HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2023-11-28

Dnr
MIL-2023-1513-1

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

Kultur- och Fritidsförvaltningen
Höganäs kommun
STADSHUSET
263 82 HÖGANÄS

HÖGANÄS 37:1

Tivolihuset

Vi på miljöavdelningen har 2023-11-27 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

- **2.2 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation**
  - Information om ingredienser kan ges muntligen. På kakorna finns även informationen skriftligen och kan enkelt plockas fram vilket är bra.

H. Spårbarhet

- **8.1 Allmänna bestämmelser om spårbarhet**

J. Grundförutsättningar, hygien

- **10.1 Allmänna krav på livsmedelssäkerhet**
- **10.2 Utformning och underhåll av lokaler och utrustning**
  - Det fanns termometrar i kyl och frys. Vid kontrollen hade de slutat fungera, det var troligtvis batterierna som tagit slut. Nu förvarades inga livsmedel i vare sig kyl eller frys vid kontrollen så det var ingen risk. Fungerande termometrar kommer finnas nästa gång livsmedel kommer förvaras i kyl och frys.
- **10.3 Hygien före, under och efter processen**
  - Det fanns fungerande rengöringsrutiner för köket.
  - Det fanns rutin för byte av trasor.
- **10.4 Personlig hygien**
  - Det fanns korrekt handtvättsutrustning i köket.
  - Förkläde används vid hantering av oförpackade livsmedel. Regelbunden tvätt av förkläde görs.
- **10.7 Vattenförsörjning**
- **10.8 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier**
  - Det var bra temperaturer i kyl och frys vid miljöavdelningens mätning.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**
  - Temperaturerna kontrolleras alltid innan nya råvaror köps in.
  - De livsmedel som blir över efter ett evenemang flyttas bort till Bibliotekets café och används upp där vilket är en bra rutin.

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.

HÖGANÄS KOMMUN
SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN
263 82 Höganäs • 042-33 71 00 •
miljoavdelningen@hoganas.se