HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2024-06-28

Dnr
MIL-2024-907-1

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

Systrarna på Piren AB

MÖLLE 14:248

Systrarna på Piren

Vi på miljöavdelningen har 2024-06-27 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**
  - Det fanns en skylt i kassan som uppmanar kunden att säga till personalen vid allergi vilket var bra.
  - Information om ingredienser kan ges muntligen. Det fanns även skriftlig information över allergenerna i rätterna 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 termometrar för temperaturkontroll.
- **10.3 Hygien före, under och efter processen**
  - Det fanns fungerande rengöringsrutiner.
  - Det fanns separat rengöringsutrustning för köket.
- **10.4 Personlig hygien**
  - Arbetskläder användes på ett korrekt sätt. Ombyte görs på arbetsplatsen vilket är bra.
  - Det fanns bra rutin för tvätt av arbetskläder.
    Notering: De rena arbetskläderna kommer läggas i backar med lock och märkas upp vilket kommer ge bättre ordning i omklädningsrummet.
- **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 kylar och frysar.
  - Alla livsmedel var väl förslutna och separerade från varandra.
  - Det fanns en bra rutin att datummärka alla egengjorda livsmedel.

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.