



## Information inför val av livsmedelslokal

När du bestämt dig för att starta en livsmedelsverksamhet är det viktigt att du har en lokal som är lämplig för den verksamhet du vill bedriva. Det är du som livsmedelsföretagare som ansvarar för att lokalen uppfyller lagstiftningens krav.

Livsmedelslokalen ska vara utformad och inredd så att det går att hålla en god livsmedelshygien. Alla ytor och utrustning ska vara lätta att hålla rena och vara i gott skick. Det ska finnas tillräckligt med plats för förvaring och beredning så att livsmedel kan förvaras och hanteras utan att förorenas av smuts, mikroorganismer och andra främmande ämnen. Lokalen bör vara utformad så att du, när du hanterar smuts (till exempel disk) inte behöver passera ytor där man hanterar livsmedel (till exempel beredningsbänkar).

Tänk på följande när du planerar din livsmedelslokal:

### Material

- Golv, väggar, tak, inredning och utrustning ska vara gjorda av material som är släta, täta och lätta att rengöra.

### Rengöring

- Städutrymme ska finnas. Det ska vara avgränsat, ventilerat och ha vatten, utslagsvask och möjlighet till att hänga upp mopp, sopkvast eller dylikt.
- Det ska finnas en plats för kemikalier (till exempel rengöringsmedel). Kemikalier får inte förvaras tillsammans med livsmedel.

### Förvaring och separering

- Det ska finnas tillräckligt många kylar/frysar och tillräckligt stora lager/förråd.
- Tillräckligt många hyllor ska finnas, så att du inte behöver förvara saker direkt på golvet. Trallar och backar bör vara försedda med hjul för att städningen ska bli enklare.
- Det ska finnas tillräckligt stora arbetsytor för att minska risken för kontamination mellan olika livsmedel (till exempel rått kött och produkter som är färdiga att äta).
- Förvaring av råvaror (till exempel rått kött/fisk eller ej sköljda grönsaker) och ätfärdiga livsmedel ska ske skilt från varandra.

### Hygien

- Det ska finnas möjlighet att tvätta händerna. Tänk på att tvättstället ska finnas nära hanteringen av livsmedel så att man verkligen använder det.
- Det behövs en plats för ombyte och förvaring av arbetskläder. Privata kläder ska förvaras skilt från arbetskläder.
- Det ska finnas personaltoaletter. Toalletedörren får inte öppnas direkt in i köket eller där livsmedel hanteras.
- Det ska finnas tillräckliga diskmöjligheter avskilt från livsmedelshanteringen.

## Vatten

Vatten som används i livsmedelshanteringen skall vara av dricksvattenkvalitet enligt Livsmedelsverkets krav. Is ska tillverkas av dricksvatten. Om man inte har kommunalt vatten är det fastighetsägarens ansvar att leverera ett bra vatten.

- Det ska finnas tillräckligt många vattenhoar anpassat efter verksamhetens hantering och storlek.

## Ventilation och belysning

- Belysningen ska vara god, bland annat för att kunna se att rengöra ordentligt.
- Ventilationen ska vara anpassad efter verksamheten. Luftflöden får inte gå från smutsig till ren zon.

## Övrigt

- Avloppet ska vara anpassat till verksamheten. Det ska finnas golvbrunnar vid behov, till exempel i storkök.
- Skadedjur ska inte kunna komma in i lokalen. Det innebär bland annat att dörrar och fönster ska vara täta.
- Avfallsrummet ska gå att stänga, vara skadedjursäkert, ventilerat, att städa och nedkylt vid behov. Det bör försees med golvbrunn.

## Transporter

- Fordon och utrustning som används för transport av livsmedel ska hållas rena och i gott skick för att skydda livsmedlen mot kontaminering.
- När det är nödvändigt ska fordon/utrustning kunna hålla livsmedlen vid rätt temperatur och göra det möjligt att kontrollera att temperaturen hålls.

Tips! *Var kritisk när du väljer lokal för din verksamhet!*

## Fler myndigheter du kan behöva kontakta

- **Verksamhet plan- och bygg**,  
0303-33 00 00 för byggfrågor
- **Verksamhet teknik, renhållning/avfall**,  
0303-33 00 00 för avfallshämtning
- **Verksamhet teknik, vatten/avlopp**,  
0303-33 00 00 för VA-frågor och frågor om fettavskiljare
- **Polisen för ordningsfrågor**
- **Sotaren för krav på och skötsel av imkanal**
- **Verksamhet plan- och bygg**,  
0303-33 00 00 för brandsäkerhet
- **Tillståndsenheten Göteborg**,  
031-367 90 91 för serveringstillstånd samt tobaks- och folkölsanmälan

**För mer information se Livsmedelsverkets webbplats [www.slv.se](http://www.slv.se)**