

Livsmedelsbutik

Försäljning av

- ▶ färdigförpackade livsmedel
- ▶ frukt och grönsaker i lösvikt
- ▶ bönor, kryddor, nötter etc i lösvikt



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. Kundutrymmen/försäljningslokal

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

2. Varumottagning

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

3. Lager

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

4. Förrådsutrymme

- Utrymme för förpackningsmaterial, tekniska artiklar, dekor och reklamaterial

5. Personalutrymmen

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

6. Städutrymme

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



7. Sopotrymme

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

8. Skrivplats

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

