

PRINCIPBESLUT FÖR LIVSMEDELSLOKALER

En livsmedelslokal ska anmälas till ÅMHM fyra veckor innan den tas i bruk, innehavarbyte eller betydande ändringar i befintlig verksamhet sker. Följande grundläggande hygienkrav ska uppfyllas i livsmedelslokaler samt av personal där livsmedel produceras eller på annat sätt hanteras vid försäljning, servering eller distribuering till kunder.

Animaliska anläggningar så som slakterier, styckerier, mejerier och fiskhanteringsanläggningar ska godkännas som hygienlokaler i enlighet med EG-förordning (EG 853/2004) om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung och omfattas inte av ändring av livsmedelslagen.

Grundläggande krav för utrymmen för livsmedelsberedningar

1. En livsmedelslokal ska vara ljus och lätt att rengöra. Åtminstone köksutrymmenas väggytor ska bekläs med kakel eller skivor godkända för livsmedelslokal. Golv och tak måste vara hela och lätt rengörbara och taket ska ha ljus färg.
2. Alla utrymmen och underlag där livsmedelberedning utförs, ska vara lätta att komma åt så att regelbunden rengöring underlättas. Arbetsbänkar för beredning av livsmedel får inte användas som permanenta avställningsytor.
3. Hantering av kött, fisk och grönsaker ska vara sådan att livsmedelstyperna hålls väl separerade. Skilda skärbrädor, arbetsbänkar och kylar krävs.
4. Beredning och hackning av råa grönsaker, potatis, rotfrukter m.m., måste ske i skilt utrymme som separeras med minst en skiljevägg. Där ska också alla maskiner som används till ändamålet förvaras, t.ex. hack- och skärmaskiner, potatisskalare mm.
5. Lokalen ska ha ändamålsenliga uppvärmnings- och nedkylnings-anordningar anpassade till verksamhetens art och omfattning. Det ska finnas adekvata anordningar och/eller möjligheter att upprätthålla en lämplig livsmedelstemperatur och kontrollera den. Kylar och frysar ska vara utrustade med lösa termometrar för regelbunden temperaturavläsning.
6. Belysningsarmaturer ska vara utrustade med splitterskydd.
7. Förstärkt ventilation ska finnas ovanför spisar, ugnar och stekbord och vara lättrengörbara och utrustade med fettfilter. Ventilationen i lokalen ska uppfylla gällande normer.
8. Separat handtvättställ med rinnande varmt och kallt vatten, väggfasta ställningar för engångshanddukar och flytande tvål måste finnas i nära anslutning till livsmedelshanteringen. Diskbänkar och sköljplattor för livsmedel får inte användas som handtvättställ.
9. Tillräckliga och ändamålsenliga lager och arbetsutrymmen för förvaring och hantering av livsmedel och andra varor ska finnas.
10. Livsmedelsflödet i lokalen ska vara sådant att råvaror, avfall och färdigt tillverkad mat samt smutsdisk inte korsar varandra.
11. Avloppssystemet, när sådant krävs, ska konstrueras och dimensioneras så att vatten inte kan översvämma lokalen och korskontaminering till livsmedel genom stänk från stillastående vatten på golvet undviks. Tillräcklig lutning mot anslutna golvbrunnar ska finnas. Avloppen ska ha fettavskiljare och vara skyddade med lätt rengörbara golvslar.

12. Ett utrymme för hygienisk städutrustning ska finnas i anslutning till livsmedelsutrymmet och vara separerat från städförvaringsutrymmen som hör till andra verksamheter.
13. Städutrymmet ska vara utrustat med rinnande vatten, utslagsvask, ventilation, värmeslinga, hyllor för städkemikalier och upphängningsanordning för städredskap.

Allmänna bestämmelser

14. Flugnät ska finnas på dörrar och fönster som kan öppnas för vädring. Om de öppnade fönstren kan medföra korskontaminering ska de hållas stängda under livsmedelsproduktion.
15. Upplagring av lådor, pallar och andra orena ytteremballage är inte tillåtet i livsmedelslokaler.
16. Tomma livsmedelslådor ska förvaras skyddat inomhus alternativt utomhus i för ändamålet avsedd takförsedd utrymme skyddat från skadedjur och insekter.
17. Avfallsbehållare med lock för livsmedelsavfall och annat avfall ska finnas i lokalen och tömmas minst en gång om dagen. Sophantering ska skötas så att sanitär olägenhet inte uppstår.
18. Livsmedelspersonalen ska inneha giltiga friskintyg för livsmedelshantering där salmonellaintyg ingår. Personer som misstänks ha en sjukdom som kan överföras till livsmedel får inte hantera oförpackade och lättfördärliga livsmedel.
19. Oförpackade och lättfördärliga livsmedel får inte hanteras av personal med infekterade sår, konstnaglar, piercingsmycken eller andra smycken om de inte kan täckas med skyddsplagg. Det gäller även personer som hanterar andra oförpackade livsmedel om hygieniska risker finns.
20. Personalen ska inneha intyg över hygienkompetens.
21. Personalen ska bära en för ändamålet avsedd arbetsdräkt med huvudbonad som täcker håret samt skor som endast används i livsmedelslokalen.
22. Rökning är förbjuden i livsmedelslokalen.

Verksamheten

23. För verksamheten ska finnas omklädningsutrymmen och toalett för livsmedelspersonalen.
24. På serveringsställe ska för kunderna finnas ett tillräckligt antal och ändamålsenligt utrustade toaletter. Handtvättställen ska vara utrustade med väggfasta hållare för flytande tvål och engångshanddukar. Toaletten får inte vara direkt förbunden med det utrymme där livsmedel hanteras, säljs eller serveras.
25. I en livsmedelslokals serveringsutrymmen kan tobaksrökning endast tillåtas i ett separat utrymme avsatt enbart för detta ändamål. Utrymmet ska godkännas av ÅMHHM.
26. Livsmedelslokalen ska fyra veckor innan en verksamhet inleds eller betydande förändringar i verksamheten sker anmälas till ÅMHHM. Livsmedelsverksamheten ska utarbeta ett skriftligt egenkontrollprogram som ska följas och bokföras. Egenkontrollprogrammet ska hållas uppdaterat.

Anmälan om ny livsmedelslokal, stora förändringar i redan befintlig livsmedelslokal och/eller innehavarbyte ska vara ÅMHHM tillhanda senast 4 veckor innan verksamheten påbörjas.

Blanketter finns att hämta på ÅMHHM:s hemsida www.amhm.ax eller från kansliet på nedanstående adress

Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet
Norrugatan 17
AX-22100 Mariehamn
Telefon: Växel: (0)18 528 600.