HÖGANÄS KOMMUN

Datum 2023-06-29

Dnr MIL-2023-775-1

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

MÖLLE 14:2

Chicken Joe´s

Vi på miljöavdelningen har 2023-06-29 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.
Kontrollen gjordes precis innan öppning så allt var inte på plats men vi gick igenom rutiner och pratade om det som behöver finnas på plats innan öppning, detta står under notering.

INGA AVVIKELSER NOTERADES PÅ FÖLJANDE PUNKTER:

A. Administrativa krav

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

B. Allmän livsmedelsinformation

- **2.2 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation**
  - Information om ingredienser kan ges muntligen.

  Notering: Det behövs en skylt som uppmanar kunden att säga till personalen vid allergi tex ”Vid allergi, meddela personalen”, eller liknande text.

H. Spårbarhet

- **8.1 Allmänna bestämmelser om spårbarhet**

J. Grundförutsättningar, hygien

- **10.1 Allmänna krav på livsmedelssäkerhet**
- **10.2 Utformning och underhåll av lokaler och utrustning**

  Notering: En termometer behöver komma på plats så temperaturkontroll kan göras.
- **10.3 Hygien före, under och efter processen**
  - Det fanns rengöringsutrustning till golvet som hängde på krokar vilket var bra.
- **10.4 Personlig hygien**
  - Det fanns korrekt handtvättsutrustning.
  - Arbetskläder kommer användas, även handskar finns.
- **10.7 Vattenförsörjning**

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**
  - Det finns en bra rutin att förbereda all mat på Grand och sedan transportera ner maten till verksamheten. All mat kommer datummärkas och påfyllning kommer göras ofta.
  - Temperaturkontroll kommer göras regelbundet i kylar och frysar.
  - Hamburgare kommer finnas på menyn och det finns acceptabla rutiner kring förbehandling av köttet så hamburgaren kan serveras rosa.

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.