

## Principbeslut för livsmedelslokaler

En livsmedelslokal ska ha godkänts av ÅMHH innan den tas i bruk 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.

### *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 nedkylningsanordningar 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 handtvättställe med rinnande varmt och kallt vatten, väggfasta ställningar för engångshanduker och flytande tvål måste finnas i nära

anslutning till livsmedelshanteringen. Diskbänkar och sköljplatser 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 golvsilar.
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 nätbur.
17. Avfallsbehållare med lock för livsmedelsavfall och annat avfall ska finnas i lokalen och tömmas minst en gång om dagen. Sophanteringen 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. Innan en verksamhet inleds eller betydande förändringar i verksamheten sker ska livsmedelsföretagaren ansöka om att livsmedelslokalen ska godkännas av ÅMHHM. I samband med ansökan ska ett egenkontrollprogram inlämnas för godkännande. Egenkontrollprogrammet ska hållas uppdaterat.
27. Innehavaren ska till ÅMHHM anmäla lokalen för inspektion i färdigställt skick före verksamheten påbörjas.

### **Motivering**

Livsmedelslagen (FFS 23/2006), antagen på Åland genom landskapslagen om tillämpning i landskapet Åland av livsmedelslagen (ÅFS 2007:26) och Europaparlamentets och rådets förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004) ställer krav på hygien, planering, utformning, konstruktion och storlek i samtliga livsmedelslokaler. Syftet är att trygga livsmedelssäkerheten och en säker livsmedelshantering.

En livsmedelslokal ska ha godkänts av den behöriga myndigheten innan den tags i bruk eller betydande ändringar i befintlig verksamhet sker i enlighet med 13 § livsmedelslagen (FFS 23/2006) och II kap. 6 art. 3 pkt. EG-förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004).

### ***Grundläggande krav för utrymmen för livsmedelsberedningar***

En livsmedelslokal ska vara ljus och lätt att rengöra och därmed ska åtminstone köksutrymmenas väggytor bekläs med kakel eller skivor godkända för livsmedelslokal. Golv och tak måste vara hela och lätt rengörbara samt taket dessutom i ljus färg, II bil. 2 kap. 1 f) pkt. EG-förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004). (1)

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, II bil. I kap. 2 a) och c) pkt. samt II kap. 1 pkt. EG-förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004). (2)

Arbetsbänkarna får inte användas som avställningsytor för att undvika risken för korskontamination från disk till råvaror eller färdigställd mat. Livsmedlen ska vara placerade på ett sådant sätt att kontaminering undviks så långt det är praktiskt möjligt, II bil. 3 kap 2 h) pkt. EG-förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004). (2)

Hantering av kött, fisk och grönsaker ska vara sådan att livsmedelstyperna hålls väl separerade för att undvika korskontaminering mellan olika livsmedel. Skilda skärbrädor, arbetsbänkar och kylar krävs, 11 § 1 mom. Livsmedelslagen (FFS 23/2006) och II bil. 2 kap EG-förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004). (3)

Beredning, hackning av råa grönsaker, potatis, rotfrukter mm. måste ske i skilt utrymme som separeras med minst skiljevägg. Där ska också alla maskiner som används till ändamålet förvaras, t. ex. hack- och skärmaskiner samt potatisskalare mm. Rotfrukter, potatis och råa grönsaker medför oftast jord och jordmikrober som riskerar att spridas vid hanteringen. Från potatisskalare och andra maskiner kan luftburna mikrober frigöras, varför dessa ska hållas så långt ifrån oförpackade och känsliga livsmedel som möjligt, 2 kap. 4 § 1 mom. Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i vissa livsmedelslokaler (JSF 28/2009). (4)

Livsmedlen ska vara placerade på ett sådant sätt att kontaminering undviks så långt det är praktiskt möjligt, II bil. 3 kap 2 h) pkt. EG-förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004). (4)

Lokalen ska ha ändamålsenliga uppvärmnings- och nedkylningsanordningar anpassade till verksamhetens art och omfattning. Livsmedlen ska förvaras vid en lämplig temperatur som kan kontrolleras och registreras. Lösa termometrar ska finnas i alla kyl- och frysenheter eftersom enhetens temperaturavläsare enbart registrerar temperaturen på den plats den är monterad och inte temperaturen i hela kyl- eller frysenheten. En lös termometer kan flyttas och det riktiga temperaturvärdet kan fastställas. Regelbunden temperaturavläsning

ska utföras, II bil. I kap 2 d) pkt. EG-förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004). (5)

Belysningsanordningar ska vara utrustade med splitterskydd. Splitterskydden behövs för att livsmedlen inte ska förorenas av nedfallande smuts från belysningsenheten eller delar av lysrör eller lampor som exploderar, II bil. I kap. 7 pkt. och I kap. 2 b) och 2 c) pkt. EG-förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004). (6)

Den förstärkta ventilationen ovanför spisar, ugnar och stekbord ska vara lättrengörbara och utrustad med fettfilter så att inte ventilationen försämras till följd av igensättning och så att smuts lätt kan avlägsnas och inte falla ned på livsmedlen. Ventilation i lokalen ska uppfylla gällande normer, II bil. I kap 5 pkt. EG-förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004). (7)

Separat handtvättställ med rinnande varmt och kallt vatten, väggfasta ställningar för engångshandukar och flytande tvål måste finnas i nära anslutning till livsmedelshanteringen för att effektivt kunna användas i syfte att upprätthålla en god hygien. Diskbänkar och sköljplatser för livsmedel får inte användas som handtvättställ då dessa kan vara förorenade alternativt riskera förorenas vid handtvätt, II bil. I kap. 4 pkt. och II kap 3 pkt. EG-förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004). (8)

Tillräckliga och ändamålsenliga lager och arbetsutrymmen för förvaring och hantering av livsmedel och andra varor ska finnas för att livsmedelskvaliteten ska säkras och korskontaminering undvikas. I lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas ska utformning och planering tillåta god livsmedelshygienisk hantering, II bil. I kap. 1 pkt. EG-förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004). (9)

Livsmedelsflödet i lokalen ska vara sådant att råvaror och färdigt tillverkad mat samt smutsdisk inte korsar varandra för att undvika korskontamination av livsmedel vilket kan leda till matförgiftning, II bil. I kap. 2 c) pkt. samt II bil. II kap. 1 pkt. EG-förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004). (10)

Avloppssystemet, när sådant krävs, ska konstrueras och dimensioneras så att vatten inte kan översvämma lokalen och tillräcklig lutning mot anslutna golvbrunnar så att förorening av livsmedel p.g.a. stillastående vatten på golvet undviks och korskontaminering till livsmedel genom stänk från stillastående vatten på golvet undviks. Avloppen ska ha fettavskiljare och vara skyddade med lätt rengörbara golvsilar för att minska risken för igensättning av ledningsnätet och försämrade reningsgrad i avloppsanläggningen, II bil. I kap. 8 pkt. EG-förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004). (11)

Ett utrymme för hygienisk städutrustning ska finnas i anslutning till livsmedelsutrymmet och vara separerat från städförvaringsutrymmet som hör till andra verksamheter. Städutrymmet ska vara utrustat med rinnande vatten,

utslagsvask, ventilation, värmeslinga, hyllor för städkemikalier och upphängningsanordning för städredskap, II bil. II kap. 2 pkt. EG-förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004). Orsaken är att undvika att förorening ska spridas från andra utrymmen till livsmedelslokalen. Utrymmet ska ha värmeslinga och upphängningsanordning så att de fuktiga städredskapen kan torka och mikrotillväxten i dessa således minskas. Den fuktiga luften ska kunna ventileras bort från utrymmet. (12, 13)

Flugnät ska finnas på dörrar och fönster som hålls öppna, då flugor och andra djur kan sprida smitta och andra orenheter till oskyddade livsmedel. Om de öppnade fönstren kan medföra korskontaminering ska de hållas stängda och låsta under produktionen, II bil. II kap. 1 d) pkt. EG-förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004). (14)

### ***Allmänna bestämmelser***

Upplagring av lådor, pallar och andra orena ytteremballage är inte tillåtet inne i livsmedelslokaler då de kan sprida förorening och försämra möjligheterna att hålla lokalen ren. Tomma livsmedelslådor ska förvaras skyddat inomhus alternativt utomhus i för ändamålet avsedd takförsedd nätbur för att undvika att skadedjur, skadeinsekter, fåglar eller andra djur smutsar ner livsmedelslådorna som sedan ska återanvändas och livsmedel kan korskontamineras. Smutsiga ytteremballage ska hanteras åtskilt från livsmedel för att undvika korskontamination av främst jordbakterier, II bil. I kap. 2 c) pkt. och II kap. 1 pkt. EG-förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004). (15, 16)

Avfallsbehållare med lock för livsmedelsavfall och annat avfall ska finnas i lokalen och tömmas minst en gång om dagen då luftburna förorening kan spridas i lokalen från livsmedelsavfall. Sophantering ska skötas så att sanitär olägenhet ej uppstår, II bil. VI kap. 1 och 2 pkt. EG-förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004). (17)

En person som man vet eller misstänker att bär på en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som har feber eller magsjuka får inte hantera oförpackade eller lättfördärliga livsmedel i en livsmedelslokal. Sådana livsmedel får inte heller hanteras av personer 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 kan uppkomma, 5 kap. 17 § 2 mom. Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i vissa livsmedelslokaler (JFS 28/2009). (18, 19)

Personalen ska inneha intyg över hygienkompetens, LF om livsmedelshygienisk kompetens (2003:39) och 27 § livsmedelslagen (FFS 23/2006). Hygienkompetens erhålls genom avläggande av examen exempelvis vid Ålands hotell och restaurangskola (LF 2003:39 om livsmedelshygienisk

kompetens). (20)

Personer som hanterar oförpackade, lättfördärliga livsmedel i en livsmedelslokal ska ha ändamålsenliga arbetskläder, huvudbonad och skor. Personalen ska bära en för ändamålet avsedd arbetsdräkt med huvudbonad som täcker håret samt skor som endast används i livsmedelslokalen, 5 kap. 17 § 1 mom. Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i vissa livsmedelslokaler (JFS 28/2009). (21)

Rökning är förbjuden i livsmedelslokalen, 4 § tobakslag för för landskapet Åland (ÅFS 1978:52). (22)

### **Verksamheten**

I livsmedelslokalen ska för personalen finnas ändamålsenligt utrustade toaletter och omklädningsrum, 2 kap. 3 § 4 mom. Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i vissa livsmedelslokaler (JSF 28/2009) och II bil. I kap. 3,4 och 9 pkt. EG-förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004). (23)

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 för att möjliggöra en god hygien. Toaletten får inte vara direkt förbunden med det utrymme där livsmedel hanteras, säljs eller serveras, 2 kap. 3 § 5 mom. Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i vissa livsmedelslokaler (JSF 28/2009). (24)

I en livsmedelslokals serveringsutrymmen kan tobaksrökning endast tillåtas i ett separat utrymme enbart avsett för detta ändamål och som har godkänts av ÅMHHM, 2 kap. 4 § 7 mom. Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i vissa livsmedelslokaler (JSF 28/2009). (25)

Innan en verksamhet inleds eller betydande förändringar i verksamheten sker ska livsmedelsföretagaren hos den myndighet som avses i 15 § ansöka om att livsmedelslokalen ska godkännas. Enligt landskapslagen om tillämpning i landskapet Åland av livsmedelslagen (ÅFS 2007:26) avses med denna myndighet ÅMHHM. I samband med ansökan ska en skriftlig plan för egenkontroll inlämnas till ÅMHHM för godkännande i enlighet med 14 § 1 mom. livsmedelslagen (FFS 23/2006). (25, 26)

Innehavaren ska till ÅMHHM anmäla lokalen för slutsyn i färdigställt skick före verksamheten påbörjas i enlighet med 13 § livsmedelslagen (FFS 23/2006). (27)

## **Bakgrund**

Ansvar för livsmedelssäkerheten ligger hos livsmedelsföretagaren. Livsmedelssäkerheten ska kunna garanteras i hela livsmedelskedjan. Klara riktlinjer över en livsmedelslokals uppbyggnad och hygien underlättar för företagarna att planera sin livsmedelslokal så att de kan säkerställa en säker och hygienisk livsmedelshantering. Målet är att kunna säkra att kunderna i nästa led av livsmedelskedjan får säkra livsmedel och inte riskerar en matförgiftning.

Avgöranden av ärenden av allmän eller principiell natur avgörs av prövningsnämnden i enlighet med 18 § landskapslagen om Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet (ÅFS 2007:115).

## **Bilagor**

1. Landskapslagen om tillämpning i landskapet Åland av livsmedelslagen (ÅFS 2007:26)
2. Livsmedelslagen (FFS 23/2006)
3. EG-förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004 )
4. Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i vissa livsmedelslokaler (JSF 28/2009)
5. Landskapslagen om tillämpning av riksförfattningar om livsmedel och livsmedelshygien (ÅFS 2009:35)
6. Tobakslag för för landskapet Åland (ÅFS 1978:52).