HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-08-26

Dnr: MIL-2026-1501

Org.nr: 2120001165

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

Handläggare

Pia Fagerberg

Telefon/mejl

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

Socialförvaltningen

Centralgatan 20

26382 HÖGANÄS

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-08-25 kontrollerat er verksamhet 41:an Öppna verksamheten, Centralgatan 41, 263 82 Höganäs, KORPEN 13. 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
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- 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
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Noteringar från kontrollen:

- Temperaturerna dokumenterades viket var bra. Men ni behöver ha en åtgärd när det finns avvikelse på temperaturerna. Dokumentationen visade att den ena kylen hade varit +10°C de senaste mätningarna. Nu låg termometern i dörren vilket gör att det blir högre temperatur. Vid miljöavdelningens mätning var det mellan +5–7 °C i kylen vilket är bra. Termometern flyttades in till ett hyllplan vilket är bättre. I dörren är det varmast så placera inte känsliga produkter där. I kylen bör det vara max +8 °C och skulle ni mäta högre temperatur behöver kylan regleras för att få rätt temperatur.

- I rummet där torrvaror förvarades fanns en del saker på golvet som skulle tas bort. Försök undvika golvförvaring för att underlätta rengöringen.

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.