HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2024-04-03

Dnr
MIL-2024-496-1

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

Kullabygdens Tennissällskap
Sporthallsvägen 15
263 35 Höganäs

LERBERGET 49:696

Kullabygdens Tennissällskap

Vi på miljöavdelningen har 2024-04-03 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**
  - För egengjorda kakor kan information om ingredienser ges muntligen vilket är bra. Övriga produkter så som korv/bröd och förpackade produkter där finns ingrediensförteckningen på respektive förpackning.
    Iakttagelse: Information om att säga till personalen vid allergi kommer skrivas på tavlan och följs upp 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 termometrar till kyl och frys vilket var bra.
- **10.3 Hygien före, under och efter processen**
  - Det fanns fungerande rengöringsrutiner.
    Iakttagelse:
  - Det fanns inga tydliga rutiner för diskhanddukarna i köket. Ni kan ha diskhanddukar men häng dem då på ett ställe och märk upp med endast till disk.
  - I torrförrådet fanns en del golvförvaring vilket försvårar rengöringen. Försök få upp sakerna på hyllorna.
    Detta följs upp vid nästa kontroll.

- **10.4 Personlig hygien**
  - Förkläde fanns och används vid hantering av oförpackade livsmedel.
  - Det fanns korrekt handtvättsutrustning i köket och på personaltoaletten.
- **10.7 Vattenförsörjning**
- **10.8 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier**
  - Temperaturerna i kyl och frys var bra vid miljöavdelningens mätning.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**
  - Alla livsmedel var väl förslutna och separerade från varandra vilket var bra.
    Iakttagelse: Temperaturerna i kyl och frys kontrollerades ibland. Skapa en rutin så detta görs regelbundet. Detta följs upp vid nästa kontroll.

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