HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-09-08

Dnr: MIL-2026-1562

Org.nr: 5565762266

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Norlandia Care AB
Industrigatan 2
511 62 Skene

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-09-08 kontrollerat er verksamhet Revalyckans Vårdboende, Parkvägen 5, 263 71 Jonstorp, JONSTORP 12:23.

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
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
- 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
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen
Det var rent och i ordning i tillagningsköket vid inspektionen. Kylar och frysar höll tillfredsställande temperaturer vid miljöavdelningens mätning. Livsmedel förvarades på ett bra sätt. Kocken bar lämpliga arbetskläder och hade goda rutiner. Det fanns utrustning för handtvätt vid tvättställ.

Det var rent och i ordning på avdelningarna, kylar och frysar höll tillfredsställande temperaturer. Personalen höll koll på temperaturer enligt rutin.

Iakttagelse
Två av avdelningskökens fläktar verkade inte vara korrekt anslutna, det var endast självdrag i fläktarna. Om man kokar något på spisen finns det risk för att ångan inte sugs ut som det är tänkt och kan i förlängningen orsaka skada på köksdörrar bredvid.

Förkläden som personalen ska använda vid servering av mat användes inte fullt ut och ibland även utanför köket. Detta kommunicerades med enhetschef som skulle ta upp det med personalen vid nästa möte.

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.