



# Checklista för livsmedelsbutik

*Denna lista är tänkt som ett hjälpmedel för den som planerar en livsmedelslokal i form av en livsmedelsbutik. 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
- Frukt och grönsaker i lösvikt
- Bönor, kryddor, nötter etc i lösvikt

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

## 1. Varumottagning

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

## 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 lösviktvaror
- Frysutrymmen
- Kylutrymmen

## 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. Kundutrymmen

- 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

## 6. Städutrymme

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

## 7. Skrivplats/ Kontor

- Utrymme för administration, beställningar, mm



## **8. Sopotrymme/plats för sopor**

- Utrymme, om inomhus med ingång utifrån, spolmöjlighet och golvbrunn eller plats för sopor med möjlighet till sopsotering
- Kylutrymme för våtsopor

Ytterligare utrymmen och utrustning utöver de som tagits upp här krävs vid t ex manuell försäljning av fisk, kött eller ost, gräddning av färdiga degämnen 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).