HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2023-07-06

Dnr
MIL-2023-802-1

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN
Pia Fagerberg
Livsmedelsinspektör
MILJÖAVDELNINGEN
DIREKT: 042-33 75 73
pia.fagerberg@hoganas.se

BLÄSINGE 1:33

Bläsinge Gård AB

Vi på miljöavdelningen har 2023-07-06 utfört kontroll på er livsmedelsanläggning.
Besöket var en planerad kontroll för att se om verksamheten producerar och tillhandahåller säkra livsmedel samt uppfyller kraven på spårbarhet och redlighet. Vi kontrollerade också de avvikelser som påpekats vid tidigare kontroller.

AVVIKELSER NOTERADES PÅ FÖLJANDE PUNKTER:

B. Allmän livsmedelsinformation

- **2.2 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation**

- Det saknades en skylt som uppmanar kunden att säga till vid allergi. *Tex "Vid allergi, meddela personalen" eller liknade text.*
- Det saknades möjlighet för gästerna att få information om allergener och övriga ingredienser i bullarna. *Avvikelsen kvarstår från tidigare inspektion.*

Ovanstående avvikelser bör åtgärdas snarast. Uppföljning av avvikelserna kommer att ske via inskickade foto samt vid nästa planerade tillsyn.

INGA AVVIKELSER NOTERADES PÅ FÖLJANDE PUNKTER:

A. Administrativa krav

- **1.1 Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter**

H. Spårbarhet

- **8.1 Allmänna bestämmelser om spårbarhet**

J. Grundförutsättningar, hygien

- **10.2 Utformning och underhåll av lokaler och utrustning**
- **10.3 Hygien före, under och efter processen**

- Det fanns fungerande rengöringsrutiner.
- Det fanns rutin för byte av disktrasor.

- **10.4 Personlig hygien**

- Förkläde används vid hantering av oförpackade livsmedel. Det fanns rutin för tvätt av förkläde. Det fanns även handskar som används vid beredning.

- **10.7 Vattenförsörjning**

- **10.8 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier**
  - Det var bra temperaturer i kylar och frysbox vid miljöavdelningens mätning.
  - Det fanns en bra rutin att använda kylplattor till pålägg och mejerivaror på buffén.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**

- Regelbundna temperaturer görs i kylar och frysar vilket är bra.
- Alla livsmedel var väl förslutna och separerade från varandra.
- Det fanns en bra rutin att täcka över porslin/bestick med handdukar ute i matsalen.
  Notering: Det fanns en del tallrikar och bestick inne i köket som stod helt öppet på en hylla, dessa skulle diskas av innan användning men tipset är att även här täcka över med handdukar när de är diskade så de skyddas bättre.

ÅTGÄRDADE AVVIKELSER

J. Grundförutsättningar, hygien

- **10.8 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier**

- Det saknades utrustning för att kontrollera kyltemperaturen på buffén samt kontrollmäta i kylarna. Någon typ av termometer behöver införskaffas. *Åtgärdat, nu fanns en lös termometer i ena kylen och denna flyttas runt i de olika enheterna. Det fanns även en IR-termometer som kan användas för temperaturkontroll på buffén vilket var bra.*

Pia Fagerberg

Livsmedelsinspektör

Denna handling har hanterats digitalt och saknar därför namnunderskrift.

INFORMATION

I enlighet med miljötillsynsnämndens beslut § 78 av den 1 oktober 2008 offentliggörs inspektionsresultaten från livsmedelsinspektionerna på Höganäs kommuns hemsida.

Uppföljning av avvikelser

Vi gör alltid uppföljande kontroller av avvikelser för att se till att verksamheten följer livsmedelslagstiftningen. Ibland följer vi upp avvikelserna vid nästa ordinarie kontroll och ibland behöver avvikelserna följas upp snabbare och då gör vi en extra kontroll, vilket innebär att tiden debiteras med 1165 kr per timme. Om lagstiftningens mål inte är uppfyllda, kan vi komma att fatta beslut i form av förbud eller föreläggande.

Information om kontrollområde

På Livsmedelsverkets hemsida kan du läsa mer.
https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/236/lagstiftningsomraden

Livsmedelslagstiftningens områden och regler är omfattande. Vid denna inspektion har inte alla områden kontrollerats. Det kan därför finnas brister i verksamheten som inte uppmärksammades vid inspektionen.

Det är alltid verksamhetsutövarens ansvar att gällande lagar och regler följs. Kontroll görs bland annat med stöd av förordningarna (EG) 178/2002, 2017/625, 852/2004 och LIVSFS 2005:20.