



Del 2, Lokaler

I den här delen av guiden lär du dig vilka krav som ställs på restaurangens lokaler.

Lokalerna och verksamheten inverkar på livsmedlens och matens säkerhet.

När du planerar lokalerna, ta hänsyn till följande utrymmen och funktioner:

- Utrymmen för hantering, tillagning och förvaring av livsmedel
 - Utrustning och redskap för matlagning och nedkylning
 - Kylförvaringsutrymmen
 - Tappställen och avlopp
 - Giftfria, släta och lätt rengörbara ytor
 - Utrustning och ytor för portionering och servering
- Kundutrymmen
- Kundernas och personalens toalettutrymmen
- Personalens omklädningsrum
- Rökningsutrymmen
- Utrymmen för avfallshantering
- Utrymmen för förvaring och rengöring av städutrustning
- Utrymmen för diskning och förvaring av disk

- Golvbrunnar i utrymmen vars rengöring kräver vatten
- Andra nödvändiga förvaringsutrymmen, till exempel för transportlådor och rullpallar

Lokaler för hantering, tillredning och förvaring av livsmedel

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

Detta kräver att lokalerna är tillräckligt stora och att olika funktioner kan placeras på ett ändamålsenligt sätt.

Alla ytor som kommer i kontakt med livsmedel måste vara säkra och får inte avge skadliga ämnen.

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

Det är särskilt viktigt att hålla isär livsmedel som ska ätas utan upphettning.

Ingredienser som orsakar **allergi** eller intolerans måste också hållas åtskilda.

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

En lista över allergener och intoleransframkallande ämnen finns i del 3, avsnittet "Hantering av livsmedelsinformation".

Exempel på livsmedel som ska hållas åtskilda:

- Håll livsmedel som ska ätas som sådana, till exempel sallader och gravad eller rökt fisk, åtskilda från oförpackade kött- och fiskprodukter som inte har värmebehandlats.
- Håll rått fjäderfäkött åtskilt från andra livsmedel.
- Håll oförpackade, råa köttprodukter åtskilda från oförpackade, råa fiskprodukter.
Oförpackade, råa köttprodukter är till exempel färskt kött, marinerade köttstrimlor och okokta korvar.
Oförpackade, råa fiskprodukter är till exempel färsk fisk och levande kräfter.
- Hantera jordiga rotfrukter i ett särskilt utrymme som är utrustat för detta.
Åtskiljning under förvaring kan göras med separata kylskåp, förvaringskärl eller avskilda utrymmen.
Hantera jordiga rotfrukter vid en särskild tidpunkt eller på ett sätt som tydligt skiljer dem från annan hantering.
Rengör hanteringsplatsen noggrant innan annan verksamhet påbörjas.
- I restaurangen får du rensa fisk och flå, plocka och ta ur vilt, men detta måste ske på särskilda platser som är utrustade för ändamålet.
Vid dessa platser ska det finnas en avfallsbehållare med lock samt möjlighet att tvätta händer och redskap.
Åtskilj dessa arbetsmoment tydligt från annan verksamhet och rengör samt vid behov desinficera platsen noggrant.
- Håll ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser åtskilda från varandra och från livsmedel som de inte är avsedda för.
- De viktigaste faktorerna för att säkerställa åtskiljning och kontroll av korskontaminering är till exempel anskaffning, mottagning, märkning,

lagring, hantering, arbetsordning och rengöring.

- Om personalens egna livsmedel förvaras i samma utrymmen som de livsmedel som hanteras i restaurangen, ska de egna livsmedlen hållas tydligt åtskilda, till exempel genom att förvara dem på en egen hylla eller i en kärl placerad på hyllan.

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 nybyggda lokaler utgår man från att det ska finnas minst tre tvättställen:

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

Flera tappställen för vatten

Om lokalerna är stora behövs det flera tappställen.

Hantering 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 renhet

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 äldre lokaler kan man behöva kompromissa.

Tvättstället kan användas för olika ändamål vid olika tidpunkter, men det måste rengöras mellan funktionerna.

Vatten som används för tillagning ska vara kallt. Varmt vatten får endast användas för rengöring.

Till exempel vatten från en automatisk kran som är inställd på handtvättstemperatur får inte användas för livsmedelstillagning.

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.

Utrustning för handtvättpunkter

- Rinnande varmt och kallt vatten hör till en korrekt utrustad handtvättspunkt.
- Flytande tvål hör till utrustningen för ett lämpligt handtvättställe.
- Engångshanddukar lämpar sig för ett handtvättställe.
Då ska det också finnas en avfallsbehållare för engångshanddukar.
- 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.
- Tvättstället ska vara tillräckligt stort för handtvätt och hållas i gott skick.

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 endast fram den mängd livsmedel som behövs för hantering vid ett tillfälle.

Kylkedjan får inte avbrytas i något skede.

Tänk på kylkedjan även under försändelse, mottagning och överföring till kylutrymmen.

Exempel på temperaturgränser:

- Färsk oförpackad fisk: högst +2 °C
- Upptinade räkor, kokta och kylda kräftor och musslor: 0–3 °C
- Kallrökt och gravad fisk: 0–3 °C
- Vakuumförpackad rökt fisk: 0–3 °C
- Köttfärs och mald lever: högst +4 °C
- Hackade grönsaker och groddar: högst +6 °C
- Sushi och levande musslor: högst +6 °C
- Mjölk och grädde: högst +6 °C
- Färdiga maträtter, korv, pålägg, rått eller marinerat kött, gräddtårter: högst +6 °C
- Yoghurt, crème fraiche, gräddfil och de flesta ostar: högst +8 °C
- Pastöriserade bär-, frukt- och grönsaksjuicer ska förvaras vid högst +8 °C (gäller inte juicer som är hållbara i rumstemperatur).

Fyll kylrummet eller kylutrustningen på rätt sätt

Lägg inte in för mycket varor i kylrummet eller kylutrustningen.

Förvara inte livsmedelsförpackningar direkt på golvet.

När du fyller kylrummet eller -utrustningen på rätt sätt cirkulerar luften som den ska och livsmedlen hålls tillräckligt kalla.

Med god planering har du också tillräckligt med utrymme i frysen för att kunna frysa en liten mängd av alla maträtter som prov vid eventuella misstankar om matförgiftning. Kom ihåg att märka frysta livsmedel med frysningsdatum.

Planera noggrant serveringen av maträtter – på så sätt undviker du också onödigt matsvinn.

Ta hänsyn till serveringstider och temperaturer.

- Livsmedel som kräver kylförvaring och som är lättfördärliga får endast stå framme en gång.
- Temperaturen för dessa livsmedel får under serveringstiden vara högst +12 °C, **om de är framme i högst fyra timmar.**
- Temperaturen för livsmedel som serveras varma och som är lättfördärliga ska vara minst +60 °C och de får endast stå framme en gång.

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, en restaurang i ett köpcentrum kan få tillstånd att ha omklädningsrum i en annan byggnad.

Toaletter

Personal ska ha tillgång till toalett.

När nya restauranglokaler planeras och byggs är utgångspunkten att personal och kunder ska ha separata toaletter.

Livsmedelslagstiftningen kräver inte att det ordnas kundtoalett.

I en livsmedelslokal där mat tillagas eller oförpackade lättfördärliga livsmedel hanteras ska det dock i regel finnas separata toaletter för personal och kunder.

Kunder kan föra in skadliga bakterier eller virus i restaurangen, som kan spridas till livsmedel och orsaka sjukdom hos andra människor.

Bakterier och virus som orsakar matförgiftning sprids effektivt från hand till hand, till exempel via dörrhandtag och manuella kranar i toaletter.

Därför ska personal och kunder ha egna, separata toaletter.

Krav på personaltoalett

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

Placera toaletten bakom två dörrar eller längre bort från livsmedelshanteringen.

Om detta inte är möjligt, diskutera med livsmedelsinspektören och be om råd.

Toalettutrymmena längre ifrån

Med tillsynsmyndighetens tillstånd kan toaletter placeras i en separat lokal eller byggnad, till exempel i stora köpcentrum.

I sådana fall kan flera livsmedelsföretag dela på personaltoaletter.

Utrymme för förvaring och skötsel av städustrustning

Utrymmet för städustrustning ska vid behov ha:

- tillräcklig ventilation för att undvika **mögel** och för att städustrustningen ska torka
- hyllor och ställningar för städredskap och rengöringsmedel
- tappställe och vask för sköljning och tvättning av städredskapen

- torkelement för torkning av fuktiga städredskap
- golvbrunn som underlättar städningen av lokalen

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 vid städning.

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 tillåta att städutrustning förvaras och sköts i en separat lokal eller byggnad.

Diskutera detta med livsmedelsinspektören i förväg.

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.

Sopkärl som är belägna utomhus ska vara stängda så att avfallet inte lockar till sig skadedjur.

Rökningsutrymmen

Rökning är endast tillåten i ett separat utrymme som har tillstånd från tillsynsmyndigheten.

Det får inte serveras mat eller dryck i rökutrymmet.

Rökningen ska ordnas så att röken inte sprids till områden där den är förbjuden.

Personal bör byta eller skydda arbetskläder om de går ut och röker.

Sammanfattning

När du ska inleda restaurangverksamhet

- ▶ Fundera redan när du söker en lokal på hur den lämpar sig för din verksamhet. Är lokalen tillräckligt stor för att du ska kunna 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 toaletter och avlopp ändamålsenliga?
- ▶ Hur förvarar du städutrustningen på rätt sätt?
- ▶ Har rökning ordnats på lämpligt sätt?