HÖGANÄS KOMMUN

Datum 2023-07-03

Dnr MIL-2023-784-1

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

FARHULT 8:12

Lilla Täppan

Vi på miljöavdelningen har 2023-06-30 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

- **2.2 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation**
  - Information om ingredienser kan ges muntligen.
    Notering: Det behövs en lite skylt vid kassan som uppmanar kunden att säga till 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**
  - Det fanns tillräckligt med termometrar för temperaturkontroll.
- **10.3 Hygien före, under och efter processen**
  - Det fanns fungerande rengöringsrutiner.
  - Det fanns rutin för byte av disktrasor.
- **10.4 Personlig hygien**
  - Det fanns korrekt handtvättsutrustning i köket.
  - Förkläde används vid beredning vilket är bra. Det fanns rutin för tvätt av förkläde.
- **10.5 Utbildning i hygien och arbetsmetoder**
- **10.8 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier**
  - Kyl och frys höll bra temperaturer vid miljöavdelningen mätning.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**
  - Regelbundna temperaturkontroller görs i kyl och frys.
  - Det fanns en tydlig separation mellan verksamhetens livsmedel och det privata, separata hyllplan används vilket är bra.
  - Alla livsmedel var väl förslutna och separerade från varandra.
  - Det fanns en bra rutin att använda lock över kakorna när de står framme.

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.

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