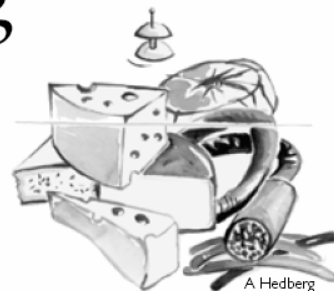


# Livsmedelsbutik med manuell försäljning

Butik med försäljning av färdigförpackade livsmedel, frukt och grönsaker i lösvikt samt manuell hantering och försäljning av

- ▶ kött, delikatesser
- ▶ butiksgrillat
- ▶ fisk
- ▶ ost
- ▶ bröd



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.

## 1. Kött- och charkförsäljning

- Arbetsbänk med ho med tappställe
- Skärmaskin
- Exponeringskyl med skilda kyleneheter för färdiglagade rätter, kött, chark, och delikatesser
- Värmeskåp
- Plats för förpackningsmaterial, paketering, vägning och märkning
- Avställningsytor, hyllinredning
- Handtvättställ

## 2. Styckningsrum

- Styckningsbord, huggkubbe, bandsåg, köttkvarn (i kyla)
- Plats för förpackningsmaterial, paketering, vägning och märkning
- Köttkylrum
- Handtvättställ

## 3. Grillutrymme

- Arbetsbänkar, minst en med ho med tappställe
- Separat plats för upptining, pensling och kryddning av rå kyckling
- Uppтинingskyl
- Kylutrymme
- Grill
- Nedkylningsskåp
- Värmeskåp
- Handtvättställ



#### 4. Kallskänksutrymme

- Arbetsbänkar, minst en med ho med tappställe
- Plats för skärmaskin, konservöppnare, våg
- Skilda kylenheter för olika oförpackade livsmedel, t ex kött, fisk, grönsaker
- Frysutrymmen
- Handtvättställ

#### 5. Ostförsäljning

- Arbetsbänkar
- Exponeringskyl
- Avställningsytor, hyllinredning
- Handtvättställ

#### 6. Fisk- och skaldjursförsäljning

- Arbetsbänk med silho och tappställe (t ex för rensning och inläggning)
- Exponeringskyl med skilda enheter för rå fisk (för isning och avrinning) respektive beredda fiskprodukter
- Plats för förpackningsmaterial, paketering, vägning och märkning
- Plats för ismaskin
- Fiskkyllrum
- Handtvättställ

#### 7. Bröd och konditorivaruförsäljning

- Hyllinredning
- Exponeringsdisk med kyld del för konditorivaror
- Plats för förpackningsmaterial
- Handtvättställ

#### 8. Kundutrymmen/försäljningslokal

- Hyllinredning, exponeringskylar- och frysar
- Behållare med lock/varuskydd samt plats för skopor/tänger för sjävtagning av konfektyrer i lösvikt
- Plats för inlämning av returförpackningar med avfallsbehållare och handtvättställ
- Kundtoalett, handikappanpassad

#### 9. Varumottagning

- Utrymme för mottagning, uppackning, prismärkning, returemballage, backar, vagnar, våg

#### 10. Lager

- Utrymme för förvaring av förpackade varor
- Plats för truck, pallyft, vagnar
- Plats med arbetsbänk och sköljho för trimning av grönsaker och snittblommor
- Kylutrymmen
- Frysutrymmen
- Handtvättställ

#### 11. Förrådsutrymme

- Utrymme för förpackningsmaterial, tekniska artiklar, dekor och reklamaterial

#### 12. 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 med förrum
- Dusch
- Pausrum/matrum



### 13. Diskutrymme

- Diskbänk med stor ho och duschpistol
- Diskmaskin och grovdiskmaskin med imkåpa
- Stickvagnar för diskkorgar
- Utrymme för smutsig respektive ren disk
- Plats för avfallsbehållare
- Utslagsvask/handtvättställe

### 14. Städutrymme

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

### 15. Sopotrymme/n

- Utrymme med ingång utifrån, med spolmöjlighet och golvbrunn
- Kylt utrymme för våtsopor
- Plats för källsortering (t ex glas, papper, wellpapp) i enlighet med lokal renhållningsordning och i samarbete med leverantörer (t ex balplast, sträckfilm)
- Balpress
- Kärrbar transportväg (får inte gå igenom lokaler där livsmedel hanteras eller förvaras)

**En livsmedelsbutik med manuell hantering får inte öppnas förrän den blivit registrerad som livsmedelsanläggning av miljönämnden. Vid ägarbyte ska verksamheten registreras på nytt.**

