

Del 2, Lokaler

Här lär du dig hurdana lokalerna i en mjölkanläggning ska vara.

Lokalen 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
- Värmebehandlingar; pastöriseringsmetod, -instrument, -övervakning och – certifiering bokföring
- 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 biprodukter
- Utrymmen för förvaring och service av städredskap
- Övriga nödvändiga förråd
- Golvbrunnar i utrymmen vars rengöring kräver vatten
- Toaletter
- Personalens omklädningsrum
- Rökrum

Produktionslokalens renlighets- eller hygienområden

Tänk på hantering och arbetskedan för råvaror och livsmedel. Dela in produktionslokalerna enligt den hygieniska risk för produktionen som du har planerat, enligt renlighets- eller hygienområde.

Behovet av renlighetsområden bestäms enligt vilken typ av arbetshygien och renlighetsfunktioner som utförs i lokalerna förutsätter.

Exempel på hygienivåer i mjölkanläggningar:

- Lokaler och områden med hög hygienivå för livsmedel som äts som sådana, såsom tillverkningslokal för yoghurt- och smörproduktion eller kokning, formning och mogning av ost.
- Lokaler och områden med god hygienivå hanteringslokaler för oskyddade råvaror, såsom råvarulager och gemensam hantering.
- Lokaler och områden med neutral hygienivå t.ex. förvaringsutrymmen för förpackade produkter och lastningsavdelning.
- Smutsiga områden såsom för mottagning av obehandlad mjölk och förvaringsutrymmen för biprodukter.

Exempelnivåerna kan kombineras. En liten anläggning kan hantera verksamheten på 1–2 områden.

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 inte ger ifrån sig skadliga ämnen.

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

Lokalerna ska till exempel vara sådana att du kan hålla råvaror och slutprodukter åtskilda. Till exempel måste obehandlad mjölk hållas isär från andra råvaror samt produkter och pastöriserade produkter isär från opastöriserade produkter. Obehandlad mjölk av olika djurarter ska hållas åtskilda genom att hantera olika arter vid olika tidpunkter.

Även ingredienser som orsakar allergier ska kunna hållas åtskilda.

De ska hållas isär både från varandra och från livsmedel som de inte är avsedda för.

Du ser en lista över ämnen och produkter som orsakar allergier och intoleranser i del 3, Verksamhet, under "Hantering av livsmedelsinformation".

Exempel på mat som hålls åtskilt

- Håll råvaror och färdiga produkter åtskilda.
- Obehandlad mjölk ska t.ex. hållas åtskilt från andra råvaror och produkter.
- Pastöriserade råvaror och produkter ska hållas åtskilda från opastöriserade råvaror och produkter.
- Förvara och hantera oförpackad obehandlad mjölk och mjölkråvara så att den inte kan komma i kontakt med andra oförpackade livsmedel.

- Håll obehandlad mjölk av olika djurarter isär genom att hantera olika arter vid olika tidpunkter.
- Håll ämnen och produkter som orsakar allergier och intoleranser åtskilda från varandra samt från livsmedel för vilka de inte är avsedda.
- Väsentliga arbetsfaser med tanke på isärhållande och hantering av korskontamination kan vara t.ex. till exempel anskaffning, mottagning, märkning, lagring och hantering av råvaror samt arbetsordning och rengöring.
- Håll förpackad och oskyddad mjölk/mjolkprodukter isär från varandra
- Skilj även åt förpackning från annan hantering av mjölk/mjolkprodukter så att förpackningsmaterialet inte orsakar kontaminering av mjölk/mjolkprodukter.
- 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 mjölk.

Det ska finnas tappställen till exempel för tvätt av händer och för rengöring av utrymmena.

Det ska finnas sakenliga 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 tvättställ och tvättredskap ska det finnas tillräcklig tillgång till både varmt och kallt vatten av god kvalitet (endast det kalla vattnet är hushållsvatten).

Lavoarer och tvättredskap ska hållas rena och desinficeras vid behov.

Samma tappställe för olika användningsändamål

I gamla lokaler kan man bli tvungen att göra kompromisser.

Tvättstället kan till exempel först användas för ett ändamål på morgonen och senare för ett annat ändamål.

Handtvättstället kan t.ex. användas efter arbetsdagen för förtvätt av arbetsredskap. Kom ihåg att tvättstället 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

Antalet handtvättställen och deras placering
Ett tillräckligt antal handtvättställen ska reserveras för handtvätt.

De ska placeras på ett förnuftigt ställe med tanke på verksamheten.

Handtvättställ ska finnas i närheten av platser där man hanterar livsmedel.

Redskap vid handtvättstället

- Rinnande varmt och kallt vatten hör till ett lämpligt handtvättställe.
- Flytande tvål hör till utrustningen för ett bra 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 om alla har en egen handduk och den byts ut varje dag. Tyghandduken ska bytas även under arbetsdagen, om den blir smutsig.
- Handtvättstället ska även vara snyggt. Det får inte finnas extra saker vid det.

Rengöring och desinficering av arbetsredskap

Personalen på mjölkanläggningar ska ha en möjlighet att rengöra och vid behov desinficera arbetsredskapen med hett vatten.

Mottagningsinspektion av obehandlad mjölk

Mottagningsinspektionen av obehandlad mjölk omfattar test av rester av antimikrobiella läkemedel, mätning av temperatur samt sensorisk kontroll av utseende och lukt.

Mjölkkanläggningen ska ha ett kärl, en stånka, en behållare eller en silo för mottagning av obehandlad mjölk och/eller mottagning av mjölkråvara och för mottagningsinspektionen.

På inspektionsstället eller i dess närhet ska det finnas ett handtvättställe och eventuellt möjlighet att rengöra termometern, då den obehandlade mjölkens temperatur ska kontrolleras innan ibruktagning.

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

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

Exempel på gränser för förvaringstemperatur

- Obehandlad mjölk:
 - +6 °C eller kallare vid produktion om uppsamligt är varannan dag
 - +8 °C eller kallare vid produktion om uppsamligt är varje dag +8 °C eller kallare vid transport
 - +10 °C eller kallare vid mottagning
 - under förvaring på mjölkanläggning +6 °C eller kallare
 - under förvaring på mjölkanläggning +6 °C eller varmare, om bearbetningen startar omedelbart eller inom 4 timmar
- Mjölkprodukter:
 - lättfördärliga mjölkprodukter, samt mjölk och grädde +6 °C eller kallare
 - pastöriserade mjölkprodukter +8 °C eller kallare
 - glass -18 °C eller kallare

Kortvariga avvikelser från temperaturerna är tillåtna.

Kylda utrymmen

I anläggningar inom mjölkbranschen sköter man vanligtvis om livsmedlens korrekta temperaturer genom att så snabbt som möjligt

kyla ner färsk obehandlad mjölk, flytta den kall till anläggningen och så snabbt som möjligt överföra mjölkprodukter som kräver kylförvaring till rätt förvaringstemperatur.

Fyll 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 utrymmena för livsmedelshantering högst för en dags behov åt gången.

Personalens omklädningsrum

Personalen ska ha ett omklädningsrum där det också finns 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 borta 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 skärgården, tillåts en välskött torrtoalett.

En flyttbar kemisk toalett kan tillåtas för tillfälligt bruk, dvs. en s.k. bajamaja. Undantag från toalettbestämmelserna bör alltid diskuteras med inspektören.

Krav på personaltoaletten

Dörren till toaletten får inte öppnas direkt till lokaler där livsmedel hanteras.

Därför ska personalens toaletter placeras antingen bakom två dörrar eller längre ifrån en plats där man hanterat 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 är värt att diskutera detta med livsmedelsinspektören och be hen om råd.

Handtvättställen på toaletter

När man behandlar oskyddade livsmedel i din anläggning ska handtvättställena ha automatiska kranar eller kranar som manövreras med foten.

Kranarna på handtvättställen får inte vara sådana som används manuellt eller med armen.

Automatiska kranar eller kranar som manövreras med foten ska finnas på handtvättställen på personalens toaletter och i utrymmen där händerna tvättas innan man går in till produktionslokaler.

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

Förvarings- och serviceutrymmen för städredskap

Rengörings- och desinfektionsmedel ska inte förvaras på samma område där man hanterat 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.

Bra förvarings- och serviceutrymmen för städredskap har

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

Städredskapen förvaras längre bort

Tillsynsmyndigheten kan också tillåta att städredskap förvaras och underhålls i en separat lokal eller byggnad.

Det är värt att vid behov diskutera detta i förväg med livsmedelsinspektören.

Förvaringsutrymmen för avfall och biprodukter

Ett sopkärl för avfall ska finnas i närheten av den plats där man hanterat livsmedel.

Kärl som är avsedda för insamling av biprodukter bör placeras på arbetsställen där det uppkommer biprodukter.

Biprodukter uppkommer till exempel när osttillverkningen producerar vassla och den inte förädlas vidare till en mjölkprodukt.

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 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.

Rökrum

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.

Personalen bör 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 mjölkbranschen:

- ▶ 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 tapställen för vatten, tvättställen och golvbrunnar?
- ▶ Finns det utrymmen där personalen kan byta om och förvara sina kläder?
- ▶ Är toaletter och avlopp ändamålsenliga?
- ▶ Hur förvarar du städredskap på rätt sätt?
- ▶ Har det ordnats med lämpligt rökrum?
- ▶ Var placerar du det utrymme som övervakaren behöver?

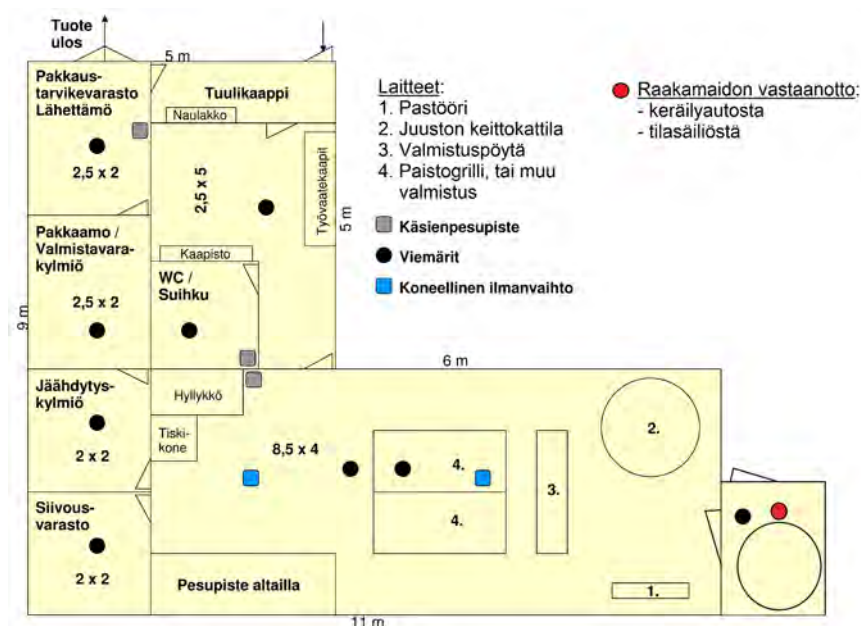


Bild 1. Ett exempel på planlösningen vid en mjölkanläggning. Inledande av verksamhet i en mjölkanläggning.