

Checklista för att starta eller ändra livsmedelsanläggning

Planering av restaurang, pizzeria, café, gatukök, mottagningskök etc

Denna checklista är tänkt som ett hjälpmedel vid planering av en livsmedelsanläggning.

Här finns olika utrymmen uppräknade med exempel på den inredning och utrustning som kan behövas.

Tänk igenom din meny, ditt sortiment, flödet i lokalen så att inte rent och orent kolliderar i lokalen. Gör därefter en bedömning av hur din verksamhet ska inredas och utrustas. Mer information finns på www.solleftea.se/livsmedel och www.slv.se

Inlastning/varumottagning

- Skärmtak
- Varumottagning med plats för returemballage, vagnar, backar, returburkar/flaskor m.m.
- Plats för uppäckning vid varumottagning för avtagning av ytteremballage

Utrymmen för förvaring och lagring

- Kylar – skilda kylar för olika varugrupper
- Frysutrymmen
- Torrförråd för kryddor, konserver, torrvaror m.m.
- Utrymme för lagring av porslin, linne, engångsmaterial m.m.

Utrymmen för beredning

- Värmeenheter med imkåpa spis, stekbord, fritös, kokgryta, värmeri m.m.
- Arbetsbänk med vattentappställe/ho – filéskärning kött/kyckling/fisk
- Arbetsbänk med vattentappställe/ho – grönsaker/frukt/färdigmat
- Avställningsytor, hyllor, skärbrädor, redskap m.m.
- Bänkplats för blandningsmaskin, skärmaskin, konservöppnare m.m
- Handtvättställ (helst ej handmanövrerat) med väggfasta anordningar för tvål och papper
- Nedkylningsutrustning (för tillagad mat som ska ätas kall eller återuppvärmas)
- Renseri i eget utrymme/rum – om jordiga produkter ska hanteras!
- Ugn för ”Bake-Off” bröd
- Rängering för rent porslin, glas och bestick och färdiga maträtter innan servering

Degrum - bakning

- Stängt utrymme/rum med frånluft
- Arbetsbänk, ev. vattentappställe/ho
- Degblandare, ev jässkåp m.m.
- Lagringsplats för mjöl m.m.

Diskrum

- Om porslin från servering/kunder ska diskas*
- Diskbänk med stor ho och duschpistol
- Diskmaskin som klarar att diska vid minst +60°C och skölja vid minst+80°C samt vid behov en grovdiskmaskin med imkåpa
- Plats för hantering av smutsig respektive ren disk
- Vagnar eller liknande för diskkorgar
- Plats och utrustning för avfallet
- Handtvätt med väggfasta anordningar för tvål och papper

Städutrymme och soprum

- Utrymme (helst separat rum) med vattentappställe/utslagsvask och frånluft
- Upphångningsanordningar och hyllor för städutrustning/rengöringsmedel
- Soprum med ingång utifrån och med spolmöjligheter och golvbrunn

Personalutrymmen

- Omklädningsrum med plats för skild förvaring av privata kläder och arbetskläder
- Utrymmen för hantering av smutsvätt och ren tvätt
- Personaltoalett med frånluft. Handtvättställ med väggfasta anordningar för tvål och papper. Förrum ska finnas om direkt förbindelse med beredningsutrymme.

Övriga utrymmen

- Kontor/skrivplats
- Öl, vin och spritförråd
- Bar/servering - plats för porslin, glas, bestick, servetter, kassa, kaffemaskin, ismaskin, handtvätt/ ho m.m.
- Plats för dryckeshantering, tomglas, kolsyreanläggning, tappkranar m.m.
- Buffé – utrustning för varmhållning och kyla, kundskydd

Övrigt

- Ta kontakt med Plan- och byggavdelning på Samhällsbyggnadsförvaltningen vid nybyggnation, ändrad användning av byggnad eller ändringar som rör ventilation eller avlopp (vid behov finns av fettavskiljare – kontakta din fastighetsägare och Produktionsavdelning på Samhällsbyggnadsförvaltningen).
- Gasol – om vill installera en gasolgrill eller gasolspis kontakta Plan- och byggavdelning på Samhällsbyggnadsförvaltningen, Räddningstjänsten och ditt sofningsdistrikt.
- Uteservering – tänk på att det kan krävas bygglov samt att antalet sittplatser kan öka vilket gör att gästtoalett eller fler gästtoaletter kan krävas (om fler än 15 sittplatser)