HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2024-07-02

Dnr
MIL-2024-923-1

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

ELESHULT 1:11

NYJD

Vi på miljöavdelningen har 2024-07-01 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.

Iakttagelse: Skylt som uppmanar kunden att säga till vid allergi saknades.

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 lösa termometrar i kylar och frysar.
- Arbetsytor är i mycket bra skick och lätta att hålla rena.
- **10.3 Hygien före, under och efter processen**
- Det fanns fungerande rengöringsrutiner.
- Det fanns rutin för att byta av tvättsvampar.
- Det fanns separat rengöringsutrustning för köket och denna förvarades i städförråd vilket var bra.
- Det fanns en bra rutin för rengöring av pastör och glassmaskin.
- **10.4 Personlig hygien**
- Det fanns korrekt handtvättsutrustning i kök och på personaltoalett. **Iakttagelse:** Det fanns en handduk till händerna på toaletten. Det kan gå eftersom du är ensam men det krävs byte varje dag. Det bästa är att ha papper till händerna och detta skulle sättas in.
- **10.5 Utbildning i hygien och arbetsmetoder**

- **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.
- Alla livsmedel var väl förslutna och separerade från varandra.
- Det fanns en bra rutin att pastörisera glassmeten och sedan frysa den.

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.