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 lokalers utformning och inredning kan påverka livsmedelssäkerhet en.

Lokaler för livsmedelsföretagare

Krav på livsmedelslokaler finns i kapitel I, II och III i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Vad som är en ”lokal” definieras inte i lagstiftningen. Begreppet kan dock ges en vid innebörd och är inte begränsat till att omfatta byggnader.

Den eller de lokaler som en livsmedelsföretagare väljer för sin verksamhet måste leva upp till kraven i lagstiftningen och säkerställa att livsmedel kan hanteras hygieniskt och säkert. Lokalerna ska hållas rena och i gott skick. De ska möjliggöra för livsmedelsföretagare att följa god hygienpraxis och att skydda livsmedlen mot kontamination.

Även omgivningen som tillhör livsmedelsanläggningen behöver uppfylla vissa lokalkrav om det har betydelse för livsmedelshygienen. Det vill säga om livsmedel kan påverkas negativt.

Läs mer om:
Hantering och förvaring
Personlig hygien
Begreppet anläggning
Mobila verksamheter

Utomhusområden

Förvaring och hantering av livsmedel ska i första hand ske i lokaler inomhus som är avsedda för det. Det gäller både för registrerade och godkända anläggningar. Det finns dock inget som uttryckligen hindrar att livsmedel hanteras utomhus. I vissa fall kan det vara nödvändigt att hantera livsmedel utomhus, till exempel vid omlastning och under transport. Hantering kan ske på livsmedelsföretagares egna utomhusområden. Det kan också ske på offentliga platser, såsom en lastkaj eller en lastplats vid en station. Det måste bedömas om utomhushanteringen har ett så nära samband med övrig verksamhet att all verksamhet hör till samma anläggning eller om det blir fråga om en helt ny anläggning som behöver registreras eller godkännas. Oavsett var livsmedel hanteras måste hanteringen alltid ske hygieniskt och säkert.

Utomhusytor kan till exempel behöva ha en hårdgjord och slät yta som inte orsakar problem med damm. Regnvatten bör kunna rinna bort.

Exempel på verksamheter som är en del av en anläggning och som bedrivs utomhus

- Restauranger som har en utomhusgrill på sommaren i anslutning till uteserveringen.
- Fiskeriproduktanläggning som har ett rökskåp som står utanför byggnaden.
- Försäljning av frukt och grönsaker precis utanför butikslokalen.

Läs mer om:

Hantering och förvaring
Personlig hygien
Begreppet anläggning
Mobila verksamheter
Nationella undantag från krav på lokaler och utrustning

Inredning och materialval

Golv, väggar och andra ytor i utrymmen där livsmedel hanteras ska vara lätta att göra rena. Se kapitel II, 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.

Bedöm materialvalen och om materialen är lätta att rengöra utifrån den verksamhet som bedrivs. Till exempel kan ett väggmaterial som är svårare att rengöra vara olämpligt vid en arbetsbänk där tårtor tillverkas, men vara fullt godtagbart vid en arbetsbänk där förpackat bröd hanteras.

I de delar av en anläggning där man hanterar oförpackade känsliga livsmedel är det lämpligt att ha ytmaterial som kan spolas av och golvbrunnar, men det är 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.

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, kan det behövas flera bänkar med hoar om olika verksamheter ska bedrivas samtidigt.

Belysning

Alla utrymmen där livsmedel hanteras, förvaras eller transporteras ska ha tillräcklig belysning för att säkerställa god hygien, säker livsmedelshantering och möjlighet till effektiv rengöring och kontroll. Belysningen kan vara naturlig, artificiell eller en kombination av båda, så länge den uppfyller verksamhetens behov. Personalen ska kunna se tydligt vid beredning, tillagning och kontroll av livsmedel. God belysning gör det lättare att upptäcka smuts, spill, skadedjur och andra avvikelser.

Använd ljuskällor med skydd (till exempel kapsling eller splitterskydd) i områden där livsmedel exponeras, för att förhindra glasfragment vid lampbrott.

Underhåll

Beroende på verksamhet, vilka livsmedel som används samt hur och i vilken omfattning de hanteras kan kravet på ytornas skick variera. 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. De ska också vara av material som är lämpliga för att komma i kontakt med livsmedel. Se kapitel V, punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

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.

Slitage 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.

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, till exempel genom att locka till sig skadedjur.

Läs mer om:
Rengöring
Kontaktmaterial

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 metalldetaljer 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?

Övriga utrymmen

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. En livsmedelslokal ska även ha anordningar för handtvätt och ett tillräckligt antal toaletter. För många verksamheter är en tillräcklig ventilation viktig för att förhindra ansamling av smuts, kondens och korskontamination.

Läs mer om:
Toaletter och handfat
Hantering och förvaring
Ventilation

Nationella undantag från krav på lokaler och utrustning

I EU:s hygienförordningar finns flera möjligheter att tillämpa flexibilitet för att kunna ta hänsyn till nationella förhållanden och traditioner. Bland annat kan undantag göras från vissa krav i hygienförordningarna under förutsättning att det regleras i nationell lagstiftning.

Läs mer om:
Flexibilitet i lagstiftningen

I Sverige har vi bland annat infört regler om

- tillverkning av ostar och andra mjölkprodukter i fäbodmiljö,
- utomhustorkat renkött, och
- traditionell mognadslagring av ostar i till exempel grottor och jordkällare.

Se 26 §, 37 a § och 37 c § i LIVSFS 2005:20. Det innebär att sådana verksamheter är undantagna vissa av kraven på lokaler och ibland även kraven på utrustning.

Livsmedelsverket har påbörjat ett arbete med frågan om undantag från lokalkraven när det gäller traditionell rökning av livsmedel i fristående rökhus eller rökbodar som utgörs av en egen byggnad.

Traditionell mognadslagring av ost
Fäbodnäringens branschriktlinjer (på sidan om branschriktlinjer)

Offentlig kontroll av lokalernas utformning

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

För att bilda sig en uppfattning om ytorna och utrymmena är tillräckliga för det som de ska användas till, är det lämpligt att ställa öppna frågor av typen ”visa mig hur du arbetar på den här bänken” och ”vilka livsmedel bereder du här?”. Företagaren ska kunna visa hur denne 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.

Företagare kan ha infört rutiner som kompenserar för eventuella brister i lokalen, utifrån sin bedömning av vilka faror som finns. Inspektören får bedöma om det är troligt att dessa åtgärder leder till säkra livsmedel.

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, för att verkligen se att skötseln och underhållet fungerar. Den totala kontrolltiden behöver inte bli längre, kontrollmetodiken förändras bara något.

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. Läs mer om:

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?

Senast uppdaterad 2 juni 2026 Ansvarig grupp ROR_LH