



Första hjälpen - livsmedelslokaler

Detta är en information till dig som tänker börja med yrkesmässig hantering av livsmedel, t ex driva en restaurang, livsmedelsaffär eller liknande. Här tar vi upp vilka krav som gäller för själva lokalen och hur den ska vara utformad.

När du har en idé om vad du vill göra i lokalen och hur denna ska se ut, så ta kontakt med oss på miljö- och hälsoskyddsavdelningen. Då kan vi ge dig råd och anvisningar samt tala om ifall din idé är möjlig innan du hunnit lägga ner så mycket tid och pengar. Därefter gör du så här:

1. Ta fram en skalenlig ritning över lokalen med all inredning utritad. Fyll i en ansökan om godkännande av lokalen och skicka den tillsammans med ritningen till miljö- och bygglovskydds nämnden.
2. Livsmedelsinspektörerna granskar ritningen utifrån livsmedels- och omgivningshygieniska aspekter och skriver ett utlåtande om vilken verksamhet som kan tillåtas i lokalen.
3. När du byggt färdigt lokalen med all inredning kontaktar du den som skrivit utlåtandet och bestämmer tid för slutbesiktning. Vid slutbesiktningen kontrolleras om lokalen är byggd enligt ritningen och uppgifterna i ansökan. Lokalen får inte användas innan den besiktigats och godkänts av miljö- och bygglovsnämnden.
4. Om det inte finns några anmärkningar godkänns lokalen av miljö- och bygglovsnämnden. Om det är bråttom kan ett provisoriskt godkännande skrivas ut direkt på plats.

Det krävs dessutom bygglov för att bygga. Kontakta Bygg- och miljöförvaltningens bygglovavdelning för närmare besked.

Allmänna krav ställs på lokalen

Lokalen får inte ligga så till att omgivningen bli störd av lukt, buller eller annan olägenhet från verksamheten.

Det är därför olämpligt med en lokal där man planerar att ha kvällsöppet och/eller musikunderhållning i eller intill bostadsfastigheter. Viktigt är att lokalens storlek och utformning blir sådan att hygien och arbetsmiljö blir bra. Tänk igenom var du tar in råvaror och var sopor och smutsig disk transporteras. Undvik att "korsa" ren och smutsig verksamhet, t ex ska man inte behöva bära potatisen genom köket för att komma till renseriet, eller passera genom charken med returflaskor.

Inredningen och utrustningen ska vara sådan att det inte finns risk för att livsmedlen förorenas eller på annat sätt blir odugliga. Lokalen får inte stå i direkt förbindelse med bostäder eller andra lokaler.

Det ska finnas tillgång till rinnande varmt och kallt vatten av dricksvattenkvalitet.

Takhöjd

Om lokalen är till för ett större antal personer t ex storkök, butiker, matsal etc ska den vara 2,70 m. Om lokalen är permanent arbetsplats för ett mindre antal personer t ex personalrum, gatukök, mindre butik etc ska den vara 2,40m.

Ventilation och avlopp

Fläktventilation krävs för bra luftväxling. Stekos och andra lukter från verksamheten får inte störa omkringboende och ventilationskanalen ska därför dras upp över taknock. Utsug med kåpa bör finnas över diskmaskin och varmluftsug, ovanför stekbord och frittös ska ventilationen vara försedd med fettfilter.

Om du ska öppna livsmedelslokal i ett befintligt hus, kontakta skorstensfejarmästaren, så du får reda på om du kan använda husets ventilationskanaler. Ny eller ändrad ventilation ska besiktigas av skorstensfejarmästaren som intygar att den klarar brandkraven och är lätt renbar.

För verksamheter som lagar varm mat krävs normalt fettavskiljare. Den ska placeras i separat utrymme utanför köket. Kontakta Bygg- och miljöförvaltningens VA-sektion för närmare information.

Lätt att städa och hålla rent

Alla skåp, arbetsbänkar, maskiner och utrustning, hyllställningar, diskar och liknande måste placeras så att de antingen sluter tätt mot golvet eller så högt (c:a 15 cm) att det är lätt att göra rent under.

Alla ytor ska vara släta och lätta att rengöra. Undvik vinklar, vrår och dammsamlade ytor. Välj om möjligt väggfasta bänkar med ben endast i framkanten. Färgsättning bör vara ljus och omönstrad.

I utrymmen där det är normalt att spilla vatten och i lokaler vars golv städas med vattenspolning, t.ex. restaurangkök och charkavdelningar, är det nödvändigt att det finns golvbrunnar och vattentäta golv. Golvbeläggningen bör vara uppdragen på nedersta delen av väggen. Se till att golvet i lokalen lutar mot golvbrunnen. Även väggarna i dessa rum behöver vara av sådant material att de tål vatten och upprepade rengöring.

Handtvätt

Det måste finnas bra möjligheter att tvätta händerna. Tvättställ med rinnande kallt och varmt vatten, tvålautomat och engångshanddukar ska finnas på lämpliga ställen. I lokaler där tillverkning sker ska tvättmöjligheterna finnas nära den plats där livsmedlen bereds. Tvättställ ska i övrigt vara placerade där oförpackade livsmedel hanteras.

Förrådsutrymmen

Livsmedelslokaler måste vara utrustade med förrådsutrymmen i tillräcklig omfattning. Detta gäller kylutrymmen, frysutrymmen, utrymmen för torra varor och för dryckesbackar eller fat. För vissa verksamheter är det bättre med flera små kylutrymmen än med ett stort kylrum eftersom råvaror som rotfrukter, grönsaker, kött och fisk ska förvaras skilda från varandra och från färdiglagad mat. Utrustning för upptining, nedkylning och varmhållning av livsmedel ska också finnas i lokaler där sådan verksamhet förekommer.

Förvara returemballage i ett separat utrymme, så att emballaget skyddas mot föroreningar. Räkna med att returemballage (tomglas, bröd- och köttbackar, tomkartonger etc) tar stor plats i anspråk.

Avfall

I anslutning till livsmedelslokalen ska det finnas utrymme för torrt avfall och för luktande och ruttnande avfall om sådant uppkommer i verksamheten. Utrymme för avfall som luktar och ruttnar ska vara avskilt, lätt att göra rent (golvbrunn och vattenkran), ventilerat och kylt. De ska rymma en veckomängd avfall och ha kärbar transportväg.

Plats ska också finnas för förvaring av utsorterade förpackningar, t. ex. kartonger, glas och konservburkar. Genom att källsortera kan du sänka sophämningsavgiften och göra miljön en tjänst.

Rökning

Rökning är förbjuden i hela lokalen utom i avskilt rökrum. Rök ska inte kunna spridas från rökrum till resten av lokalen. Det är inte tillåtet för gäster eller personal att servera eller ta med mat eller dryck till rökrum i serveringsdelen.

Alkoholtillstånd

Socialnämnden ger tillstånd till alkoholförsäljning och servering. För att få sälja folköl måste du ha en godkänd livsmedelslokal. För att få servera alkohol måste du ha en lokal som är godkänd för allsidig matlagning. Med detta menas vanligen att det finns separata arbetsytor där det är tillåtet att från grunden bereda potatis, rotfrukter och grönsaker samt kött, fisk eller fågel. Man ska även kunna tillaga dessa på en restaurangspis eller liknande.

AVGIFT

För själva arbetet med godkännandet av lokalen tas en avgift ut. En årlig tillsynsavgift tas sedan ut efterföljande år. Taxorna för godkännande och tillsyn fastställs av Livsmedelsverket.

Vill du veta mera?

Godkännande av livsmedelslokal -
Miljö- och hälsoskyddsavdelningen
Livsmedelshandläggare,
tel 580 291 33, 580 293 81

Bygglov - **Bygglovavdelningen**
Expedition, tel 580 288 35

Fettavskiljare - **VA-sektionen**
VA-ingenjör tel 580 289 51

Alkoholtillstånd - **Socialförvaltningen**
Tillståndshandläggare
tel 580 280 30

Ventilation - **Skorstensfejarmästaren**
Järfälla ventilation och
sotning tel 583 576 80

Arbetsmiljö - **Arbetsmiljöverket**
Distrikt Stockholm tel 475 01 00