

Pizzeria

Beredning och servering av pizza, kebab, hamburgare och sallader

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.

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

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

Nedanstående krav kan alltså anpassas till verksamhetens storlek och karaktär.

1. Kök, allmänna krav

- Värmeenheter med tillräcklig ventilation (spis, stekbord, ugn, fritös, salamander, kokgryta, värmeri, mikrovågsugn)
- Arbetsbänkar med ho och blandare beroende på omfattning och karaktär
- Avställningsytor, hyllinredning
- Tillräckligt med kylförvaring för olika livsmedel (t ex kött, fisk, grönsaker samt färdiglagade rätter)
- Frys
- Nedkylningsskåp
- Utrustning för varmhållning
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål

2. Degutrymme

- Arbetsbänk
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål
- Ev degblandare



- Plats för mjöl
- Kyl för färdiga degämnen

3. Beredning av tvättade grönsaker

- Arbetsbänk med ho och blandare
- Plats för skärmaskin, konservöppnare etc
- Kylskåp
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål

4. Kött- och kycklingberedning (råa produkter)

- Arbetsbänk med ho och blandare
- Köttkyl
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål

5. Utlämning/Matservering

- Pizzaugn (med ventilation)
- Arbetsbänk med kylbrunnar, bänkkylar
- Exponeringskyl för sallader
- Plats för kaffemaskin, kassa, porslin, bestick, servetter etc
- Plats för drycker
- Hylla för pizzakartonger
- Kundskydd
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål
- Vattenbad/värmeri
- Kylförvaring kalla rätter, t ex salladsbuffé

6. Diskutrymme

- Diskbänk med ho och duschpistol
- Diskmaskin
- Utrymme för smutsig respektive ren disk
- Plats för diskinlämning, avfallsbehållare, tomglas
- Närhet till handtvättställ med engångshanddukar och tvål

7. Förrådsutrymme

- Utrymme för torrvaror, drycker, linne, porslin, tekniska artiklar etc
- Separat utrymme för förpackningsmaterial
- Frysutrymmen
- Plats för utrustning för utkörning

8. Städutrymme

- Plats för städutrustning (svabbvagn, rengöringsmedel etc)
- Upphångningskrokar för städredskap (moppar, skrapor etc)
- Utslagsvask och blandare

9. Varumottagning

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

13. Övrig hantering

- Ev fiskberedning(rå fisk) kräver arbetsbänk med ho och blandare och närhet till handtvättställ med engångshanddukar och tvål