HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2023-09-15

Dnr
MIL-2023-1056-1

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN
Karina Nilsson
Livsmedelsinspektör
MILJÖAVDELNINGEN
DIREKT: 042-33 75 38
karina.nilsson@hoganas.se

Höganäs kommun Soc
Stadshuset
26382 HÖGANÄS

STALLET 8

Träffpunkten Rydsvillan

Vi på miljöavdelningen har 2023-09-14 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.

INGA AVVIKELSER NOTERADES PÅ FÖLJANDE PUNKTER:

A. Administrativa krav

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

B. Allmän livsmedelsinformation

- **2.1 Allmänna krav och skyldigheter**
- **2.2 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation**

H. Spårbarhet

- **8.1 Allmänna bestämmelser om spårbarhet**

- Det fanns tillfredsställande rutiner för spårbarhet.

J. Grundförutsättningar, hygien

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

- Lokal och utrustning var i bra skick.
- Det fanns termometrar i verksamheten.

- **10.3 Hygien före, under och efter processen**

- Det var rent och i ordning vid inspektionen, vilket visar på fungerande städrutiner.

- **10.4 Personlig hygien**

- Det fanns lämpliga rutiner och utrustning för handhygien.
- Rena förkläden används vid hantering av öppna livsmedel.

- **10.6 Bekämpning av skadedjur**

- Det var rent runt avfallstunnorna och tunnorna var stängda vid inspektionen.
- Det fanns rutiner för att kontakta vaktmästare om spår av skadedjur upptäcks.

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

- Kylar och frys höll lämpliga temperaturer vid miljöavdelningens mätning.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**

- Livsmedel förvarades på ett lämpligt sätt i verksamheten.
- Det var endast små mängder tillagad mat som kyls ned åt gången. Det fanns lämpliga rutiner för nedkylning.
- Temperaturer på kylar och frys kontrolleras och dokumenteras, vilket var bra.

Karina Nilsson

Livsmedelsinspektör

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.