HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2024-06-10

Dnr
MIL-2024-812-1

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

Galleri Viken
Hamnplanen 5
263 61 Viken

VIKEN 52:8

Galleri Viken

Vi på miljöavdelningen har 2024-06-07 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**
  - Information om ingredienser kan göras muntligen. Det fanns även en pärm med skriftlig information om ingredienser i rätterna vilket var bra. Information om ingredienserna i glassarna fanns på ett separat dokument som satt tillgängligt i kiosken vilket var bra.

Iakttagelse: Det saknades en allergiskylt vid kassan. Uppföljning görs 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 tillräckligt med termometrar för temperaturkontroll.
- **10.3 Hygien före, under och efter processen**
  - Det fanns fungerande rengöringsrutiner.
  - Det fanns separat rengöringsutrustning för köket.
- **10.4 Personlig hygien**
  - Det fanns korrekt handtvättsutrustning i köket och på personaltoaletten.
  - Arbetskläder användes på ett korrekt sätt, ombyte görs på arbetsplatsen vilket är bra.

- **10.5 Utbildning i hygien och arbetsmetoder**
  - Det fanns bra rutin för genomgång av alla rutinerna för nyanställda.
- **10.6 Bekämpning av skadedjur**
  - Det fanns ett insektsnät som sätts för dörren (ut till baksidan) om den behövs öppnas vilket var bra.
- **10.7 Vattenförsörjning**
- **10.8 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier**
  - Kylar och frysar höll bra temperaturer vid miljöavdelningens mätning, undantag en kyl se iakttagelse.

Iakttagelse: Någon grad för hög temperatur i ena kylen (+9°C). Åtgärd gjordes direkt genom att sänka temperaturen på kylen. Uppföljning görs vid nästa kontroll.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**
  - Regelbundna temperaturkontroller görs i kylar och frysar.
  - Alla livsmedel var väl förslutna och separerade från varandra.
  - Det fanns en bra rutin att datummärka förpackningarna när de öppnas.

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.