

Lager

Förvaring av

- ▶ färdigförpackade livsmedel, drycker
- ▶ kyl- och/eller frysvaror
- ▶ frukt och grönsaker etc



Denna lista är tänkt som ett hjälpmedel vid planering av 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. Varumottagning

- Utrymme för mottagning, märkning
- Arbetsbänk/diskbänk för omhändertagande av trasiga förpackningar etc
- Plats för returemballage, backar, vagnar, våg
- Handtvättställ

2. Lager

- Utrymme för förvaring av förpackade varor
- Plats för truck, pallyft, vagnar etc
- Frysutrymmen
- Kylutrymmen

3. Förrådsutrymme

- Utrymme för förpackningsmaterial, tekniska artiklar

4. Personalutrymmen

- Omlädningsrum med plats för åtskild förvaring av privat- och arbetskläder
- Personaltoalett med handtvättställ med förrum
- Dusch
- Pausrum/matrum

5. Städutrymme

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

6. Soputrymme

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

7. Skrivplats

En livsmedelsanläggning får inte tas i bruk förrän den blivit registrerad av miljönämnden. Vid ägarbyte ska verksamheten registreras på nytt.



Miljöförvaltningen
Box 41
221 00 LUND

Vx 046-35 50 00
miljoforvaltningen@lund.se