HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2023-10-17

Dnr
MIL-2023-281-2

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

Kullamust Kullabygdens Musteri AB
Mjöhultsvägen 354
263 94 MJÖHULT

MJÖHULT 1:50

Kullamust Kullabygdens Musteri AB

Vi på miljöavdelningen har 2023-10-11 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**

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 och underhålls löpande.

Notering: Golvet i fabriken har lagats på olika ställen. Verksamhetsutövaren (=VU) berättade att de har planer på att renovera hela golvet.

- **10.3 Hygien före, under och efter processen**
  - Det var rent och i ordning vid inspektionen.
  - Personal tar ATP-prov efter rengöring av utrustning. Ett icke godkänt prov innebär att ytan/utrustningen rengörs på nytt.
  - Städutrustning förvaras på lämpligt ställe.
- **10.4 Personlig hygien**
  - Personalen använde ändamålsenliga arbetskläder.
- **10.6 Bekämpning av skadedjur**
  - Det fanns avtal med en firma som hjälper till med skadedjursbekämpning.
  - Fällor av olika slag har placerats på strategiska ställen i fabriken.
  - Vattenlås fanns på golvbrunnar i fabriken.

Notering: VU berättade att de hade fått avvikelse vid senaste revisionen. En av avvikelserna var att listen på en av portarna var skadad och behöver bytas ut. Detta ska åtgärdas inom kort enligt VU.

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

- Flaskor som används i verksamheten är godkända enligt lagstiftningen. Personalen kunde snabbt ta fram dokumentation för flaskorna, vilket var bra.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 HACCP-baserade förfaranden**

- Det fanns god separation mellan rengöringsmaterial och komponenter till musten.
- Musten filtreras och skiktas i processen, för att säkerställa kvalitén på musten.
- Flaskorna rengörs före påfyllning av must, detta för att försäkra sig om att de är rena.

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