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

KONTROLLRAPPORT 2025-06-09
Dnr: MIL-2025-850
Org.nr: 20030803-8215

Samir Esmatzada
(Samirullah Esmatzada)
Olympiagatan 5B
26337 Höganäs

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2025-06-09 kontrollerat er verksamhet City food, Olympiagatan 5B, 263 37 Höganäs, ZEUS 1. 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
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
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Vattenförsörjning

Avvikelser

1. Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation:
2. Personlig hygien:
3. Utbildning i hygien och arbetsmetoder:
4. Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier:
5. Faroanalys och kritiska styrpunkter:
6. Hygien före, under och efter processen:
7. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning:

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

Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1

Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation

Underlag för bedömning

- Bristande kunskap om vilka allergener som fanns i rätterna.

Lagkrav

När livsmedel erbjuds till slutkonsumenter eller storhushåll utan att vara färdigförpackade, eller är färdigförpackade för direkt försäljning, är det obligatoriskt att tillhandahålla uppgifter om allergener.

Förordning (EU) 1169/2011, artikel 44, punkt 1a

Uppföljning 2025-06-27

Uppföljning görs om ca 2 veckor

Avvikelse 2

Personlig hygien

Underlag för bedömning

- Det saknades handtvål till handtvätt.
- Det saknades en funktionell handtvätt, det fanns en dunk med vatten men svårt att hälla från den och det saknades uppsamling av smutsvatten.

Lagkrav

Alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras skall iaktta god personlig renlighet. Handtvättställ ska ge möjlighet för personalen att tvätta och torka händerna på ett hygieniskt sätt.

Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 4 samt kapitel VIII, punkt I

Uppföljning 2025-06-27

Uppföljning görs om ca 2 veckor

Avvikelse 3

Utbildning i hygien och arbetsmetoder

Underlag för bedömning

- Det saknades kunskap om vilken temperatur det ska vara i kyl, frys, varmhållning och tillagningstemperatur.

Lagkrav

1) Livsmedelsföretagare skall se till att de personer som hanterar livsmedel övervakas och instrueras och /eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter.
2) att de som ansvarar för utveckling och underhåll av det förfarande som avses i artikel 5.1 i denna förordning eller för användning av relevanta riktlinjer har getts adekvat utbildning i tillämpningen av HACCP- principerna,
3) att alla krav i nationell lagstiftning när det gäller utbildningsprogram för personer som arbetar inom vissa livsmedelssektorer uppfylls.

Förordning (EG) 852/2004, kapitel XII, punkt 1,2 och 3.

Uppföljning 2025-06-27

Uppföljning sker om ca 2 veckor

Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 4

Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier

Underlag för bedömning

- Det var för hög tempertur i frysen, -11 °C vid miljöavdelningens mätning.
- Det saknades rutin för temperaturkontroll.

Lagkrav

Temperaturen i djupfrysta livsmedel ska alltid vara -18 °C eller lägre i alla delar av varan. Kortvarig temperaturhöjning till högst -15 °C kan godtas vid transport, lokal distribution samt vid avfrostning och liknande i frysdiskar i detaljhandeln.
Livsmedelsverkets föreskrifter (2006:12), 5 §

Livsmedelsföretag ska kontrollera att de uppfyller kraven i lagstiftningen.
Förordning (EU) 178/2002, artikel 17, punkt 1
Livsmedel, i vilka sjukdomsframkallande mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas, får inte förvaras i temperaturer som kan innebära hälsofara.
Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 5

Uppföljning 2025-06-27

Uppföljning görs om ca 2 veckor

Avvikelse 5

Faroanalys och kritiska styrpunkter

Underlag för bedömning

- Bristande förslutning av livsmedel i frysen, korvar låg oförpackade vilken är en risk för kontamination.
- Det saknades en rutin för datumkontroll, det fanns en öppnad räksallad i kylen där bäst före datumet hade passerat och det var osäkert hur länge produkten varit öppen.
- Det fanns ingen rutin för hur länge korvarna rullade på grillbandet. Det fanns heller ingen kontroll av varmhållningstemperatur på korven.
- Det förvarades rena engångsförpackningar på golvet i en öppen påse. Det finns risk för kontamination.

Lagkrav

Livsmedelsföretagare ska ha rutiner och arbetssätt för säkra livsmedel grundade på de så kallade HACCP-principerna. Den första av dessa principer innebär att man identifierar faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. Man ska också identifiera kritiska styrpunkter där kontroll är nödvändig för att eliminera eller reducera dessa faror.
Förordning (EG) 852/2004, artikel 5, punkt 1 och 2a och b

Uppföljning 2025-06-27

Uppföljning körs om ca 2 veckor

Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 6

Hygien före, under och efter processen

Underlag för bedömning

- Det fanns mycket golvförvaring vilket försvårar rengöringen.

Lagkrav

Tillräckliga rengöringsmöjligheter ska finnas och, när det är nödvändigt, möjligheter att desinficera arbetsredskap och utrustning.
Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel III, punkt 2.c

Uppföljning 2025-06-27

Uppföljning görs om ca 2 veckor

Avvikelse 7

Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Underlag för bedömning

- Det saknades termometrar i kyl och frys samt för att kunna kontrollera varmhållningstemperatur.

Lagkrav

Livsmedelsföretag ska kontrollera att de uppfyller kraven i lagstiftningen.
Förordning (EU) 178/2002, artikel 17, punkt 1
Livsmedel, i vilka sjukdomsframkallande mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas, får inte förvaras i temperaturer som kan innebära hälsofara.
Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 5

Uppföljning 2025-06-27

Uppföljning görs om ca 2 veckor

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen

- Rena arbetskläder användes vilket var bra, men ombytet görs i privata hemmet. Försök hitta en lösning där ombytet görs i vagnen.
- Vid kontrollen kom det fram att verksamheten tillagar mat i privata hemmet och hanterar rått kött vilket inte finns med i riskklassningen. Ett nytt beslut om kontrollfrekvens kommer skrivas. Även en kontroll kommer göras i privata hemmet.

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.