



SVEDALA KOMMUN

Bra att tänka på vid planering av kök

Alla ytor i lokaler ska vara släta, täta och lätta att hålla rena. De bör även vara tåliga mot fukt och nötning.

- **Varumottagning**
Det ska finnas tillräckligt stora utrymmen för mottagning, mottagningskontroll och avemballering av varor. Varumottagningen ska placeras så att ingen transport av varor med ytteremballage sker genom lokal där oförpackade produkter hanteras.
- **Förvaring av kylvaror.**
Det ska finnas tillräckliga kylutrymmen så att det finns möjlighet till separering av olika varugrupper. Rått kött, rå fisk, grönsaker och rotfrukter bör förvaras åtskilt. Det är också viktigt att hålla isär råvaror och färdigberedda livsmedel.
Om mat ska kylas ner i verksamheten krävs speciell utrustning för detta i form av nedkylningsskåp, så att nedkylningsprocessen sker så effektivt och säkert som möjligt.
- **Förvaring av frysvaror**
Det ska finnas tillräckliga frysutrymmen och vis behov separat frysförvaring av emballerade och av emballerade varor.
- **Övrig förvaring av livsmedel**
Tillräckliga utrymmen ska finnas så att förvaring inte sker i beredningsutrymmen, städutrymmen med mera.
- **Förvaring av emballage/förpackningsmaterial**
Tillräckliga utrymmen ska finnas så att förvaring inte sker i beredningsutrymmen, städutrymmen med mera.
- **Beredningsutrymmen**
Samtliga moment i verksamheten ska kunna genomföras på ett hygieniskt sätt. Utrymmen ska finnas så att det är möjligt att separera "ren" och "oren" produkt. Rått kött, rå fisk, grönsaker och rotfrukter bör hanteras åtskilt. Således krävs en bänk med ho för hantering av grönsaker, en bänk med ho för hantering av rått kött/fisk samt en separat bänk för kallskänkshantering. Det är också viktigt att hålla isär råvaror och färdigberedda livsmedel på respektive arbetsbänk.
Det ska finnas lämpligt placerade handtvättställ i de utrymmen som används för hantering av oförpackade livsmedel. Alla handfat ska ha rinnande varmt och kallt vatten och vara utrustade med flytande tvål och pappershanddukar.
- **Förvaring och hantering av rotfrukter och grönsaker**
Tillräckliga utrymmen ska finnas. Om jordiga rotfrukter hanteras i verksamheten krävs ett separat rum med kyl, vask och bänk för hantering av dessa.
- **Diskrum**
Det är oftast ett krav att diskning ska ske i ett separat diskrum. Inom diskrummet är det viktigt att flödet av smutsigt och rent diskgoods inte korsas eller möts. Anordningar i

diskrummet ska vara gjorda av korrosionsbeständiga material, vara lätta att rengöra samt ha adekvat varm- och kallvattenförsörjning.

- **Ventilation**

Ventilationssystemet måste vara anpassat till verksamheten i lokalen, bl.a. för att ge lämpliga temperaturförhållanden. Ändamålsenlig ventilation ska ske från diskutrymmet. Kondensutfällning och luftströmmar från förorenat till rent område ska förhindras.

- **Städutrymmen och förvaring av kemikalier**

I städförrådet ska det finnas utrymme för förvaring av städredskap, t.ex. skurvagn samt rengörings- och desinfektionsmedel för lokaler, inredning och arbetsredskap. Förvaring av städutrustning och kemikalier får inte ske i beredningsutrymmen. Krokare och dylikt behövs för upphängning av städredskapen. Det bör även finnas utslagsvask med rinnande varmt och kallt vatten.

- **Personalutrymmen**

Dessa ska planeras så att man får ett linjärt flöde från smutsig till rent, dvs. från personalingång, via omklädningsrum till produktionslokal.

Det ska finnas personaltoaletter med tillgång till handtvättställ samt flytande tvål och pappershanddukat. Toaletter får inte ha direkt förbindelse med utrymme där oförpackade livsmedel hanteras, vilket innebär att det krävs ett förrum i dessa fall.

Personaltoalett i livsmedelslokal får inte användas av andra än personalen.

Det ska finnas ett särskilt utrymme där personalen kan byta om och förvara sina kläder.

Personalens egna kläder och arbetskläder ska av hygieniska skäl kunna förvaras åtskilda. Det kan ordnas antingen genom att var och en i personalen har två klädskåp eller ett skåp delat med mellanvägg.

- **Avfallsutrymme**

Avfall ska omhändertaras och förvaras så att de inte riskerar att förorena livsmedel eller dra till sig skadedjur. Avfall ska placeras i lämpliga, lätt rengörbara behållare på lämpliga platser. De får inte placeras i utrymmen där livsmedel hanteras, om det inte är nödvändig med tank på verksamheten, exempelvis soptunnor intill vissa arbetsbänkar i köket.