HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2024-07-09

Dnr
MIL-2024-956-1

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

Viken Bryggeri AB
Kullerstensgatan 6
263 65 VIKEN

STEGLINGE 1:16

Viken Bryggeri AB

Vi på miljöavdelningen har 2024-07-09 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**

- Det fanns ett bra system för spårbarhet, både framåt och bakåt i livsmedelskedjan.

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, underhållet sker löpande.
- Det fanns ett fungerande ventilationssystem i brygghallen.

- **10.3 Hygien före, under och efter processen**

- Det var rent och i ordning vid inspektionen.
- Det fanns fungerande rengöringsrutiner och rengöringsutrustningen förvarades på ett tillfredsställande sätt.

- **10.4 Personlig hygien**

- Personaltoaletten hade tillfredsställande utrustning.

Iakttagelse: Det fanns papper och tyghandduk att torka sig med, både på personal- och kundtoalett. Om ni använder tyghanddukar, ska det finnas rutiner för att se till att handdukarna är rena. Pappershanddukar är att rekommendera, framför allt till personaltoaletten.

- **10.6 Bekämpning av skadedjur**
- Verksamheten har byggt ett nytt förvaringsrum för malten. Detta rum var tätt och hindrar skadedjur från att komma åt malten, vilket var bra.
- **10.7 Vattenförsörjning**
- **10.8 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier**
- Det fanns rutiner och utrustning för att hålla koll på temperaturer under bryggningsprocessen.
- **10.9 Material i kontakt med livsmedel (FCM)**
- Flaskor, kapsyler och slangar till utrustningen köps in från lämpliga leverantörer.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**
- Det fanns rutiner för att hålla koll på kritiska punkter i tillverkningen.
- Tomflaskor och råvaror förvarades på ett lämpligt sätt i verksamheten.
- Råvaror köps in från registrerad leverantör. Leverantören tar adekvata prover på malten.

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.