# 852/2004, Bil II kap 1 pkt 3,4 och 9

# KAPITEL I

## Allmänna regler för livsmedelslokaler

3. Det skall finnas ett adekvat antal vattentoaletter, anslutna till ett effektivt

avloppssystem. Toaletterna får inte vara direkt förbundna med utrymmen där

livsmedel hanteras.

4. Det skall finnas ett adekvat antal lämpligt placerade och utformade handtvättställ.

Handtvättställ skall ha varmt och kallt rinnande vatten, material för

handtvättning och för hygienisk torkning. Utrustning för sköljning av livsmedel

skall när så är nödvändigt vara skilt från anordningar för handtvätt.

9. När det är nödvändigt skall det finnas adekvata omklädningsrum i tillräckligt

antal för personalen.