HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2023-06-09

Dnr
MIL-2023-693-1

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

Ingelsträde Gård AB
Ingelsträde byaväg
26391 Höganäs

INGELSTRÄDE 2:46

Ingelsträde Gård AB

Vi på miljöavdelningen har 2023-06-09 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**
  - Märkningen på produkten var korrekt.

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 bra skick och anpassade för produktionen.
- **10.3 Hygien före, under och efter processen**
  - Det fanns tillfredsställande rutiner för rengöring.
  - Rengöringsutrustning förvaras på ett lämpligt sätt.
- **10.4 Personlig hygien**
  - VU använder lämpliga arbetskläder.
  - Tillfredsställande utrustning fanns för handtvätt.
- **10.6 Bekämpning av skadedjur**
  - Dörrar och fönster in till lokalen var täta.
  - VU kontrollerar visuellt för att upptäcka eventuella spår av skadedjur. Det fanns avtal med

firma som hjälper till med skadedjursbekämpning.

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

- Kylen höll lämplig temperatur vid miljöavdelningens mätning.

- **10.9 Material i kontakt med livsmedel (FCM)**

- Material som användes i produktionen var livsmedelsgodkänd.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**

- VU tar regelbundet prover, för att försäkra sig om att rapsfröna har lämplig torrhalt före pressning.
- Livsmedel förvaras på ett tillfredsställande sätt under hela produktionskedjan.
- Oljan silas vid tappning på flaska. Vilket är bra, då försäkrar ni er om att det inte kommer med främmande föremål (som till exempel en skruv eller sten) i oljan.

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