

Korvkiosk



► Uppvärmning och servering av kokt eller grillad korv med bröd och tillbehör

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

1. Utlämning/servering

- Klämgrill, mikrovågsugn, värmeri
- Plats för kassa, engångsmaterial, kryddor, såser
- Avställningsytor
- Kylutrymme/kylbrunnar för tillbehör som gurksallad etc
- Frysbox för förpackad glass
- Dryckeskyl
- Diskbänk med dubbla hoar och tappställe
- Skrivplats, telefon
- Handtvättstall

2. Varumottagning

- Utrymme för mottagning, uppackning, returemballage, backar

3. Förrådsutrymme

- Utrymme för torrvaror, drycker, tekniska artiklar
- Kyl- och frysutrymmen

4. Personalutrymmen

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

5. Städutrymme

- Plats för städutrustning
- Hyllor för rengöringsmedel, mjukpapper
- Upphångningskrokar för städredskap
- Utslagsvask med tappställe

6. Soputrymme

- Sopkärl (i sopskåp eller annat utrymme med ingång utifrån)

En korvkiosk får inte öppnas förrän den blivit registrerad som livsmedelsanläggning av miljönämnden. Vid ägarbyte ska verksamheten registreras på nytt.

