

## Hur ska en livsmedelslokal vara utformad?

- Allt material och alla ytor ska vara täta, släta och lätta att rengöra.
- Lokalernas utformning ska göra det möjligt att hålla rent i lokalen samt göra det möjligt att upprätthålla god hygien.
- Det ska finnas förrum till toaletterna så man inte går direkt in på toaletten från livsmedelslokalen. Dessa toaletter får bara användas av kökets personal! Det ska också finnas möjligheter till handtvätt med kallt och varmt vatten.
- Det ska finnas möjlighet till handtvätt i närheten av beredningsytorna med både varmt och kallt vatten. Det ska även finnas flytande tvål och hygieniska torkmöjligheter – inte textilhanddukar!
- Förvara inte rengöringsmedel där livsmedel hanteras! Dessa ska stå i städutrymmet. Städmaterial som används i köket ska inte användas till att städa något annat än just köket.
- Se till att ventilationen och avloppet har tillräcklig kapacitet.
- Belysningen i lokalen ska vara tillräcklig. Tänk på att ha kåpor eller inkapslade lysrör så att eventuellt glassplitter inte hamnar i maten eller där livsmedel hanteras.
- Omklädningsrummet bör vara i anslutning till köket och det ska finnas plats att skilja arbetskläder från privata kläder åt.
- Kontrollera att ni har rätt utrustning till den hanteringen ni ska ha, t.ex. tillräckligt med kylutrymme, förvaringsutrymme, bänkytor och nedkylningskåp.
- Det måste finnas tillräckligt med kylutrymmen så att ni kan separera olika varugrupper åt. Man ska till exempel skilja råvaror från färdiga rätter åt, samt olika råvarugrupper.
- Se till att ni har ett så rakt flöde som möjligt genom lokalen så att korsande flöden inte uppstår. Det får till exempel inte finnas risk av färdiga rätter förorenas av råvaror eller annat.
- Om man i sin verksamhet ska skölja livsmedel bör det finnas en vask för detta.
- Det ska finnas någonstans att göra av allt avfall som uppkommer i verksamheten. Avfallet ska så snart som möjligt tas bort från lokalen.
- Tänk på att det kan behövas flera olika beredningsytor och utrymmen, till exempel separat utrymme för jordiga produkter, köttantering med mera.
- Vatten som används vid hantering av livsmedel ska vara av dricksvattenkvalitet.