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

KONTROLLRAPPORT 2026-06-16
Dnr: MIL-2026-1025
Org.nr: 559086-2032

Höganäs Omsorg AB
Skonarevägen 6
26376 Nyhamnsläge

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-06-16 kontrollerat er verksamhet Nyhamnsgården avdelningskök på 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 föranmäld.

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

- Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- Bekämpning av skadedjur
- Material i kontakt med livsmedel (FCM)
- Faroanalys och kritiska styrpunkter
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Allmänna krav och skyldigheter
- Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”.

Avvikelser

1. Faroanalys och kritiska styrpunkter: temperaturövervakning, egenkontroll

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

Rutin och dokumentation vid kontroll av temperaturer vid mottagning av mat från tillagningskök, i kyl- och frysutrymme var bristfällig på avdelningarna.
En avdelning kontrollerade och dokumenterade temperaturer. Någon avdelning kunde inte hitta termometer eller pärm med dokumentation och någon avdelning hade koll på var termometern fanns, de sa att de höll koll på temperaturer men hade inte dokumenterat det.

En av kylarna varierade väldigt i temperatur vid miljöavdelningens mätning, den höll mellan +7 till +10 grader i kylen. Det fanns ingen dokumentation eller kontroll av temperatur på denna avdelning. Man behöver kontrollera att kyl- och frysutrymmen håller önskad/inställd temperatur även om det är nya maskiner.

Verksamheten är relativt nystartad så de har tillfälligt använt sig av en enklare egenkontroll. Enhetschefen har själv konstaterat att det behövs enhetliga rutiner och dokumentation, för att få personalen komma in i rutinerna. De hade tagit fram nya rutiner och dokument för egenkontroll som vi gick igenom vid inspektionen. Egenkontrollen såg bra ut och verkade vara genomtänkt. Personalen ska informeras om de nya rutinerna och dokumentation ska fördelas till avdelningar.

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. Kylkedjan får inte brytas. Begränsade perioder utan temperaturkontroller skall dock tillåtas av praktiska skäl vid beredning, transport, lagring, utbjudande till försäljning eller servering av livsmedel, förutsatt att detta inte medför en hälsorisk.”
F*örordning (EG) 852/200 kapitel IX, punkt 5*

Uppföljning

Avvikelsen följs upp under hösten 2026, enligt överenskommelse med enhetschef.

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen
Arbetsytor och maskiner var i bra skick och av lämpliga material. Det var rent och i ordning på samtliga avdelningar vid inspektionen, vilket visar på fungerande städrutiner. Det fanns handtvättställ och utrustning för handtvätt på samtliga avdelningar. Alla utom en avdelning hade tygförkläde att ta på sig när de skulle hantera öppna livsmedel.

Det var tillfredsställande temperaturer i kylar och frysar vid miljöavdelningens mätning. Det fanns instickstermometrar på avdelningarna. Livsmedel förvarades på ett lämpligt sätt i verksamheten.

Det fanns bra rutiner vid servering av frukost, lunch och kvällsmat. Kalla komponenter hölls kalla med hjälp av kylbrickor och personalen lägger inte ut stora mängder i taget vid servering, vilket är bra.

Iakttagelse 1:
På någon avdelning kände den närvarande personalen till rutinerna men kunde inte hitta termometer eller egenkontroll. Det var en i personalen som var ansvarig för detta men den var inte närvarande vid inspektionen.

Miljöavdelningen rekommenderar att man har samma specifika plats för termometrar och egenkontroll på alla avdelningar, så blir det lättare för personalen att hitta även om de skulle vara på en annan avdelning.
Miljöavdelningen rekommenderar även att man har termometrar som alltid ligger i kyl och frys. Gärna på en bestämd plats, så underlättar det för personalen att ha koll på temperaturer där och de kan reagera snabbare om något avviker.

Iakttagelse 2:
Vid inspektionstillfället var det många frånvarande så ordinarie personal hade flyttats runt och vikarier var närvarande. Någon av vikarierna hade bland annat inte koll på hur ofta de bytte trasor, en förklaring kan vara att de var helt nya.

Finns det rutiner för hur och när vikarier informeras om rutiner och egenkontroll? Informeras de skriftligen eller muntligt? Det kan vara en fördel att ge personal sådan information innan de börjar, gärna skriftligt, så att alla får samma information och lättare kommer ihåg det. Miljöavdelningen tittar mer på detta vid nästa inspektion.

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.