



# Checklista för livsmedelsbutik med manuell försäljning

*Denna lista är tänkt som ett hjälpmedel för den som planerar en livsmedelslokal i form av en livsmedelsbutik med manuell hantering och försäljning. Här finns uppräknat olika utrymmen, inredning och utrustning som kan behövas i ett företag av denna typ.*



## Checklistan gäller för följande typer av verksamhet:

- Försäljning av färdigförpackade livsmedel
- Försäljning av frukt och grönsaker, bönor, kryddor, nötter etc i lösvikt
- Manuell hantering och försäljning av kött, chark, grillat, ost, delikatesser, mm

Avvikelser från denna checklista kan naturligtvis förekomma, beroende på verksamhetens omfattning.

### 1. Varumottagning

- Utrymme för mottagning, uppäckning, prismärkning, returemballage, backar, vagnar, våg

### 2. Lager

- Utrymme för förvaring av förpackade varor
- Plats för truck, pallyft, vagnar
- Plats med arbetsbänk och sköljho för trimning av grönsaker och snittblommor
- Diskplats för behållare och redskap för lösviktsvaror
- Frys- och kylutrymmen
- Handtvättställ

### 3. Förrådsutrymme

- Utrymme för förpackningsmaterial, tekniska artiklar, dekor och reklammaterial

### 4. Personalutrymmen

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

### 5. Styckningsrum

- Styckningsbord, huggkubbe, bandsåg, köttkvarn (i kyla)
- Plats för förpackningsmaterial, paketering, vägning och märkning
- Köttkylrum
- Handtvättställ

### 6. Grillutrymmen

- Arbetsbänk med ho och tappställe
- Separat plats för upptining, pensling och kryddning av rå kyckling
- Kylutrymme
- Grill
- Nedkylningsskåp
- Värmeskåp
- Handtvättställ

### 7. Kallskänksutrymme

- Arbetsbänk med ho och tappställe



## Kristinehamns kommun

- Plats för skärmaskin, konservöppnare och våg
- Skilda kylenheter för olika förpackade livsmedel t ex beredda livsmedel och grönsaker
- Frysenheter
- Handtvättställ

### 8. Kött- och charkförsäljning

- Arbetsbänk med ho och tappställe
- Skärmaskin
- Exponeringskyl med skilda kylenheter för färdiglagade rätter, rätt kött, chark och delikatesser
- Värmeskåp
- Plats för förpackningsmaterial, paketering, vägning och märkning

- Avställningsytor, hyllinredning
- Handtvättställ

### 9. Ostförsäljning

- Arbetsbänkar
- Exponeringskyl
- Plats för förpackningsmaterial, paketering, vägning och märkning
- Avställningsytor, hyllinredning
- Handtvättställ

### 10. Fisk- och Skaldjursförsäljning

- Arbetsbänk med silho och tappställe för rensning och inläggning
- Exponeringskyl med skilda kylenheter för rå fisk och beredda fiskprodukter
- Fiskkyllrum
- Ismaskin
- Plats för förpackningsmaterial, paketering, vägning och märkning
- Avställningsytor, hyllinredning
- Handtvättställ

### 11. Bageri för matbröd mm

- Arbetsbänk med ho och tappställe
- Ugn, jässkåp, degblandare
- Plats för mjölbringar, stickvagn
- Handtvättställ

### 12. Bröd- och konditorivaruförsäljning

- Exponeringsdisk med kyld del för konditorivaror
- Plats för förpackningsmaterial och märkning
- Avställningsytor, hyllinredning
- Handtvättställ

### 13. Kundutrymmen/försäljning

- Hyllinredning, exponeringskylar och frysar
- Behållare med lock/varuskydd samt plats för skopor
- Tänger för självtagning av torrvaror i lösvikt
- Plats med handtvättställ, för inlämning av returförpackningar

### 14. Diskutrymme

- Diskbänk med stor ho och duschpistol
- Diskmaskin med imkåpa
- Plats för stickvagnar för diskkorgar
- Utrymme för smutsig rep ren disk
- Handtvättställ

### 15. Städutrymme

- Plats för städutrustning (t ex svabbvagn, skurmaskin, skrapor)
- Hyllor för rengöringsmedel, mjukpapper
- Upphångningskrokar för städredskap
- Utslagsvask med tappställe

### 16. Skrivplats

- Utrymme för administration, mm



## 17. Soputrymme/plats för sopor

- Utrymme, om inomhus med ingång utifrån, spolmöjlighet och golvbrunn eller plats för sopor
- Kylutrymme för våtsopor
- Plats för källsotering (t ex glas, papper, wellpapp) i enlighet med lokal renhållningsordning
- Ballpress

Ytterligare utrymmen och utrustning utöver de som tagits upp här krävs vid t ex, bakning och tillverkning av konditorivaror eller annan särskild hantering. Väsentliga ändringar i 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).