

Produktionskök Bjurholms kommun



Kravspecifikation

-gällande ett produktionskök med kapacitet för att producera mat till skola, barnomsorg samt vård och omsorg i Bjurholms kommun.

Byggnaden ska ha matsal med platser för minst 150 gäster.

Innehållsförteckning

Inledning	2
Aktuella lagstiftningar:	2
Brandskydd	3
Data/eluttag/larm	3
Leveranszon/lastkaj	3
Varuintag och inlastning	3
Tillgänglighet och parkering	3
Sophantering	4
Städmöjligheter	4
Utrymmen för matlagning och förvaring	4
Diskutrymme	5
Matsal/restaurang	5
Ljus	5
Ljud	5
Sjukdomar/hygien	5
Entré och kapprum	5
Kontor	6
Personalutrymme	6
Energiförsörjning	6
Referenslista	6

Inledning

Köksorganisationen i kommunen ska tillhandahålla god och näringsriktig kost till sina kunder. Produktionskökets kapacitet bör vara minst: 550 luncher per dag och 120 middagar. Lokalen bör vara placerad i markplan. Lokalens utformning och inredning ska göra det möjligt att sköta all hantering av livsmedel på ett hygieniskt sätt. Här är några exempel på vad som är viktigt att tänka på:

- Ytor ska vara gjorda av material som är släta, täta och lätta att rengöra.
- Kemikalier och städutrustning ska förvaras skilt från livsmedel.
- Skadedjur ska inte kunna ta sig in i lokalen.
- Det ska finnas tillräckligt med beredningsytor, utrymme för varumottagning och för förvaring, så som lager, förråd, kylar och frysar. Lämplig utrustning för exempelvis nedkylning och varmhållning.
- Det ska också finnas tillgång till varmt och kallt rinnande vatten. Särskild plats för handtvätt med rinnande vatten, flytande tvål och pappershanddukar.
- En särskild toalett för livsmedelspersonalen.
- Diskning ska ske i ett separat diskutrymme.
- Ventilationen ska vara anpassad efter verksamheten.
- Sopor ska förvaras övertäckta och åtskilda från livsmedelshanteringen.
- Smutsig disk och avfall ska inte transporteras genom beredningsutrymmen där oförpackade livsmedel hanteras.
- Omklädningsrummet bör vara placerat så att det går att byta om till arbetskläder innan man kommer in i köket.

Aktuella lagstiftningar:

Regler om lokaler finns i förordningen (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien. I bilaga II kap 1 finns allmänna regler för livsmedelslokaler.



Brandskydd

Utformningen av brandskydd skall utformas enligt Brandförsvarets anvisningar och gällande lagstiftning, Fastighetsägaren ansvarar för drift av brandskydd.

Tekniska nödvändigheter som tex. brandlarm, sprinkler, andra larm eller utrymningsskyltar placeras så det stör miljön så lite som möjligt men som ändå är lätta att hitta och använda om de behövs. Diskreta knappar, handtag och skyltar skapar en lugnare miljö.

Det skall finnas utrymme för utrymmesplan samt information om återsamlingsplats.

Data/eluttag/larm

Lokalerna skall vara utformade så att det finns gott om eluttag, gärna infällda i väggen.

Uttag för internet bör placeras i kontor och personalrum och placeras med fördel högre upp på väggen för att undvika sladdtrassel och hängande sladdar vid skrivborden.

I alla delar av lokalerna skall dator/skärmar kunna vara uppkopplade till WiFi.

Låssystemet till ytterdörrar ska vara tidsstyrt. Fastighetsägaren skall enkelt kunna ändra tidstyrningen efter behov.

Leveranszon/lastkaj

Det måste finnas en lastkaj/lastzon som är väl tilltagen för ankommande varor och placeras på ett sådant sätt att inte barn eller andra brukare kan komma till skada. Behov lastzon finns för de som levererar varorna samt för hemtjänstens bilar. Dessa behöver vara i anslutning till lastkajen. När det gäller hemtjänsten kan det finnas upp till sex bilar vid samma tidpunkt.

Belysningen ska vara tidsstyrd och försedd med skymningsrelä.

Varuintag och inlastning

Det skall finnas en genomtänkt logistik (inklusive hiss) till och från enheten samt inom enheten när det gäller alla typer av leveranser såsom varmhållen mat, livsmedel, och förbrukningsvaror. Entren för transporter och inlastning skall vara åtskild från de allmänna entreerna för brukare, vårdnadshavare och personal. Inlastning ska ha plats för inkommande varutransporter till huset samt uppställningsplats och eluttag för varmhållning av mat.

I inlastningen ska det även finnas utrymme för transportvagn. Vid varuintaget kan det med fördel finnas en mindre dörr så att exempelvis hemtjänsten enklare kan hämta sina matleveranser.

Tillgänglighet och parkering

Bil och cykelparkering ska finnas.

I närliggande omgivning till förskolan skall det skapas parkeringsplatser med motorvärmare för personalen. Personalen i köket behöver ca 8 parkeringsplatser.

Sophantering

Sopor är antingen i soprum eller i fristående sopsorteringslösning.

Sophantering utformas utifrån god ergonomi och praktisk transporter. Utrymme måste finnas för ca 15 soptunnor och dessa bör ligga i anslutning till köket.

Städmöjligheter

Köket ska utrustas med golvbunnar (enligt gällande föreskrifter) samt vattenslangar för städning av golvytor. Dessa ska innehålla både varmt och kallt vatten. Behovet är ca 5 st beroende av utformningen av lokalen.

Köket ska utrustas med städförråd. Städförrådet ska utrustas med vatten, golvbrunn och utslagsho. Förrådet utrustas gärna med vägghängda förvaringssystem som går att anpassa efter behov. Det ska finnas plats för skurhinkar, upphängningsanordning för moppar, hyllor för städmaterial, förbrukningsmaterial, rengöringsmedel med mera. Tvättmaskin/torktumlare för mopptvätt ska vara separat från förskolans. Städutrymmen ska vara ventilerade och låsbara.

Utrymmen för matlagning och förvaring

Tillagningskök

Tillagningsköket ska bestå av flera delar, där det ska finnas

- Grönsaksberedning med tillhörande kyl
- Grovkök för beredning av råa livsmedel
- Ett avskilt bakningsrum
- Köksdel med minst 3 fullstora ugnar, 3 kokgrytor, 1 storköksspis, samt ett kokeri.
- Avskild specialkostavdelning med egen spis och kyl
- Nedkylningsskåp sk. Blastchiller med kapacitet för 20 st 1/1 kantiner
- Det ska finnas väl tilltagna bänkytor i samtliga köksutrymmen och breda golvytor där man kan framföra vagnar och köksredskap.

Kyl/frysrum

Behov av tre kylrum som kan regleras med olika temperatur. Dessa bör vara minst 10 kvm per rum.

Det behövs ett frysrum på minst 15 kvm

Minst 2 Kyl-och frysskåp av storköksmodell behövs också på olika ställen i kök och beredningsrum.

Torrfförråd

Behov av minst tre st torrfförråd, ett större (ca 30 kvm) och två mindre (ca 10kvm vardera)

Förrådsutrymme

Ett utrymme behövs för förbrukningsmaterial, tex papper, dunisystem och engångsmaterial.

Diskutrymme

Diskrum ska vara avskilt från andra utrymmen. Smutsig disk och avfall ska inte transporteras genom beredningsutrymmen där oförpackade livsmedel hanteras. Det ska vara möjligt att undvika onödigt lyft- och bärarbete över axelhöjd eller under knähöjd. Det ska finnas tillräckligt stort och lämpligt beläget utrymme för att ställa upp och sortera rent disk gods. Det ska finnas minst en diskmaskin för vanligt disk gods samt en grovdiskmaskin som har tillräcklig kapacitet och passar till anläggningstypen. Det ska även finnas en lämpligt placerad blötläggningsslåda och spolplats för större eller tyngre kärl som inte kan diskas i diskmaskin.

Matsal/restaurang

Restaurangdelen ska vara välkomnande och trivsamt och innehålla sittplatser för minst 160 gäster. Lokalen kan med fördel avskärmade med dragväggar eller skärmar så att "rum i rummet" för ökad matro. I anslutning till den stora matsalen önskar vi också ett mindre utrymme för brukare med särskilda behov vid matsituationen. Denna bör innehålla ca 30 platser. Matsalen ska också kunna användas som samlingsplats för andra ändamål.

Ljus

Allmänbelysning skall kunna leverera ljusstyrka om minst 500 lux mätt i bordshöjd. I de utrymme granskning av matvaror ska ske ska belysningen kunna leverera ljusstyrka om minst 1000 lux. Belysningen skall vara dimringsbar. Rörelsevakt skall användas genomgående, men även kunna styras manuellt. Lampor utöver allmänbelysning skall finnas ovan arbetsbord/arbetsbänkar.

Ljud

Särskild vikt läggs vid akustikdämpande material i kök och matsal, se arbetsmiljöverkets rekommendationer.

Sjukdomar/hygien

För att minska riskerna för smittspridning ska lokaler utformas så att god hygien kan upprätthållas. Det ska vara släta ytor som är lätta att rengöra. Gifrfria material ska användas. Engångshanddukar är att föredra av smittskyddsskäl.

Entré och kapprum

I anslutning till matsalens entre ska alla besökare ha tillgång till plats att hänga av sig sina ytterkläder på.

Skobänkar ska finnas för barnen att gå upp på för att underlätta för personal att hjälpa till med på och-avklädning.

I nära anslutning till entrén ska det finnas tvättställ så att besökarna kan tvätta händerna. Det ska också finnas toaletter varav en som är anpassad för funktionsvariationer där WC-platsen är kontrastmarkerad.

Golvvarme är att föredra för att vatten på golvet snabbare torkar upp.

Kontor

Det ska finnas två kontorsutrymmen, ett för kökschef och ett för möjligheterna till att ostört kunna arbeta med dokumentation och beställningar. Dessa ska ha plats för skrivbord och dokumentation.

Mellan kontoren skall det ska finnas tillgång till skrivare/scanner/kopiator, lamineringsmaskin, dokumentförstörare och annat kontorsmaterial. Det är fördelaktigt om det finns en större arbetsyta/bord för att kunna sortera arbetsmaterial och dokumentation på i rummet för skrivare/scanner/kopiator.

Personalutrymme

Personalutrymmet skall vara anpassat till det antal arbetstagare som regelbundet sysselsätts på arbetsstället och normalt kan beräknas använda utrymmena samtidigt. Utrymmet kan bestå av flera rum.

Personalutrymmet skall tillgodose personalens behov av rast och återhämtning. Gärna ett vilrum.

Personalutrymmet skall även ge möjlighet till ombyte, duscha, gå på toa, förvara värdesaker (2 låsbara skåp per personal är att föredra då personalen kan förvara sina arbetskläder i ett och de privata kläderna i ett), tvätta arbetskläder och tillaga och äta ostört. Observera att livsmedelspersonalen ska ha tillgång till en WC som inte används av annan personal av hygienskal.

Matrummet ska utrustas med pentry med spis och micro som dessutom inkluderar köksinredning i form av över- och underskåp/lådor, diskbänk med vask, kyl, frys och diskmaskin. Det är viktigt att rummet går att skärma av från insyn och håller en ljudklass som innebär att samtal inte kan överhöras från kringliggande rum eller kommunikationsutrymmen.

Om möjligt är det att föredra att personalen har en egen entré. Personalentrén får gärna ligga nära personalens omklädningsrum.

Energiförsörjning

Det är önskvärt att prioritera energieffektiv byggnad, önskemål om att energiförbrukningen är minst 20% lägre än boverkets rekommendationer så att lån kan tas som sk. "grönt projekt" via Kommuninvest.

Referenslista

AFS 2009:2:

<https://www.av.se/arbetsmiljoarbete-och-inspektioner/publikationer/foreskrifter/arbetsplatsens-utformning-afs-20092-foreskrifter/> (190524)

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 852/2004 KAPITEL I

Allmänna regler för livsmedelslokaler:

<https://www.kalix.se/globalassets/filer/bygga-bo-och-miljo/blanketter/blanketter-livsmedel/livsmedel-bilaga-2-till-eu-852-04.pdf> (190524)

Arbetsmiljöverkets föreskrifter gällande lokaler och byggnationer av restauranger:

<https://www.av.se/arbetsmiljoarbete-och-inspektioner/publikationer/foreskrifter/arbetsplatsens-utformning-afs-20092-foreskrifter/> (190524)