HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2025-06-26

Dnr: MIL-2025-850

Org.nr: 20030803-8215

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Samir Esmatzada
Olympiagatan 5B
26337 Höganäs

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2025-06-26 kontrollerat er verksamhet City food, Olympiagatan 5B, 263 37 Höganäs, ZEUS 1. Besöket var en uppföljande kontroll för att kontrollera om avvikelserna som påpekades vid förra kontrollen den 9 juni 2025 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

- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Personlig hygien
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Faroanalys och kritiska styrpunkter
- Hygien före, under och efter processen
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Sammanfattning av åtgärdade avvikelser

- Bristande kunskap om vilka allergener som fanns i rätterna. *Åtgärdat, information kan ges muntligen. Det fanns även en skylt i luckan att man ska säga till vid allergi vilket var bra.*

- Det saknades handtvål till handtvätt och funktionellet handtvättställ och uppsamlare. *Åtgärdat, ,nu fanns en vattendunk med kran och uppsamlare till smutsvattnet vilket var bra. Även tvål fanns.*

- Det saknades kunskap om vilken temperatur det ska vara i kyl, frys, varmhållning och tillagningstemperatur. *Åtgärdat, nu vet vreksamhetsutövaren vilka temperaturer som gäller.*

- Det var för varmt i frysen, termometern visade på -11 °C vid mätning och det saknades termometrar och en rutin för temperaturkontroll. *Åtgärdat, nu fansn en rutin att mäta och det fanns en lös termometr i kyl och en i frys. Temperaturen visade nu -15° C vilket är på gränsen och behöver kontrolleras regelbundet så den kommer ner till -18°C.*

- Bristande förslutning av livsmedel i frysen, korvar låg oförpackade vilken är en risk för kontamination. *Åtgärdat, nu var alla livsmedel förslutna.*

- Det fanns ingen rutin och kontroll av datum på livsmedel. *Åtgärdat, nu kontrolleras datum regelbundet.*

- Det fanns ingen rutin för hur länge korvarna rullade på grillbandet. *Åtgärdat, nu fanns ingen korv på varmhållning och det kommer bara ske om det är mycket folk som handlar och då komemr korvarna ligga på grillen max 4 timmar.*

- Det förvarades oanvända engångsförpackningar på golvet i en öppen påse. Det finns risk för kontamination. *Åtgärdat, nu förvarades engångsmatriel på hyllor förslutna i plast vilket var bra. Endast en liten del hade plockats fram för dagen och de förvarades upp och ner på bordet vilket var bra.*

- Det fanns mycket golvförvaring vilket försvårar rengöringen. *Åtgärdat, nu var det bättre undanplockat.*

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.