

Dnro V/12446/2022

16.6.2022

## Krav på lagerutrymme och tillverkningslokal för alkoholdrycker



### Inledning

Denna anvisning är avsedd som stöd för bedömningen av huruvida ett lagerutrymme eller en tillverkningslokal för alkoholdrycker uppfyller kraven i lagstiftningen. I denna anvisning används den gemensamma benämningen livsmedelslokal för lagerutrymmen och tillverkningslokaler för alkoholdrycker. Bestämmelser om krav för livsmedelslokaler finns i livsmedelslagen (297/2021), Europaparlamentets och rådets förordning om livsmedelshygien (852/2004) samt jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien (318/2021). Även alkohollagen (1102/2017) och punktskattelagen (182/2010) ställer särskilda krav på lagring och tillverkningsställen för alkoholdrycker. I fråga om punktskattelagen är Skatteverket behörig myndighet, och kan ge anvisningar om lokalens säkerhetsåtgärder.

Livsmedelslokalen ska vara ändamålsenligt planerad. Utöver livsmedelslagstiftningen ställer också byggnadstillsynen och räddningsväsendet sina krav på lokalernas ändamålsenlighet. Innan en ny livsmedelslokal byggs eller byggnadstekniska ändringar görs i en lokal ska den lokala byggnadstillsynen kontaktas för ansökan om åtgärdstillstånd/bygglov. Räddningsverket ska kontaktas om brandfarliga ämnen förvaras eller tillverkas i lokalerna.

Livsmedelsföretagaren ska lämna in en skriftlig registrering av livsmedelslokalen till tillsynsmyndigheten senast fyra veckor innan verksamheten inleds eller en väsentlig ändring görs (registrerad livsmedelslokal). Registrering av skattebelagda lager, skattefria lager och tillverkningsställen handläggs av Valvira.

## Allmänna krav för livsmedelslokaler

En livsmedelslokal ska planeras, placeras, konstrueras och utrustas, underhållas och vårdas samt verksamheten ordnas så att säkerheten hos livsmedlen inte äventyras. Råvaror och alla ingredienser som lagras ska förvaras under förhållanden som skyddar mot kontaminering och förhindrar förskämning. Livsmedelslokalen får inte användas som bostad och den får inte vara belägen i hemfridsområde.

Livsmedelslokalen ska hållas ren och i gott skick. Lokalens planering, utformning, konstruktion, placering och storlek ska vara sådan att:

- det är möjligt att på ett behörigt sätt adekvat underhålla, rengöra och desinficera lokalen och att alla åtgärder kan genomföras på ett hygieniskt sätt
- giftiga material eller skadedjur inte kommer i kontakt med livsmedlen, och kondensbildning och oönskat mögel på ytor inte kan uppstå
- eventuell kylförvaring ska vara ändamålsenlig i fråga om kapacitet och temperaturkontroll.

## Ytmaterial

Ytorna på tillverkningsstället (tappning och förpackning betraktas som tillverkning) ska vara lätta att rengöra och, när det behövs, desinficera. Ytmaterialen ska vara vattentäta, vattenavstötande, tvättbara och giftfria. Golv- och väggytor ska hållas i gott skick. Innertak, mellantak och takgaller som är fästa i taket ska vara byggda och utformade på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras och att kondensbildning, uppkomst av oönskat mögel och avflagningspartiklar begränsas. Också dörrar, fönster och andra öppningar ska i likhet med andra ytor vara lätta att rengöra och konstruerade på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras.

Även ytor på utrustning i en lokal där livsmedel hanteras, och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel, ska hållas i gott skick. Ytorna ska vara lätta att rengöra och, när det behövs, desinficera.

## **Utrustning**

Utrustning och delar av utrustningen ska vara tillverkade av livsmedelsgodkänt material. Alla föremål och tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska kunna rengöras effektivt och vid behov desinficeras tillräckligt ofta. Maskiner, anordningar, redskap och kärl som används för tillverkning eller annan hantering av livsmedel ska vara hållbara, lätta att rengöra och vid behov desinficera samt sådana att inga skadliga ämnen från dem kommer i kontakt med livsmedlen (delarna ska vara lätta att lösgöra och tvätta). Rostfritt stål rekommenderas för utrustning. Utrustningens lämplighet för avsedd användning ska bekräftas av tillverkaren av apparats.

Utrustningen ska ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i så gott skick att risken för kontaminering minimeras. Också utrustningens omgivning ska kunna rengöras på ett ändamålsenligt sätt.

## **Ventilation och belysning**

Det ska finnas ändamålsenlig och tillräcklig naturlig eller mekanisk ventilation i lokalerna. Ventilationssystemen ska vara konstruerade på ett sådant sätt att filter och andra delar som måste rengöras eller bytas ut är lätt tillgängliga, och de ska rengöras regelbundet. Livsmedelslokalen ska ha tillräcklig belysning och lamporna i belysningen skall vara skyddade.

## **Vattenposter, vattenförsörjning och avloppssystem**

Det ska finnas tillräckligt med vatten som uppfyller kvalitetskraven på hushållsvatten i livsmedelslokalen. Vidare ska det finnas vattenposter för handtvätt och rengöring av arbetsredskap och livsmedel. Om annat vatten än hushållsvatten exempelvis används för kylning, ska det ledas i särskilda ändamålsenligt märkta ledningssystem.

Avloppssystemen ska vara utformade och konstruerade så att de har tillräcklig kapacitet och inte medför någon risk för kontaminering. Om avloppen är delvis eller helt öppna ska de vara utformade så att avloppsvatten inte kan flöda mot eller in på en ren yta. Golven ska vid behov vara försedda med ändamålsenliga avloppsbrunnar.

## **Förvaringsrum för städredskap**

Rengörings- och desinfektionsmedel får inte förvaras där livsmedel hanteras. Det ska finnas ett separat och ändamålsenligt utrustat utrymme för förvaring av städredskap i livsmedelslokalen. I vissa fall kan detta utrymme placeras utanför livsmedelslokalen.

## **Personalrum**

Livsmedelslokalen ska ha ändamålsenligt utrustade sanitära utrymmen och omklädningsrum för personalen. Tillsynsmyndigheten kan i vissa fall tillåta att dessa rum placeras i en separat lokal eller byggnad i stället för i livsmedelslokalen.

## **Avfallshantering**

Förskämda livsmedel och annat avfall ska förvaras på ett ställe som anvisats för dem tillräckligt avskilt från den övriga verksamheten i livsmedels-lokalen och livsmedlen avlägsnas från lokalen tillräckligt ofta, dock minst en gång om dagen. Allt avfall ska avlägsnas på ett hygieniskt sätt som är skonsamt för miljön.

## **Transport**

Fordon och containrar som används för transport av livsmedel får inte användas för något annat syfte, och de ska hållas rena och i gott skick. Bulktransport av drycker ska ske i behållare och/eller containrar/tankar, som ska vara märkta på ett tydligt och outplånligt sätt med texten "endast för livsmedel".

## **Passerkontroll**

Tillverkningen och lagringen av alkoholdrycker ska kunna övervakas effektivt. Tillträde för obehöriga till livsmedelslokalen ska förhindras. Skyddskläder kommer att tillhandahållas för alla besökare. Dörrarna till lokalen ska kunna låsas och passerkontroll vid behov ordnas till exempel med hjälp av övervakningskameror.

Närmare upplysningar [alkoholi@valvira.fi](mailto:alkoholi@valvira.fi)

Direktör

*Jussi Holmalahti*  
Jussi Holmalahti

Överinspektör

*Timo Rokka*  
Timo Rokka

Tillstånds- och tillsynsverket för  
social- och hälsovården, Valvira

Bangårdsvägen 9, 00520 Helsingfors  
PB 43, 00521 Helsingfors  
Koskenranta 3, 96100 Rovaniemi

Telefon 0295 209 111  
[kirjaamo@valvira.fi](mailto:kirjaamo@valvira.fi)  
[valvira.fi](http://valvira.fi)