HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2024-07-02

Dnr
MIL-2024-372-2

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

# BRUNNBY-BRÄCKE 19:1

## Hamnens vänner (Sillakvällar i Nyhamnsläge)

Vi på miljöavdelningen har 2024-06-28 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. Det fanns även skriftlig information på ingredienserna i respektive kaka vilket var bra.

### H. Spårbarhet

- **8.1 Allmänna bestämmelser om spårbarhet**

### J. Grundförutsättningar, hygien

- **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 en separat mopp för köket. Trasor byts inför varje tillfälle vilket är bra.
- **10.4 Personlig hygien**
  - Arbetskläder används på ett korrekt sätt.
  - Det fanns korrekt handtvättsutrustning i köket.
  - Plasthandskar används vid beredning.
  - Det fanns en separat personaltoalett vilket var bra.
- **10.7 Vattenförsörjning**
- **10.8 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier**
  - Det var bra temperaturer i kylar och frysar vid miljöavdelningens mätning.

## K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**
  - Regelbundna temperaturkontroller görs i kyl och frys. **Notering:** Vi diskuterade om temperaturerna skulle dokumenteras och det kan vara bra, så vet alla när det är kontrollerat och vilken temperatur det är.
  - Det fanns en bra rutin att hämta sillen i nära anslutning till grillningen.
  - Det fanns en bra rutin att bereda sillen innan grillning, den läggs på rostfria brickor, kryddas och ställs i kylen.
  - Tillbehör ställs upp på ett bord och det fanns parasoller att sätta upp om det är soligt vilket är bra. **Notering:** Vi diskuterade även att kylplattor kunde varit bra och detta skulle hämtas.

**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.**