HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-08-19

Dnr: MIL-2026-1452

Org.nr: 556776-2538

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Big Taste Sweden AB
Box 183, Verkstadsgatan 8
263 39 Höganäs

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-08-20 kontrollerat er verksamhet Holy Smoke, Krapperups Kyrkoväg 116, 263 76 Nyhamnsläge, BRUNNBY-BRÄCKE 7:4.

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
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
- Allmänna krav och skyldigheter
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Bekämpning av skadedjur
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Material i kontakt med livsmedel (FCM)
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen
Det var rent och i ordning vid inspektionen. Det fanns fungerande rutiner i verksamheten. Kylar och frysar höll lämpliga temperaturer vid miljöavdelningens mätning och livsmedel förvarades på ett lämpligt sätt. Det fanns spårbarhet för de produkter som slumpmässigt valdes ut för kontroll.

Avfall förvarades på ett tillfredsställande sätt och det var rent kring kärlen. Alla kärl var förslutna, förutom ett som innehöll metall. Det var bland annat metallfat från matlagningen, de sköljs av men det kunde finnas spår av matrester på faten. Verksamhetsutövaren berättade att de har planer för att ordna ”lock” till det kärlet. Det kan vara en bra åtgärd för att inte locka till sig fåglar eller andra skadedjur.

Information om produkter som säljs via Holy Smokes hemsida kontrollerades den 18 augusti. Informationen var korrekt.
Vid Höganäs Mat- och sommarmarknad, den 12 juli, kontrollerades Food trucken. Det var rent och i ordning i vagnen och det fanns bra rutiner upprättade.

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.