HÖGANÄS KOMMUN

Datum 2024-07-02

Dnr MIL-2024-925-1

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

Vikens Tennisklubb

VIKEN 135:141

Vikens Tennisklubb

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**
  - Det mesta som säljs är förpackat och information om ingredienser finns på respektive förpackning. Information om ingredienserna i toasten kan ges muntligen.

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 två stycken lösa termometrar i kyl och frysbox vilket var bra. **Notering**: Det kan funka men det är enklast att ha en termometer i respektive kyl/frys så ytterligare en behövs till ena frysen där det saknades.
- **10.3 Hygien före, under och efter processen**
  - Det fanns fungerande rengöringsrutiner i köket.
  - Det fanns separat rengöringsutrustning för kök respektive övriga ytor. Mopparna tvättas regelbundet vilket är bra. Utrustningen förvarades i ett städförråd vilket var bra.
- **10.4 Personlig hygien**
  - Förkläde används vid hantering av oförpackade livsmedel. Det fanns även handskar som används under beredning av toast.
  - Det fanns korrekt handtvättsutrustning i köket. **Iakttagelse:** på personaltoaletten fanns en handduk till händerna och denna behöver bytas ut mot pappershanddukar. Det fanns tvål på personaltoaletten vilket var bra.

- **10.5 Utbildning i hygien och arbetsmetoder**
  - Ny personal i kiosken får alltid en genomgång av rutinerna innan man börjar vilket är bra.
- **10.7 Vattenförsörjning**
- **10.8 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier**
  - Det var bra temperaturer i kyl, frys samt frysbox vid miljöavdelningens mätning.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**
  - Regelbundna temperaturkontroller görs i kyl och frys. Dokumentation av temperaturer görs.
  - Alla livsmedel var väl förslutna och separerade från varandra vilket var bra.
  - Det fanns skriftliga rutiner för hygien, rengöring och temperaturkontroll vilket var bra.
  - Det fanns bra rutin att datummärka toasten när den görs.

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.