

# Småskalig tillverkning av livsmedel

## Beredning och försäljning av livsmedel

Denna lista är tänkt som ett hjälpmedel vid planering av en livsmedelslokal. Här finns uppräknat olika utrymmen, inredning och utrustning som kan behövas i en livsmedelsanläggning av denna typ. Skillnader beroende på verksamhetens storlek och inriktning kan naturligtvis förekomma.

Vid hantering av livsmedel, måste bestämmelserna i lagar, förordningar och föreskrifter följas. Därutöver finns branschriktlinjer som kan underlätta utformningen av en lokal. Många krav i EG-förordningarna om livsmedelshygien beskriver en målsättning för en bra livsmedelshantering utan att exakt ange hur saker och ting ska göras. Det ger möjlighet för en viss flexibilitet. Företagarna har ansvaret för att visa att de lösningar de valt innebär att lagstiftningen uppfylls.

Den lokala tillsynsmyndigheten gör en bedömning av anläggningens förutsättningar vid kontroll när verksamheten har startat. Vid första besöket kontrolleras hela anläggningen d v s egenkontroll och lokal. Om eventuella avvikelser konstateras, tar myndigheten ställning till vilka åtgärder som är nödvändiga.

**En livsmedelsverksamheten får starta tidigast två veckor efter att en anmälan om registrering har lämnats till miljö- och hälsoskyddsmyndigheten om inte myndigheten har registrerat anläggningen innan dess.**

Nedanstående krav kan alltså anpassas till verksamhetens storlek och karaktär

### 1. Beredningsutrymmen

- Värmeenheter eller annan utrustning som behövs för tillverkningen beroende på verksamhetens karaktär och omfattning
- Arbetsbänkar med ho och blandare beroende på omfattning och karaktär
- Avställningsytor, hyllinredning
- Skilda kylenheter för råvaror och färdigberedda livsmedel
- Frys
- Utrustning för nedkylning/nedfrysning
- Tillräcklig ventilation
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål

### 2. Packrum

- Utrustning för paketering och märkning



### **3. Försäljningsdel**

- Exponeringsdisk
- Plats för kassa och förpackningsmaterial

- Kundskydd
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål

### **4. Diskutrymme**

- Diskbänk med hö
- Diskmaskin
- Utrymme för smutsig respektive ren disk

### **5. Personalutrymmen**

- Omklädningsrum med plats för åtskild förvaring av privat- och arbetskläder
- Plats för smutstvätt, ren tvätt samt ev utrymme för tvätt och torkning av egen tvätt
- Personaltoalett med förrum samt handtvättställ med engångshanddukar och tvål
- Ev. pausrum
- Ev. dusch

### **6. Förrådsutrymme**

- Utrymme för torrvaror, förpackningsmaterial

### **7. Städutrymme**

- Plats för städutrustning (rengöringsmedel etc.)
- Upphångningskrokar för städredskap (moppar, skrapor etc.)
- Utslagsvask och blandare

### **8. Varumottagning**

- Utrymme för mottagning, uppäckning, returemballage, backar, vagnar och returvaror

### **9. Soputrymme**

- Utrymme, sopkärl eller container med plats för all typ av avfall, även returemballage och pantflaskor/burkar och som går att hålla rent

### **10. Skrivplats/kontor**

- Kontorsutrymme skilt från utrymmen där livsmedel hanteras