HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-08-31

Dnr: MIL-2026-1522

Org.nr: 556630-3813

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

Handläggare

Pia Fagerberg

Telefon/mejl

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

Sushi på Väla AB

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-08-28 kontrollerat er verksamhet Sugoi, Centralgatan 43F, 263 37 Höganäs, KORPEN 9. 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

- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- Bekämpning av skadedjur
- Vattenförsörjning
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Faroanalys och kritiska styrpunkter
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Noteringar från kontrollen:

- Vid kontrollen var det något för hög temperatur i ena delen av kylbänken, +9 °C i den vänstra sidan av kylen och + 6°C i den högra sidan vid miljöavdelningens mätning. Här förvarades tillagad kyckling, majonnäs och grönsaker. Verksamhetsutövaren Christopher flyttade direkt kyckling och majonnäs till den kalla delen och grönsakerna flyttades till vänstra sidan. Ingen fisk förvarades i denna kyl utan den förvarades i korrekt temperatur i annan kyl.
  Justering gjordes på displayen där temperaturen sänktes. På måndagen efter kontrollen ringde Christopher och förklarade att kylen nu höll +4°C på högra sidan och +8°C på vänstra sidan. Fisken kommer förvaras i den kallaste +4 °C-delen under service vilket är bra. Gör regelbunden temperaturkontroll så ni kan garantera att temperaturen är korrekt hela tiden.

- Rengöringsutrustningen behöver komma upp på de krokarna som fanns.

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.