HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2023-05-15

Dnr
MIL-2023-586-1

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

Höganäs Bowling AB
Friluftsvägen 2
263 54 Lerberget

LERBERGET 49:696

Höganäs Bowling

Vi på miljöavdelningen har 2023-05-12 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**

- Det fanns en uppmaning om att fråga personalen vid allergi. VU kan muntligt informera om rätternas innehåll.

H. Spårbarhet

- **8.1 Allmänna bestämmelser om spårbarhet**

- Det fanns lämpliga 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.
- Det fanns en personaltoalett som är låst för allmänheten.

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

- Det var rent och i ordning vid inspektionen.

Notering: Det var rent i diskmaskinen, det kan dock vara bra att se över rutinen för rengöring av diskarmar inne i diskmaskinen.

- Städutrustning förvarades på ett bra sätt. Golvmoppar tvättas regelbundet.
- Det fanns lämpliga rutiner för rengöring av ölpump.

- **10.4 Personlig hygien**
- Det fanns tillfredsställande rutiner och utrustning för handtvätt.
- Personalen tar på sig skyddskläder vid hantering av mat.
- **10.8 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier**
- Kylar, kylränna och frysar höll lämpliga temperaturer vid miljöavdelningens mätning.
- Det låg lock på samtliga kantiner i kylrännan, vilket var bra.
- **10.9 Material i kontakt med livsmedel (FCM)**
- Engångsmaterial var livsmedelsgodkända.
- VU hade köpt in nya porslinstallrikar till hamburgare.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**
- Livsmedel förvarades på ett säkert sätt i verksamheten.
- Temperaturer i kylar och frysar kontrolleras och dokumenteras regelbundet.

Notering: Tänk på att även kontrollera displayens temperatur mot en extern termometer, temperaturen kan variera på olika hyllor i kylen.

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.