

Extern-remiss Lokaler och utrustning samt Hantering och förvaring

På befintlig sida [Lokaler och utrustning - Kontrollwiki](#) föreslås följande tre ändringar.

1. Nytt stycke mellan stycket ”Lokaler för livsmedelsföretagare” och ”Inredning och materialval”.

Utomhusområden

Förvaring och hantering av livsmedel ska i första hand ske i lokaler inomhus som är avsedda för det. Det gäller både för registrerade och godkända anläggningar. Det finns dock inget som uttryckligen hindrar att livsmedel hanteras utomhus. I vissa fall kan det vara nödvändigt att hantera livsmedel utomhus, till exempel vid omlastning och under transport. Hantering kan ske på livsmedelsföretagares egna utomhusområden. Det kan också ske på offentliga platser, såsom en lastkaj eller en lastplats vid en station. Det måste bedömas om utomhushantering har ett så nära samband med övrig verksamhet att all verksamhet hör till samma anläggning eller om det blir fråga om en helt ny anläggning som behöver registreras eller godkännas. Oavsett var livsmedel hanteras måste hanteringen alltid ske hygieniskt och säkert.

Utomhusytor kan till exempel behöva ha en hårdgjord och slät yta som inte orsakar problem med damm. Regnvatten bör kunna rinna bort.

Exempel på verksamheter som är en del av en anläggning och som bedrivs utomhus

- Restauranger som har en utomhusgrill på sommaren i anslutning till uteserveringen.
- Fiskeriproduktanläggning som har ett röskåp som står utanför byggnaden.
- Försäljning av frukt och grönsaker precis utanför butikslokalen.

Läs mer om:

> [Hantering och förvaring](#) (tillägg av stycke om hantering utomhus)

> [Personlig hygien](#)

> [Begreppet anläggning](#)

> [Mobila verksamheter](#)

> Nationella undantag från krav på lokaler och utrustning (förslag på nytt stycke nedan)

2. Ny text i stycket om ”Inredning och materialval”

Belysning

Alla utrymmen där livsmedel hanteras, förvaras eller transporteras ska ha tillräcklig belysning för att säkerställa god hygien, säker livsmedelshantering och möjlighet till effektiv rengöring och kontroll. Belysningen kan vara naturlig, artificiell eller en kombination av båda, så länge den uppfyller verksamhetens behov. Personalen ska kunna se tydligt vid beredning, tillagning och kontroll av livsmedel. God belysning gör det lättare att upptäcka smuts, spill, skadedjur och andra avvikelser.

Använd ljuskällor med skydd (till exempel kapsling eller splitterskydd) i områden där livsmedel exponeras, för att förhindra glasfragment vid lampbrott.

3. Nytt stycke efter stycket ”Övriga utrymmen”

Nationella undantag från krav på lokaler och utrustning

I EU:s hygienförfordningar finns flera möjligheter att tillämpa flexibilitet för att kunna ta hänsyn till nationella förhållanden och traditioner. Bland annat kan undantag göras från vissa krav i hygienförfordningarna under förutsättning att det regleras i nationell lagstiftning.

Läs mer om:

> [Flexibilitet i lagstiftningen](#)

I Sverige har vi bland annat infört regler om

- tillverkning av ostar och andra mjölkprodukter i fäbodmiljö,
- utomhustorkat renkött, och
- traditionell mognadslagring av ostar i till exempel grottor och jordkällare.

Se 26 §, 37 a § och 37 c § i LIVSFS 2005:20. Det innebär att sådana verksamheter är undantagna vissa av kraven på lokaler och ibland även kraven på utrustning.

Livsmedelsverket har påbörjat ett arbete med frågan om undantag från lokalkraven när det gäller traditionell rökning av livsmedel i fristående rökhus eller rökbodas som utgörs av en egen byggnad.

> [Traditionell mognadslagring av ost](#)

> [Fäbodnäringens branschriktlinjer](#)

På befintlig sida [Hantering och förvaring - Kontrollwiki](#) föreslås följande tillägg

Nytt stycke mellan stycket ”Livsmedels som passerat hållbarhetsdatum” och ”Hantering av allergener”

Hantering av livsmedel utomhus

När livsmedel hanteras utomhus ska det finnas förutsättningar så att det inte medför hygieniska risker för livsmedlen. Livsmedelsföretagaren ska se till att det finns rutiner och utrustning som är lämpliga för hanteringen. Detta är särskilt viktigt vid hantering av oförpackade och temperaturkänsliga livsmedel. Till exempel bör sådana livsmedel täckas med lock eller liknande och vid behov kunna förvaras i kyla.

Personal som rör sig mellan delar av en anläggning som är inomhus och utomhus, ska göra det utan att det medför risker för livsmedelshygien. Till exempel bör klädsel som används i de olika delarna bytas eller skyddas.

Läs mer om hantering utomhus:

- > [Branschriktlinjerna för utomhusmatlagning](#)
- > [Lokaler och utrustning](#)
- > [Mobila verksamheter](#)