

# Café

## Beredning och servering av konditorivaror, smörgåsar och sallader samt uppvärmning av färdiga rätter i mikrovågsugn

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. Med färdiga rätter menas t.ex. prefabricerade pajer, pizzor, köttbullar och pytt i panna. Montering av sallader av produkter som inte kräver beredning, bakad potatis med färdiga röror.

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.

**Ett café 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. Kök, allmänna krav

- Spis med tillräcklig ventilation (kokning av ägg, pasta)
- Arbetsbänkar med ho och blandare beroende på omfattning och karaktär
- Avställningsytor, hyllinredning
- Tillräckligt med kylförvaring för olika livsmedel (t ex charkuteriprodukter, mejeri, grönsaker samt färdiglagade rätter)
- Frys
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål
- Utrustning för varmhållning, t.ex. pizzabuffé, bakad potatis
- Utrustning för kylförvaring, t.ex. salladsbuffé
- Plats för glas, porslin, bestick, servetter
- Plats för ev. ismaskin

### 2. Beredning av tvättade grönsaker/kallskänk t ex kalla rätter, smörgåsar

- Arbetsbänk, minst en bänk med ho och blandare

- Arbetsbänk med ho och blandare för grönsaker, vid omfattande hantering
- Plats för skärmaskin, mixer, glassmaskin, konservöppnare, våg etc
- Kylskåp
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål

### **3. Allergikost**

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

### **4. Bake-off bakning**

- Arbetsbänk
- Närhet till handtvättställ med engångshanddukar och tvål
- Ugn
- Plats bake-off produkter

### **5. Diskutrymme**

- Vid servering på flergångsporslin krävs ett separat diskutrymme
- Diskbänk med stor ho och blandare
- Diskmaskin, vid servering
- Utrymme för smutsig respektive ren disk
- Plats för diskinlämning, avfallsbehållare, tomglas
- Närhet till handtvättställ med engångshanddukar och tvål

### **6. Förrådsutrymme**

- Utrymme för torrvaror, drycker, linne, porslin, tekniska artiklar
- Separat utrymme för förpackningsmaterial
- Kylutrymme
- Frysutrymmen

### **7. Städutrymme**

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

### **8. Varumottagning**

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

### **9. 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

### **10. Servering**

- Kundskydd
- Närhet till handtvättställ med engångshanddukar och tvål
- Vattenbad/värmeri
- Kylförvaring kalla rätter/buffé

- Plats för kaffemaskin, mikrovågsugn, kassa, diskmaskin, dryckeshantering
- Kylenheter

### **15. Soputrymme**

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

### **15. Skrivplats/kontor**

- Kontorsutrymme skilt från utrymmen där livsmedel hanteras

### **16. Ska du ha uteservering**

- Kontakta Tekniska kontoret om du funderar på att stå på kommunens ytor
- Kontakta Fastighetsägaren om du vill stå på privat mark
- Kontakta Polisen för tillstånd av begagnande (nyttjande) av offentlig plats