



KRAV PÅ LIVSMEDELSLOKAL

Tillredningsutrymmen

- Lokalen ska vara planerad och konstruerad så att alla steg som ingår i verksamheten ska kunna genomföras på ett hygieniskt sätt.
- Ansamling av smuts, kontakt med giftiga ämnen, förorening av livsmedel, kondensbildning på ytor samt tillväxt av mikroorganismer ska förhindras.
- Alla ytor i livsmedelslokaler ska vara lätta att hålla rena och vid behov desinficera. Ytmaterialen får inte avge skadliga ämnen till livsmedel.
- Det ska finnas ändamålsenlig och tillräcklig naturlig eller mekanisk ventilation. Mekaniskt luftflöde från ett förorenat område till ett rent område ska förhindras. Ventilationssystem ska vara konstruerade på ett sådant sätt att filter och andra delar som måste rengöras eller bytas ut är lättillgängliga.
- Belysningen ska vara tillräcklig och lampor och lysrör konstruerade så att glassplitter inte kan hamna i livsmedel ifall lamporna går sönder.
- Handtvättställen ska vara utrustade med varmt och kallt rinnande vatten samt material för handtvätt och hygienisk torkning. I tillredningsutrymmen rekommenderas att optiskt manövrerade kranar används. Sköljning av livsmedel ska inte ske i anordningar för handtvätt.
- Det ska finnas tillräckligt med kyl- och frysförvaringsutrymme för verksamheten. Det ska finnas separata kylar för köttprodukter, fiskprodukter, mjölkprodukter samt potatis och rotfrukter.
- Nedkylning av mat skall ske från + 60°C till + 6°C inom fyra timmar. För ändamålet kan behövas en skild nedkylningsanordning. Nedkylningsanordningens kapacitet och effekt ska vara tillräcklig i relation till produktionen.
- För infrysning rekommenderas en separat frys.
- Frysrum som är över 10 m³ ska uppfylla kraven gällande övervakning av temperaturen som ställs i EG förordningen 37/2005 och standarderna EN 12830, EN 13485 och EN 13486.

- Skalning av potatis och jordiga rotfrukter ska ske tillräckligt avskilt från mattillredning.
- Om hushållsvatten tas från egen brunn eller om tekniskt vatten används i lokalen ska det ledas i skilda ledningar som tydligt märkts. Ledningarna får inte vara i förbindelse med det allmänna vattenledningsnätet och tillbakaströmning ska förhindras.
- Varumottagningen ska vara takförsedd och underlaget av sådant ytmaterial att det inte dammar. För förvaring av transportlådor och rullpallar ska reserveras ett ändamålsenligt utrymme. Lådorna ska skyddas mot skadedjur (fåglar och gnagare) och växlingar i vädret.
- Lokalen ska vara avskild från andra utrymmen eller funktioner som kan äventyra livsmedelshygienen. Ytterdörrar ska vara placerade i vindfång eller ingången vara utrustad med t.ex. luftdraperi för att förhindra att damm och andra orenheter sprids till lokalen.

Disk, rengöring och avfallshantering

- Diskutrymmet ska vara ändamålsenligt. Disk av smutsiga kärl ska ske tillräckligt avskilt från tillredningen. Ventilationen ovanför diskmaskinen ska vara ändamålsenlig.
- Städförrådet ska vara utrustat med golvbrunn, vattenpost (med kallt och varmt vatten), utslagsvask och torkslinga samt upphängningsanordningar och hyllor för redskap och tillbehör. Städförrådet ska vara ventilerat.
- Avloppen i lokalen ska vara ändamålsenligt konstruerade och placerade. Avloppsvatten får inte flöda från en kontaminerad yta mot eller på en ren yta, i synnerhet inte om livsmedel kan förorenas av avloppsvattnet. Lokalen ska ha tillräckligt antal golvbrunnar. I grillar samt i kök ska det i golvbrunnen installeras en fettavskiljare i enlighet med byggbestämmelsesamlingen.
- Utrymmen för avfallshantering ska vara konstruerade så att de är lätta att hålla rena och fria från skadedjur.

Kundutrymmen

- För bufféserving av varm mat behövs varmhållningsapparat och för kall mat kylanordning. Varm mat ska serveras vid en temperatur om minst 60°C och kall mat vid en temperatur om högst 12°C. Maten som serveras ska skyddas från droppsmitta med ändamålsenligt droppskydd.

Sanitära utrymmen

- Sanitära utrymmen ska förses med ventilation.
- Det ska finnas tillräckligt med omklädningsrum för personalen, i regel skilda för damer och herrar. Personalens toaletter ska inte vara i direkt förbindelse med köket. Wc-

stolen ska vara placerad bakom två väggar och toaletten vara utrustad med handtvättställe.

- Det är rekommenderat att man i livsmedelslokaler har skilda toaletter för kökspersonalen. Det finns inga krav på kundtoaletter i livsmedelslagarna. Livsmedelsverket rekommenderar att kökspersonal har en egen separat toalett som inte används av kund. I princip rekommenderas inte delade toaletter för anställda och kunder i livsmedelslokalen. Delade toaletter har en högre risk för smittspridning från kunder till kökspersonal än om personal och kunder har egna separata toaletter. Det är vanligt att en restaurang har en kundtoalett eller om restaurangen ligger i ett köpcentrum använder restaurangkunder de offentliga toaletterna i köpcentret.

Övrigt

- En livsmedelsföretagare skall anmäla om ibruktagande av livsmedelslokal senast fyra veckor innan verksamheten inleds eller om betydande ändringar görs i verksamheten. Det fattas inte ett separat beslut om anmälan men hälsoinspektionen ger ett intyg över att anmälan har handlagts. För handläggning av anmälan tas en avgift om 2 h:s arbete i enlighet med miljöhälsovårdens avgiftstaxa.
- Verksamhetsidkaren ska känna till de hygieniska risker som tillhör verksamheten och göra upp en skriftlig plan för egenkontroll.
- Tobaksrökning är förbjuden i de utrymmen där livsmedel tillverkas, saluförs eller förvaras.
- Det ska finnas tillräckliga utrymmen för kontorsarbete.
- Personer som hanterar oförpackade lättförskämbara livsmedel skall ha tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien, d.v.s. hygienkompetensintyg (hygienpass).
- Arbetsgivaren ska av sina anställda kräva tillförlitliga uppgifter som visar att personen inte lider av salmonellos, om denne utför sådana uppgifter i vilka risken för att salmonellasmittan sprids är större än normalt. Uppgifter ska krävas också av praktikanter och andra personer som är verksamma på arbetsplatsen utan anställning. En utredning av hälsotillståndet vid anställningens början kan vara t.ex. en intervju som görs av en läkare eller hälsovårdare inom företagshälsovården, på hälsovårdscentralen eller studerandehälsovården. Intervjun kan genomföras per telefon.
- Verksamhetsidkaren ska innan verksamheten inleds kontakta stadens/kommunens byggnadstillsyn för att försäkra sig om att lokalens byggnadstekniska användningsändamål är korrekt.

Tillämpad lagstiftning

Livsmedelslagen 297/2021

Hygienförordningen 852/04 EG

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien 318/2021

Förordning om livsmedelstillsyn 420/2011

Social- och hälsovårdsministeriets förordning om livsmedelshygienisk kompetens som skall krävas av personer som arbetar i livsmedelslokaler och om testning av kompetensen (hygienkompetensförordningen) 1115/2001

Hälsoskyddslagen 763/1994

Hälsoskyddsförordningen 1280/1994