HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-09-11

Dnr: MIL-2026-1579

Org.nr: 559541-7741

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Margrete vid havet AB
c/o Regio
252 21 Helsingborg

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-09-11 kontrollerat er verksamhet Margretes Badhotell - Maggans Veranda, Kullagatan 135A, 263 58 Strandbaden, MARGRETEBERG 6.

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

- 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
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Allmänna krav och skyldigheter
- Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen
Det var rent och i ordning vid inspektionen. Kylar och frysar höll tillfredsställande temperaturer vid miljöavdelningens mätning. Köket har nyligen nyrenoverats, ytor och utrustning var i bra skick och av lämpligt material. Det fanns utrustning för handtvätt vid tvättställ. Omklädningsrum för personalen var inte färdigställd, företaget hade löst det tillfälligt. Den tillfälliga lösningen fungerar enligt miljöavdelningens bedömning. Privata kläder och arbetskläder var separerade och det fanns ingen risk för att de rena kläderna skulle kontamineras.

Det fanns bra rutiner för hantering av oxtartar och crudo på hängmörad marulk. Spårbarheten kontrollerades vid inspektionen. Det fanns följesedlar som visade på spårbarhet på de livsmedel som slumpmässigt valdes ut vid inspektionen.

Det fanns uppmaning om att säga till vid allergi och om att fråga efter köttets ursprung på kvällsmenyn. Det stod inte på den tryckta lunchmenyn, enligt ansvarig på plats skriver man det på en tavla som ställs fram vid kassan till lunchen. Tavlan hade inte ställts fram än vid inspektionen.

Iakttagelse:
Någon i personalen bar armband och ring när de utförde köksarbete. Det är svårt att få rent under ringar och rengöra armband tillräckligt, det kan vara en hygienisk risk. Miljöavdelningen rekommenderar att man inte bär smycken vid köksarbete. En klocka som är vattentät och rengörs noggrant innan köksarbetet kan eventuellt gå bra.

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.