



CC Havtornsupplevelser
Vatunga Åsen
516 92 ÅSPERED

Inspektionsdatum	2016-10-12
Anläggning	CC Havtornsdelikatesser
Plats	Vatunga Åsen
Fastighetsbeteckning	Sundholmen 3:2
Närvarande	Miljöförvaltningen , CC Havtornsdelikatesser
Ärende	Inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av Livsmedelslagstiftningen och dricksvattenföreskrifterna.

Omdöme

Livsmedel

Vid besöket inom livsmedelsområdet kontrollerades lokaler, lagring, hantering, skadedjur, rengöring, temperaturer, personlig hygien och märkning. Vid inspektionen bedömdes det vara rent och lokalerna var i relativt bra skick. Vid inspektionstillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort. Tänk på att eventuella allergener i produkterna ska vara framhävda i märkningen.

Verksamheten funderar på att bygga ut och göra lagerdelen större samt göra om frysrummet till kylrum. I dagsläget är det trångt i verksamheten när alla burkar och förpackningsmaterial kommer.

Brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade.

- Etikett på havtornspulver var felaktig, detta skulle ordnas omgående.
- Det finns inget tydligt lagringsutrymme för tillbehör till produkterna exempelvis etiketter, påsar, burkar m.m. Det var rörigt, golvförvaring förekom och tillbehör låg lite överallt.

Datum
2016-11-14Dnr
2016-2761

Dricksvatten

Verksamheten har börjat med lemonad och ska påbörja caféverksamheten framöver, vilket innebär att dricksvatten kommer att användas i produktionen. Analysresultat från vattenprovtagning augusti 2016 kontrollerades på plats.

- pH-värdet var något lågt, låg på 7,0. För att vara tjänligt ska det vara minst 7,5.
- Både lukt och smak var aromatisk vilket bedömts tjänligt med anmärkning.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Övrigt

Kopia på analysresultaten bör fortlöpande skickas till Miljöförvaltningen.

Information

Inspektion

Vid en inspektion inom den offentliga kontrollen granskas ett urval av kontrollområden/kontrollpunkter. Det innebär ett stickprov på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Oanmälda inspektioner ska utföras med regelbundna intervall.

Avgift

Inspektionerna på verksamheten blir underlag för den årliga kontrollavgiften. Beroende på vad inspektionerna visar kan er erfarenhetsklassning ändras och då även avgiften.

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.