HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2023-03-10

Dnr
MIL-2023-281-1

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN
Karina Nilsson
Livsmedelsinspektör
MILJÖAVDELNINGEN
DIREKT: 042-33 75 38
karina.nilsson@hoganas.se

Kullamust Kullabygdens Musteri AB
Mjöhultsvägen 354
263 94 MJÖHULT

MJÖHULT 1:50

Kullamust Kullabygdens Musteri AB, caféet

Vi på miljöavdelningen har 2023-03-09 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.

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**

- Personalen kunde muntligen informera om matens innehåll.
- Det fanns skriftlig uppmaning om att säga till personal vid allergi.

J. Grundförutsättningar, hygien

- **10.1 Allmänna krav på livsmedelssäkerhet**
- **10.2 Utformning och underhåll av lokaler och utrustning**

- Lokal och utrustning var i tillfredsställande skick.
- Det fanns termometrar i frys och kylar, vilket var bra.

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

- Det var rent och i ordning vid inspektionen.
- Städutrustning förvarades på ett lämpligt sätt.

- **10.4 Personlig hygien**

- Personalen bar lämpliga arbetskläder.
- Det fanns tillfredsställande utrustning vid handtvättstället.

- **10.8 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier**

- Kylar, frysar och kylränna höll lämpliga temperaturer vid miljöavdelningens mätning.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**

- Temperatur i kylar och frysar kontrolleras regelbundet samt dokumenteras, vilket är bra.
- Livsmedel förvarades på ett lämpligt sätt i verksamheten, separerade, märkta och förslutna.
- Det fanns ett fungerande egenkontrollprogram i verksamheten.

Karina Nilsson

Livsmedelsinspektör

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