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

KONTROLLRAPPORT 2025-09-25
Dnr: MIL-2025-1317
Org.nr: 890808-2491

Shakespeare Restaurang
Firat Kizilkaya
Väsbygatan 2A
263 36 Höganäs

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2025-09-25 kontrollerat er verksamhet Shakespeare restaurang, Väsbygatan 2A, 26336 Höganäs, KRINGLAN 7. 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
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Vattenförsörjning
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”.

Avvikelser

1. Frivillig livsmedelsinformation
2. Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)
3. Utbildning i hygien och arbetsmetoder
4. Faroanalys och kritiska styrpunkter

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

Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1

Frivillig livsmedelsinformation

Underlag för bedömning

- I menyn stod det att pastarätterna innehöll grädde men det var inte äkta grädde som användes utan en produkt som innehöll både mjölk och vegetabiliskt fett.

Lagkrav

Information som anges på frivillig basis ska inte vara vilseledande, tvetydig eller förvillande för konsumenten. Förordning (EU) 1169/2011, artikel 36, punkt 2a och 2b

Grädde är en vedertagen beteckning för en mjölkprodukt som inte får användas för vegetabiliska alternativ till grädde. Förordning (EU) 1308/2013

Uppföljning

Uppföljning görs vid nästa kontroll.

Avvikelse 2

Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

Underlag för bedömning

- På menyn fanns parmesanbaserad sås i en av rätterna men det var Grana Padano som användes vilket inte är korrekt ost. Äkta Parmesan heter Parmigiano Reggiano.

Lagkrav

Förordning (EU) 2024/1143.

Uppföljning

Uppföljning görs vid nästa kontroll.

Avvikelse 3

Utbildning i hygien och arbetsmetoder

Underlag för bedömning

- Bristande kunskap om varmhållningstemperatur. Se bifogat dokument om temperaturer.

Lagkrav

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 samt punkt 2) Samt att de som ansvarar för utveckling och underhåll av det förfarande som avses i artikel 5.1 i denna förordning eller för användning av relevanta riktlinjer har getts adekvat utbildning i tillämpningen av HACCP- principerna,

Uppföljning

Uppföljning görs vid nästa kontroll.

Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 4

Faroanalys och kritiska styrpunkter

Underlag för bedömning

- Det var för låg temperatur på maten på den varma lunchbuffén, höll 38-40°C vid miljöavdelningens mätning. Varmhållningstemperatur ska vara över +60°C.

Lagkrav

Råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter i vilka patogena mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår. Förordning (EG) 852/2004 kapitel IX, punkt 5

Uppföljning

Uppföljning görs vid nästa kontroll.

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen

- Ni behöver lägga till en text i menyerna om att ni kan informera om köttets ursprung. Alternativt kan en skylt sättas upp vid kassan till exempel med texten *Vill du veta köttets ursprung? Fråga personalen.*
- Verksamhetsutövaren berättade att restaurangen skulle stängas för en större renovering under november månad. Avvikeslerna kommer följas upp när renoveringen är klar.

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.