HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-09-16

Dnr: MIL-2026-1600

Org.nr: 559006-7871

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Öresund Gruppen AB
Henry Dunkers Plats 3
252 67 Helsingborg

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-09-16 kontrollerat er verksamhet Hemmakväll, Storgatan 66, 263 31 Höganäs, THOR 8. 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
- Vattenförsörjning
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Sammanfattning från kontrollen
Verksamheten har goda rutiner för rengöring i lokal samt lådor och skedar, personlig hygien inklusive användning av handskar, separation och förslutning av olika sorters godis, information om ingredienser och allergener, system för datumkontroll och spårbarhet.

Notering:
Frysen med Ben & Jerryglass saknade en lös termometer. Endast dioden avlästes. För att vara säker på att temperaturen i frysen håller korrekt temperatur bör ni ha en liten termometer i frysen.
I frysboxen med Triumf-glass kontrollerades temperaturen av Triumf när de fyllde på boxen en gång i veckan vilket är bra. Det kan även vara bra att ha en lös termometer i boxen så ni kan reagera om temperaturen avviker.

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.