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

KONTROLLRAPPORT 2025-10-02
Dnr: MIL-2025-1357
Org.nr: 556791-1275

Restaurang Originelle i Helsingborg AB
c/o Restaurang Taiwan
Köpmansgatan 10D
263 38 Höganäs

# Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2025-10-02 kontrollerat er verksamhet Restaurang Taiwan, Köpmansgatan 10D, 263 38 Höganäs, MÖLLAN 24. 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**
Vid kontrollen konstaterades flera 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
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Personlig hygien
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- Vattenförsörjning
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

## Avvikelser

1. Hygien före, under och efter processen:
2. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning:

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

# Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1

## Hygien före, under och efter processen

**Underlag för bedömning**

Bristande rengöring på följande platser:
- Personaltoalett- längs dörrkarmen
- I taket på personaltoalett och utrymmet utanför fanns spindelnät.
- I taket och på elkontakt utanför personaltoalett, fläckigt.
- I taket i köket, ovanför ventilation, plattorna var svarta och det fanns en del insekter i taket.
- Termometrarna var helt klippiga

**Lagkrav**
Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1

Tillräckliga rengöringsmöjligheter ska finnas och, när det är nödvändigt, möjligheter att desinficera arbetsredskap och utrustning.
Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel III, punkt 2.c

**Uppföljning 2025-10-21**
Digital uppföljning kommer göras inom 2 veckor.

Avvikelse 2

## Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

**Underlag för bedömning**

- Listerna i kylbänken var trasiga, detta försvårar rengöringen.
- Mätutrustning fungerade dåligt. Det fanns två termometrar kombinerad IR och sticka som inte fungerade korrekt.

*En termometer, där fungerade stickan men inte IR. Kan använda stickan.*
*Den andra fungerade varken sticka eller IR. Kan ej användas.*
*Ni behöver ha lösa termometrar i kylar och frysar så regelbunden kontroll kan göras där.*
*Alternativt att ni köper en ny IR-termometer som ni kan mäta i kylar och frysar med.*

**Lagkrav**
Livsmedelsföretag ska kontrollera att de uppfyller kraven i lagstiftningen.
Förordning (EU) 178/2002, artikel 17, punkt 1
Livsmedel, i vilka sjukdomsframkallande mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas, får inte förvaras i temperaturer som kan innebära hälsofara. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 5

**Uppföljning 2025-10-21**
Digital uppföljning kommer göras inom 2 veckor.

# Ytterligare upplysningar

**Noteringar**
Ni behöver sätta upp en skylt eller skriva på menyn om att ni kan informera om köttets ursprung. Det kan till exempel stå: ”*Vill du veta köttets ursprung? Fråga personalen*”.

**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.*