

Handläggare

Shahram Shahmardian
08-535 364 72
shahram.shahmardian@huddinge.se

Verksamhet

Bake My Day AB
Org.nr: 556110-1550
Sjödalsvägen 52
141 46 HUDDINGE

Livsmedelskontroll

Huddinge kommun kontrollerade er verksamhet på Bake My Day AB i HUDDINGE, Sjödalsvägen 52 den 9 december 2024. Från er deltog Maria Varli. Från Huddinge kommun deltog Shahram Shahmardian. Det var en planerad kontroll och den gjordes i form av ett oanmält kontrollbesök.

Resultat av kontrollen: Utan avvikelse

Inga avvikelser konstaterades vid denna kontroll. Observera att resultatet bara gäller det som kontrollerades den här gången. Bedömning av hela verksamheten har inte gjorts.



Kontrollerat utan avvikelse

Administrativa krav

- ✓ Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter

Grundförutsättningar, hygien

- ✓ Hygien före, under och efter processen
- ✓ Personlig hygien
- ✓ Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- ✓ Bekämpning av skadedjur
- ✓ Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier



Ytterligare upplysningar

Övrig information och iakttagelser från kontrollen

Enligt uppgift från ansvarig på plats, Maria Varli, planeras produktionen att upphöra inom ett par veckor. Maskiner och utrustning som finns på plats kommer inte att flyttas med till den nya anläggningen. Lokalen uppges komma att återställas innan den återlämnas till fastighetsägaren.

Vid den oanmälda kontrollen konstaterades att tidigare noterade avvikelser från föregående inspektion den 13 november 2024, såsom hål i väggen i ett maskinrum och andra håligheter, hade åtgärdats. Åtgärderna omfattade tätning för att förhindra att skadedjur skulle kunna ta sig in i lokalen samt noggrann rengöring.

Den visuella inspektionen av maskiner, utrustning och lokaler visade inga allvarliga rengöringsbrister. Lokalen är delvis sliten, med trasiga golv och äldre maskiner som kan vara svåra att rengöra. Detta kräver en högre rengöringsfrekvens för att säkerställa en god hygienisk standard. Under den pågående produktionen har företaget anlitat extrapersonal för att rengöra maskiner, utrustning och lastkajen utvändigt, i syfte att minimera risken för kontaminering och skadedjur.

Vid kontrollen observerades att personal som hanterade förpackade livsmedel bar rena skyddskläder. Inga tecken på skadedjur upptäcktes vid inspektionen av beredningsytor, produktionslinjer och lagerutrymmen.

Information och kontroll, regler och avgifter

Bygglovs- och tillsynsnämnden kontrollerar att företag följer livsmedelslagstiftningen. Innehållet i kontrollrapporten återger endast resultatet av det som kontrollerats. Det är inte en bedömning av hela verksamheten. Information om lagar, regler och branschriktlinjer för hantering av livsmedel finns på webbplatsen <https://www.livsmedelsverket.se>. Mer information om regler och avgifter i Huddinge finns på <https://www.huddinge.se/naringsliv-och-upphandling/tillstand-foretag/livsmedel-alkohol-och-tobak/livsmedelverksamhet/>

Synpunkter och frågor

Du har möjlighet att lämna synpunkter på innehållet i rapporten inom två veckor. Mejla till miljotillsyn@huddinge.se eller kontakta handläggaren. Det är viktigt att kontrollrapportens ärendenummer finns med. Till handläggaren kan du också vända dig med frågor om innehållet i rapporten.

BYGGLOVS- OCH TILLSYNSNÄMNDEN

Shahram Shahmardian