

Livsmedelsbutik

Med manuell försäljning

Butik med försäljning av färdigförpackade livsmedel samt frukt, grönsaker, konfektyr, nötter i lös vikt samt manuell hantering och försäljning av kött, delikatesser, butiksgrillat, fisk, ost och bröd. Eventuellt även beredning av enklare maträtter.

Denna lista är tänkt som ett hjälpmedel vid planering av en livsmedelslokal. Här finns uppräknat olika utrymmen, inredning och utrustning som kan behövas i en livsmedelsanläggning av denna typ. Skillnader beroende på verksamhetens storlek och inriktning kan naturligtvis förekomma.

Vid hantering av livsmedel, måste bestämmelserna i lagar, förordningar och föreskrifter följas. Därutöver finns branschriktlinjer som kan underlätta t ex utformningen av en lokal. Många krav i EG-förordningarna om livsmedelshygien beskriver en målsättning för en bra livsmedelshantering utan att exakt ange hur saker och ting ska göras. Det ger möjlighet för en viss flexibilitet. Företagarna har ansvaret för att visa att de lösningar de valt innebär att lagstiftningen uppfylls.

Miljökontoret gör en bedömning av anläggningens förutsättningar vid kontorets kontroll när verksamheten har startat. Vid första besöket kontrolleras hela anläggningen d v s egenkontroll och lokal. Om eventuella avvikelser konstateras, tar miljökontoret ställning till vilka åtgärder som är nödvändiga.

En livsmedelsbutik får starta tidigast två veckor efter att en anmälan om registrering har lämnats till miljökontoret om inte miljökontoret har registrerat anläggningen innan dess.

Nedanstående krav kan alltså anpassas till verksamhetens storlek och karaktär.

1. Kallskänksutrymme

- Arbetsbänk, minst en bänk med ho och blandare
- Plats för skärmaskin, mixer, konservöppnare, våg etc.
- Kylskåp
- Eventuell avlastningsyta
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål

2. Bake-off bakning

- Arbetsbänk för uppläggning, hantering av t.ex. vaniljkräm
- Ugn
- Plats för bake-off produkter
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål

3. Grillutrymme

- Arbetsbänk med ho och blandare

- Kyl
- Ugn
- Värmeskåp
- Nedkylningsskåp
- Plats för förpackningsmaterial, paketering, vägning och märkning
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål

4. Chark- och ostförsäljning

- Arbetsbänk med ho och blandare
- Exponeringskyl
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål

5. Kött malning/delning/styckning

- Arbetsbänk med ho och blandare
- Plats för köttkvarn (i kyla)
- Köttkyl
- Plats för förpackningsmaterial, paketering, vägning och märkning
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål
- Styckningsrum vid styckning (huggkubb, bandsåg, styckningsbord och ovan nämnda utrustning/inredning)

6. Fiskberedning (inläggning, försäljning, rensning)

- Arbetsbänk med ho och blandare
- Fiskkyl för rå och beredda fiskprodukter
- Plats för förpackningsmaterial, paketering, vägning och märkning
- Plats för ismaskin
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål

7. Matberedning (varma lunchrätter och liknande)

- Värmeenheter med fläkt (spis, stekbord, ugn, fritös, värmeri, mikrovågsugn)
- Arbetsbänkar med ho och blandare beroende på omfattning och karaktär
- Avställningsytor, hyllinredning
- Nedkylningsskåp
- Utrustning för varmhållning
- Kyl
- Frys
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål
- Plats för utrustning för ev. cateringverksamhet

8. Diskutrymme

- Diskbänk med ho och duschpistol
- Plats för smutsig respektive ren disk
- Närhet till handtvättställ med engångshanddukar och tvål

9. Lager

- Utrymme för förvaring av förpackade torrvaror
- Kylutrymme
- Frysutrymme
- Arbetsbänk med ho och blandare för trimning av grönsaker, frukt
- Utrymme för säsonsartiklar, dekoreringsmaterial etc.

- Närhet till handtvättställ med engångshanddukar och tvål

10. Varumottagning/lastkaj

- Utrymme för mottagning, uppäckning, returemballage, backar, vagnar och returvaror

11. Kundutrymme/försäljningslokal

- Tillräckligt med hyllor, kylar och frysar
- Plats för lösviktsprodukter
- Plats för inlämning av pantflaskor/burkar
- Eventuell kundtoalett

12. Demonstrationer

- Utrustning för demonstrationer t.ex. värmeplatta, kyl
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål
- Plats för recept, exponeringsvara
- Plats för avfallsbehållare

13. Städutrymme

- Plats för städutrustning (svabbvagn, skurmaskin, rengöringsmedel etc.)
- Upphängningskrokar för städredskap (moppar, skrapor etc.)
- Utslagsvask och blandare

14. Personalutrymmen

- Omklädningsrum med plats för åtskild förvaring av privat- och arbetskläder
- Plats för smutstvätt, ren tvätt samt ev. utrymme för tvätt och torkning av egen tvätt
- Personaltoalett med förrum samt handtvättställ med engångshanddukar och tvål
- Ev. pausrum
- Ev. dusch

15. Sopotrymme

- Utrymme, sopkärl eller container med plats för all typ av avfall, även returemballage och pantflaskor/burkar och som går att hålla rent

16. Skrivplats/kontor

- Kontorsutrymme skilt från utrymmen där livsmedel hanteras

17. Annan livsmedelshantering

- Hantering av vilt, kräftkokning eller annan hantering, kontakta miljökontoret för mer information