HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2024-03-19

Dnr
MIL-2024-390-1

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

Keramiskt center
Claus von Hauswolff
Gärdesgatan 4B
263 39 Höganäs

LINDEN 7

KKAM Höganäs museum

Vi på miljöavdelningen har 2024-03-19 utfört kontroll på er livsmedelsanläggning.

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**
  - Ett litet café där endast kaffe och en kaka serverades och det fanns skriftlig information om ingredienserna i kakan vilket var bra.

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 var en ny kaffemaskin som servas regelbundet vilket var bra.
- **10.3 Hygien före, under och efter processen**
  - Regelbunden rengöring görs av kaffemaskinen, inbyggt rengöringsprogram fanns.
  - Kylen som kakor och mjölk förvarades i var bra rengjord.
- **10.4 Personlig hygien**
  - Allt är förpackat och ingen öppen livsmedelshantering sker men det fanns ändå möjlighet till handtvätt i lilla personalköket.
- **10.7 Vattenförsörjning**
- **10.8 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier**
  - Temperaturen i kylen och frysen var bra vid miljöavdelningens mätning.

Iakttagelse: Det saknades en lös termometer i kylen. Vi rekommenderar att ha en lös termometer i kylen som ni kontrollerar regelbundet. Det är inte alltid kylens display stämmer överens med temperaturen i kylen, därför behövs en termometer i kylen.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**
  - Alla kakor var väl förslutna och separerade från andra livsmedel. Det fanns även ett bra system att märka upp påsarna med kakor med olika färger på de olika batcherna för att kunna ha koll på datum och hållbarhet.
  - Det fanns en bra rutin att ha kakorna och mjölk i kylen och sedan hämta vid beställning.

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