



# KRAVEN PÅ LIVSMEDELSLOKALER

Borgå stad miljöhälsovård 2022

PORVOO

BORGÅ

Uppdaterat 8.2.2022

# Innehåll

---

Innehåll.....	2
1 Inledning .....	4
2 Anmälan om livsmedelslokal.....	4
3 Att ta i beaktande i planeringen .....	5
4 Byggnadstekniska krav .....	6
4.1 Lokalerna där livsmedel hanteras .....	6
4.2 Kylförvaring och lagerrum .....	7
4.3 Ventilation, temperatur och belysning .....	8
4.4 Tvättställ för händer, kärl och redskap .....	9
4.5 Förvaringsrum för städredskap.....	9
4.6 Hushållsvatten .....	10
4.7 Personalutrymmen.....	10
4.8 Röse .....	10
4.9 Material i lokaler och på möbler.....	11
4.10 Golv och golvbrunnar .....	11
4.11 Vindfång och annat avskiljande av utrymmen .....	12
4.12 Avfallshantering .....	12
4.13 Lastningsplats.....	12
4.14 Områden för uteserveringar .....	13
4.15 Kontor .....	13
5 Specialkrav som verksamheten ställer .....	14
5.1 Transport .....	14
5.2 Förpackning och cateringverksamhet.....	14
5.3 Nedkylning .....	14

5.4 Buffésservering.....	15
5.5 Nedfrysning.....	15
5.6 Upptining.....	15
5.7 Renoveringar.....	15
5.8 Rökning.....	16
<b>6 Mobila livsmedelslokaler (vagn, tält) .....</b>	<b>16</b>
6.1 Tillverkning och servering av livsmedel vid utomhusförsäljning.....	17
<b>7 Övrigt att beakta .....</b>	<b>18</b>
7.1 Buller.....	18
7.2 Avloppsvatten .....	18
7.3 Toaletter.....	18
<b>8 Lagstiftning.....</b>	<b>21</b>
8.1. Lagstiftning och anvisningar .....	21

# 1 Inledning

---

Dessa anvisningar för Askola, Borgnäs, Borgå, Lappträsk, Mörskom, Lovisa, Pukkila och Sibbo är en sammanställning av de minimikrav som ställs på livsmedelslokaler. Kraven och *rekommendationerna (skrivna med kursiv stil)* tillämpas i handläggningen av anmälningar i enlighet med 10 § i livsmedelslagen (297/2021) samt i tillsynen över befintliga registrerade livsmedelslokaler. I texten finns hänvisningar till officiella föreskrifter, om det finns noggrannare rikt- eller gränsvärden att tillgå.

Godkända livsmedelslokaler som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung före detaljförsäljning, dvs. anläggningar som lyder under jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelstillsynen i anläggningar, behandlas från fall till fall.

## Vad är en livsmedelslokal?

Med livsmedelslokal avses enligt livsmedelslagen ”byggnad, lokal eller en del därav eller annat utrymme utomhus eller inomhus där livsmedel som är avsedda för försäljning eller annan överlåtelse tillverkas, förvaras, transporteras, saluförs, serveras eller på annat sätt hanteras”. Som livsmedelslokaler räknas bl.a. restauranger, caféer, pubar, butiker, pizzerior, bagerier, kiosker, torgförsäljningsplatser, köttstyckningsanläggningar och livsmedelslager.

Som mobil livsmedelslokal betraktas en flyttbar kiosk, försäljningsbil, ett tält, ett marknadsstånd, en cykel eller någon annan flyttbar anläggning.

En livsmedelslokal kan också vara en webbutik där kunden kan beställa produkter direkt på webben, och även en s.k. virtuell lokal, där livsmedel inte hanteras fysiskt.

Som livsmedelslokal betraktas också sådan verksamhet, vars syfte enbart är att transportera eller förvara livsmedel i transportfordon eller containrar eller att importera eller exportera livsmedel.

## 2 Anmälan om livsmedelslokal

---

Ett villkor för att livsmedelslokalen ska få inleda sin verksamhet är att den uppfyller kraven i 10 § i livsmedelslagen och de krav som ställts med stöd därav.

En skriftlig anmälan om livsmedelslokalen ska göras till Borgå stad miljöhälsovård. Anmälan ska alltid göras skriftligt fyra veckor innan

verksamheten inleds eller innan verksamheten i en befintlig livsmedelslokal väsentligen ändras antingen via Livsmedelsverkets elektroniska anmälningstjänst Ilpa eller med miljöhälsovårdens anmälningsblankett. Till den skriftliga anmälan ska bifogas en planritning över lokalerna med planerade inventarier och anläggningar. Dessutom är det rekommendabelt att bifoga en utredning av verksamheten till anmälan.

Vid planeringen av verksamheten ska man utreda hur kommunens/stadens planbestämmelser påverkar lokalen/fastigheten och vad som är dess status ur byggnadstillsynens synvinkel, dvs. lokalens användningsändamål. Ibland är det förbjudet att grunda en livsmedelslokal på området enligt planbestämmelserna. *(Det är skäl att kontakta byggnadstillsynen redan innan avtal om en lägenhet/fastighet ingås.)* Vid behov ska företagaren vara i kontakt även med brandmyndigheten och polisen.

Anmälan om inledning av verksamhet enligt livsmedelslagen handläggs när alla handlingar har sänts till Borgå stad miljöhälsovård för registrering. Ett skriftligt intyg sänds till livsmedelsföretagaren över handläggningen av anmälan samt om att lokalen är ett tillsynsobjekt inom livsmedelstillsynen. En handläggningsavgift tas ut för handläggningen av anmälan.

Miljöhälsovården utför avgiftsbelagda inspektioner i livsmedelslokaler inom ramen för den planenliga tillsynen. Vid den första inspektionen konstateras om livsmedelslokalen uppfyller kraven i lagstiftningen.

Livsmedelsföretagaren ska ha ett system för egenkontroll, med hjälp av vilket företagaren identifierar och kontrollerar risker som anknyter till verksamheten och ser till att verksamheten uppfyller kraven i livsmedelsbestämmelserna. Företagaren ska föra bok över egenkontrollens resultat. De dokument som gäller egenkontrollen ska kunna användas av arbetstagarna och granskas av myndigheter. Egenkontrollens användbarhet kontrolleras vid inspektioner i samband med den planenliga tillsynen.

En skriftlig anmälan ska också göras till Borgå stad miljöhälsovård utan dröjsmål om avbrytande eller nedläggning av livsmedelslokalens verksamhet.

### 3 Att ta i beaktande i planeringen

---

Utgångspunkten för planeringen av lokalen är verksamhetens art och omfattning. Bland annat hantering och användning av lättfördärliga

livsmedel, kundgrupperna samt hushållsvattnets kvalitet är faktorer som påverkar verksamhetens art.

Livsmedelslokalerna ska beträffande planritningen, planeringen, byggnadssättet, placeringen och storleken vara sådana att de kan underhållas, rengöras och/eller desinficeras på vederbörligt sätt, att man i dem kan förhindra eller minska de föroreningar som kommer via luften och att det i lokalerna finns tillräckliga arbetsrum för utförande av alla verksamheter på ett hygieniskt sätt; att lokalen gör det möjligt att följa god livsmedelshygienisk praxis, att det därtill är möjligt att skydda lokalen mot smuts och särskilt mot skadedjur.

Livsmedelslokalen ska på ett ändamålsenligt sätt avskiljas från utrymmen eller funktioner som kan äventyra den hygieniska kvaliteten på de livsmedel som hanteras eller förvaras i livsmedelslokalen. Livsmedelslokalen och platsen för primärproduktion får inte användas för bostadsändamål. Livsmedelslokalen får inte förorsaka buller-, lukt- eller dammolägenheter för de boende i bostäder i närheten av livsmedelslokalen eller för övrig verksamhet som sker i närheten av livsmedelslokalen. Övrig verksamhet som sker i närheten av livsmedelslokalen får inte förorsaka lukt- eller dammolägenheter eller mikrobiologisk eller kemisk risk för hanteringen av livsmedel.

## 4 Byggnadstekniska krav

---

Livsmedelslokalen och primärproduktionsstället ska ha tillräckliga arbetsrum, förvaringsrum och lagerrum med tanke på verksamheten.

### *4.1 Lokalerna där livsmedel hanteras*

För att minska kontaminationsrisken ska lokalen ha en separat arbetsbänk med tappställe för hantering av rå fisk och rått kött. För hantering av sallader och grönsaker ska det finnas en separat arbetsbänk med tappställe.

För hantering av kött av fjäderfä, om hanteringen är ofta återkommande och inte kan tidsmässigt avskiljas från hanteringen av annat rått kött, ska det för ändamålet finnas en separat arbetsbänk med tappställe.

Färdigt tillredda livsmedel och andra livsmedel som äts som sådana kan hanteras på samma bänk som sallader och grönsaker, om hanteringen av

dem tidsmässigt och funktionellt avskilts från hanteringen av sallader och grönsaker. (För hantering av tillredda livsmedel ska det finnas ett separat arbetsunderlag.)

För hantering av specialdietprodukter ska det finnas en separat arbetsbänk och separata arbetsredskap.

För bakning och tillagning av efterrätter ska det finnas en separat arbetsbänk, om hanteringen är ofta återkommande och den inte tidsmässigt kan avskiljas från hanteringen av övriga livsmedel.

För hantering av jordiga rotfrukter ska det reserveras en separat plats med tappställe.

För rensning av fisk ska det reserveras en separat plats med tappställe.

#### *4.2 Kylförvaring och lagerrum*

För fisk och kött, rotfrukter och grönsaker samt mjölkprodukter och tillredda livsmedel ska det reserveras separata kylförvaringsutrymmen med beaktande av kraven på förvaringstemperatur för olika produktgrupper. Så ska det till exempel i ett tillredningskök finnas minst 3 olika kylanläggningar och vid behov ett tillräckligt antal frysar. För rå fisk rekommenderas ett separat kylförvaringsutrymme, om förvaringen är ofta återkommande. Om fryslagret är 10 m<sup>3</sup> eller större, ska det i lagret finnas ett mät- och registreringsinstrument som kontinuerligt mäter temperaturen. Alla instrument för mätning och registrering av temperaturer ska uppfylla gällande krav, standarderna EN 12830, EN13485 och/eller EN13486.

Kondensvattnet från kallrummen och kylrummen ska ledas direkt till avloppet.

Som handlager för livsmedel kan man planera draglådor, som *enbart är avsedda för förvaring av råvaror som ska används samma dag för komponering av måltiderna.*

Ifall det i livsmedelslokalen finns behov av att förvara varm mat, ska det i lokalen finnas en separat utrustning för förvaring av varm mat, t.ex. ett värmeskåp eller värmebad.

Tillräckligt med lagerutrymme ska reserveras för torra livsmedel, transportlådor för livsmedel, kärl samt förpackningsmaterial och *alkohol (med lås).*

För försäljning och lagring av andra varor än livsmedel ska separata hyllor eller bord reserveras avskilt från livsmedlen.

### *4.3 Ventilation, temperatur och belysning*

I fråga om ventilationen i livsmedelslokalen ska kraven i lagstiftningen följas. Närmare information ges av stadens byggnadstillsyn.

Livsmedelslokalen ska ha en ändamålsenlig och tillräcklig ventilation. Luftström från ett förorenat område till ett rent område ska hindras. Ventilationssystemen ska planeras så att filtren och andra delarna som kräver rengöring eller byte är lättillgängliga.

Oftast kan tillräcklig ventilationskapacitet endast uppnås med maskinell ventilation. Utöver en allmän ventilation ska punktutsug med ångkåpa placeras ovanför den utrustning som ska användas för uppvärmning av mat. Ångkåpan ska täcka hela den yta där det finns utrustning för uppvärmning av mat.

Vid en storköksdiskmaskin ska det finnas punktutsug med kåpa som planerats för att leda bort överflödigt värme och ånga. En glastvättmaskin med torkfunktion kan integreras i möbelen.

Livsmedelslokalens frånluft ska avledas så att den inte orsakar lukt- eller andra olägenheter. Frånluften från en mattillredningslokal ska avledas så att den inte förs till andra lokaler i fastigheten. Frånluften ska avledas så att luftens strömningsriktning är från rena utrymmen till smutsigare utrymmen. Ventilationsanordningarna ska planeras och byggas så att de kan underhållas och rengöras. Vid planeringen av ventilationen ska brandsäkerhetsföreskrifter beaktas.

Temperaturen i livsmedelslokalen får inte bli så hög att livsmedlens kvalitet försämras till följd av det. Vid behov ska till exempel kylanordningar användas för att temperaturen inte ska bli för hög.

Livsmedelslokalen ska planeras så att direkt solljus inte äventyrar kvaliteten på livsmedlen.

Allmänbelysningen i tillredningslokalen ska vara tillräcklig. Armatyrerna ska vara inkapslade och lätta att rengöra.



#### 4.4 Tvättställ för händer, kärl och redskap

I livsmedelslokalen ska det finnas tillräckligt med lättåtkomliga handtvättställ med hänsyn till verksamhetens art. Handtvättställen ska ha rinnande kallt och varmt vatten. Handtvättställen ska vara försedda med flytande tvål, handpappersställ, handpapper och avfallskärl. Handtvättstället ska vara tillräckligt stort och djupt till sin form, *cirka 40 x 40 cm*. Till exempel lämpar en s.k. bidé inte sig som ett handtvättställ.

Ett kök/försäljningsställe ska förses med minst en diskho med kran. Om mat serveras med eller i kärl som ska diskas, ska det finnas en diskmaskin i lokalen. Tillräckligt med avställningsyta ska reserveras för rena och smutsiga kärl. *Disklinjen kan med fördel placeras skilt från de utrymmen där livsmedel hanteras. Placering av ett handtvättställ i den rena ändan av disklinjen rekommenderas.*

*För handtvätt rekommenderas kranar som man inte behöver vidröra, exempelvis elektroniska kranar.*

#### 4.5 Förvaringsrum för städredskap

I livsmedelslokalen ska det finnas åtminstone ett ändamålsenligt utrustat förvaringsrum för städredskap.

Förvaringsrummet för städredskap ska vara så stort att man där kan rengöra, underhålla och torka städredskapen.

I det rum där livsmedel hanteras eller i närheten av det ska det för underhåll och förvaring av städredskap finnas ett separat förvaringsrum med tappställe, vask, tillräcklig ventilation, väggställ för städredskap med skaft och tillräckligt med hyllutrymme. Dessutom ska förvaringsrummet ha maskinell frånluftsventilation ochen torkslinga, om man torkar fuktiga städredskap där. Om man använder en städvagn eller tvättmaskin, ska dessa reserveras utrymme i förvaringsrummet för städredskap.

Om städmetoderna förutsätter användning av maskiner, ska det i förvaringsrummet för städredskap reserveras service- och förvaringsplats för dem samt plats för laddning av ackumulatordrivna maskiner. *Vid hanteringen av det smutsiga tvättvattnet från golvtvättmaskinen ska också sandavskiljning beaktas.*

På serveringsställen med mattillredning ska det för städning av kundutrymmen finnas ett separat ändamålsenligt utrustat förvaringsrum för städredskap. I små lokaler (caféer mm.) med kundplatser ska städskrubben

för kundutrymmen vara placerad utanför det utrymme där livsmedel hanteras.

Rengörings- och desinficeringsmedel ska förvaras i förvaringsrummet för städredskap eller i ett skåp som reserverats för ändamålet.

#### *4.6 Hushållsvatten*

Kallt och hett tryckvatten ska finnas att tillgå i livsmedelslokalen. Vattenkvaliteten ska kontrolleras regelbundet. Kvaliteten på hushållsvattnet ska uppfylla kraven i hälsoskyddslagen och social- och hälsovårdsministeriets förordningar.

Användning av egen brunn ska anmälas till Borgå stad miljöhälsovård.

#### *4.7 Personalutrymmen*

Arbetstagarnas social- och omklädningsrum ska placeras så att man klädd i civila kläder inte behöver gå genom rum där oförpackade livsmedel hanteras.

Livsmedelsarbetarna ska ha toalett som endast de använder och som inte får ha dörr direkt till lokalen där livsmedel behandlas, säljs eller serveras. Livsmedelsarbetarnas toalett ska placeras tillräckligt nära arbetsplatsen.

Personalutrymmena ska vara försedda med tillräckligt många handtvättställ. Handtvättstället i personalutrymmen ska vara beläget i omklädningsrummet.

Personalen i livsmedelslokalen ska ha ett omklädningsrum som också har en plats för förvaring av civilkläder. Klädskåpen ska vara försedda med lås. *För skorna ska det ordnas förvaringshyllor eller motsvarande, om de inte kan förvaras i klädskåpet.*

För använda skyddskläder ska det finnas ett separat uppsamlingskärl eller dylikt.

#### *4.8 Röse*

Om klädvården i livsmedelslokalen sköts på egen hand, ska det finnas ett separat rum för tvätt och vård av skyddskläderna. Rummet för klädttvätt ska vara försett med behövlig utrustning och ventilation för vård och torkning av tvätt. *(T.ex. en tvättmaskin, torktumlare och vid behov en arbetsbänk med tappställe osv.)*

#### 4.9 Material i lokaler och på möbler

Ytmaterialen i lokalerna ska väljas enligt de krav som verksamheten ställer.

Ytorna där livsmedel hanteras (inklusive ytorna på anordningar) och i synnerhet ytorna som kommer i kontakt med livsmedel ska hållas i gott skick, de ska vara lätta att rengöra och de ska kunna desinficeras vid behov. Detta förutsätter användning av släta, vattentäta, vätskeavvisande, tvättbara, rostfria och giffria material. *Rostfritt stål är ett rekommenderat ytmaterial för bord.* Vid behov ska ytorna tåla vatten, ånga, värme, fetter och mekaniskt slitage. Ytmaterialens fogar ska tätas.

Taken ska byggas och ytbehandlas så att de hindrar smuts från att samlas samt minskar kondenseringen av fukt, uppkomsten av skadligt mögel och fällning av partiklar.

Dörrarna, fönstren och karmarna ska vara lätta att rengöra och de ska kunna desinficeras vid behov. Detta förutsätter användning av släta och vätskeavvisande ytor. Ytterfönstren ska vid behov ha insektsskydd som lätt kan tas loss för rengöring.

Trä bör inte alls användas som ytmaterial i tillredningslokaler. *Det är inte heller rekommendabelt att trösklar eller möbler med sockel används i tillredningslokaler.*

*I rum där oförpackade livsmedel hanteras bör elledningar, ledningsbryggor, ventilationskanaler, andra rör och framsidan av kylrum inkapslas.*

*Tillrednings-, kärnvårds- och lagerrum bör förses med stötskydd i dörrar och väggar.*

*Väggar bakom arbetsbord och tappställen bör vara gjorda av vattenbeständigt material som är lätt att rengöra.*

Maskinerna och utrustningen ska vara så konstruerade att de vid behov kan monteras isär för rengöring.

Konstruktionerna ska vara planerade, byggda och utrustade för att hindra skadedjur från att komma in i livsmedelslokalen.

När man hanterar lättfördärliga livsmedel vid servicediskar i affärer, ska det finnas ett undertak ovanför tillrednings-/försäljningsplatsen.

#### 4.10 Golv och golvbrunnar

Lokaler vars renhållning kräver tvätt med vatten ska vara försedda med en golvbrunn som är kopplad till avloppet samt ändamålsenliga anläggningar för sköljning av golvet. *I lokaler där golvet tvättas med vatten ska ytmaterialet på golvet sträckas till väggens nedre del. Fogen mellan golvet och väggen borde vara avrundad.*

Golvet ska luta mot golvbrunnen. Golvbrunnen ska vara lätt att rengöra och lämplig för ändamålet. Golvbrunnar ska inte placeras under inventarier eller anläggningar.

I grill och kök ska det installeras en fettavskiljare i golvbrunnen. Närmare information ges av vatten- och avloppsverket.

#### *4.11 Vindfång och annat avskiljande av utrymmen*

Livsmedelslokalen får inte ha en dörr direkt ut, utan den ska ha antingen ett vindfång eller någon annan godtagbar lösning för att avskilja lokalen från uterummet.

Kiosker och små butiker med en försäljningsyta på < 100 m<sup>2</sup> behöver inte förses med vindfång. Då bör sortimentet bestå av förpackade produkter; men om livsmedel hanteras i lokalen, är ett vindfång obligatoriskt.

Livsmedelslokalen ska på ett ändamålsenligt sätt också avskiljas från annan verksamhet som kan försämra livsmedelssäkerheten.

#### *4.12 Avfallshantering*

Avfallskärnen ska vara hela, vattentäta, tvättbara och därtill försedda med lock om de används utomhus. Avfallskärnen ska kunna rengöras in- och utvändigt. *Det rekommenderas att man för avfallskärnen ordnar ett täckt, låsbart förvaringsställe utomhus, vid behov med avlopp och tappställe samt ett underlag som är lätt att hålla rent, t.ex. asfalt.*

Bioavfallskärnen ska skyddas mot direkt solljus. För bioavfall som förvaras inomhus ska det finnas ett särskilt kylrum. *Det rekommenderas att kylrummet för avfall förses med golvbrunn och vattenslang för rengöring av rummet.*

Man ska hindra skadedjur från att komma åt avfallskärnen.

Kraven i kommunens/stadens avfallshanteringsföreskrifter ska beaktas vid planeringen och utrustningen av avfallsrummet.

#### *4.13 Lastningsplats*

Lastningsplatsen ska vara täckt och ytbehandlad för att motverka damm. Vid behov ska lastningsramper finnas.

För transportlådor och rullhäckar samt för transportcontainrar ska ett eget lagerrum reserveras t.ex. inomhus eller på en täckt lastningsbrygga.

Rummet ska vara så tätt att lådorna är skyddade mot skadedjur (fåglar och gnagare) och växlingar i vädret. Lastningsplatsens stödkonstruktioner ska vara utformade för att hindra fåglar från att vistas eller bygga bo där. Detta gäller också förvaringsområden för kundvagnar i bilmarketer.

#### *4.14 Områden för uteserveringar*

Användning av områden för uteservering förutsätter tillstånd av fastighetsägaren/markägaren och på allmänna områden (t.ex. gatu- eller parkområden) tillstånd av kommuntekniken. I bostadsfastigheter och i närheten av bostäder är öppethållning av uteserveringar begränsad till kl. 22.00, om man inte har ett särskilt tillstånd från regionförvaltningsverket. En ansökan om uteservering ska göras till polisen. Uteserveringsområdet ska utföras med beaktande av att det funktionellt sett ansluter sig till en restaurang eller ett café och hanteras därifrån.

- Utskänkning av alkohol förutsätter att utskänkningstillståndet också gäller för uteserveringen och att området är tydligt avgränsat och kan övervakas.
- Hälften av antalet kundplatser beaktas vid kalkylen av hur många toaletter som behövs.
- Övriga krav på hygien och hantering av avfall ska uppfyllas.
- För konstruktionerna krävs i regel åtgärdstillstånd eller bygglov från byggnadstillsynen.
- Rökning är tillåten på en terrass eller uteservering om tobakslagens krav uppfylls. En terrass ska vara öppen i minst två riktningar, annars klassificeras den som inomhusutrymme. Inglasade ytor och andra ytor som kan öppnas räknas i detta sammanhang som ytor. Terrassväggar ska vara så låga att de inte hindrar röken från att föras bort. Tobaksröken får inte sprida sig från uteserveringen till utrymmen inne i restaurangen.
- I bostadsbyggnader ska även andra eventuella förbud och begränsningar gällande rökning beaktas.

#### *4.15 Kontor*

Vid behov behövs en plan för kökets kontor. Kontoret ska vara ett separat utrymme. *Ingång till kontoret bör inte ske genom köksutrymmen.*

# 5 Specialkrav som verksamheten ställer

---

## *5.1 Transport*

Transportfordonet ska i lämpliga delar uppfylla de krav som ställs på livsmedelslokaler. Transportutrymmet och utrustningen ska vara hela och täta, och materialen lätta att hålla rena.

Vid kyltransporter ska transportfordonet vara försett med en kylanläggning eller annan utrustning för att uppfylla kraven på livsmedlets temperatur vid transport. Det ska finnas en termometer i kylrummet. Likaså ska det finnas anläggningar eller utrustning för att hålla rätt temperatur på livsmedel som transporteras heta.

Fordon för transport av djupfrysta livsmedel ska vara försedda med utrustning för registrering av temperaturen i enlighet med standarderna EN 12830 och EN 13486.

Transportfordonet ska ha separata avdelningar (värmegardin) eller container/tät låda för transport av livsmedel, om bilen samtidigt används för transport av annat än livsmedel eller om det är fråga om distributionstransporter.

## *5.2 Förpackning och cateringverksamhet*

Tillräckligt med utrymme och bordsyta ska reserveras för förpackning av produkter.

*Ett separat förpackningsrum rekommenderas.*

Ändamålsenliga lagerrum ska finnas för förpackningsmaterialet.

Cateringverksamhet, centralkök, bagerier och andra lokaler där livsmedel tillreds ska ha ett separat förpackningsrum.

För rengöring och tvätt av transportkärl, -lådor och -vagnar krävs en tvätt-, tork- och förvaringsplats.

## *5.3 Nedkylning*

Om den mat som hettats upp vid tillagningen eller förbehandlingen inte serveras eller säljs omedelbart efter tillagningen, ska det för nedkylning av maten finnas separata, tillräckligt effektiva avkylningsapparater som inte används till förvaring av andra livsmedel.

## *5.4 Bufféserving*

Vid bufféserving av lättfördärliga produkter krävs lämplig utrustning för kallhållning (under + 6 °C) eller varmhållning (över+ 60 °C).

Oskyddade livsmedel ska säljas/serveras så att deras hygien inte äventyras, t.ex. skyddade för droppsmitta i en vitrin eller serveringslinje.

*En golvbrunn rekommenderas under ett varmbad, så att vattnet från badet kan avledas till avloppet.*

*I kundrummet rekommenderas ett handtvättställ i närheten av serveringslinjen.*

## *5.5 Nedfrysning*

Det är tillåtet att frysa ner livsmedel, om det i lokalen finns en separat anläggning för nedfrysning och nedfrysningen uppfyller de övriga kraven i lagstiftningen. Anläggningen ska kunna justeras till kallare än till -18 °C, så att det tar högst 24 timmar att frysa ner livsmedlen.

## *5.6 Upptining*

Vid upptining av frysta eller djupfrysta livsmedel ska tillräckligt med utrymme i kylanläggningen reserveras för ändamålet, och man bör se till att vatten från upptinade varor inte rinner ner på andra produkter.

## *5.7 Renoveringar*

Under pågående byggnadsarbeten ska köket på ett godtagbart sätt vara avskilt från utrymmen och arbeten (de rum där rivning/renovering utförs) som kan äventyra den hygieniska kvaliteten på livsmedel som hanteras eller förvaras i livsmedelslokalen. Spridning av damm till lokalen ska förhindras. Under pågående renovering ska städningen effektivteras. Avskärmningen ska gälla från rivningsarbetet början tills arbetet slutförts. Därtill ska man se till att smuts inte förs med kläder eller skor från avskärmade utrymmen till rena utrymmen.

## 5.8 Rökning

Rökning är förbjuden i alla utrymmen som är avsedda för kunder eller arbete. Det är inte obligatoriskt att ordna ett rökrum. Rökning är möjlig i ett rökrum som uppfyller kraven i lagstiftningen. För rökrum krävs alltid bygglov. Särskilda bestämmelser gäller för antalet personer i lokalen, brandsäkerhet, tillgänglighet, ingångar mm. Det är förbjudet att i rökrummet servera eller inta mat eller dryck. I rökrummet får inte placeras spel för tidsfördriv, och personalen får inte arbeta i rökrummet. Innan rökrummet städas, ska det ventileras väl.

Företagaren är skyldig att se till att tobaksröken inte sprider sig till grannlokaler. Detta gäller även rökning utomhus.

## 6 Mobila livsmedelslokaler (vagn, tält)

---

Inledning av verksamhet i en mobil livsmedelslokal ska anmälas till företagarens hemkommun i enlighet med 10 § i livsmedelslagen. Dessutom ska verksamheten anmälas separat senast fyra dagar innan verksamheten inleds till de kommuner där verksamheten bedrivs.

En mobil livsmedelslokal ska uppfylla kraven på livsmedelslokaler i tillämpliga delar, med beaktande av verksamhetens art.

En mobil livsmedelslokal ska vara skyddad upptill, baktill och från sidorna med exempelvis tak och tre väggar av tältduk.

Det ska finnas behövliga lösningar för att kunna tvätta och torka händerna på ett hygieniskt sätt, t.ex. en dunk med kran och ett system för tillvaratagande av avloppsvatten eller i en försäljningsvagn ett handtvättställ som är försett med en varmvattenberedare och ett system för tillvaratagande av avloppsvatten.

Ytorna som kommer i kontakt med livsmedel ska vara av material som är lätta att rengöras, rostfria, giftfria och de ska kunna desinficeras vid behov.

Man ska se till att ventilationen i en mobil livsmedelslokal är tillräcklig. I en försäljningsvagn ska det finnas frånluftsventilation och en kåpa ovanför uppvärmningsanläggningarna.



Det ska finnas ett ändamålsenligt förvaringsutrymme för arbetskläder, minst t.ex. en låda med lock.

Det ska finnas ett ändamålsenligt förvaringsutrymme för de städredskap som behövs under dagen.

Livsmedel som hålls till salu ska placeras så att föroreningsrisken kan undvikas. Livsmedlen ska skyddas mot fukt, damm, värme, ljus och annan skadlig påverkan. I praktiken ska de livsmedel som hålls till salu hållas på en försäljningsdisk eller ett underlag. Oförpackade livsmedel ska vid behov skyddas mot droppar.

Om lättfördärliga livsmedel hålls till salu, ska försäljningsstället vara utrustat med tillräckliga kylanläggningar som håller livsmedlets temperatur inom lagstadgade temperaturgränser.

Lättnad: Fiskeriprodukter, levande musslor och förpackade bearbetade fiskeriprodukter får i stället för i en kylanordning också saluföras och förvaras på is, förutsatt att smältvattnet kan avledas på ett hygieniskt sätt. Dessutom kan lättfördärliga livsmedel saluföras och förvaras tillsammans med kylklampar i en isolerad förvaringsbox med lock, eller helt utan kylutrustning, om förvaringstemperaturen på grund av väderförhållandena uppfyller lagens krav på temperatur vid försäljning och förvaring.

Området för utomhusförsäljning ska vara asfalterat eller annars sådant att damm och andra dylika olägenheter kan undvikas. Vid hantering av oförpackade livsmedel ska ytor av sand och gräs skyddas t.ex. med plast.

Därtill ska det finnas ett ändamålsenligt hjälputrymme för lagring av livsmedlen utanför försäljningstiden och för rengöring och underhåll av anläggningarna. Hjälputrymmet ska vara försett bl.a. med en ändamålsenlig städskrubb och vid behov med ändamålsenliga utrymmen för förvaring och hantering av livsmedel.

Livsmedelsarbetare som hanterar oförpackade livsmedel ska ha tillgång till vattentoalett med handtvättställe. För matförsäljningsfordon/vagnar/tält ska det finnas ett avtal om livsmedelsarbetarnas användning av toalett. Livsmedelsföretagaren ska sköta om uppsamlingen av avfall och avloppsvatten från sitt försäljningsställe. Vattnet som används ska uppfylla kraven på hushållsvattens kvalitet.

Serveringsstället ska ordna avfallskärl för kunderna.

### *6.1 Tillverkning och servering av livsmedel vid utomhusförsäljning*

I en mobil livsmedelslokal kan matportioner endast tillagas av förbehandlade råvaror för servering på samma ställe. Vad gäller kundtoaletter, ska man beakta rekommendationerna för dem. Företagaren ska ordna toaletter för kunder i närheten av försäljningsplatsen.

Tillsynsmyndigheten kan i vissa fall tillåta tillverkning av livsmedel i en mobil livsmedelslokal, om förhållandena för hantering och förvaring av livsmedel kan jämföras med motsvarande fasta livsmedelslokaler, till exempel om det är fråga om en ändamålsenligt utrustad försäljningsvagn.

## 7 Övrigt att beakta

---

### *7.1 Buller*

Livsmedelslokalens verksamhet får inte orsaka bullerolägenheter för bostadslägenheterna i samma fastighet eller i närheten av livsmedelslokalen eller för annan verksamhet som sker i närheten av livsmedelslokalen.

Buller på dagtid och på natten, musikbuller, buller från tekniska apparater eller annat störande buller som verksamheten orsakar får inte överskrida åtgärdsgränserna för bostadslägenheter enligt förordningen om boendehälsa.

Bullret kan störa de boendes sömn och vila. I synnerhet är det viktigt att bekämpa buller när verksamheten sker på nattetid kl. 22.00–07.00 (t.ex. nattrestauranger eller bageriverksamhet i bostadsfastigheter).

*Placering av nattrestauranger i bostadshöghus ska undvikas.*

### *7.2 Avloppsvatten*

Beträffande avloppsvatten ska bl.a. de krav på behandling av avloppsvatten som meddelats med stöd av miljöskyddslagen och de kommunala direktiven om behandling av avloppsvatten följas.

### *7.3 Toaletter*

Livsmedelslokalen ska ha tillräckligt med kundtoaletter. Av hygieniska skäl ska arbetstagare som hanterar oförpackade livsmedel inte använda samma toalett som kunder, utan personalen ska alltid ha en egen toalett. Vid placeringen av toaletten ska man fästa uppmärksamhet vid att den inte får ha en dörr direkt till livsmedelslokalerna. *I serveringsutrymmen rekommenderas att dörren till kundtoaletten placeras så att den inte öppnar sig mot serveringsutrymmet eller att direkt siktförbindelse hindras med en skärm eller motsvarande. Toaletten kan avskiljas från livsmedelslokalerna t.ex. med ett separat förrum.*

*Lokalens förbindelseleder, trappor och andra planskillnader och minst ett toalettutrymme inklusive förbindelselederna bör vara lämpliga för rörelsehindrade. Mer information ges av byggnadstillsynen.*

*Enligt rekommendationen ska toaletterna som är avsedda för förplägnadsrörelsernas kunder dimensioneras enligt följande:*

Kundplatsernas antal	Toaletternas antal	
	För kvinnor	För män
<25 (7–25)	En gemensam toalett räcker*	
26–50	1	1
51–100	2	1 + 1 urinal
101–150	3	1 + 2 urinaler
151–200	3	2 + 2 urinaler (eller 1 + 3)
201–250	4	2 + 3 urinaler
251–300	4	2 + 4 urinaler (eller 3 + 3)
301–400	5	3 + 4 urinaler
> 400	Från fall till fall	

\* Om det i lokalen huvudsakligen serveras alkoholhaltiga drycker, ska det alltid finnas separata wc-utrymmen för kvinnor och män oberoende av kundplatsernas antal.

*Vid dimensioneringen av antalet wc-utrymmen ska man också ta i beaktande serveringsplatserna utomhus, exempelvis på en uteservering. Kundplatserna på en uteservering ökar antalet behövliga wc-utrymmen med koefficienten 0,5. Till exempel om det inomhus finns 40 kundplatser och utomhus 20 kundplatser (koefficient 0,5), ger beräkningen sammanlagt 50 kundplatser. Om kundplatsernas antal utomhus är större än serveringsplatsernas antal inomhus, ska antalet toalettplatser uppskattas på basis av serveringsplatserna utomhus utan koefficient. Beträffande säsongbetonade sommaruteserveringar med mat- och alkoholdryckservering övervägs antalet toalettplatser från fall till fall.*

*I en personalrestaurang i arbetsplatsen behövs inte separata kundtoaletter, om det i arbetsplatsens andra utrymmen finns nödvändiga toaletter. Det är dock att rekommendera att det i samband med personalrestaurang finns toaletter med handtvättmöjligheter för matgäster.*

*I köpcentrum eller motsvarande kan flera förplägnadsrörelser (kaféer osv.) ha gemensamma toalettutrymmen. Även då används den ovan nämnda tabellen i dimensioneringen av toalettutrymmena. En restaurang eller ett kafé i ett köpcentrum ska dock ha egna toalettutrymmen, om ingången till dessa kan ske utifrån och de kan vara öppna trots att köpcentrumet är stängt.*

# 8 Lagstiftning

---

## *8.1. Lagstiftning och anvisningar*

**Livsmedelslagen 297/2021** <https://finlex.fi/sv/laki/alkup/2021/20210297>

**Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien 318/2021**  
<https://finlex.fi/sv/laki/alkup/2021/20210318>

**Europaparlamentets och rådets förordning om livsmedelshygien (EG) nr 852/2004**  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/HTML/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&from=FI>

**Lagstiftning gällande livsmedelshygien, I-register**  
<https://mmm.fi/sv/lagstiftning/veterinarlagstiftning/lagstiftning/i-register>

**Tobakslagen 549/2016** <https://www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/2016/20160549>



## **Borgå stad Miljöhälsövården**

Porvoon kaupunki, Ympäristöterveydenhuolto, Tekniikankaari 1 A, 06100 Porvoo puh. 040 168 8844, 8844 ma–pe klo 9–12,  
[www.porvoon ymparistoterveydenhuolto.fi](http://www.porvoon ymparistoterveydenhuolto.fi)  
Borgå stad, Miljöhälsövården, Teknikbågen 1 A, 06100 Borgå tfn 040 168 8844 må–fr kl. 9–12, [www.miljohalsovardiborga.fi](http://www.miljohalsovardiborga.fi)  
[ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi](mailto:ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi)

