att göra rena. Se kapitel I, punkt 1 i bilaga II

till förordning (EG) nr 852/2004.

Företagaren måste avgöra om de material som används gör att lokalen kan hållas ren och i gott skick. Om brister konstateras kan krav ställas på att andra lämpligare material ska användas.

Om företagaren använder material som inte är slitstarka ökar behovet av skötsel och framför allt underhåll. Myndigheten kan då oftare behöva kontrollera att lokalen sköts som den ska. Det kan ske med flera kortare kontrollbesök, tills ni är övertygade om att skötseln och underhållet fungerar. Den totala kontrolltiden behöver inte bli längre, kontrollmetodikerna förändras bara något.

Bedöm materialvalen och om materialen är lätta att rengöra utifrån den verksamhet som bedrivs. Samma material som kan vara svårt att rengöra på väggen vid en arbetsbänk där tårtor tillverkas, kan fungera vid en arbetsbänk i bageriet där brödbäckar packas.

I de delar av en anläggning där man hanterar oförpackade känsliga livsmedel som ska nå ut till många konsumenter är avspolningsbara ytmaterial och golvbrunn lämpliga, men inte något krav. Det är upp till företagaren att visa hur ytmaterialen rengörs och upp till inspektören att bedöma om det är tillräckligt. I en verksamhet/del av verksamhet där man enbart hanterar förpackade livsmedel, eller har en enklare hantering av oförpackade livsmedel, kan det vara tillräckligt med avtorkningsbara golv utan golvbrunn eller kanske till och med torrstädning av golv. Vaskar, hoar och liknande ska finnas i tillräckligt antal för att kunna skölja livsmedel. För att uppfylla kravet på att livsmedlen inte ska påverkas negativt mellan och under olika moment i beredningen, kan det behövas flera bänkar med hoar om olika verksamheter ska bedrivas samtidigt.

Det finns inget uttalat krav på att lamparmaturer ska ha splitterskydd eller hur sådana i övrigt ska vara utformade. Om ett lysrör går sönder och glassplitter sprids i lokalen måste företagaren hantera detta. Det kan vara motiverat att avgöra om sådan beredskap finns. En acceptabel åtgärd är om företagaren till exempel är beredd att kassera livsmedel som kan ha påverkats och städa lokalen vid en sådan händelse.

Rengöring

Toaletter

Verksamheten ska ha ett tillräckligt antaltoaletter. 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 antaltoaletter gäller bara personaltoaletter. Om det finns ett behov av kundtoaletter eller inte är upp till livsmedelsföretagaren att bedöma. 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 atttoaletter 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 ska toaletten inte lånas ut till kunder.

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. Riskerna 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.
- Vissa mobila verksamheter och liknande har inte tillgång till en egen toalett. Verksamheten ska då kunna redogöra för vilka rutiner som finns, det kan vara acceptabelt att låna en toalett i en annan lokal/verksamhet i nära anslutning, till exempel en annan livsmedelsverksamhets personaltoalett eller annan toalett som inte är offentlig. För att undvika eventuell smittspridning behöver övriga användare av toaletten vara informerade om när det finns risker för det, exempelvis vid illamående eller diarré. Toalettbesöken ska kunna ske under hygieniska förhållanden och det ska finnas förutsättningar för att säkerställa en god personlig hygien innan man börjar hantera livsmedel igen.

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 mellan toalett och beredningsutrymme. Om hanteringen av livsmedel sker i en annan del av lokalen, om lokalen är vinklad eller består av en långsmal korridor kan kravet på 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. Du som inspektör 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

I ett beredningsutrymme ska det 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 finns möjlighet att tvätta händerna på ett hygieniskt sätt i anslutning till beredningen.

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

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?
- Riskerar man att stänka ned livsmedel vid handtvätten?

Ventilation

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. Ventilatorer och filter ska gå att hålla rena.

I rena 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.

Underhåll

Det ställs olika krav på ytmaterialens skick beroende på verksamhet, vilka livsmedel som används samt hur och i vilken omfattning de hanteras. Se kapitel I, punkt 2 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. För skärbrädor, arbetsbänkar och andra ytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel gäller att de ska kunna göras rena och, vid behov, desinficeras. Se kapitel V, punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

De ska också vara av material som är lämpliga för att komma i kontakt med livsmedel. Se kapitel V, punkt 1b i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004, förordning (EG) nr 1935/2004 och LIVSFS 2011:7. Trä och plastmaterial som används till skärbrädor och redskap får inte vara alltför repiga, särskilt om känsliga livsmedel hanteras på dessa. Förutom att de ska gå att göras rena får de inte heller vara så slitna att de släpper ifrån sig flisor som kan hamna i maten.

Underhållet kan kontrolleras i olika delar av lokalen och bedömningarna av vad som är godtagbart beror på var kontrollen utförs. En sliten yta som aldrig skulle accepteras i ett beredningsutrymme kan accepteras i varumottagningen eller i ett förråd där man bara hanterar förpackade varor.

Underhåll hör mycket ihop med rengöring. En sliten yta är svårare att hålla ren än en slät och väl underhållen. En trasig kylskåpslist behöver rengöras oftare och är svårare att hålla ren än en ny och hel list. Om slitna och trasiga saker innebär bristande efterlevnad beror på hur slitna de är. Om slitaget starkt försvårar eller omöjliggör tillräcklig rengöring eller om det finns risk för att flagor, stickor och liknande från de slitna ytorna hamnar i livsmedlen kan det inte accepteras. Detsamma gäller maskiner, utrustning och redskap.

Förslitning och dåligt underhåll kan också leda till att utrustningen inte fungerar som den ska, till exempel att frysen inte håller kylan på grund av trasiga lister eller att trasiga vred till en kran gör att det blir svårt att tvätta händerna.

Tips på kontroll

- Har eftersatt underhåll av utrustning som kommer i direkt kontakt med livsmedel lett till att det finns sprickor och håligheter där det är svårt att hålla rent?
- Finns risk att föremål lossnar och hamnar i maten?
- Fungerar utrustningen som det är tänkt? Om inte, påverkar det livsmedlens säkerhet?
- Ansamlar eller läcker utrustningen smörjmedel, rostar metalleder eller finns det sprickor i de ytor som kommer i kontakt med livsmedel?
- Är golv, väggar, andra ytor och utrustning som kommer i kontakt med livsmedel i ett tillräckligt gott skick för att kunna rengöras på ett bra sätt?
- Fungerar kyl och frys, ugnar och varmhållningsutrustning och håller de rätt temperatur?

Utrymmen för förvaring

Livsmedel ska förvaras under lämpliga förhållanden, så att livsmedlen förblir säkra. Det gäller all förvaring från den som kanske sker i varumottagningen, till förvaring i förråd och kylskåp med mera.

Förvaring ska ske vid rätt temperatur så att förskämning förhindras. Förvaringen ska också ske på ett sådant sätt att kontaminering hindras, till exempel genom att livsmedel skyddas av förpackning, kärl eller på annat sätt. Se kapitel IX i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Det är viktigt att skilja på förvaring i lagerutrymme och beredningsutrymme. Lagerfrysar, lagerkylar, hyllor eller vagnar på lagret och liknande är i de allra flesta fall olämpliga utrymmen för att förvara oförpackade livsmedel. Många gånger är det risken för fysikalisk kontaminering som är den största faran.

Övriga utrymmen

Livsmedelslokalen består inte bara av de utrymmen där livsmedel hanteras eller bearbetas, utan också i tillämpliga fall av den omedelbara omgivningen inom företagets gräns. Se avsnitt 9.5 i Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004.

Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004

Du som inspektör kan bara ställa krav på omgivningen som tillhör livsmedelsanläggningen om det har betydelse för livsmedelshygienen. Det vill säga om livsmedel påverkas negativt av eventuella brister du upptäckt.

Livsmedelslagstiftningen kan inte användas för att till exempel ställa krav på ett kylt soprum för att det luktar illa i omgivningen. Stökiga lastkajer och omklädningsrum är inte heller alltid en avvikelse, utan måste bedömas utifrån om det finns risk för att livsmedel blir osäkra.

Avfall

