HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2024-06-12

Dnr
MIL-2024-823-1

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

Höganäs Greengolf
Kvickbadet
263 32 Höganäs

HÖGANÄS 36:1

Höganäs GreenGolf

Vi på miljöavdelningen har 2024-06-12 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. Vi kontrollerade också de avvikelser som påpekats vid tidigare kontroller.

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 skylt som uppmanar kunden att säga till vid allergi. *Notering: Den var något i minsta laget men den fanns.*
  - Information om ingredienser kan ges muntligen. All information står på respektive förpackning och kan enkelt plockas fram.

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 en IR-termometer vilket var bra.
- **10.3 Hygien före, under och efter processen**
  - Det fanns fungerande rengöringsrutiner.
  - Det fanns en separat mopp för kiosken.
  - Det fanns bra rutin för byte av disktrasor. Trasorna var även färgkodade och användes på olika platser vilket var bra.
- **10.4 Personlig hygien**
  - Det fanns korrekt handtvättsutrustning.
  - Vid kontrollen hade personal uppsatt hår vilket var bra.

- Arbetskläder, t-shirt/hoodie används och det fanns även förkläde.
  Iakttagelse: Det fanns förkläde men de användes inte alltid. Rutinen behöver vara att ha en ren t-shirt/hoodie samt ett förkläde.

- **10.7 Vattenförsörjning**
- **10.8 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier**
  - Det var bra temperaturer i frysboxarna samt i kylen vid miljöavdelningens mätning.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**
  - Regelbundna temperaturkontroller görs.
  - Vid kontrollen var inte glassmaskinen igång men det finns rutiner för rengöring av denna vilket är bra.
  - Det fanns en bra rutin att diska glasskoporna var 20:e minut vilket var bra.
  - Det fanns en bra rutin att ha på locket över nötterna hela tiden.



ÅTGÄRDADE AVVIKELSER

B. Allmän livsmedelsinformation

- **2.2 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation**
- Det saknades en skylt som uppmanar kunden att fråga personalen vid allergi. *Åtgärdat, nu fanns en skylt.*

J. Grundförutsättningar, hygien

- **10.2 Utformning och underhåll av lokaler och utrustning**
- Det saknades lösa termometrar i frysboxarna. *Åtgärdat, nu fanns en IR-termometer.*

- **10.3 Hygien före, under och efter processen**
- Det saknades rutin för tvätt av golvmopp. *Åtgärdat, regelbunden tvätt görs.*

- **10.4 Personlig hygien**
- Arbetskläder användes inte utan endast privata kläder. *Åtgärdat, ren t-shirt/hoodie samt förkläde används.*

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**
- Det saknades rutin för temperaturkontroll. *Åtgärdat, temperaturkontroll görs regelbundet.*

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