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

KONTROLLRAPPORT 2026-09-02
Dnr: MIL-2026-1536
Org.nr: 559500-5330

TIPS Festivaler AB
Ingelsträde Byaväg
263 91 Höganäs

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-08-31 kontrollerat er verksamhet TIPS Festivaler AB, Ingelsträde Byaväg 25, 263 91 Höganäs, INGELSTRÄDE 7:49.
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
Vid kontrollen konstaterades två avvikelser från lagstiftningen. Det betyder att alla krav i livsmedelslagstiftningen inte var uppfyllda. 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 krav på livsmedelssäkerhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Vattenförsörjning
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”.

Avvikelser

1. Utbildning i hygien och arbetsmetoder:

Läs på nästa sida om underlag för bedömning samt hur uppföljning av avvikelserna kommer att ske.

Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1

Utbildning i hygien och arbetsmetoder

Underlag för bedömning

Kunskap om allergener som är obigatoriska att kunna informera om och i vilka rätter de fanns i var bristfällig.

Verksamhetsutövaren (=VU) hade skrivit ut recept, där samtliga ingredienser i rätterna fanns med (även i ostronsås och sojasås). VU kunde redogöra för vad rätterna innehöll men var osäker på var allergenarna fanns.

Lagkrav

"När livsmedel erbjuds till slutkonsumenter eller storhushåll utan att vara färdigförpackade, eller är färdigförpackade för direkt försäljning, är det obligatoriskt att tillhandahålla uppgifter om allergener."
Förordning (EU) 1169/2011, artikel 44, punkt 1a

"Livsmedelsföretagare ska se till att den personal som hanterar livsmedel instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter."
Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel XII, punkt 1

Uppföljning

Enligt överenskommelse ska VU gå igenom recepten och markera eller sammanställa de allergener som ingår i recepten. Verksamheten har paus under vinterhalvåret, uppföljning av avvikelsen sker när verksamheten startar upp igen i början av sommaren 2027.

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen

Vid inspektionen gick vi igenom rutiner för handhygien, användning av engångshandskar, hantering av rå kyckling till grillspett, hur ni förbereder grönsaker och andra ingredienser till olika evenemang. Verksamheten hade tillfredsställande rutiner. Vi pratade om arbetskläder, förvaring och separering av ren och smutsig utrustning, om varmhållnings- och förvaringstemperaturer.

VU informerade om att de har köpt in en termometer. Ni berättade även att ni lagar till mindre mängd mat åt gången, i flera omgångar, för att maten ska ligga på varmhållning så kort tid som möjligt, vilket är bra.

Miljöavdelningen rekommenderar att ni då och då kontrollerar temperaturen på kycklingen när den är nyfriterad, för att försäkra er om att den genomstekt innan ni lägger den på varmhållning.

Iakttagelse:

VU kände till gällande temperaturer i kylar, frysar och varmhållning. Vid inspektionen var inte all personal med, miljöavdelningen kunde inte kontrollera övrig personals kunskap. All personal behöver känna till vilka temperaturer som är lämpliga vid förvaring, tillagning och varmhållning. Kunskap om temperaturer kommer att kontrolleras vid nästa inspektion.

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.