HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2023-06-02

Dnr
MIL-2023-666-1

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

AB Höganäshem
Box 96
263 21 HÖGANÄS

SÄLGEN 4

Midgårdens trygghetsboende

Vi på miljöavdelningen har 2023-06-02 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

- **2.2 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation**
  - Information om ingredienser kan ges muntligen.
    Notering: När det kommer besökare utifrån som är med på fika kan det vara bra att vid det tillfället sätta upp en liten skylt i närheten av kakorna med information om att de ska säga till personalen vid eventuell allergi.

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**
  - Det fanns fungerande rengöringsrutiner.
  - Det fanns rutin för att tvätta handdukar, trasor och förkläde vilket var bra.
- **10.4 Personlig hygien**
  - Förkläder används vid hantering av oförpackade livsmedel. Även handskar finns och används vid bakning vilket är bra.
- **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.
  - Regelbunden temperaturkontroll görs i kyl och frys. **Notering:** Kontroll görs genom att läsa på dioden på kyl och frys. Det är inte alltid den stämmer överens med temperaturerna i kyl/frys så därför behövs en lös termometer i kyl och frys.
  - Det fanns en bra rutin vid inköp (varma dagar) att ta med kylklampar till kylvarorna. **Notering:** Det är bra om ni även har med en kylväska som ni kan stoppa ner varorna och kylklamparna i.

Denna handling har hanterats digitalt och saknar därför namnunderskrift.

Pia Fagerberg

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 1165 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.