

Sjuhäradshonung
Ingvar Carlsson
Myrvägen 1
512 77 Sexdrega

Diariennr. 2012-0687

Rapport efter föränmäld inspektion på Sjuhäradshonung

Miljö- och byggenheten har den 13 juni 2012 gjort en inspektion av livsmedelsanläggningen Sjuhäradshonung. Närvarande vid inspektionen var Ingvar Carlsson samt undertecknad. Inspektionen genomfördes utifrån den checklista med hjälpreda för bedömning av livsmedelsanläggning som framtagits för datoriserade inspektioner.

Helhetsomdöme

Utan anmärkning

Avvikelser

Antal avvikelser (A)	Ej kontrollerade punkter (EK)
0 st	8 st

Vid besöket framkom:

Inga avvikelser att åtgärda.

Upplysning

Nästa inspektion kommer att ske under år 2014.

Om verksamheten upphör eller byter ägare ska anmälan om detta göras omedelbart till miljö- och byggenheten.

Vid kontrollen kan det finnas brister som inte uppmärksammas. Livsmedelsföretagaren har alltid det fulla ansvaret att gällande lagstiftning följs.

Utfallet av inspektionerna på anläggningen ligger till grund för den årliga grundavgiften som då kan fördubblas, halveras eller förbli oförändrad.

MILJÖ- OCH BYGGENHETEN

Ulrica Lundberg
Livsmedelshandläggare
tel. 0325-184 44

1	Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon	
1.1	Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon <i>Luftavfuktare används i lokalen som tar bort fukt till 50%</i>	UA
2	Råvaror och förpackningsmaterial	
2.1	Råvaror och förpackningsmaterial	UA
3	Säker hantering, lagring och transport	
3.1	Ändamålsenlig rutin mikrobiologisk korskontamination mellan råvara och färdigvara	UA
3.2	Ändamålsenlig rutin korskontamination av allergener	UA
3.3	Övrigt	UA
4	Hantering och förvaring av avfall	
4.1	Hantering och förvaring av avfall	EK
5	Skadedjursbekämpning	
5.1	Skadedjursbekämpning	UA
6	Rengöring och desinfektion	
6.1	Ändamålsenlig rutin för redskap och ytor i kontakt med livsmedel	UA
6.2	Övrigt	UA
7	Vattenkvalitet	
7.1	Vattenkvalitet	UA
8	Temperatur	
8.1	Ändamålsenlig rutin för varmhållning	UA
8.2	Ändamålsenlig rutin för kylförvaring	UA
8.3	Övrigt	UA
9	Personlig hygien	
9.1	Fullt utrustat och funktionellt handtvättställ finns i produktionslokaler	UA
9.2	Ändamålsenlig rutin för personalens hälsotillstånd	UA
9.3	Övrigt	UA
10	Utbildning	
10.1	Utbildning	UA
11	HACCP-baserade förfaranden	
11.1	Faroanalys mikrobiologiska faror	UA
11.2	Faroanalys allergena faror	EK
11.3	Faroanalys övriga faror	EK
11.4	Kritiska styrpunkter, värmebehandling	UA
11.5	Kritiska styrpunkter, nedkylning	UA
11.6	Kritiska styrpunkter, övriga	EK
11.7	Validering och verifiering	UA

11.8	Övrigt <i>Kontroll av innehållet i produkt göres med refraktometer.Socker fukthalt kontrolleras för att undvika jäsning.</i>	UA
12	Information	
12.1	Redlighet föreskrivna märkningsuppgifter	UA
12.2	Redlighet vilseledning	UA
12.3	Hälsorisk	UA
12.4	Dokumentation	EK
12.5	Övrigt	EK
13	Spårbarhet	
13.1	Ändamålsenlig rutin för återkallande	UA
13.2	Övrigt Ett referensprov med batchnummer sparas efter varje tappning	UA
14	Mikrobiologiska kriterier – enligt (EG) nr 2073/2005	
14.1	Mikrobiologiska kriterier – enligt (EG) nr 2073/2005	EK
15	Övrigt	
15.1	Övrigt	EK