

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 livsmedelssäkerheten.

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

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 tårter 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 spolvas 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.

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 hanterat 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

Avfall

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 fryser, 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

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 20 april 2026 Ansvarig grupp ROR_LH