



Checklista för bagerilokal

Listan är tänkt som ett hjälpmedel för den som planerar en livsmedelslokal i form av bageri/konditori eller brödbutik. Här finns uppräknat olika utrymmen, inredning och utrustning som kan behövas i ett företag av denna typ.



Checklistan gäller för följande typer av verksamhet:

- Bakning av bröd och beredning av konditorivaror och/eller manuell försäljning av bröd och konditorivaror
- Lösviktsförsäljning av bröd och konditorivaror
- Servering

Avvikelse från denna checklista kan naturligtvis förekomma beroende på verksamhetens omfattning.

1. Varumottagning

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

2. Förrådsutrymme

- Utrymme för torra varor, förpackningsmaterial etc
- Kyl- och frysutrymmen

3. Personalutrymmen

- Omklädningsrum med plats för åtskild förvaring av privat- och arbetskläder
- Plats för smutstvätt, ren tvätt
- Utrymme för tvätt och torkning av egen tvätt
- Personaltoalett med handtvättställ och förrum
- Dusch
- Pausrum/matrum

4. Bageri

- Värmeenheter (t ex ugn, jässkåp eller rum, fritös)
- Degblandare
- Arbetsbänk med ho och tappställe
- Plats för mjölbingar, stickvagnar
- Avställningsytor, hyllinredning
- Utrymme för avsvälning
- Plats för förpackningsmaterial, paketering, vägning och märkning
- Kyl- och frysenheter
- Handtvättställ

5. Konditori

- Blandare, gräddblåsare, värmeplatta med mera
- Arbetsbänkar, minst en med ho
- Avställningsytor, hyllinredning
- Plats för förpackningsmaterial, paketering, vägning och märkning
- Kyl- och frysenheter
- Handtvättställ

6. Bröd och konditorivaruförsäljning

- Hyllinredning
- Exponeringsdisk med kyld del för konditorivaror

- Behållare med lock/varuskydd samt tänger för självtagning
- Plats för kassa, förpackningsmaterial med mera
- Handtvättställ

7. Försäljning/servering

- Hyllinredning
- Exponeringsdisk med kyld del för konditorivaror
- Plats för t ex kaffemaskiner, drickakyl, mikrovågsugn, kassa, porslin, förpackningsmaterial
- Handtvättställ

8. Diskutrymme

- Diskbänk med stor ho och duschpistol
- Diskmaskin, grovdiskmaskin med imkåpa
- Diskplats för brödbakar
- Stickvagnar för diskkorgar
- Utrymme för smutsig respektive ren disk
- Plats för avfallsbehållare
- Handtvättställ
- Utslagsvask

9. Städutrymme

- Plats för städutrustning (t ex svabbvagn, skurmaskin, skrapor)
- Hyllor för rengöringsmedel, mjukpapper, tekniska artiklar, dekor och reklammaterial etc
- Upphängningskrokar för städredskap m m
- Utslagsvask med tappställe

10. Skrivplats

- Utrymme för administration, beställningar, mm

11. Sopotrymme/plats för sopor

- Utrymme med egen ingång utifrån, med spolmöjlighet och golvbrunn eller plats för sopor med möjlighet till sopsortering
- Kylt utrymme för våtsopor

Ytterligare utrymmen och utrustning, utöver de som tas upp här, krävs vid t ex tillredning av färdiglagad mat och smörgåsar, beredning av glass eller annan särskild hantering.

Väsentliga ändringar i lokalerna eller verksamheten ska anmälas till miljö- och stadsbyggnadsförvaltningen innan ändringen sker.

I den här typen av verksamhet finns det risk att fett kan ställa till problem i avloppsledningarna. Därför kan det behövas en fettavskiljare. För mer information kan du kontakta tekniska förvaltningen på tel: 0550-88000 (vx).