HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2023-06-19

Dnr
MIL-2023-731-1

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

Restaurang Höganäsbolaget AB
Bruksgatan 36z
263 39 Höganäs

RÖRET 12

Garage - mobil Anläggning

Vi på miljöavdelningen har 2023-06-17 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. Vi kontrollerade också de avvikelser som påpekats vid tidigare kontroller. Kontrollen gjordes på mat & sommarfesten i Höganäs.

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**

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**
- **10.4 Personlig hygien**
  - Arbetskläder användes på ett korrekt sätt.
- **10.7 Vattenförsörjning**
- **10.8 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier**
  - Det var bra temperatur i kylen vid miljöavdelningens mätning. Det fanns även en bra rutin att fylla på med hamburgare efter hand.

ÅTGÄRDADE AVVIKELSER

B. Allmän livsmedelsinformation

- **2.2 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation**
  - Personal på plats kunde inte informera kunderna om allergener och ingredienser i maten som serverades. *Åtgärdat, information om ingredienser kunde ges muntligen. Vid kontrollen fanns ingen skylt som uppmanar kunden att säga till vid allergi. Denna information behövs, det går bra att skriva det på menyn. Det kan hända att skylten kom upp efter kontrollen och då kan ni bortse från denna notering.*

J. Grundförutsättningar, hygien

- **10.2 Utformning och underhåll av lokaler och utrustning**
  - Det saknades en termometer för kontroll i kyl. *Åtgärdat, det fanns en IR-termometer samt en lös termometer i kylen vilket var bra.*

- **10.4 Personlig hygien**
  - Det saknades möjlighet till hygienisk handtvätt. *Åtgärdat, korrekt handtvättsutrustning fanns.*
  - Personalen kände inte till att det fanns en separat toalett för livsmedelspersonal. *Åtgärdat, personalen kunde redogöra för var personaltoaletten fanns och att en separat nyckel skulle användas vilket var bra.*

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 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.