

Bageri/konditori och brödbutik

- ▶ Bakning av bröd och beredning av konditorivaror och/eller
- ▶ manuell försäljning av bröd och konditorivaror
- ▶ lösviktsförsäljning av bröd och konditorivaror
- ▶ servering

Denna lista är tänkt som ett hjälpmedel för den som planerar en livsmedelslokal. Här finns uppräknat olika utrymmen, inredning och utrustning som kan behövas i ett företag av denna typ. Avvikelser beroende på verksamhetens omfattning kan naturligtvis förekomma.

1. 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



2. Konditori

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

3. Bröd och konditorivaruförsäljning

- Hyllinredning
- Exponeringsdisk med kyld del för konditorivaror
- Behållare med lock/varuskydd samt tänger för självtagning
- Plats för kassa, förpackningsmaterial m m
- Handtvättställ

4. Försäljning/servering

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



5. 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

6. Varumottagning

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

7. Förrådsutrymme

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

8. Diskutrymme

- Diskbänk med stor ho och duschpistol
- Diskmaskin, grovdiskmaskin med imkåpa
- Diskplats för brödbackar
- Stickvagnar för diskorgar
- 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

11. Sopotrymme

- Utrymme med egen ingång utifrån, med spolmöjlighet och golvbrunn
- Kylt utrymme för våtsopor

Ett bageri eller en servering etc, får inte öppnas förrän den blivit registrerad som livsmedelsanläggning av miljönämnden. Vid ägarbyte ska verksamheten registreras på nytt.

