

Checklista: Tillagningskök

Verktygslåda 2 – "Köksguiden"

Denna checklista är tänkt som ett hjälpmedel för vad som bör finnas i ett tillagningskök. 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 smutstvätt
- ☐ 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 vagnar
- ☐ 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 hälldegmaskin
- ☐ handtvättställ med flytande tvål och pappershanddukar

5. Kök

- ☐ fönster så man kan se ut
- ☐ imkåpor över alla värmeenheter
- ☐ kokgryta/or med omrörare som även kan kyla ner produkter eller fungera som blandare
- ☐ spis eller induktionshäll
- ☐ konvektionsugn eller kombiugn med temperaturmätning
- ☐ 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 höj- och sänkbar
- ☐ avställningsytor
- ☐ hyllinredning
- ☐ skilda kylenheter för olika oförpackade livsmedel (frukt/grönsaker, fisk, kött, mjölk/mjölkprodukter, färdiglagade rätter)
- ☐ nedkylningsskåp eller nedkylningsrum
- ☐ särskild frysutrustning för infrysning
- ☐ frysskåp eller frysrum med dörr som öppnas inifrån och med nödsignal
- ☐ upptiningskyl

- ☐ utslagsvask
- ☐ handtvättställ med flytande tvål och pappershanddukar
- ☐ plats för blandningsmaskin
- ☐ utslagsvask
- ☐ närstäd

6. Disk

- ☐ diskbänk med stor ho, duschpistol och underhyllor
- ☐ diskmaskin
- ☐ inmatningsbänk med spolbassäng och utmatningsbänk
- ☐ stickvagnar för diskkorgar i olika färger
- ☐ diskkorgsvagnar
- ☐ utrymme för smutsigt och rent diskgoods
- ☐ 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 tillagningskök

- ☐ Rått kött, rå fisk, 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 diskrum.
- ☐ Bakning sker separat avskilt från matlagning.

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.