HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2024-04-15

Dnr
MIL-2024-536-1

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

Höganäs Omsorg AB
Storgatan 35A bv
263 37 Höganäs

BRORSBACKE VÄSTRA 24

Dagverksamhet Storgatan

Vi på miljöavdelningen har 2024-04-15 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**
  - Eventuell specialkost är bra uppmärkt på respektive låda.

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**
  Iakttagelse: Det saknades termometer i kyl och frys samt en rutin för temperaturmätning. Nu hade en termometer lånats av grannverksamheten för att kontrollera temperaturen men för att förenkla mätningen behövs två termometrar köpas in (en till kyl och en till frys). Det behövs även en rutin för att mäta temperaturen. Inköp av termometrar följs upp via foto som skickas till miljöavdelningen.

- **10.3 Hygien före, under och efter processen**
  - Det fanns fungerande rengöringsrutiner.
  - Det fanns rutin för byte av disktrasor.
  - Det fanns rutin för tvätt av handdukar och förkläde.

- **10.4 Personlig hygien**
  - Det fanns korrekt handtvättsutrustning i köket och på personaltoaletten.
  - Förkläde används vid hantering av oförpackade livsmedel vilket är bra.

- **10.5 Utbildning i hygien och arbetsmetoder**
- **10.7 Vattenförsörjning**
- **10.8 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier**
  - Det var bra temperaturer i kyl och frys vid miljöavdelningens mätning.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**
  - Alla livsmedel var väl förslutna och separerade från varandra.
  - Det fanns särskild förvaringsplats till glutenfria produkter vilket var bra.
  - Överbliven mat som varit ute på bordet sparas inte vilket är bra.
  - Temperaturkontroll av den varma maten görs på Väsbyhemmet innan transport vilket är 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 1215 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.