



# Hjälp till utformning av livsmedelsanläggningar

restauranger, pizzerior, gatukök och liknande verksamheter

Miljöförvaltningen – Livsmedelskontroll

---

## Inledning

Den här information vänder sig främst till dig som ska starta eller ta över en livsmedelsverksamhet, till exempel en butik, en restaurang eller ett kafé.

För de flesta livsmedelsverksamheter krävs en anmälan om registrering hos Miljö- och konsumentnämnden. Några typer av verksamheter kräver en ansökan om godkännande. Vi ställer krav på både egenkontroll och lokal, skillnaden är bara att vi gör det vid första tillsynsbesöket. Det är inte ett krav att lämna in en ritning dock kan det underlätta vår kontroll och er planering av lokalerna. Vi debiterar en registreringsavgift och en kontrollavgift.

Livsmedel får inte hanteras yrkesmässigt i annan lokal än i en ändamålsenlig livsmedelslokal. En livsmedelslokal är ändamålsenlig om lokalens utformning, konstruktion och inredning är anpassad för den typ av verksamhet och med den omfattning som just ni tänkt er. Det kan vara bra att ta hjälp av en arkitekt eller storköksplanerare. Använd gärna checklistan som ni finner sist i informationen som stöd vid planeringen av verksamheten.

## Ändamålsenliga lokaler

Livsmedelslokalens konstruktion, utformning och inredning ska skydda mot

- » ansamling av smuts,
- » kontakt med giftiga material,
- » spridande av damm och partiklar,
- » bildande av kondens och mögel,
- » angrepp av skadedjur och insekter.

Det är viktigt att flödet mellan ren och smutsig hantering inte korsar varandra i lokalen så att livsmedel inte förorenas av exempelvis smutsig disk eller transport av avfall (Bild 1). Tänk på att flödet ska vara så rakt som möjligt genom hela lokalen samt i varje enskilt utrymme. Exempelvis bör smutsig disk och avfall inte transporteras genom beredningsutrymme och oförpackade livsmedel bör inte transporteras genom diskutrymme. Omklädningsutrymme bör vara placerat så att ni kan byta till arbetskläder innan ni kommer in i köket. Förpackade och oförpackade produkter ska skiljas från varandra så ska även råa oförpackade produkter skiljas från beredda oförpackade produkter, detta för att minska risken för att produkterna förorenas varandra.

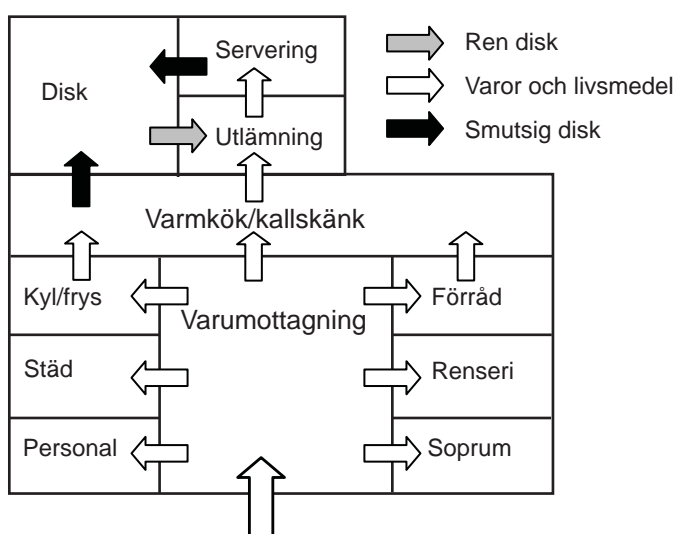
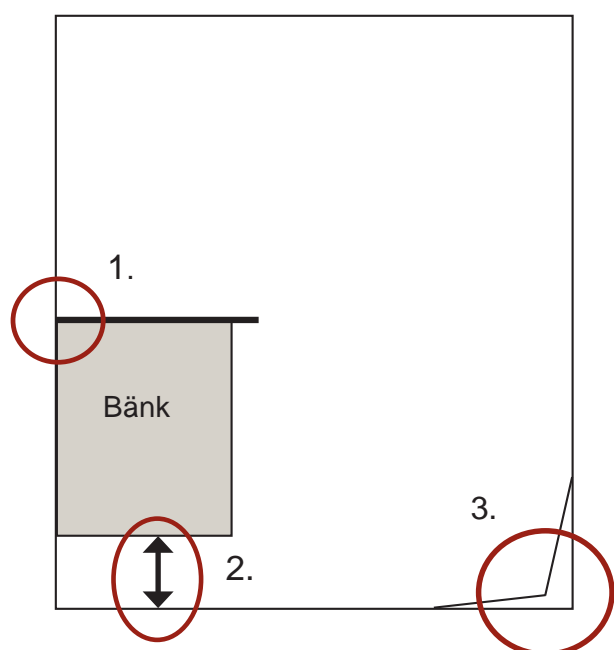


Bild 1 Exempel på flöde genom en livsmedelslokal

## Val av material och utformning

Utforma lokalen och inredning utan vinklar och vrår. Undvik onödiga trösklar, trappsteg och andra upphöjningar för att underlätta arbete och rengöring. Alla ytor i lokalen ska vara släta och täta i ljusa nyanser som är lätta att hålla rena. Inredningen bör även vara tålig mot fukt och nötning. Exempel på lättskötta material är rostfritt, kakel och klinkers. Obehandlade trädetaljer är svåra att rengöra och hålla rena, de passar därför inte i en livsmedelslokal. Om ni ska måla bör ni använda en vattenbeständig färg så ni enkelt kan rengöra ytorna.

Bänkar och skåp ska antingen sluta tätt mot golv eller vägg eller vara byggda så att det är lätt att komma åt och göra rent under och bakom. Bänkar rekommenderas att ha minst 20 cm höga ben för att det ska vara lätt att städa under (Bild 2). Golvbeläggningen bör dras upp mot väggen. Belysningen i lokalen ska vara tillfredställande och lampor bör vara försedda med kåpa eller splitterskydd.



- Bild 2. 1. Lämna ett rejält utrymme mellan bänkskiva och vägg eller låt bänkskivan ansluta direkt mot vägg.  
2. Lämna ett stort mellanrum mellan golvet och bänken eller placera bänken tätt mot golvet.  
3. Dra upp golvbeläggning en bit på väggen så det blir lätt att hålla rent.

## Val av inredning

Råvaror ska förvaras så att de inte riskerar att påverkas eller förorenas av exempelvis olika bakterier eller allergener från övriga livsmedel. Olika arbetsmoment kan därför kräva olika arbetsutrymmen. Det ska även finnas tillräckligt med avställningsytor i köket.

För att livsmedel ska förvaras vid rätt temperatur ska det finnas tillräckligt med

- » kyl- och frysutrymmen,
- » utrustning för nedkylning,
- » utrustning för varmhållning.

Utrymmena och anordningar bör vara försedda med lätt synliga termometrar. Tänk på att olika råvaror kan kräva olika förvaringstemperaturer.

Det bör finnas separat utrymme, i form av separat arbetsbänk med tillgång till vatten och ho för följande hantering:

- » kött, fisk och fågel,
- » grönsaker,
- » kallkök (exempelvis smörgåsberedning).

Separat utrymme i form av separat rum bör finnas för hantering av jordiga produkter som potatis och rotfrukter.

Golvförvaring, det vill säga att förvara exempelvis lådor och drickabackar direkt stående på golvet, bör undvikas i hela livsmedelslokalen. Man minskar då risken för att smutsa ner arbetsbänkar när någon ställer en låda eller drickaback på bänken. Genom att undvika golvförvaring blir det även lättare att städa och hålla rent i lokalen. Det kan förebyggas genom ändamålsenliga hyllsystem eller rullvagnar.

### **Diskutrymme**

Diskning bör göras i ett separat utrymme för att förhindra att livsmedel förorenas av stänk eller smutsiga luftpartiklar. I verksamheter där mycket disk hanteras bör diskning ske i ett separat diskrum. Tänk på att det ska finnas plats för att separera ren och smutsig disk. Diskmaskin med huv bör vara försedd med ventilationskåpa för att förhindra mögeltillväxt och problem med fuktskador. Det bör också finnas golvbrunnar i diskutrymmet för att underlätta rengöringen.

### **Vatten och avlopp**

Det ska finnas tillgång till rinnande vatten. Anläggningar med egen brunn ansvarar själva för att ta prover på dricksvattnet. Det bör finnas golvbrunnar i beredningslokalen för att underlätta rengöring. Golvbrunnarna ska placeras och utformas så det inte finns någon risk för förorening av livsmedlen. De ska vara försedda med vattenlås och galler.

### **Handtvättstall**

Det ska finnas tillräckligt många handtvättstall som är placerade på lämpliga ställen i lokalen. Vid samtliga tvättstall ska det finnas flytande tvål och pappershandukar.

### **Omklädningsutrymme**

I omklädningsutrymmet ska det finnas plats för separat förvaring av arbetskläder och privata kläder.

### **Personaltoalett**

Livsmedelsverksamheter ska ha tillgång till personaltoalett som endast får användas av personal som arbetar med livsmedel. Det är ett krav för att minska risken för att smittsamma sjukdomar sprids. Toalettutrymme får inte anordnas i direkt anslutning till utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras. I sådana fall krävs ett förrum. På toaletten ska det finnas möjlighet till handtvätt med flytande tvål och pappershanddukar.

### **Städutrymme**

Städutrymmet ska vara åtskilt från beredningsutrymmen. Det ska finnas plats för förvaring av städredskap och rengöringsmedel. Krokar behövs för att kunna hänga upp städutrustningen. Städredskapen ska efter användning hängas upp fritt så att de lättare torkar och hålls fräschare längre. Det bör finnas utslagsvask med tappkran för varmt och kallt vatten. Det är viktigt att ha separerat utrustning som används i olika delar av lokalen, till exempel beredningsrum, toalett och serveringslokalen. De olika städutrustningarna bör tydligt märkas upp beroende på var de används i anläggningen. Det är viktigt att tänka på att använda rena städmaterial eftersom smutsiga bara flyttar runt smutsen.

---

## Skadedjur

Lokalen ska vara utformad så inga skadedjur, till exempel möss, råttor och insekter, kan ta sig in i lokalen. Därför är det viktigt att det inte finns några hål eller springor där skadedjuren kan ta sig in. Se till att dörrar sluter tätt, att rördragningar är tätade samt att tilluft och frånluftskanaler är försedda med galler eller nät. Om fönster eller dörrar hålls öppna ska de ha insektsnät. Utomhusmiljön utanför anläggningens byggnader bör vara anpassad för att minska risken för förekomst av skadedjur. Det kan exempelvis innebära att man inte planterar buskar/träd tätt intill fasaden och att man håller rent och snyggt utanför lokalen.

## Förråd och lager

Det ska finnas tillräckligt med förråds- och lagerutrymme för den verksamhet som bedrivs i lokalen, till exempel förråd för förvaring av

- » torrvaror och konserver,
- » förpackningsmaterial, papper,
- » porslin och dukar,
- » pynt till restaurangen,
- » förvaring av utemöbler under vinterhalvåret.

Redskap som är trasiga eller som inte längre används ska inte förvaras i livsmedelslokalen.

## Varumottagning

Vid utrymmet för varumottagning ska det finnas plats för avemballering och uppäckning av varor. Varor ska alltså inte tas in direkt i beredningsutrymmen eftersom ytteremballaget kan vara smutsigt. Uppackningsbänk eller rullvagn kan behövas i varumottagningen så att varorna inte ställs på golvet och kontamineras/smutsas ner.

## Kundutrymme/försäljningslokal

Om beredning eller hantering av livsmedel sker i anslutning till kund ska skydd finnas som förhindrar att livsmedel förorenas. Oförpackade livsmedel som exponeras för kunder ska ha produktskydd så att livsmedlen inte kan förorenas av kunderna.

## Avfallsutrymme

Livsmedelsavfall ska förvaras i lämpliga behållare och i utrymmen som är lätta att rengöra och skadedjurssäkra. I avfallsutrymmet ska det finnas plats för förvaring av hushållsavfall, returemballage samt farligt avfall.

## Checklista

För att Ni på ett lätt sätt ska kunna stämma av er lokal mot de krav lagen ställer har vi tagit fram en checklista. Checklistan består av 54 frågor som kan besvaras med ja, nej eller att punkten inte är aktuell i er verksamhet. När ni svarar nej ska ni kunna förklara hur ni med rutiner ändå kan garantera säkra livsmedel.

Checklistan är bara ett stödredskap när ni bygger en livsmedelslokal. Miljöförvaltningen kan vara av en avvikande mening trots att ni använt checklistan. Om ni är osäkra är ni välkomna att kontakta Miljöförvaltningen för ytterligare information och få svar på era frågor.

	Ja	Nej, löses med rutiner	Ej aktuellt
<b>Ändamålsenliga lokaler</b>			
Är flödet i livsmedelslokalen bra, smutsig disk korsar inte utrymmen där oförpackade livsmedlen hanteras?			
Är det bra flöde av oförpackade livsmedel?			
Är det bra flöde av smutsig disk?			
<b>Val av material</b>			
Är lokalen lätt att hålla ren?			
Används material som är släta och lätta att rengöra?			
Är lamporna i livsmedelslokalen försedd med kåpa eller splitterskydd?			
<b>Val av inredning</b>			
Finns det tillräckligt med:			
Kylutrymmen?			
Frysutrymmen?			
Utrustning för nedkylning?			
Utrustning för varmhållning?			
Avställningsytor?			
Finns separat utrymme i form av separat arbetsbänk med tillgång till vatten och ho för hantering av:			
Kött, fisk och fågel?			
Grönsaker?			
Kalkök (exempelvis smörgåsberedning)?			
Finns separat utrymme i form av separat rum för hantering av jordiga produkter som potatis och rotfrukter?			
<b>Förråd och lager</b>			
Finns det tillräckligt med förråds- och lagerutrymme i lokalen för förvaring av:			
Torrvaror och konserver?			
Förpackningsmaterial, papper?			
Porslin och dukar?			
Pynt till restaurangen?			
Förvaring av utemöbler under vinter halvåret?			
<b>Vatten och avlopp</b>			
Finns det tillgång på rinnande kallt och varmt vatten?			
Om ni har egen brunn, har ni tagit prover på dricksvattnet och fått godkänt resultat?			
Finns golvbrunnar?			
Om ja: är golvbrunnarna försedda med vattenlås och galler?			

<b>Handtvättställ</b>			
Finns tillräckligt med handtvättställ som är placerade på lämpliga utrymmen i lokalen?			
I köket?			
I servering?			
I renseri?			
I diskutrymmet?			
Har samtliga handtvättställ i lokalen flytande tvål och pappershandukar?			
<b>Diskutrymme</b>			
Finns det ett separat diskutrymme?			
Finns det plats för att separera ren och smutsig disk?			
Har ni diskmaskin med huv?, Är den i så fall försedd med ventilationskåpa?			
Finns det golvbrunnar i diskutrymmet för att underlätta rengöringen?			
<b>Omlädningsutrymme</b>			
Finns omlädningsutrymme?			
Finns det plats för separat förvaring av arbetskläder och privata kläder?			
<b>Personaltoalett</b>			
Finns det en personaltoalett som endast används av personal som arbetar med livsmedel?			
Finns förrum mellan toalett och beredningsutrymme?			
Finns det möjlighet till handtvätt på toaletten?			
<b>Städutrymme</b>			
Finns det städutrymme för förvaring av städredskap och rengöringsmedel?			
Finns det utslagsvask med tappkran på lämplig höjd?			
Finns krokar för upphängning av städredskapen?			
Finns det separata städredskap för olika delar av lokalen?			
Är redskapen tydligt uppmärkta?			
<b>Skadedjur</b>			
Är lokalen skadedjurssäkrad?			
Är alla håligheter där skadedjur kan ta sig in tätade?			
Har alla fönster och dörrar som hålls öppna skadedjursskydd?			
<b>Varumottagning</b>			
Finns det utrymme för varumottagning?			
Finns det plats för avemballering och uppäckning av varor?			
<b>Kundutrymme/försäljningslokal</b>			
Finns det varuskydd för livsmedel som exponeras för kund?			
<b>Avfallsutrymme</b>			
Förvaras livsmedelsavfallet i lämpliga behållare och i utrymme som är lätta att rengöra och skadedjurssäkra?			



MILJÖFÖRVALTNINGEN

POSTADRESS Miljöförvaltningen, Borås Stad, 501 80 Borås

BESÖKSADRESS Sturegatan 42

TFN 033-35 30 00 E-POST [miljo@boras.se](mailto:miljo@boras.se)

WEBBPLATS-livsmedelskontroll [boras.se/livsmedel](http://boras.se/livsmedel)

---