

# Gatukök

## Beredning och servering av hamburgare, korv, lövbit och liknande med tillbehör

Gatukök utan servering på porslin. Med servering på porslin så tillkommer krav på diskutrymme mm. Se information för pizzeria och/eller restaurang.

Denna lista är tänkt som ett hjälpmedel vid planering av en livsmedelslokal. Här finns uppräknat olika utrymmen, inredning och utrustning som kan behövas i en livsmedelsanläggning av denna typ. Skillnader beroende på verksamhetens storlek och inriktning kan naturligtvis förekomma.

Vid hantering av livsmedel, måste bestämmelserna i lagar, förordningar och föreskrifter följas. Därutöver finns branschriktlinjer som kan underlätta t ex utformningen av en lokal. Många krav i EG-förordningarna om livsmedelshygien beskriver en målsättning för en bra livsmedelshantering utan att exakt ange hur saker och ting ska göras. Det ger möjlighet för en viss flexibilitet. Företagarna har ansvaret för att visa att de lösningar de valt innebär att lagstiftningen uppfylls.

Miljö- och hälsoskyddsmyndigheten gör en bedömning av anläggningens förutsättningar vid enhetens kontroll när verksamheten har startat. Vid första besöket kontrolleras hela anläggningen d v s egenkontroll och lokal. Om eventuella avvikelser konstateras, tar miljö- och hälsoskyddsmyndigheten ställning till vilka åtgärder som är nödvändiga.

**Ett gatukök får starta tidigast två veckor efter att en anmälan om registrering har lämnats till miljö- och hälsoskyddsmyndigheten om inte miljö- och hälsoskyddsmyndigheten har registrerat anläggningen innan dess.**

Nedanstående krav kan alltså anpassas till verksamhetens storlek och karaktär.

### 1. Gatukök, allmänna krav

- Arbetsbänk med ho och blandare för grönsaker
- Diskbänk med ho för interndisken
- Värmeenheter med fläkt (spis, stekbord, ugn, fritös, värmeri, mikrovågsugn)
- Avställningsytor, hyllinredning
- Tillräckligt med kylförvaring för olika livsmedel
- Frys
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål

### 2. Utlämning

- Arbetsbänk med kylbrunnar, bänkkylar
- Exponeringskyl för sallader
- Plats för kaffemaskin, kassa, porslin, bestick, servetter etc.



- Plats för drycker
- Hylla för förpackningsmaterial
- Kundskydd
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål

#### **7. Förrådsutrymme**

- Utrymme för torrvaror, drycker, förpackningsmaterial osv.

#### **8. Städutrymme**

- Plats för städutrustning (rengöringsmedel etc.)
- Upphängningskrokar för städredskap (moppar, skrapor etc.)
- Utslagsvask och blandare

#### **9. Varumottagning**

- Utrymme för mottagning, uppäckning, returemballage, backar och returvaror

#### **10. Personalutrymmen**

- Omklädningsrum med plats för åtskild förvaring av privat- och arbetskläder
- Plats för smutstvätt, ren tvätt samt ev. utrymme för tvätt och torkning av egen tvätt
- Personaltoalett med förrum samt handtvättställ med engångshanddukar och tvål
- Ev. pausrum
- Ev. dusch

#### **11. Soputrymme**

- Utrymme, sopkärl eller container med plats för all typ av avfall, även returemballage och pantflaskor/burkar och som går att hålla rent.

#### **12. Skrivplats/kontor**

- Kontorsutrymme skilt från utrymmen där livsmedel hanteras