HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-06-04

Dnr: MIL-2026-833

Org.nr: 559570-6150

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

Handläggare
Karina Nilsson
Telefon/mejl
042-33 75 38/karina.nilsson@hoganas.se

Petrini Zandren AB
Tunnbyvägen 110
263 75 Nyhamnsläge

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-06-04 kontrollerat er verksamhet Tunnby, Tunnbyvägen 110, 263 75 Nyhamnsläge, FJÄLASTORP 19:2.

Besöket var en planerad kontroll för att se om verksamheten producerar och tillhandahåller säkra livsmedel samt uppfyller kraven på spårbarhet och redlighet.

Kontrollen var föranmäld.

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
- Allmänna krav och skyldigheter
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- Bekämpning av skadedjur
- 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

Övrig information från kontrollen
Det var rent och i ordning vid inspektionen. Livsmedel förvarades på ett lämpligt sätt. Kylar och frysar höll tillfredsställande temperaturer vid miljöavdelningens mätning. Det fanns termometrar i kylar och frysar, verksamhetsutövarna (VU) hade rutin för kontroll av temperaturer. VU hade lämpliga hygienrutiner och det fanns adekvat utrustning vid handtvättställ.

Verksamhetsutövarna undrade om de får baka bröd och kakor i begränsad mängd i det privata köket. De ville baka bröd och kakor till de som är allergiska mot nötter i en nötfri miljö. Det går bra, så länge ni ser till att det privata köket är fri från saker som inte används i köket, från djur, småbarn och krukor med jord i närheten av bänken där ni bakar. Det ni också behöver tänka på är att utrustning och ingredienser som är till verksamheten förvaras separat från det privata, bland annat för att kunna visa på spårbarheten. Om ni har husdjur behöver ni rengöra ytorna innan ni börjar bakar.

Iakttagelse:
Verksamhetsutövarna informerar muntligt om innehållet i livsmedel som serveras i verksamheten. Det saknades en uppmaning om att säga till personal vid allergi. Det kan till exempel vara en skylt i anslutning där man tar kakor eller frukost, på menyn eller vid kassan. Exempel på text är ”Är du allergisk? Säg till personalen innan du beställer.” eller ”Prata med oss om det är något du inte tål”. VU skulle ordna detta efter inspektionen, miljöavdelningen ser om uppmaningen finns vid nästa inspektion.

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
Karina Nilsson, Livsmedelsinspektör

Denna handling har hanterats digitalt och saknar därför namnunderskrift.