



Del 2, Lokaler

I detta avsnitt lär du dig hurdana lokalerna ska vara.

Lokalerna och verksamheten inverkar på livsmedlens och matens säkerhet.

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

- Utrymmen för hantering, tillagning och förvaring av livsmedel
 - Nödvändiga anordningar och redskap för matlagning och nedkylning
 - Kylförvaringsutrymmen
 - Tappställen och avlopp
 - Giftfria, lätt rengöringsbara och släta ytmaterial
- Kundutrymmen
- Kundernas och personalens toalettutrymmen
- Personalens omklädningsrum
- Rökningsutrymmen
- Förvaringsutrymmen för avfall
- Utrymmen för förvaring och hantering av städredskap
- Utrymmen för förvaring och rengöring av kärl
- Golvbrunnar i utrymmen vars rengöring kräver vatten

- Övriga nödvändiga förråd, t.ex. för transportlådor och rullpallar, om de förvaras i restauranglokalerna

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. Det är särskilt viktigt att hålla livsmedel som är avsedda att förtäras utan upphettning isär från varandra.

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 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 kräfter.
- Förvara och hantera jordiga rotfrukter på en för ändamålet reserverad och utrustad plats. För att hålla varorna åtskilda under förvarande kan du utnyttja till exempel separata kylanordningar, förvaringskärl eller utrymmen, eller utrymmen som åtskiljs med mellanväggar. Hanteringen av rotfrukter kan du skilja åt tidsmässigt eller funktionellt från hantering av andra livsmedel. Om det inte är fråga om ett separat rum, hantera jordiga rotfrukter klart åtskilt från andra verksamheter i lokalen. Rengör hanteringsplatsen omsorgsfullt innan inledning av annan verksamhet.
- Det är tillåtet att rensa fisk och att flå eller plocka samt ta ur vilt och fågelvilt i en restaurang. 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.
- Om arbetstagarnas egna livsmedel förvaras i samma förvaringsutrymmen som de livsmedel som hanteras i restaurangen, skall de egna livsmedlen klart åtskiljas från andra livsmedel. Detta kan göras till exempel genom att förvara de egna livsmedlen på en separat hylla eller i kärl som placeras på en hylla.

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.

I nybyggen är utgångspunkten vanligtvis att det ska finnas minst tre tvättställen i lokalerna:

- ett för handtvätt,
- ett för sköljning av livsmedel och
- ett för sköljning av kärl.

Flera tappställen för vatten

Om lokalerna är stora behövs det flera tappställen. Hanteringen av jordiga grönsaker eller rensningen av fisk kan kräva ett eget separat tvättställe. Ett eget ställe även för rengöring av kärl och redskap är vanligtvis nödvändigt.

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 användas först på morgonen till att tvätta jordiga grönsaker och senare för att förskölja kärl. Handtvättstället kan användas efter arbetsdagen till att förtvätta arbetsredskapen. 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.

Handtvättställ 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.
- 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.

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 förvaringstemperatur för livsmedel i en restaurang

- Färsk fisk och upptinade räkor, kokta kräfter och musslor: högst 2° C (Celsius)
- Kallrökt och gravsaltad fisk: 0-3 °C
- Rökt fisk som förpackats i skyddsgas eller vakuum: 0-3 °C
- Köttfärs och mald lever: högst 4 °C
- Uppskurna grönsaker och groddar: högst 6 °C
- Sushi och levande musslor: högst 6 °C
- Mjölk och grädde: högst 6 °C
- Färdigmat, korv, pålägg, rått eller marinerat kött, grädd- och färskostkakor och gräddbakelser: högst 6 °C
- Yoghurt, gräddfiler, smetana och de flesta ostar: högst 8 °C

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.

Bra planering ger din frys också så mycket utrymme att du kan frysa ned en liten mängd av all mat med tanke på eventuella behov för analys vid misstankar om matförgiftning.

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. Till exempel för en restaurang i ett köpcentrum kan man tillåta att omklädningsrummet är beläget i en separat lokal eller byggnad.

Toaletter

Personalen ska ha toaletter. När restaurangen har mer än sex kundplatser ska man erbjuda kundtoaletter.

När nya lokaler planeras och byggs är utgångspunkten att personalen och kunderna har egna separata toaletter.

Kunderna kan föra med sig skadliga bakterier eller virus till restaurangen som kan sprida sig till livsmedlen och göra andra människor sjuka. Bakterier och virus som orsakar matförgiftningar sprids effektivt via händerna t.ex. från toaletternas dörrhandtag och vattenkranar som används manuellt. Därför har personalen och kunderna egna separata toaletter.

Denna princip ska iaktas åtminstone då nya lokaler byggs.

Undantag från toalettbestämmelserna

På en personalrestaurang på en arbetsplats behövs inte nödvändigtvis en kundtoalett, om det i övriga lokaler på arbetsplatsen finns toalettutrymmen.

I vissa fall, till exempel i skärgården tillåts en välskött torrtoalett. En kemisk toalett, en s.k. bajamaja, som lämpar sig för utomhusbruk, kan användas tillfälligt.

I gamla lokaler kan personalen vara tvungen att använda gemensamma toalettutrymmen med kunderna. Detta förutsätter särskild omsorgsfullhet så att matförgiftningar kan undvikas. Även i detta fall ska kunderna nå toaletten direkt från kundlokalerna.

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.

Toalettutrymmena längre ifrån

Med tillsynsmyndighetens tillstånd kan toalettutrymmena placeras i en separat lokal eller byggnad. Detta gäller både personalens och kundernas toaletter. Till exempel i stora köpcentrum kan man göra på det här sättet.

I detta fall används de allmänna kundtoaletterna av kunderna hos flera företag.

Restaurangen kan vara öppen även då resten av köpcentrumet är stängt. Då är toalettutrymmena på köpcentrumet inte tillgängliga. I sådana fall ska restaurangen ha egna kundtoaletter.

Vad gör du om din restauranglokal är gammal och det inte går att placera en toalett för kunderna där?

Du kan kanske komma överens med ett annat företag att ni kan använda deras kundtoalett.

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. Ett separat städskap är dock inte obligatoriskt.

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.

Var ska städredskapen för hanteringsytor förvaras?

Städredskapen för ytor på vilka man hanterar livsmedel kan förvaras t.ex. i ett skåp under diskbänken. Skåpet ska rymma de rena städtrasor och medel som behövs för att rengöra ytorna.

Städredskapen förvaras längre bort

Tillsynsmyndigheten kan också tillåta att du förvarar och underhåller städredskapen i ett separat utrymme eller en separat byggnad.

Detta är allmän praxis till exempel på köpcentrum. Det lönar sig att på förhand diskutera detta med livsmedelsinspektören vid behov.

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.

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.

Sammanfattning

När du ska inleda restaurangverksamhet

- ▶ Fundera redan när du söker en lokal på hur den 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?
- ▶ Finns det utrymmen för personalen där de kan klä sig och förvara kläder?
- ▶ Är toaletterna och avloppen ändamålsenliga?
- ▶ Hur förvarar du städredskapen på rätt sätt?
- ▶ Har rökning ordnats på lämpligt sätt?