

Checklista för livsmedelslokaler	Ja	Nej	Kommentarer
Lokalen			
Är din livsmedelslokal lätt att rengöra?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Är alla ytor släta, täta och lätta att städa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Har du bra flöde genom lokalen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Är ventilationen rätt utformad?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns det imkåpa övar alla varma enheter?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns det imkåpa över diskmaskinen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Går det lätt att rengöra ventilationen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Är lokalen säker för att förhindra skadedjur?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Har du vatten av dricksvattenkvalitet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns det tillräckligt antal golvbrunnar?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Har du ett godkänt avlopp?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns det en fettavskiljare?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Varumottagning			
Finns det en lämplig varumottagning?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Avlastningsbänk/vagn för uppäckning?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Omklädningsutrymme			
Förvaring för privata kläder?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Förvaring för rena arbetskläder?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Förvaring för smutsvätt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Avfallsutrymme/Soprum			
Är avfallsförvaringen bra placerad?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kan skadedjur komma åt avfallet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Går det att rengöra området och behållare?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns möjlighet till sortering av avfallet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Personaltoalett			
Finns det en sluss till toaletten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pappershanddukar, tvål, papperskorg?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Är toaletten lättstädad?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lager och förråd			
Finns det torrförråd?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns det tillräckligt med utrymme i förråden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kylar och frysar			
Kan du separera olika varugrupper i kylar/frys?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Frysrum?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kylrum?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mejerikyl?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Köttkyl?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fiskkyl?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Grönsakskyl/ Rotfruktssval?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kyl för färdiglagad mat?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Avsvalningskyl?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Uppgifterna kommer att införas i Bygg & Miljös dataregister

Checklista för livsmedelslokaler sid. 2	Ja	Nej	Kommentarer
Städutrymme			
Finns det utslagsvask med kallt/varmt vatten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns det förvaring för kemprodukter?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns hyllor och krokar för städmaterial?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Beredning/Kök/ kallskänk			
Finns det tillräckligt med beredningsutrymmen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Grönsaksbänk?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kallskänk/smörgåsberedning?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fiskbänk?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Köttbänk?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Renseri?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Degrum?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Avställningsytor?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tillräckligt med vaskar/hoar?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Golvbrunnar?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Handtvätt			
Finns det tillräckligt med handtvättställ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
I köket?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
I disken?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
I kallskänken?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
I Renseriet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
I serveringen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
I degrummet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
På toaletterna?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Diskutrymme			
Finns det ett separat diskutrymme?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kan man skilja smutsig och ren disk åt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Är diskrummet bra placerat?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Serveringslokal/ Försäljningsutrymme?			
Är det lätt att hålla ordning och städa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Finns det kundskydd/varuskydd?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tillräckligt med kyl/varmhållningsutrustning?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Denna checklista är baserad på dels information från SLV och dels praktisk erfarenhet om vad som är lämpligt i en livsmedelslokal. Alla livsmedelslokaler ser inte likadana ut och det skiljer sig också i användningsområde. Därför är denna checklista endast en hjälp till att planera en bra och ändamålsenlig lokal. Vill man få rådgivning om en speciell livsmedelslokal, kan man boka tid med livsmedelsinspektören för att få det.

Lycka till med din livsmedelslokal!

Uppgifterna kommer att införas i Bygg & Miljös dataregister

Postadress: Bygg & Miljö, Alvesta Kommun, 342 80 Alvesta
 Telefon: 0472-150 00, Fax: 0472-150 66, e-post: samhallsplanering@alvesta.se