HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2021-06-09

Dnr
MIL-2021-716-1

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

AB Höganäshem
Box 96
263 21 HÖGANÄS

Månstorp 35

Månstorp 35, AB Höganäshem

Vi på miljöavdelningen har 2021-06-09 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.

AVVIKELSER NOTERADES PÅ FÖLJANDE PUNKTER:

H. Spårbarhet

- **8.9 Journalföring och märkning med producentkod för ägg**
- Äggen saknade stämpel vilket inte är korrekt *Se bifogat dokument.*

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**
- Ingen temperaturkontroll gjordes på ankommande varm mat som beställs som catering. Här bör stickprov göras så att man kan garantera att varmhållningstemperaturen inte understiger +60°C. *Det enklaste sättet är att använda en IR-termometer som då mäter ytan på livsmedlet.*

Ovanstående avvikelser bör åtgärdas snarast. Uppföljning av avvikelserna kommer att ske vid nästa planerade tillsyn.

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**

- Information om ingredienser kan ges muntligen.

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**
- **10.3 Hygien före, under och efter processen**

- Fungerande rengöringsrutiner.
- Rutin fanns för byte av disktrasor.

- **10.4 Personlig hygien**

- Förkläde används över privata kläder. *Tänk på att alltid ta på en ren tröja och förkläde innan beredning sker.*

- **10.5 Utbildning i hygien och arbetsmetoder**
- **10.7 Vattenförsörjning**
- **10.8 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier**

- Kylar och frysar höll bra temperaturer vid miljöavdelningens mätning.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**

- Alla livsmedel var väl förslutna och separerade från varandra.
- Regelbundna temperaturkontroller görs i kyl och frys vilket är bra.

ÖVRIGA NOTERINGAR

- Tänk på att använda kylväskor när inköp görs varma dagar för att minska risken att kylkedjan bryts.

Pia Fagerberg

Livsmedelsinspektör

Denna handling har hanterats digitalt och saknar därför namnunderskrift.

HÖGANÄS KOMMUN
SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN
263 82 Höganäs • 042-33 71 00 •
miljoavdelningen@hoganas.se

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 1110 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