HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-05-12

Dnr: MIL-2026-703

Org.nr: 969801-7234

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

Handläggare

Pia Fagerberg

Telefon/mejl

042-33 75 73/pia.fagerberg@hoganas.se

Noolie Handelsbolag

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-05-12 kontrollerat er verksamhet Noolie, Gärdesgatan 9, 263 39 Höganäs, TJÖRRÖD 6:8. Besöket var en planerad kontroll för att se om verksamheten producerar och tillhandahåller säkra livsmedel samt uppfyller kraven på spårbarhet och redlighet. Kontrollen var oanmäld.

Resultat av kontrollen

Inga avvikelser konstaterades vid denna kontroll. 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
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- 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”

Ytterligare upplysningar

Sammanfattning från kontrollen

- Verksamheten har goda rutiner för hygien, rengöring, temperaturkontroll, nedkylning och separation av livsmedel.

Noteringar från kontrollen

- Det fanns en del golvförvaring i omklädningsrum och vid frysboxarna i diskrum. För att underlätta rengöringen av golvet bör golvförvaring undvikas så gått det går.
- Ni behöver ha en skylt där ni berättar om att ni kan informera om köttets ursprung. Det kan till exempel stå *"Vill du veta köttets ursprung, fråga personalen"* eller liknande.
- Vid kontrollen stod dörren i disken öppen ut mot baksidan. Enligt köksansvarig var det bara tillfälligt för att lufta ut vilket kan gå bra under uppsikt. Tänk på att det finns en risk att skadedjur tar sig in i lokalen om dörren är öppen. Om ni behöver ha dörren öppen en längre stund finns insektsnät som kan sättas för öppningen.
- På menyn saknades parmesanost på Caesarsallad vilket bör finnas med i menyn eftersom rätten innehåller det.

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.