



Checklista för pizzeria

Listan är tänkt som ett hjälpmedel för den som planerar en pizzeria. Här finns uppräknat olika utrymmen, inredning och utrustning som kan behövas i ett företag av denna typ.



Checklistan gäller för följande typer av verksamhet:

- Beredning och servering av pizza
- Salladsberedning.

Avvikelser 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, konserver, drycker, kartonger, porslin, förpackningsmaterial etc
- Skilda kylenheter för oförpackade livsmedel
- Frysutrymmen
- Öl-, vin-, och spritförråd

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. Degberedning

- Arbetsbänk med ho och tappställe
- Degblandare
- Plats för mjöl, stickvagn
- Kyl för färdiga degämnen
- Handtvättställ
- Möjlighet för disk av degblandare

5. Köttberedning

- Arbetsbänk med ho och tappställe
- Köttkyl
- Handtvättställ

6. Beredningsutrymme

- Arbetsbänkar
- Arbetsbänk mer skölmöjlighet för salladsberedning
- Avställningsytor, hyllinredning
- Plats för skärmaskin, grönsakshack
- Skilda kylenheter för olika slags livsmedel (grönt, kött, fisk, ätfärdig), eventuell upptiningskyl och frysenheter
- Nedkylningsutrustning
- Handtvättställ
- Närstöd

7. Utlämning/servering

- Värmeenheter med imkåpa (pizzaugn, stekbord, fritös, spis, värmeri)
- Arbetsbänk med kylbrunnar och bänkkylar

- Exponeringskyl för sallader
- Plats för kaffemaskin, kassa, porslin
- Kyl för drycker
- Hållare för pizzaspade
- Hyllor för pizzakartonger
- Avställningsytor
- Handtvättställ

8. Diskutrymme

- Diskbänk med stor ho och duschpistol
- Diskmaskin med imkåpa
- Utrymme förs smutsig resp ren disk
- Handtvättställ
- Plats för avfallsbehållare, tomglas

9. Städutrymme

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

10. Skrivplats

- Utrymme för administration, beställningar, mm

11. Söputrymme/plats för sopor

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

Villkor kan föreskrivas i samband med provning/kontroll av verksamheten (lokal och företagets system för egenkontroll) efter registrering hos miljö- och byggnadsnämnden, t ex:

- Jordiga rotfrukter får inte tas in i lokalen.

Ytterligare utrymmen och utrustning, utöver de som tas upp här, krävs vid t ex beredning och servering av kebab, grillning, catering 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).