HÖGANÄS KOMMUN
SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN
Handläggare
Pia Fagerberg
Telefon/mejl
042-33 75 73/pia.fagerberg@hoganas.se

KONTROLLRAPPORT 2024-11-26
Dnr: MIL-2024-1500
Org.nr: 212000-1165

Enhetschefen
Nyhamnsenheten Nyhamnsskolans Fritids
Stadshuset
263 82 Höganäs

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2024-11-26 kontrollerat er verksamhet Nyhamnsskolan,Övriga Verksamheter (Fritids och hemkunskap), Eleshultsvägen, 263 75 Nyhamnsläge, ELESHULT 6:1.
Besöket var en planerad kontroll för att se om verksamheten producerar och tillhandahåller säkra livsmedel samt uppfyller kraven på spårbarhet och redlighet. Kontrollen var föranmäld.

Resultat av kontrollen
Vid kontrollen konstaterades flera avvikelser från lagstiftningen. Det betyder att alla krav i livsmedelslagstiftningen inte var uppfyllda. Observera att resultatet nedan gäller det som kontrollerades denna gång och att bara delar av en kontrollpunkt kan ha kontrollerats. Det kan därför finnas brister i verksamheten som inte uppmärksammades vid kontrollen.

Kontrollerat utan avvikelse

- Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Vattenförsörjning
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”.

Avvikelser

1. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning:
2. Hygien före, under och efter processen:
3. Personlig hygien:
4. Faroanalys och kritiska styrpunkter:

Läs på nästa sida om underlag för bedömning samt hur uppföljning av avvikelserna kommer att ske.

Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1

Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Underlag för bedömning

Verksamheten saknade termometrar i:

- frysen på fritids
- kylen i källaren

Lagkrav

Livsmedelsföretag ska kontrollera att de uppfyller kraven i lagstiftningen.
Förordning (EU) 178/2002, artikel 17, punkt 1
Livsmedel, i vilka sjukdomsframkallande mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas, får inte förvaras i temperaturer som kan innebära hälsofara.
Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 5

Uppföljning 2024-12-12

Uppföljning görs om 2 veckor.

Avvikelse 2

Hygien före, under och efter processen

Underlag för bedömning

- I köket i källaren var inte rengöringsutrustningen ren så som diskborste och disktrasor och ytorna vid vasken var bristfälligt rengjorda.
- Det fanns ovidkommande föremål nära vasken. *Här förvarades musikinstrument.*

Försök göra en tydlig separation mellan köket/livsmedelshanteringen och övrig förvaring i rummet. Det kan även behövas ett diskställ för att ställa disken i.

Lagkrav

Det ska finnas lämpliga anordningar för att rengöra, desinficera och förvara arbetsredskap och utrustning i lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas.Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel II, punkt 2

Lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas ska vara utformade så att de tillåter god livsmedelshygienisk praxis. Bland annat ska det finnas skydd mot kontaminering mellan och under olika moment i arbetet .
Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel II, punkt 1

Uppföljning 2024-12-12

Uppföljning görs om 2 veckor.

Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 3

Personlig hygien

Underlag för bedömning

- Det saknades korrekt handtvättsutrustning i köket i källaren. *Tvål och papper saknades.*
- Det saknades förkläde i köket i källaren.

Lagkrav

Det ska finnas tillräckligt många handfat som är lämpligt placerade. Handfaten ska vara utrustade med varmt och kallt vatten samt material för tvättning och hygienisk torkning. Utrustning för sköljning av livsmedel skall när så är nödvändigt vara skilt från anordningar för handtvätt. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 4

Uppföljning 2024-12-12

Uppföljning görs om 2 veckor.

Avvikelse 4

Faroanalys och kritiska styrpunkter

Underlag för bedömning

- Det saknades rutin för temperaturkontroll i frysen på fritids och i kylen i källaren.
- Det saknades även rutin för att dokumentera temperaturerna både på fritids och i källaren.

Lagkrav

Livsmedelslokaler ska ha tillgång till kyl- och frysförvaring när det är nödvändigt. De ska ha tillräcklig kapacitet för att livsmedlen ska kunna förvaras vid en lämplig temperatur. Det ska gå att kontrollera temperaturen, och registrera temperaturen när det behövs.
Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 2d

Uppföljning 2024-12-12

Uppföljning görs om 2 veckor.

Ytterligare upplysningar

Sammanfattning från kontrollen
Hemkunskapen hade bra rutiner för förvaring, temperaturkontroll, datumkontroll och dokumentattion. Inga avvikesler noterades.

Fritids hade några avvikelser som behöver följas upp. När avvikelserrna är åtgärdade kommer verksamheten skicka in foto till miljöavdelningen på de åtgärdade avvieklserna.

Skolan har tidigare haft problem med möss men detta har nu åtgärdats men hjälp av skadedjurstekniker vilket är bra.

Notering:
Pålägg och mjölk hämtas i skolans kök och förvaras i kylen i källaren. Tänk på att skriva datum på förpackningarna när ni har hämtat det. Likaså märk upp pålägg i kylen på fritids när det har tagits upp från frysen eller när en förpacknig har öppnats.

Kontroll, regler och avgifter
Livsmedelslagstiftningens områden och regler är omfattande. 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.

Information om lagar, regler och branschriktlinjer för hantering av livsmedel hittar ni på Livsmedelsverkets webbplats. Information om avgifter för livsmedelskontroll hittar ni på Starta livsmedelsverksamhet – Höganäs kommun (hoganas.se)

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. Om lagstiftningens mål inte är uppfyllda, kan vi komma att fatta beslut i form av förbud eller föreläggande.

Resultat

I enlighet med miljötillsynsnämndens beslut § 78 av den 1 oktober 2008 offentliggörs inspektionsresultaten från livsmedelsinspektionerna på Höganäs kommuns hemsida.

Synpunkter och frågor
Ni har möjlighet att lämna synpunkter på innehållet i rapporten. Lämna era synpunkter genom att svara på detta mejl senast inom en vecka.

För miljöavdelningen
Pia Fagerberg, Livsmedelsinspektör
Denna handling har hanterats digitalt och saknar därför namnunderskrift.