HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-06-10

Dnr: MIL-2026-916

Org.nr: 19870715-5720

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Grill hause
Semra Tas
Eleshultsvägen 33
263 75 Nyhamnsläge

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-06-10 kontrollerat er verksamhet Grill hause, Eleshultsvägen 33, 26375 Nyhamnsläge, ELESHULT 1:11. 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

- 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
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- Vattenförsörjning
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Noteringar från kontrollen

- Det behöver finnas en skylt vid kassan som uppmanar kunden att säga till vid allergi samt om att ni kan informera om köttets ursprung. Det kan till exempel stå *"Är du allergisk, prata med personalen" och "Vill du veta köttets ursprung, prata med personalen"*.
- Det är bra om ni även kan ha en instickstermometer så ni kan mäta i själva livsmedlet.
- Ni behöver ytterligare en mopp som kan användas till golven på personaltoaletten. Häng gärna upp mopparna på krokar på väggen och märk upp vilken mopp som ska användas var.
- Vi diskuterade frysta bär som används till milkshake där man kan behöva värmebehandla dessa innan användning. Detta ska stå på förpackningen om man behöver värmebehandla eller ej.

Sammanfattning från kontrollen

Verksamheten har goda rutiner för hygien, rengöring, temperaturkontroll, separation av livsmedel, datumkontroll och muntlig information om ingredienser och allergener.

Information från verksamhetsutövaren

- I disken kommer en rostfri bänk med vask att sättas in vilket kommer underlätta diskningen.
- I omklädningsrummet kommer hyllplan sättas upp för förvaring.

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.