

Checklista för att starta livsmedelsverksamhet, t.ex ett café

Denna lista är tänkt som en komihåglista över saker som kan vara bra att fundera över för den som planerar driva ett mindre livsmedelsföretag i form av café med smörgås- och salladsberedning samt servering. Här kan du bl a se vilka olika utrymmen, inredning och utrustning som kan behövas. Detta är endast tänkt som en rekommendation då verksamhetens omfattning och art avgör vad som behövs för att hantera livsmedel på ett bra och säkert sätt.

1. VARUMOTTAGNING

- Utrymme för mottagning, uppackning, returemballage, backar, vagnar

2. PERSONALUTRYMMEN

- Omklädningsrum med plats för åtskild förvaring av privat- och arbetskläder
- Plats för smutstvätt och ren tvätt
- Personaltoalett med handtvättställ
- Pausrum/matrum/kontor

3. FÖRRÅDSUTRYMMEN

- Utrymmen för torra varor, förpackningsmaterial
- Kyl- och frysutrymmen

4. BEREDNINGsutrymme

- Värmeenheter (hushållsspis, mikrovågsugn el dyl)
- Tillräckligt med arbetsbänkar, avställningsytor, hyllor, hoar- och tappkranar
- Skilda kyllenheter för olika oförpackade livsmedel (kött, fisk och grönsaker)
- Utrustning för nedkylning.
- Plats för förpackningsmaterial och paketering
- Frysenheter
- Handtvättställ

5. FÖRSÄLJNING/SERVERING

- Exponeringsdisk med kyld del för smörgåsar och sallader eventuellt avdelad
- Plats för kaffemaskiner, dryckeskyl, mikrovågsugn, kassa, porslin och förpackningsmaterial
- Handtvättställ

6. DISKUTRYMME

- Diskbänk med ho- och tappkran
- Diskmaskin
- Utrymme för smutsig respektive ren disk
- Plats för avfallsbehållare
- Handtvättsmöjligheter

7. STÄDUTRYMME

- Plats för städutrustning
- Hyllor för rengöringsmedel och dyl
- Upphängningsanordning för städredskap
- Utslagsvask och tappställe

8. SÖPUTRYMME

- Avskilt utrymme för sopor

Ytterligare utrymmen och utrustning än de som tas upp här krävs t ex vid bakning, beredning av mat, glassberedning, syltberedning och all annan särskild hantering.

Väsentliga ändringar i lokalen eller av verksamheten ska anmälas till samhällsbyggnadsförvaltningen innan ändring sker.