HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2023-06-02

Dnr
MIL-2023-651-1

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

Församlingsgården Mor Cilla
Box 1453
251 14 Helsingborg

KRAPPERUP 14:140

Församlingsgården Mor Cilla

Vi på miljöavdelningen har 2023-06-01 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**

- Gästerna meddelar eventuella allergier vid bokningen. VU anpassar rätterna efter de allergener som är aktuella vid serveringen.

H. Spårbarhet

- **8.1 Allmänna bestämmelser om spårbarhet**

- VU kunde snabbt ta fram följesedlar vid förfrågan, vilket visar på fungerande rutiner för spårbarhet.

J. Grundförutsättningar, hygien

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

- Lokal och utrustning var i gott skick. Underhållet sker löpande.
- Det fanns termometrar i verksamheten.

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

- Det var rent och i ordning vid inspektionen.
- Städutrustning förvaras på ett bra sätt.

- **10.4 Personlig hygien**

- Personalen bar lämpliga arbetskläder, håret hölls samlat.
- Det fanns tillfredsställande utrustning vid handtvättställ.

- **10.6 Bekämpning av skadedjur**
- Det fanns inga spår av skadedjur vid inspektionen.
- **10.8 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier**
- Kylar och frysar höll lämpliga temperaturer vid miljöavdelningens mätning.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**
- Glutenfria produkter förvarades på ett lämpligt sätt. Väl förslutna och separerade.
- Övriga livsmedel förvarades på ett lämpligt sätt i verksamheten.
- Temperaturer övervakas och dokumenteras regelbundet. VU kontaktar leverantör om det är något fel på produkterna.

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 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.

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