



## Del 2, Lokaler

I detta avsnitt lär du dig hurdana lokaler i en köttanläggning ska vara.

Lokalerna och verksamheten inverkar på livsmedlens säkerhet.

När du planerar lokalerna, ta i beaktande en förnuftig placering av följande utrymmen och funktioner:

- Utrymmen för hantering, tillagning och förvaring av livsmedel
  - Nödvändiga anordningar och redskap
  - Kylförvaringsutrymmen
  - Tappställen och avlopp
  - Giftfria och släta ytmaterial som är lätta att rengöra
- Utrymmen för förvaring och rengöring av kärl och transportlådor
- Förvaringsutrymmen för avfall och **animaliska biprodukter**
- Utrymmen för förvaring och service av städredskap
- Övriga nödvändiga förråd, t.ex. för förpackningsmaterial
- Golvbrunnar i utrymmen vars rengöring kräver vatten
- Toaletter
- Personalens omklädningsrum
- Rökningsutrymmen

### Utrymmen för hantering, tillredning och förvaring av livsmedel

När du hanterar och förvarar livsmedel är det viktigt att säkerställa att smuts, skadliga **bakterier, virus** eller skadliga ämnen inte kommer i kontakt med livsmedlen.

Detta förutsätter att alla ytor som kommer i kontakt med livsmedel är säkra och ger inte ifrån sig skadliga ämnen.

Dessutom ska lokalerna vara tillräckligt stora, så att de olika funktionerna kan placeras på ett förnuftigt sätt.

Lokalerna ska vara sådana att du kan hålla råvaror och slutprodukter åtskilda.

Även ingredienser som orsakar allergi måste hållas isär. De ska hållas isär både från varandra och från livsmedel som de inte är avsedda för. Du ser en lista över **allergi-** och **intoleransframkallande** ämnen och produkter i del 3 av denna guide, under rubriken "Hantering av livsmedelsinformation".

### Exempel på livsmedel som skall hållas isär

- Håll råvaror och slutprodukter åtskilda. Köttet ska till exempel hållas åtskilt från råbiffar och malet kött, och slaktkroppar från styckat kött.
- Håll rått fjäderfäkött isär från andra livsmedel. Lagra och hantera oförpackat rått fjäderfäkött så att det inte kan komma i kontakt med andra oförpackade livsmedel.

- Håll kött från olika djurarter åtskilda från varandra, antingen genom att hantera olika arter vid olika tillfällen eller i olika utrymmen.
- Håll isär ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser från varandra samt från livsmedel som de inte är avsedda för. Väsentliga arbetsfaser med tanke på isärhållande och hantering av korskontamination kan vara t.ex.: anskaffning, mottagning, märkning, lagring och hantering av livsmedel samt arbetsordning och rengöring.
- Håll förpackat och oskyddat kött/produkter av kött isär från varandra. Skilj även åt förpackning från annan hantering av kött, så att förpackningsmaterialet inte orsakar kontaminering av kött/produkter av kött.
- Märk och håll åtskilt sådana livsmedel, som omfattas av särskilda villkor i samband med utsläppande på marknaden, ifrån andra livsmedel.

### Tappställen och tvättställen

Det ska finnas tillräckligt med tappställen i lokaler där livsmedel tillreds och hanteras.

Det lönar sig att överväga behovet av tappställen redan i samband med planeringen av lokalerna eftersom ombyggnadsarbeten som görs senare är både besvärliga och dyra.

#### *Flera tappställen för vatten*

Det behövs flera tappställen i lokaler för hantering av kött. Det ska finnas tappställen till exempel för tvätt av händer och lokaler.

Det ska finnas adekvata anordningar i anläggningen för rengöring av kärl, arbetsredskap och utrustning. Dessa anordningar ska vara lätta att rengöra och de material som används i dem får inte rosta.

Golvbrunnar är viktiga i lokaler som rengörs med vatten och där anordningar och redskap rengörs med vatten.

#### *Tillräcklig vattentillgång och renlighet*

I alla tvätthon och tvättredskap ska det finnas tillräcklig tillgång till både hett och kallt hushållsvatten. Tvätthon och -redskap ska hållas rena och **desinficeras** vid behov.

#### *Samma tappställe för olika användningsändamål*

I gamla lokaler kan man bli tvungen att göra kompromisser.

Tvättstället kan på morgonen först användas för ett ändamål och senare för ett annat ändamål. Handtvättstället kan t.ex. användas efter arbetsdagen för förtvätt av arbetsredskap. Kom ihåg att tvätthon ska rengöras mellan funktionerna.

Om du behöver råd om antalet tappställen och deras placering, kan du be om råd från livsmedelsinspektören redan när lokalerna planeras.

#### *Antalet handtvättställen och deras placering*

Ett tillräckligt antal handtvättställen ska reserveras för handtvätt. De ska placeras på ett förnuftigt ställe med tanke på verksamheten. Handtvättställen ska finnas i närheten av platser där man hanterar livsmedel.

#### *Vilka redskap behövs vid handtvättstället?*

- Rinnande hett och kallt vatten hör till ett lämpligt handtvättställe.
- Handtvättställen måste ha automatiska kranar eller kranar som används med foten i lokaler där oskyddade livsmedel hanteras eller personalen tvättar sina händer innan de går in i produktionsutrymmen.
- Flytande tvål hör till utrustningen för ett lämpligt handtvättställe.
- Engångshanddukar lämpar sig för ett handtvättställe. Då ska man även ha ett sopkärl.

- En tyghandduk som rullas upp är lämplig för ett handtvättställe.
- En smutsig tyghandduk lämpar sig inte för ett handtvättställe. En tyghandduk kan användas då alla har en egen handduk och den byts ut varje dag. Tyghandduken skall bytas även under arbetsdagen, om den blir smutsig.
- Handtvättstället ska även vara snyggt. Det får inte finnas extra saker vid det.

#### *Desinficering av arbetsredskap*

Personalen på styckningsanläggningar, anläggningar för köttberedningar och anläggningar för tillverkning av malet kött ska ha en möjlighet att desinficera arbetsredskapen med hett vatten. Då ska vattnets temperatur vara minst 82 °C. En sådan desinficeringsanordning kallas ofta för knivsterilisator.

Även alternativa system med motsvarande effekt lämpar sig för ändamålet, till exempel desinficering med alkohol.

#### **Kvalitetskontroll av kött som styckas**

I styckeriet ska det finnas ett välbelyst ställe där kvaliteten på det kött som styckas kan kontrolleras före styckningen. På kontrollstället ska det finnas ett handtvättställe och desinficeringsmöjlighet för kniven, eftersom köttet vid behov ska kunna rengöras innan styckningen inleds.

#### **Kylförvaringsutrymmen för livsmedel**

Olika livsmedel kräver olika förvaringstemperaturer. Därför ska det finnas flera förvaringsutrymmen och temperaturerna ska övervakas med hjälp av termometrar eller annan mätutrustning.

Undvik att förvara livsmedel som ska förvaras i kalla temperaturer i en högre temperatur ens för en kort stund. Ta dem för behandling endast en nödvändig mängd åt gången.

**Kylkedjan** får inte avbrytas i något skede. Tänk på kylkedjan även under försändelse, mottagning och överföring till kylutrymmen.

#### **Exempel på gränser för förvaringstemperatur**

- Slaktkroppar och styckat kött av fjäderfä och hardjur: 4 °C (Celsius) eller kallare
- Slaktkroppar och styckat kött av andra djurarter: 7 °C eller kallare
- Köttberedningar: 4 °C eller kallare
- Inälvor och blod: 3 °C eller kallare
- Malet kött: 2 °C eller kallare
- Djupfryst eller fryst kött/produkter av kött: – 18 °C eller kallare,
- Fryst fjäderfäkött dock – 12 °C eller kallare.

Kortvariga avvikelser från temperaturerna är tillåtna.

#### **Kylda utrymmen**

I anläggningar inom köttbranschen sköter man vanligtvis om livsmedlens korrekta temperaturer genom att kyla ner även lokalerna där man hanterar köttet. Temperaturen till exempel i styckerier är i allmänhet högst 12 °C. Om det är varmare än detta i styckeriet ska anläggningen kunna påvisa att temperaturen på det kött som styckas i lokalen kontinuerligt håller sig inom de gränser som nämnts ovan.

#### **Vad du ska känna till om du djupfryser eller fryser ner kött eller produkter av kött?**

1. Inled **djupfrysningen** eller **nedfrysningen** så snart som möjligt efter föregående hanteringsmoment.
2. Lagra och transportera djupfryst eller nedfryst kött i - 18 °C eller kallare. Undantag: kött från fjäderfä som säljs nedfryst (men inte djupfryst) kan lagras och transporteras i -12 °C eller kallare.

### Vad du ska känna till om du tinar upp kött eller produkter av kött?

1. Tina upp djupfrost och nedfrost kött och produkter av kött i en temperatur som inte medför en risk för hälsan. Det är tryggt att tina upp produkter i kalla utrymmen.
2. Du bör låta upptiningsvätskorna rinna ner i avloppet. De får inte medföra risk för **kontaminering** av andra livsmedel.
3. Malet kött och köttberedningar får inte frysas på nytt efter upptining.

### Fyll i kylrummet eller kylutrustningen på rätt sätt!

Lägg inte i alltför mycket varor i kylrummet eller kylutrustningen. När du fyller kylrummet eller -utrustningen på rätt sätt cirkulerar luften väl och livsmedlen hålls tillräckligt kalla.

### Förvaringsutrymmen för förpacknings- och omslagsmaterial

Kom ihåg att också planera förvaringen av livsmedlens förpacknings- och omslagsmaterial. Förvara dem skyddade och separat från lokalerna för hantering av livsmedel.

Ta med förpacknings- och omslagsmaterial till lokalerna för livsmedelshantering högst för en dags behov åt gången.

### Personalens omklädningsrum

Personalen ska ha ett omklädningsrum, där det finns också utrymme för förvaring av personliga kläder.

**Tillsynsmyndigheten** kan i undantagsfall tillåta att omklädningsrummet finns i en separat lokal eller byggnad.

### Håll egna privata kläder åtskilda från skyddskläder och skorna bort från golvet

Förvara dina privata kläder åtskilda från skyddskläderna så att skyddskläderna

inte blir smutsiga. Reservera dessutom förvaringsställningar eller ett förvaringsställe för arbetsskorna. Då är det lätt att rengöra golvet i omklädningsrummet.

### Toaletter

Personalen ska ha toaletter. Med tillsynsmyndighetens tillstånd kan toaletterna placeras i en separat lokal eller byggnad.

I vissa fall (till exempel i små anläggningar) tillåts en välskött torrtoalett. En flyttbar kemisk toalett kan tillåtas för tillfälligt bruk, dvs. en s.k. **bajamaja**.

Undantag bör alltid diskuteras med **inspektören**.

### Krav för personaltoaletten

Dörren till toaletten får inte öppnas direkt till lokaler där man hanterar livsmedel.

Därför ska personalens toaletter placeras antingen bakom två dörrar eller längre ifrån en plats där man hanterar livsmedel.

När det gäller gamla byggnader är detta inte nödvändigtvis möjligt. I så fall ska man överväga en lämplig lösning från fall till fall. Det lönar sig att diskutera detta med livsmedelsinspektören och be om råd.

### Handtvättställen på toaletter

När man behandlar oskyddade livsmedel i din anläggning ska handtvättställen ha automatiska kranar eller kranar som används med foten. Kranarna på handtvättställen får inte vara sådana som används manuellt eller med armen.

Automatiska kranar eller kranar som används med foten ska finnas på handtvättställen på personalens toaletter.

Bakterier och virus som orsakar matförgiftningar sprids effektivt via händerna t.ex. från toaletternas dörrhandtag och vattenkranar som används manuellt.

## Förvarings- och serviceutrymmen för städredskap

### Bra förvarings- och serviceutrymmen för städredskap har

- tillräcklig ventilation, då uppstår inte mögel.
- ställningar och hyllor för städredskap och tvätt- och rengöringsmedel.
- tappställe och vask för sköljning och tvättning av städredskapen.
- torkelement för torkning av fuktiga städredskap.
- golvbrunn som underlättar städningen av lokalen.

Städredskap och rengörings- och desinfektionsmedel ska inte förvaras på samma område, där man hanterar livsmedel och tillreder mat.

Städredskap ska inte förvaras i toalettutrymmen eftersom bakterier och virus som är skadliga för hälsan kan spridas till redskapen. Smutsiga städredskap sprider smuts när du städar.

### Städredskapen förvaras längre bort

Tillsynsmyndigheten kan också tillåta att städredskap förvaras och underhålls i en separat lokal eller byggnad. Det lönar sig att vid behov diskutera detta i förväg med livsmedelsinspektören.

## Förvaringsutrymmen för avfall och animaliska biprodukter

Ett sopkärl för avfall ska finnas i närheten av den plats där man hanterar livsmedel. Kärl som är avsedda för insamling av

**animaliska biprodukter** bör placeras på arbetsställen där det uppkommer biprodukter. Animaliska biprodukter uppkommer till exempel när ben skärs bort från köttet.

Animaliska biprodukter och avfall ska avlägsnas tillräckligt ofta från de lokaler där livsmedel hanteras, dock minst en gång per dag. Biprodukter och avfall ska förvaras på den plats som har anvisats för dem och som är tillräckligt åtskild från anläggningens övriga verksamhet och livsmedel.

Förvaringsområdena för avfall och animaliska biprodukter ska planeras och skötas så att de kan hållas rena hela tiden. Avfalls- och biproduktkärl som är belägna utomhus ska vara stängda så att avfallet och biprodukterna inte lockar till sig **skadedjur**.

### Om du har ett styckeri där du separerar TSE-riskmaterial

Du ska säkerställa att TSE-riskmaterialet inte kontaminerar köttet i ditt styckeri. Du ska alltid samla in, hantera och förvara TSE-riskmaterial åtskilt från livsmedel.

Till TSE-sjukdomar hör bland annat galna ko-sjukan (BSE hos nötkreatur) och scrapie hos får eller getter. TSE-riskmaterial är högsta riskklassens biprodukt, som ska skickas till destruktion. Riskmaterialet ska också färgas innan du skickar det till destruktion. På så sätt förhindrar du spridning av TSE-sjukdomar.

### Rökningsutrymmen

Rökning är tillåten endast i ett separat utrymme som avsetts för detta. Rökning ska ordnas så att den inte orsakar en **hygienisk** risk för livsmedlen. Det lönar sig för personalen att byta eller skydda sina arbetskläder, om de går ut för att röka.

### Eget utrymme för anläggningens övervakare

Du ska på begäran av anläggningens övervakare ordna med minst ett arbetsbord och ett låsbart skåp för övervakaren.

### Sammanfattning

När du ska inleda verksamhet i en anläggning inom köttbranschen:

- ▶ Fundera redan när du söker en lokal över om den är lämplig för din verksamhet. Är lokalen t.ex. tillräckligt stor så att du kan placera funktionerna hygieniskt?
- ▶ Finns det tillräckligt med olika förvaringsutrymmen för livsmedel?
- ▶ Finns det tillräckligt med tappställen för vatten, tvättställen och golvbrunnar?
- ▶ Finns det utrymmen där personalen kan byta om och förvara sina kläder?
- ▶ Är toaletterna och avloppen ändamålsenliga?
- ▶ Hur förvarar du städredskapen på rätt sätt?
- ▶ Har det ordnats med lämpligt rökrum?
- ▶ Var placerar du det utrymme som övervakaren behöver?