HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2024-05-31

Dnr
MIL-2024-781-1

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

Palmkvist Information & Service AB

REKEKROKEN 1:8

CatarinaCatering

Vi på miljöavdelningen har 2024-05-31 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 en bra rutin att hantera allergier. *Vid beställning kontrolleras alltid om några allergier finns. Skålarna märks tydligt upp för specialkosten. Skyltar följer med som kan sättas upp på buffén.*

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 termometrar för temperaturkontroll.
- Skärbrädorna var i bra skick.
- **10.3 Hygien före, under och efter processen**
- Det fanns fungerande rengöringsrutiner.
- Det fanns bra rutin kring disktrasor, tar alltid en ny den dagen produktion sker.
- **10.4 Personlig hygien**
- Det fanns korrekt handtvättsutrustning.
- Arbetskläder används på ett korrekt sätt.
- **10.5 Utbildning i hygien och arbetsmetoder**
- **10.7 Vattenförsörjning**
- **10.8 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier**
- Det var bra temperatur i kylen vid miljöavdelningens mätning.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**

- Regelbundna temperaturkontroller görs i kyl och frys.
- Alla livsmedel förvaras övertäckta på separata hyllor i kylen.
- Det fanns bra rutin kring nedkylning, kyls ner i kallt vattenbad.
- Det fanns bra rutin kring inköp, handlar i nära anslutning till en beställning. Kylväskor, frigolitlådor används till de känsliga råvarorna.
- Bra rutin vid utskick, frigolitlådor används.

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.