

Restaurang

Beredning och servering av alla slags maträtter

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 restaurang 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

- 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)
- Nedkylningsskåp eller nedkylningsrum
- Frys
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål
- Plats för färdiga tallrikar
- Utrustning för varmhållning
- Plats för glas, porslin, bestick, servetter
- Plats för ismaskin
- Plats för sås/blandningsmaskin

2. Beredning av tvättade grönsaker/kallskänk t ex kalla rätter, smörgåsar

- Arbetsbänk, minst en bänk med ho och blandare



- Arbetsbänk med ho och blandare för grönsaker, vid omfattande hantering
- Plats för skärmaskin, mixer, glassmaskin, konservöppnare, våg etc
- Kylskåp
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål

3. Kött- och kycklingberedning

- Arbetsbänk med ho och blandare. Rutin för beredning skilt i tid kyckling/kött ska finnas i system för egenkontroll.
- Huggkubbe
- Plats för köttkvarn (i kyla)
- Köttkyl
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål

4. Fiskberedning

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

5. Allergikost

- Arbetsbänk med ho och blandare
- Kylskåp
- Närhet till handtvättställ med engångshanddukar och tvål

6. Bakning för restaurangens verksamhet/bake-off bakning

- Arbetsbänk
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål
- Ugn, ev degblandare
- Plats för mjöl, bake-off produkter

7. Renseri för jordiga grönsaker/rotfrukter

- Rotfruktskyl
- Arbetsbänk med djupa hoar och blandare
- Plats för skalmaskin
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål

8. Diskutrymme

- Diskbänk med stor ho och duschpistol
- Diskmaskin, grovdiskmaskin med imkåpa
- Plats för ev vagnar för diskkorgar
- Utrymme för smutsig respektive ren disk
- Plats för diskinlämning, avfallsbehållare, tomglas
- Närhet till handtvättställ med engångshanddukar och tvål

9. Förrådsutrymme

- Utrymme för torrvaror, drycker, linne, porslin, tekniska artiklar, öl-, vin- och spritförråd
- Utrymme för förpackningsmaterial
- Frysutrymmen
- Plats för utrustning för cateringverksamhet

10. Städutrymme

- Plats för städutrustning (svabbvagn, skurmaskin, rengöringsmedel etc.)

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

11. Varumottagning

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

12. 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

13. Matservering

- Kundenskydd
- Närhet till handtvättställ med engångshanddukar och tvål
- Vattenbad/värmeri
- Kylförvaring kalla rätter
- Plats för kaffemaskin, mikrovågsugn, kassa, diskmaskin, dryckeshantering
- Kylenheter

14. Bar för alkoholservice

- Arbetsbänk med ho och blandare
- Närhet till handtvättställ med engångshanddukar och tvål
- Plats för dryckeshantering (t ex fat, kolsyreanläggning, blandare, kylar, ismaskin)

15. Soputrymme

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

15. Skrivplats/kontor

- Kontorsutrymme skilt från utrymmen där livsmedel hanteras

16. Övrig hantering

- Hantering och beredning av t ex vilt eller annan särskild hantering kan kräva separat utrymme och utrustning beroende på karaktär och omfattning