HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2023-08-25

Dnr
MIL-2023-946-1

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

mk Camber AB
Thin Jöns väg 14
26376 Nyhamnsläge

BRUNNBY-BRÄCKE 4:45

Fogarolli, mk Camber AB

Vi på miljöavdelningen har 2023-08-25 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**

- Det fanns en uppmaning om att säga till personalen vid allergi. Det fanns möjlighet för kunderna att få reda på vad produkterna innehöll.

H. Spårbarhet

- **8.1 Allmänna bestämmelser om spårbarhet**

- VU (=VerksamhetsUtövaren) kunde efter miljöavdelningens begäran ta fram faktura, vilket visar på ett fungerande system för spårbarhet.

J. Grundförutsättningar, hygien

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

- Utrustningen i kaffemopeden var i gott skick.
- Det fanns en termometer i kylen.

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

- Mopeden och utrustningen var rena, det var god ordning i mopeden.
- Livsmedel och material till verksamheten förvarades på Nyhamnsmacken, där det var rent och i ordning.

- **10.4 Personlig hygien**

- Lämpliga arbetskläder används när verksamheten är i gång.

- En dunk med vatten och handtvål finns med vid evenemang.

- **10.5 Utbildning i hygien och arbetsmetoder**
- Företaget Fogarolli ger franchisetagarna adekvat utbildning före uppstart.

- **10.6 Bekämpning av skadedjur**
- Livsmedel förvaras inte i mopeden när den inte är i bruk, vilket är bra.
- Avfall tas om hand på ett tillfredsställande sätt.

- **10.7 Vattenförsörjning**
- Vatten i dunkar byts ut och dunkarna rengörs regelbundet.

- **10.9 Material i kontakt med livsmedel (FCM)**
- Engångsmaterial som används i verksamheten var livsmedelsgodkända.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**
- Livsmedel förvarades på ett lämpligt sätt.

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.

HÖGANÄS KOMMUN
SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN
263 82 Höganäs • 042-33 71 00 •
miljoavdelningen@hoganas.se