HÖGANÄS KOMMUN
SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN
Handläggare
Pia Fagerberg
Telefon/mejl
042-33 75 73/pia.fagerberg@hoganas.se

KONTROLLRAPPORT 2026-04-02
Dnr: MIL-2026-479
Org.nr: 559552-6301

Kotkoyo AB
Firat Kizilkaya
c/o Lumina Restaurang
Väsbygatan 2A
263 36 Höganäs

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-04-02 kontrollerat er verksamhet Lumina Restaurang, Väsbygatan 2A, 26336 Höganäs, KRINGLAN 7. Besöket var en planerad för att se om verksamheten producerar och tillhandahåller säkra livsmedel samt uppfyller kraven på spårbarhet och redlighet. Kontrollen var föranmäld.

Resultat av kontrollen
Vid kontrollen konstaterades flera avvikelser från lagstiftningen. Det betyder att alla krav i livsmedelslagstiftningen inte var uppfyllda. Observera att resultatet nedan gäller det som kontrollerades denna gång och att bara delar av en kontrollpunkt kan ha kontrollerats. Det kan därför finnas brister i verksamheten som inte uppmärksammades vid kontrollen.

Kontrollerat utan avvikelse

- Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Hygien före, under och efter processen
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- Vattenförsörjning
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Material i kontakt med livsmedel (FCM)
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”.

Avvikelser

1. Personlig hygien:
2. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning:
3. Bekämpning av skadedjur:
4. Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

Läs på nästa sida om underlag för bedömning samt hur uppföljning av avvikelserna kommer att ske.

Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1

Personlig hygien

Underlag för bedömning

- Det saknades handtvål både i kök och utanför kök vid handtvällställen.

Lagkrav

"Alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras ska vara noga med sin personliga hygien och bära lämpliga, rena kläder. (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel VIII punkt 1"

Uppföljning 2026-04-24

Uppföljning kommer göras om ca två veckor.

Avvikelse 2

Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Underlag för bedömning

- Det kvarstod några saker från renoveringen som inte var riktigt klart:
- Vägg i det nya städförrådet saknade kakel.
- Krokar till rengöringsutrustning saknades.
- Vägg i diskrum hade ett hål runt fläktrör.

- IR-termometern visade 5 grader fel jämfört med miljöavdelningens mätning. Det fanns även en instickstermometer men den saknade batteri.Termometrar behöver kalibreras regelbundet för att kunna garantera korrekt mätning.

- Några skärbrädor var slitna och behöver bytas ut. Ni behöver även ha en ställning så ni kan ställa upp skärbrädorna med luft mellan. Nu låg de ihop helt fuktiga vilket är en risk för bakterietillväxt.

Lagkrav

"Lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas ska vara utformade så att de tillåter god livsmedelshygienisk praxis. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel II, punkt 1"

"Livsmedelslokaler ska ha tillgång till kyl- och frysförvaring när det är nödvändigt. De ska ha tillräcklig kapacitet för att livsmedlen ska kunna förvaras vid en lämplig temperatur. Det ska gå att kontrollera temperaturen, och registrera temperaturen när det behövs.
Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 2d"

Uppföljning

Uppföljning kommer göras om ca två veckor.

Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 3

Bekämpning av skadedjur

Underlag för bedömning

- Utanför lokalen, på gården fanns mycket möbler och annat skräp som skulle slängas. Dörren stod helt öppen ut till bakgården. Det saknades även kärl till bland annat plast vilket ledde till förvaringen av använda burkar stod helt öppet.

Risken finns att skadedjur trivs i den miljön på gården där de lätt kan gömma sig.
Sen att dörren såt helt öppen är inte bra eftersom det då finns risk att skadedjur tar sig in i lokalen. Om dörren ska vara öppen behövs ett insktsnät sättas upp.

Lagkrav

"Lämpliga arbetssätt ska finnas för att bekämpa skadedjur.
Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 4"

Uppföljning

Uppföljning kommer göras om ca två veckor.

Avvikelse 4

Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

Underlag för bedömning

- Verksamheten kunde inte visa upp Parmesanost i originalförpackning och skulle istället skicka en faktura för verifiering till miljöavdelningen.Ingen faktura har skickats in till miljöavdelningen.

Lagkrav

Förordning (EU) 2024/1143

SUB/SGB

Enligt artikel 36 och 68 ska registrerade namn skyddas mot bland annat exploatering, missbruk, imitation eller anspelning som kan vilseleda konsumenten om produktens ursprung.

Enligt artikel 37 och 70 ska unionssymbolerna för de skyddade beteckningarna finnas med i märkningen.

Uppföljning 2026-04-24

Uppföljning kommer göras om ca två veckor.

Ytterligare upplysningar

Noteringar från kontrollen

- Ni behöver visa att ni kan informera om köttets ursprung. den kan ni göra med en text i menyn tex *"Vill du veta köttets ursprung, fråga personalen"*.
- Golvet i köket har målats men färgen har släppt på några ställen, särskilt mycket i diskutrymmet. Här behövs en underhållsplan utformas för vidare åtgärd.
- Det fanns ett draperi som hängde vid baren och avskärmade köket. Detta draperi rengjordes regelbundet vilket var bra. men det är olämpligt att ha tyg i närheten av köket. Enligt kökspersonal skulle dörrar sättas upp istället vilket är ett bättre alternativ.

Kontroll, regler och avgifter

Livsmedelslagstiftningens områden och regler är omfattande. 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.

Information om lagar, regler och branschriktlinjer för hantering av livsmedel hittar ni på Livsmedelsverkets webbplats. Information om avgifter för livsmedelskontroll hittar ni på Starta livsmedelsverksamhet – Höganäs kommun (hoganas.se)

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. Om lagstiftningens mål inte är uppfyllda, kan vi komma att fatta beslut i form av förbud eller föreläggande.

Resultat

I enlighet med miljötillsynsnämndens beslut § 78 av den 1 oktober 2008 offentliggörs inspektionsresultaten från livsmedelsinspektionerna på Höganäs kommuns hemsida.

Synpunkter och frågor

Ni har möjlighet att lämna synpunkter på innehållet i rapporten. Lämna era synpunkter genom att svara på detta mejl senast inom en vecka.

För miljöavdelningen

Pia Fagerberg, Livsmedelsinspektör
Denna handling har hanterats digitalt och saknar därför namnunderskrift.