HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-04-23

Dnr: MIL-2026-479

Org.nr: 559552-6301

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

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

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-04-23 kontrollerat er verksamhet Lumina Restaurang, Väsbygatan 2A, 263 36 Höganäs, KRINGLAN 7. Besöket var en uppföljande kontroll för att kontrollera om avvikelserna som påpekades vid förra kontrollen den 2 april 2026 var åtgärdade.

Resultat av kontrollen

Alla tidigare avvikelser var nu åtgärdade. 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.

Uppföljning av tidigare avvikelser

- Personlig hygien
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Bekämpning av skadedjur
- Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Sammanfattning av åtgärdade avvikelser

- Det saknades handtvål både i kök och utanför kök vid handtvällställen. *Åtgärdat, nu fanns tvål och papper.*

- Det kvarstod några saker från renoveringen så som vägg i rengöringsrum, krokar till rengöringsutrustning, vägg i diskrum. *Åtgärdat, nu fanns krokar till städutrustningen och väggen i disken var klar. Nu återstod målning av vägg i städförråd vilket skulle göras inom kort.* ***Mejla handläggaren bilder när det är klart.***

- IR-termometern visade 5 grader fel jämfört med miljöavdelningens mätning. Det fanns även en instickstermometer men den saknade batteri. *Åtgärdat, IR-termometern kommer inte användas utan det finns lösa termometrar i kylarna och även ett digitalt temperatursystem som larmar i telefonen vilket är tillräckligt.*

- 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. *Åtgärdat, nya skärbrädor var inköpta och de stod nu upp enskilt i en diskback vilket var bra.*

- Utanför lokalen på gården fanns mycket möbler och annat skräp som skulle slängas.
  Dörren stod helt öppen ut till bakgården. *Åtgärdat, nu var den största delen bortplockad. Återsod endast lite som skulle köras till återvinning. Dörren in till köket var helt stängd. Om den ska öppnas kommer ett insektsnät sättas upp.*

- Verksamheten kunde inte visa upp Parmesanost i originalförpackning och skulle istället skicka en faktura för verifiering till miljöavdelningen. *Åtgärdat, nu kunde köksansvarig visa upp korrekt ost i kylen.*

- Draperiet var utbytt mot dörrar vilket var bra.

- Golvet kommer åtgärdas i slutet av året/början av nästa år.

- **Ni behöver även lägga till i menyn eller på en skylt vid kassan att ni kan informera om köttets ursprung. Det kan tex stå *"Vill du veta köttets ursprung, fråga personalen"***

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.