HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-08-17

Dnr: MIL-2026-1443

Org.nr: 556713-8655

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

Handläggare

Pia Fagerberg

Telefon/mejl

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

Destination Strandbaden AB

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-08-17 kontrollerat er verksamhet Bryggplatsen, Småbåtshamnen 20b, 263 39 Höganäs, HÖGANÄS 36:91. Besöket var en planerad för att se om verksamheten producerar och tillhandahåller säkra livsmedel samt uppfyller kraven på spårbarhet och redlighet. Kontrollen var föranmäld. Vid kontrollen var inte kiosken öppen utan vi gick igenom rutiner och kontroll gjordes av lokalen.

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

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Noteringar från kontrollen

- Ni behöver kunna tvätta händerna på ett enkelt sätt ute i kiosken. Handtvätt kunde göras inne i lokalen bakom kiosken men det är för långt bort för att det ska fungera. Det fanns även en vattendunk i kiosken med vatten som användes emellanåt men denna dunk behöver vara placerad uppe på bänken (kan stå vid en av vaskarna) så det blir enklare att tvätta händerna. Ni behöver även samla upp smutsvattnet i en hink/bunke. Även en flaska handtvål behövs komma på plats.
- Det kan även vara bra att ha en flaska handsprit i kiosken.
- Det var lite osäkert om det fanns en skylt i luckan för att uppmana kunden att säga till vid allergi. Denna skylt behövs och det kan till exempel stå, *"Vid allergi, meddela personalen"*.

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.