



Del 2, Lokaler

I detta avsnitt lär du dig hurdana lokalerna ska vara.

Lokalerna och verksamheten inverkar på livsmedlens och matens säkerhet. Behovet av lokaler beror helt på din verksamhet.

Försäljningslokaler för livsmedel

Hurdana lokaler och inventarier du behöver för ditt försäljningsställe, beror mycket på hurdana produkter du säljer och hur omfattande din verksamhet är.

Placera livsmedlens lagerlokaler så att man inte behöver gå igenom dem till exempel för att komma till personalutrymmena.

Kom ihåg att hålla livsmedel som förtärs som sådana åtskilda till exempel från jordiga livsmedel och livsmedel som kräver tillredning.

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 lokalerna är tillräckligt stora och att de olika funktionerna kan placeras på ett förnuftigt sätt. Dessutom ska alla ytor som kommer i kontakt med livsmedel vara säkra och de får inte ge ifrån sig skadliga ämnen.

Lokalerna ska vara t.ex. sådana att du kan hålla mogna och icke tillredda livsmedel isär från varandra. För att hålla varorna åtskilda under förvarande kan du utnyttja till exempel separata kylanordningar, förvaringskärl eller utrymmen, eller utrymmen som åtskiljs med mellanväggar.

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 intolerans**framkallande ämnen och produkter i del 3, under rubriken "Hantering av livsmedelsinformation".

Exempel på livsmedel som skall hållas isär

- Håll oförpackade otillredda köttberedningar och fiskeriprodukter isär från livsmedel som äts som sådana. Livsmedel som äts som sådana är till exempel sallader och gravad och rökt fisk.
- Håll rått fjäderfäkött isär från andra livsmedel.
- Håll oförpackade otillredda köttberedningar isär från oförpackade otillredda fiskeriprodukter. Otillredda köttberedningar är t.ex. färsk kött, marinerade köttstrimlor och okokta korvar. Otillredda fiskeriprodukter är till exempel färsk fisk och levande kräftor.

- Förvara och hantera jordiga rotfrukter på en för ändamålet reserverad och utrustad plats.
- I samband med försäljningen är det tillåtet att rensa fisk och att flå eller plocka samt ta ur vilt och fågelvilt. Dessa åtgärder skall göras på en för ändamålet reserverad och utrustad plats.
Du kan rensa fisk och flå eller plocka samt ta ur djur och fåglar till exempel på ett för rensning reserverat bord eller yta, eller i ett separat rum. Reservera ett lockförsett sopkärl samt möjlighet att tvätta händer och arbetsredskap och att skölja fisk i den omedelbara närheten av denna plats. Skilj åt dessa åtgärder tydligt från andra verksamhet och rengör hanteringsplatsen omsorgsfullt.
- 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 arbetsfaser och rengöring.

Tappställen och tvättställen

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.

Beroende av verksamheten kan du behöva flera tappställen.

Du ska vid behov ha egna tappställen för handtvätt, tvätt av livsmedel samt tillräckligt med tappställen för redskaps- och kärlunderhåll.

Du kan emellertid sköta saken så att du utför olika funktioner på samma tappställe, bara du rengör den emellan.

Observera också att om man i dina lokaler samtidigt hanterar t.ex. kött och kokar sylt, behöver du egna tappställen för båda funktionerna.

Livsmedelsinspektören och rådgivningsorganisationer ger råd

Om du behöver råd om antalet tappställen och deras placering, kan du be om hjälp från livsmedelsinspektören eller rådgivningsorganisationen 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.
- Flytande tvål hör till utrustningen för ett lämpligt handtvättställe.
- Handtvättstället ska även vara snyggt. Det får inte finnas extra saker vid det.
- 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.

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.

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.

Välj en lämplig förvaringstemperatur för produkter från växtriket – det finns egna regler för groddar

Temperaturkrav har i regel inte getts för förvaring av produkter från växtriket. Välj en sådan lagringstemperatur och övriga förhållanden för respektive produkt så att du får bästa möjliga hållbarhet för produkterna.

Groddar är exceptionella produkter. Denna anvisning gäller inte dem. Groddar är mycket lättfördärliga och därför finns det helt egna anvisningar för produktionen av dessa.

Sallader och råkost förvaras kallt

Färskvaror, t.ex. tillverkade sallader och råkost, är livsmedel som är lättfördärliga. De kräver kylförvaring, vilket sällan krävs för deras råvaror.

Det är svårt att tvätta sallatsbladen rena, om exempelvis jordmaterial eller avföring från ett vilt djur hamnat i dem under odlingen.

När du inleder en vidareförädling av råvaror som du själv producerat, bör du förstå riskerna i anslutning till de råvaror du använder, tillverkningsmetoderna och slutprodukterna.

Exempel på förvaringstemperatur för livsmedel

- Färsk fisk och kokta kräftor: högst 2° C (Celsius)
- Kallrökt och gravsaltad fisk: 0-3 °C
- Rökt fisk som förpackats i vakuum: 0-3 °C
- Köttfärs och mald lever: högst 4 °C
- Uppskurna grönsaker och groddar: högst 6 °C
- Obehandlad mjölk: högst 6 °C
- Färdigmat, rått eller marinerat kött, grädd- och färskostkakor och gräddbakelser: högst 6 °C
- Yoghurt, gräddfiler, smetana och de flesta ostar: högst 8 °C

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 djupfrost eller nedfrost kött i - 18 °C eller kallare. Undantag: kött från fjärderfä som säljs nedfrost (men inte djupfrost) 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 avfall

Ett sopkärl för avfall ska finnas i närheten av platsen där man hanterar livsmedel. Livsmedel som har farit illa och annat avfall ska förvaras på sitt eget ställe isär från annan verksamhet och livsmedel. Avfallet ska föras bort tillräckligt ofta, minst en gång per dag.

Avfallens förvaringsområden ska planeras och skötas så att de kan hållas rena hela tiden. Sopkärl som är belägna utomhus ska vara stängda så att avfallet inte lockar till sig **skadedjur**.

Övriga lokaler

Inom primärproduktionen finns det i regel inga krav på personalens omklädningsrum och toaletter och inte heller på förvaringen av städredskap.

I livsmedelslokaler ska personalen ha omklädningsrum och toaletter minst i närheten av lokalen.

Städredskap ska förvaras hygieniskt.

Läs vid behov mera t.ex. i guiden om grundandet av en restaurang.

Sammanfattning

När du ska utvidga din verksamhet på gården till direktförsäljning eller vidareförädling av produkter från växtriket, fundera på hur lokalerna lämpar sig 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, tvätthon och golvbrunnar?
- ▶ Hur förvarar du städredskapen på rätt sätt?
- ▶ Har rökning ordnats på lämpligt sätt?