HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2024-06-20

Dnr
MIL-2024-884-1

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

MÖLLE 14:239

2020 Baguetteria Mölle

Vi på miljöavdelningen har 2024-06-19 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**
  - Det fanns information på menyn om att säga till personalen vid allergi vilket var bra.
  - Information om ingredienser kan ges muntligen. Det fanns även en pärm med ingredienslistor över baguetterna där allergenerna var i annan färg vilket var tydligt och bra.

  Iakttagelse: Det fanns två nya ingredienslistor (nya sorter) där inte allergenerna var i annan färg, tänk på att göra samma på dem. Detta följs upp vid nästa kontroll.

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 termometer för temperaturkontroll.
- **10.3 Hygien före, under och efter processen**
  - Det fanns fungerande rengöringsrutiner.
  - Det fanns separat rengöringsutrustning för köket.
  - Utrustningen hängde på krokar vilket var bra.
- **10.4 Personlig hygien**
  - Arbetskläder användes på ett korrekt sätt. Ombyte görs på arbetsplatsen vilket var bra.
  - Det fanns korrekt handtvättsutrustning i köket och i utrymmet vid mjukglassen.

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

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**
  - Regelbundna temperaturkontroller görs**.**
  - Det fanns en bra rutin med datummärkning på kantinerna med röror och när datumet gått ur kasseras röran.
  - Alla livsmedel var väl förslutna och separerade från varandra.
  - Det fanns en bra rutin kring transport av råvaror från Ängelholm, frigolitlådor med kylplattor används.



ÅTGÄRDADE AVVIKELSER

J. Grundförutsättningar, hygien

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

- Bristande separation av rengöringsutrustning och det saknades krokar till redskapen. *Åtgärdat, nu hängde redskapen på krokar och den skrapan som användes utomhus var uppmärkt.*
- Det stod en dammsugare i köket. *Åtgärdat, den var borttagen.*

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

- Vid kontrollen stod mozzarellahinkar i en back på golvet med för hög temperatur. *Åtgärdat, rutin fanns att ta emot leverans och få in råvarorna i kylen så fort som möjligt.*

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.

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