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

KONTROLLRAPPORT 2026-06-01
Dnr: MIL-2026-811
Org.nr: 2120001165

Teknik- och fastighetsförvaltningen

263 82 HÖGANÄS

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-06-01 kontrollerat er verksamhet Nyhamnsgården Centralkök, Skonarevägen 6, 263 76 Nyhamnsläge, BRUNNBY-BRÄCKE 2:82.

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 en avvikelse 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
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Bekämpning av skadedjur
- Material i kontakt med livsmedel (FCM)
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”.

Avvikelser

1. Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier:

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

Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1

Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier

Underlag för bedömning

Stora frysrummet höll -7 °C vid inspektionen. Personalen berättade att de precis plockat ut varor från frysen. Under inspektionen blev det varmare i frysen, displayen visade på + 1,5 °C. Personalen kontrollerar temperaturen dagligen och dokumenterar eftersom frysen har krånglat. Enligt information från enhetschef dagen efter hade frysen hade gått ner till -20 °C.

Frysrummet har gardiner i dörröppningen för att temperaturen inte ska falla för mycket när dörren öppnas. Det är inte normalt med ett så stort temperaturfall när man har varit inne i ett frysrum en kort stund. Risken finns att varorna i frysen tinas och fryses om flera gånger, hållbarheten kortas och kvalitén kan bli sämre på de livsmedel som förvaras där.

Lagkrav

"Livsmedel, i vilka sjukdomsframkallande mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas, får inte förvaras i temperaturer som kan innebära hälsofara. Detta gäller såväl råvaror som halvfabrikat och färdiga produkter."
Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 5

Uppföljning

Avvikelsen följs upp vid nästa inspektion.

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen

Det var rent och i ordning vid inspektionen. Personalen byter om på arbetsplatsen, det fanns separation mellan privata kläder och arbetskläder. Det fanns utrustning för handtvätt vid tvättställen. Livsmedel förvarades på ett lämpligt sätt i verksamheten. Enligt miljöavdelningens mätning höll kylar och frysar tillfredsställande temperaturer, med undantag för frysrummet (se avvikelse 1). Avfallet förvarades på ett bra sätt och det fanns inga spår av skadedjur.

Iakttagelse:

Det finns en slang i diskutrymmen som dras ut för att spola av golvet i hela köket. Det var en bit att dra ut slangen till andra änden av rummet och den var tung och svår att låsa, så att den inte skulle dras in automatiskt. Risken finns att man slarvar med avspolningen eller att man drar slangen som legat på golvet över kokgrytor och arbetsbänk, med risk för att kontaminera arbetsyta och gryta.

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.