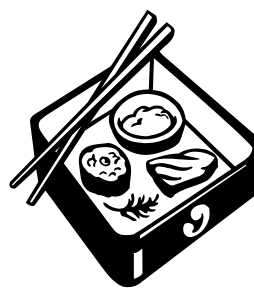


Sushiberedning



Denna lista är tänkt som ett hjälpmedel för den som planerar en livsmedelslokal för beredning och försäljning/servering av sushi och misosoppa.

Här finns uppräknat olika utrymmen inredning och utrustning som kan behövas i ett företag av denna typ.

Lokalen ska utformas med material som är släta, täta och lätt rengörbara.

Inredning och utrustning ska vara fackmannamässigt utförd och installerad.

1. Varumottagning

- Plats för mottagning, uppäckning och förvaring av returemballage.

2. Förråd

Förråd för torra livsmedel, drycker, linne, porslin och engångsmaterial.

- Kylar och frysar med termometrar. Separat frys för lagerhållning och infrysning.

3. Städutrymme

- Förvaring av rengöringsmedel och städutrustning.
- Utslagsvask med varmt och kallt vatten.

4. Beredningsrum

- Beredningsbänk för sushi.
- Beredningsbänk med en ho.
- Kokplatta och/eller plats för riskokare.
- Utrustning för varmhållning.
- Kylar som medger separat förvaring av grönsaker, fisk och färdiglagad mat.
- Tvättställ med tvålautomat och papper.
- Närförråd.

5. Diskplats

- Om lokalen har serveringslokal ska diskplatsen separeras från beredningen.
- Diskbänk med två hoar, ev diskmaskin.
- Utrymme för smutsig respektive ren disk.

6. Utlämning/Servering

- Försäljningsdisk med varuskydd.
- Kylar med termometrar.
- Tvättställ med tvålautomat och papper.

7. Personalutrymmen

- Separat utrymme för ombyte av kläder som medger separat förvaring av privata kläder och arbetskläder.
- Personaltoalett med förrum.

8. Soprum

- Soprum/utrymme som går att hålla rent.

9. Kontor/Skrivplats

En sushirestaurang får inte öppnas förrän den blivit registrerad som livsmedelsanläggning av miljönämnden. Vid ägarbyte ska verksamheten registreras på nytt.

