HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2024-08-12

Dnr
MIL-2024-970-1

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

Lerbergets byalag ekonomisk förening
Hamnen
263 52 Lerberget

LERBERGET 62:153

Lerbergets byalag ekonomisk förening

Vi på miljöavdelningen har 2024-07-12 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**
- **2.2 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation**

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**
- Lokal och utrustning var i bra skick.
- Det finns termometer i verksamheten.
- **10.3 Hygien före, under och efter processen**
- Det var rent och i ordning vid inspektionen.
- Det fanns lämpliga städrutiner samt separat städutrustning.
- **10.4 Personlig hygien**
- **10.8 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier**
- Kyl och frys höll lämpliga temperaturer vid miljöavdelningens mätning.
- **10.9 Material i kontakt med livsmedel (FCM)**
- Backar som sillen förvarades i inför grillningen var livsmedelsgodkända och i gott skick.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**

- Det fanns bra skrivna rutiner för de som är ansvariga för grillningen.
- Livsmedel förvarades på ett lämpligt sätt i verksamheten.
- Det finns bra rutiner för att hålla fisken kall tills den ska grillas.
- Sillen grillas i omgångar för att undvika varmhållning, vilket är bra.

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 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.