

GODKÄNT KÖK



För att få produktionen att bli så tidseffektiv och ekonomisk som möjligt måste flödet bestämma utformningen av lokalen.

HELENA ULLMARK

Steget från självförsörjning till försäljning av överflödet behöver inte vara så stort. Men tillverkning av livsmedel för försäljning eller servering kräver en godkänd livsmedelsanläggning. Alltså lokaler och rutiner som garanterar säkra livsmedel som ingen blir sjuk av.

Från intag till utgång

Fundera redan från början på hur du tillverkar din produkt och vilka steg du har i processen. För att få arbetet så effektivt och kraftbesparande som möjligt måste lokalen utformas efter arbetsgången. Principen är att råvaran, ända fram till färdig produkt, aldrig ska korsa sin egen väg.

Ett bröd börjar ju med leverans av mjöl, kryddor, frön och andra råvaror som ska lagras någonstans. Sedan ska degen blandas och sedan jäsa, kanske med surdeg. Knådning, formning, vila, gräddning, avsvälning, kanske packning och utleverans eller exponering för försäljning. Alla moment kräver utrymme. Jäsning kanske i viss temperatur, vila i formar eller på bord kräver stora bänkytor. Eftersom det är tungt att flytta degen gäller det att utforma lokalen efter flödet så man slipper onödiga arbetsmoment som kräver både tid och kraft. Det samma gäller för alla typer av förädling.

Befintlig eller ny byggnad?

En nybyggnad kan ge större flexibilitet och friare planering. Väljer du att bygga kök i

en befintlig byggnad kan du spara in kostnader för tak, golv och väggar samt att du finner användning för en annars tom yta. Glöm inte att söka bygglov, även för förändring av användning i en fast lokal.

Mobilt ger flexibilitet

Ska du bygga en ny livsmedelslokal, fundera på om du vill ha den mobil och flyttbar. En fördel med mobilt kök är att när du inte längre vill ha den går den att sälja. En begagnad arbetsbod kan inredas som fullgott kök. En begagnad snabbmatstrailer kan göras om till både förädlingskök och försäljningsyta (skiljt i tid går det att använda samma yta för förädling och försäljning eller servering). Vagnen blir lätt att krocka på bilen och dra med till marknader. Ett mobilt kök kräver heller inget bygglov.

Multifunktionellt om skiljt i tid

Chark, smörgåsar, syltkokning och honungsslungning kan alla ske i samma lokal bara det är skiljt i tid. Givetvis måste du göra noggrann rengöring mellan de olika produktionerna, därför passar det bäst med säsongvis multifunktion. Chark på hösten, syltkokning på vintern och honungsslungning på sommaren.

Risk med multikök

Ju fler funktioner du pressar in i ditt kök, desto mer ökar riskerna för otjänliga produkter. För känsliga processer, som exempelvis osttillverkning, rekommenderar jag egna utrymmen. Planerar du både vinäger-

tillverkning och vin-, öl- eller ciderproduktion bör du ha separata byggnader, annars blir allt vinäger.

Jordiga råvaror i eget utrymme

Jordiga råvaror, som rotfrukter, måste alltid sköljas eller skalas i ett separat utrymme. I jorden finns bakterier som verkligen kan ställa till problem på fel plats, som *Clostridium botulinum* och *Listeria*. Bygg hellre ett rum till så du lätt kan skilja produktionerna åt.

Golv ska luta

I alla utrymmen gäller det att se till att ha bra lutning mot golvbrunnarna. Låt gärna golvet längs väggarna luta lite mer så att det är lätt att skrapa ut smuts och vatten under bänkar och spisar. Avlånga golvbrunnar med löstagbart galler är bra för att få en lätt rengöring. De runda "vanliga" golvbrunnarna är oftast för små för att det ska vara praktiskt att skrapa ner rengöringsvattnet i. Tänk på att brunnarna ska vara lätta att rengöra också, så att det blir av. Det finns många exempel där golvbrunnarna varit smittohården och orsaken till produktionsproblem. Golv med halkfri beläggning är att rekommendera. Givetvis ska golv materialet vara lätt att rengöra. Kakel och klinker kostar lite mer, plastmatta och våtrumsgolvfärg är budgetvarianter.

Väggar lätta att rengöra

Kakel är det klassiska materialet i en livsmedelslokal. Enkelt att rengöra och tål mycket slitage. Men det är också dyrt. Det

Brödtillverkning kräver god planering av utrym-
mena utifrån arbetsflödet, från intag till utgång.



Fläktar och ventilation måste vara dimensione-
rade efter vad man håller på med.
Vid t ex kokning av sylt avgår mycket ånga.



Diskningen måste vara skiljd från matlagningen i
tid eller rum. Här en avskild diskplats med gott
om yta att ställa ifrån sig smutsig disk.



Befintlig eller ny byggnad? Här har den gamla
murade vedeldade ugnen har fått bestämma pla-
ceringen av produktionslokalen. Senare på dagen
är den också försäljningslokal.



Man får ha flera verksamheter i samma kök om de
är skiljda åt i tid. Här finns ingen vägg mellan till-
verkning och försäljning, de olika funktionerna är
istället skilda i tid.



Det finns även risker med multikök. Vissa produ-
ktioner vill man inte ha i samma lokal även om det
är skiljt i tid, exempelvis öl, som här, och vinäger.

finns andra sätt än kakling att få väggar
tvättbara! Plexiglas, plastskivor, rostfria
plåtar, våtrumfärg eller linoljefärg på put-
sad yta, ja exemplen är många.

Fläktar och ventilation

Tänk på att dimensionera fläktar och utsug
för din produktion. Det blir stor avgång av
vattenånga vid exempelvis syltkokning, yst-
ning och kokning av buljong.

Ska du bygga ett mejeri krävs mer avan-
cerad mekanisk ventilation med övertryck
av filterad inluft i mejerilokalerna, för att
undvika att få in bakterier och sporer via
annan luft som sipprar in.

Disk skiljt i tid eller rum

I din produktionslokal måste du också få
plats med ett diskrum eller en avskild disk-
plats (kan också vara skiljt i tid). Har du
servering på porslin (ej engångsmaterial)
måste du diska i vatten varmare än 60 gra-
der för att eliminera risken för smittsprid-
ning. Ventilation är viktigt, det blir mycket
vattenånga från en diskmaskin. Flödet på
diskplatsen bör planeras så att det finns
ytor, dels att ställa ifrån sig smutsig disk
och dels att det går att ställa disk för tork-
ning. Avloppets placering och lutningen på
golvet är givetvis viktiga för arbetsmiljön.

Kylar och lager

Lagringsutrymmen tycks alltid vara för
små! För att få tillgång till större frysplats

kan det vara bekvämt att hyra pallplats i
något större fryslager. Olika kylar med
olika temperaturer och luftfuktighet är en
förutsättning vid osttillverkning och ostlag-
ring. Lufttorkad chark kräver också olika
temperaturer och luftfuktighet. Kylar för
lagring av råvaran och kylar för lagring av
den färdiga produkten kan vara desamma
om livsmedlen är förpackade.

Tänk på placeringen av lager så att de är
lätta att komma åt både utifrån (för in- eller
utleveranser) och från produktionen.

Handtvätt lätt tillgängligt

Handfat för handtvätt måste finnas i din
livsmedelslokal och det måste vara skiljt
från andra vaskar som du använder för till-
verkningen. Det räcker med ett litet hand-

fat. Den mest praktiska placeringen är vid
ingången, så att det blir en lätt vana att alltid
tvätta händerna när du går in i förädlings-
köket.

Toalett och ombytesrum

Bygger du en livsmedelslokal där bara du
själv ska producera krävs ingen separat toa-
lett om det är nära ditt bostadshus. Då räk-
ker det med den som finns i bostaden. Har
du anställda ska det finnas en personaltoa-
lett som inte får användas av kunder. Toa-
letten får inte ha utgång direkt i
produktionslokalen. Det ska finnas ett rum
emellan. Det rummet kan med fördel vara
det omklädningsrum, där du och din perso-
nal byter kläder.

Vem godkänner vad?

Kommunens Miljö & hälsa,
livsmedelsinspektören

Livsmedelsanläggning, alltså lokal och rutiner för till-
verkningen (och slakt av fjäderfä). Handel, tillagning
och servering (även provsmakning) på marknader

Kommunens byggnadskontor

Nybyggnad eller ändrad användning av byggnad

Kommunens vatten-
och avloppsavdelning

Avlopp, fettavskiljare

Kommunens Kultur & fritid /Social

Servering av alkohol

Livsmedelsverket
www.slv.se

Slakt av allt utom fjäderfä. Viltstycknings-
anläggningar. Alkoholtillverkning.

Skatteverket

Momsregistrering. Skattelager av alkohol



Handfat för handtvätt (till vänster) måste vara ett annat än vask och tapp för livsmedelsproduktion. Golvbrunnen är avlång med ett galler för att lätt få ner rengöringsvatten.

Butik och serveringslokal

Om du har tänkt ha egen försäljning eller servering av dina produkter kan du placera butiken eller serveringen i anslutning till din tillverkning. Gärna med ett fönster mellan butik och produktion, för då får ju kunderna också en upplevelse, en show när de får se tillverkningen! Har du köttförsäljning och mal och säljer köttfärs så kan du ha fönster in till kylen med köttkvarnen så kan kunderna själva se när köttet mals.

Vatten

Har du kommunalt vatten garanterar kommunen att det håller livsmedelskvalitet ända ut i din kran. Har du egen brunn måste vattnet provtagas och godkännas om du använder vatten som ingrediens i dina produkter. Har du bara vattnet som diskvatten behöver det inte hålla livsmedelskvalitet. Ofta kan man få vattnet provtaget genom sin livsmedelsinspektör. Annars kan man själv skicka in (i speciella provset) till analysfirmor.

Avlopp

Avloppet ska vara dimensionerat efter volymen och typen av din produktion. Från ystning är det mycket disk- och tvättvatten som ska ut i avloppet. Vasslan som blir i ystningen och överbliven mjölk får INTE hållas ut i avloppet! Den är nämligen starkt syrekonsumerande och kan ställa till problem i slambäddar och reningsverk. Har du en produktion där du hanterat mycket fett

Ordlista

Godkänd livsmedelslokal: all tillverkning av mat och dryck till försäljning ska ske i en av kommunen godkänd livsmedelslokal

Egenkontroll: Dokumentation för att visa att du producerar säkra livsmedel

HACCP:(Hazard Analysis Critical Control Points). Analys av kritiska kontrollpunkter i din produktion.

Fettavskiljare: En kammare på avloppet där fett i avloppsvattnet samlas upp och kan tömmas.



Fönster mellan butik och produktion ger kunderna möjlighet att uppleva tillverkningen.

(chark, styckning etc) är det på sin plats med en fettavskiljare. Det är en kammare som sätts på avloppet och där fett avskiljs (flyter upp) innan avloppsvattnet går vidare. En fettavskiljare töms av kommunens slambil. Varje kommun har sina bestämmelser om fettavskiljning.

Livsmedelslagen lika i hela EU

Sedan 1 januari 2007 gäller samma lagar för livsmedelstillverkning i hela EU. Lagen är till för att konsumenterna inte ska riskera att bli sjuka av något de äter eller dricker. Lagen tolkas i Sverige av Livsmedelsverket www.slv.se. Kommunernas livsmedelsinspektörer kontrollerar att livsmedelslagen efterföljs. Tyvärr har olika kommuner och olika inspektörer fortfarande lite olika tillämpningar av livsmedelslagen. Men är du bara påläst och kunnig om riskerna i din tillverkningsprocess och hur du förebygger dem så går det mesta att lösa.

HELENA ULLMARK

är en trogen Åter-läsare och hobby-bonde i Skåne sedan 9 år. Hon arbetar med projektet Smakplats Skåne, ett regionalt centrum för småskalig livsmedelsförädling, där man kan gå kurser om småskalig livsmedelsförädling. www.smakplats.se

