

Checklista: Mottagningskök

Verktyglåda 2 – "Köksguiden"

Denna checklista är tänkt som ett hjälpmedel för vad som bör finnas i ett mottagningskök som kokar potatis, ris eller pasta, bereder grönsaker samt värmer färdiglagad mat i ugn. Tycker ni att något saknas? Lägg till det! Anpassa checklistan så att den passar er, men se till att det som måste finnas finns med.

1. Personalutrymme

- omklädningsrum med plats för åtskild förvaring av privat- och arbetskläder
- plats för smutsig tvätt
- plats för ren tvätt
- plats för tvätt och torkning av egen tvätt
- personaltoalett med handtvättställ i förrum
- dusch
- pausrum

2. Varumottagning och lastkaj

- hiss för transport mellan våningsplan
- ytterdörr förses med ringklocka
- belysning utanför
- regn- och snöskydd
- utrymme för mottagning
- utrymme för uppackning
- plats för returemballage och backar
- uppställningsplats för matvagnar
- plats för våg
- lättframkomligt utan trösklar
- uppställbara dörrar

3. Förrådsutrymme

- utrymme för torrvaror
- plats för porslin
- plats för tekniska artiklar

4. Renseri

- rotfruktskyl eller rotfruktsrum
- rostfri arbetsbänk med djupa hoar och tappställe
- plats för skalmaskin som ska stå fast och stadigt
- plats för hälldemaskin
- handtvättställ med flytande tvål och pappershanddukar

5. Kök

- fönster så man kan se ut
- imkåpor över alla värmeenheter
- spis eller induktionshäll
- konvektionsugn eller kombiugn
- värmeri
- heta/varma ytor och handtag isoleras eller skyddas så att man inte kan bränna sig
- mikrovågsugn
- arbetsbänkar, minst en med ho och tappställe
- arbetsstol
- avställningsytor
- hyllinredning
- skilda kylenheter för olika oförpackade livsmedel (frukt/grönsaker, mjölk/mjölksprodukter, färdiglagade rätter)
- nedkylningsskåp
- frysskåp
- utslagsvask
- handtvättställ med flytande tvål och pappershanddukar

- utslagsvask
- närstöd

6. Disk

- diskbänk med stor hö, duschpistol och underhyllor
- diskmaskin
- inmatningsbänk med spolbassäng och utmatningsbänk
- stickvagnar för diskorgar i olika färger
- diskorgsvagnar
- utrymme för smutsigt och rent disk gods
- plats för torr och vått avfall samt matavfall
- utslagsvask
- handtvättställ med flytande tvål och pappershanddukar

7. Städutrymme

- plats för städutrustning
- upphängningskrokar för städredskap
- hyllor för rengöringsmedel
- utslagsvask och tappställe med varmt och kallt vatten

8. Soputrymme

- soputrymmet ska vara förlagt så att det är lättillgängligt med spolmöjlighet och golvbrunn
- kylt soputrymme för luktande sopor
- belysning
- tillräcklig ventilation

9. Kontorsplats

- för beställningar och andra skrivgöromål
- plats för dator och telefon
- hyllor med plats för pärmar

10. Allmänt

- möjlighet att göra vissa arbeten sittande
- platsbelysning
- bra arbetshöjd vid maskinerna
- instruktioner vid maskinerna
- utbildning och information om riskerna med maskinerna
- utbildning i lyft- och bärteknik
- framkomliga transportvägar

Att tänka på vid utformning av mottagningskök

- Grönsaker och rotfrukter som har olika bakteriefloror bör hanteras och förvaras åtskilda. Helst i skilda utrymmen.
- Råvaror och färdigberedda livsmedel hålls isär.
- Färska grönsaker, rotfrukter, potatis, färsk frukt och svamp ska hållas avskilda från oförpackade livsmedel.
- Diskning sker i separat disktrum.

Vill du veta mer?

Föreskrifter om hur livsmedelslokaler ska vara inredda finns i Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd om livsmedelslokaler (SLVFS 1996:6)

Arbetsmiljöverkets grundpaket + restaurangpaket ger ytterligare information om hur köket ska utformas.