HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2024-05-30

Dnr
MIL-2024-742-1

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

Solo Kaffe AB
Rya ängaväg 35
25730 Rydebäck

PEKPINNEN 14

Brentegani's

Vi på miljöavdelningen har 2024-05-23 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**

- En färdig meny med flera rätter serveras under en kväll. Menyn ändras ständigt och anpassas efter säsong eller tema för kvällen. Alla gäster serveras samma meny, vid bokning meddelar de om eventuella allergier/preferenser.
- Köket har en genomgång med personalen inför varje kväll. De går igenom kvällens meny, vad maten innehåller och även om det finns eventuella önskemål/allergier för kvällen.

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 och bra planerad. Det fanns några detaljer kvar att lösa enligt ägaren, bland annat förvaring och dusch.
- Det fanns termometrar i kylar och frysar.

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

- Det var rent och i ordning i köket vid inspektionen.
- Städmaterial förvarades i ett separat utrymme.
- Det fanns separata golvmoppar för toalett och övriga utrymmen.

- **10.4 Personlig hygien**

- Det fanns lämplig utrustning vid handtvättställen och rutin för handtvätt.
- Personal kan byta om på arbetsplatsen och har möjlighet att tvätta arbetskläder på plats.

- **10.5 Utbildning i hygien och arbetsmetoder**
- **10.6 Bekämpning av skadedjur**

- Det var rent kring avfallstunnorna, samtliga tunnor var stängda vid inspektionen.

Notering: I städskrubben förvarades påsar med tomma konserver och plast som skulle återvinnas. Det fanns inga flugor vid inspektionen, men bra att tänka på inför sommaren är att på något sätt täcka över förvaringen, eller försluta påsarna, för att undvika ansamling av flugor.

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

- Kylar och frysar höll lämpliga temperaturer vid miljöavdelningens mätning.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**

- Livsmedel förvarades på ett lämpligt sätt i verksamheten.

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 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.