HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2024-04-30

Dnr
MIL-2024-633-1

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

Smih AB
Triangelplatsen
263 31 Höganäs

KORPEN 8

CircleK Höganäs

Vi på miljöavdelningen har 2024-04-30 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 samt skriftligen genom att kunden skannar en QR-kod och kan få fram all information om ingredienser och allergener.

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 tillräckligt med termometrar för temperaturkontroll.
- **10.3 Hygien före, under och efter processen**
  - Det fanns fungerande rengöringsrutiner.
  - Det fanns tydlig separation mellan trasorna till kök och övriga ytor vilket var bra.
  - Det fanns tydligt uppmärkt på rengöringsutrustningen vart de används. Mopparna tvättas regelbundet.
- **10.4 Personlig hygien**
  - Det fanns korrekt handtvättsutrustning i kök och på personaltoalett.
  - Arbetskläder användes på ett korrekt sätt. Ombyte görs på arbetsplatsen och det fanns tvättmöjligheter i omklädningsrum vilket var bra.

- **10.5 Utbildning i hygien och arbetsmetoder**
  - Regelbunden utbildning för personalen erbjuds vilket är bra.
- **10.6 Bekämpning av skadedjur**
  - Avtal finns med skadedjurstekniker.
- **10.7 Vattenförsörjning**
- **10.8 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier**
  - Det var bra temperaturer i alla kylar och frysar vid miljöavdelningens mätning.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**
  - Regelbundna temperaturkontroller görs. Det fanns ett digitalt system som larmar vid avvikande temperatur.
  - Checklistor finns för regelbunden temperaturkontroll. Vid mätning loggas temperaturen i ett digitalt system vilket är bra.
  - Det fanns ett bra system att skriva ut en etikett när en produkt öppnas och man får då fram ett datum när produkten behöver kasseras.
  - Datumkontroll görs dagligen.
  - Det finns en bra rutin för användandet av handskar.

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 1215 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.