HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-06-11

Dnr: MIL-2026-939

Org.nr: 5569215402

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Garage Bar AB
Bruksgatan 36z
263 39 Höganäs

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-06-10 kontrollerat er verksamhet Garage, Bruksgatan 36z, 263 39 Höganäs, RÖRET 12.

Besöket var en planerad för att se om verksamheten producerar och tillhandahåller säkra livsmedel samt uppfyller kraven på spårbarhet och redlighet.

Kontrollen var oanmäld.

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
- 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, kylränna och frysar höll tillfredsställande temperaturer vid miljöavdelningens mätning. Livsmedel förvarades på ett lämpligt sätt. Personalen bar lämpliga arbetskläder och det fanns utrustning för handtvätt vid tvättställen.

Vid inspektionen saknades en uppmaning till kunden att fråga om köttets ursprung. Ansvarig ordnade en skylt direkt efter inspektionen. Detta verifierades med hjälp av en bild som skickades in till miljöavdelningen.

Iakttagelse:

1. Kött som var på varmhållning i ett vattenbad höll cirka 50 °C när miljöavdelningen mätte med IR-termometer. Det finns en risk för att sjukdomsframkallande bakterier tillväxer om köttet förvaras i den temperaturen en längre tid. Köttet hade varit på varmhållning i cirka två timmar och det värmdes upp igen innan det serverades, vilket minskade risken. Verksamhetsutövaren höjde temperaturen på vattenbadet direkt, för att öka varmhållningstemperaturen.

2. Verksamheten har information om allergener i en app, som personalen har tillgång till. Innehållet i appen höll på att uppdateras eftersom menyn precis hade ändrats. Miljöavdelningen tittar mer på appen vid nästa inspektion.

3. Dörren vid varuintaget stod öppen. Ansvarig berättade att den ska vara stängd men att personalen missar att stänga ibland. Det finns en risk för att skadedjur tar sig in i verksamheten om dörren står öppen. Man kan ha det öppet, då behöver man se till att det finns ett hinder så att skadedjur inte kan ta sig in. Ett hinder kan till exempel vara att sätta upp en nätdörr.

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.