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

KONTROLLRAPPORT 2026-08-04
Dnr: MIL-2026-1381
Org.nr: 559088-8169

Smart stop AB
Långarödsvägen 35
263 34 Höganäs

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-08-04 kontrollerat er verksamhet Smart stop AB, Långarödsvägen 35, 263 34 Höganäs, KARLAVAGNEN 2.

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

- Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
- Allmänna krav och skyldigheter
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- 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

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

En frys höll för hög temperatur vid miljöavdelningens mätning. Frysen höll mellan -7 till -10 °C. Livsmedel inne i frysen kändes något mjuka och var inte helt djupfrysta.

Verksamhetsutövaren berättade att de nyligen fått frysen. De hade flyttat över livsmedel från den gamla till den nya frysen och stängt av den gamla. De kollade temperaturen på nya frysen innan de flyttade över livsmedlen och då var den bra. Det var några dagar sedan frysen sattes på och temperaturen kontrollerades.

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

Verksamhetsutövaren satte på den gamla frysen direkt efter inspektionen och slängde de halvtinade livsmedel som legat i den nya frysen. Verksamhetsutövaren mejlade miljöinspektör med information om åtgärden och bekräftade med hjälp av bilder. Miljöavdelningen följer upp det vid nästa inspektion.

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen

Det var rent och i ordning vid inspektionen. Verksamheten hade rutiner för kontroll av bäst före datum, temperaturer och för rengöring av lokalen. Verksamhetsutövaren kunde ta fram följesedlar och visade att det fanns spårbarhet på livsmedel som såldes i butiken.

Köksdelen var inte i gång för tillfället. Det var rent där och kylar höll lämpliga temperaturer. Det fanns en uppmaning om att fråga vid allergi. Menyn kommer att uppdateras när köket öppnar igen.

Vi pratade om hur länge frityrolja kan användas och ligga kvar i fritösen. Vi pratade om vikten av att personalen har bra rutiner, god hygien, att de har god kännedom om vad som finns i maten, om allergener och att de har rena arbetskläder och byter om på arbetsplatsen.

Iakttagelse 1:

Verksamhetsutövaren kontrollerade endast kylar och frysars temperaturer genom att titta på displayen. Temperaturen på displayen visar den temperatur som skickas in i kyl/frys, den stämmer inte alltid överens med

temperaturen i kylutrymmet. Man behöver även kontrollera temperaturen i kylutrymmet med en termometer, för att kunna se om allt fungerar som det ska.

Verksamhetsutövaren tog fram en termometer som ”tillhör” köket, den går bra att använda. Det finns även mindre enkla termometrar som man kan placera i kylutrymmet, för att lättare kunna se temperaturen.

Miljöavdelningen kommer att höra hur rutinen fungerar vid nästa inspektion.

Iakttagelse 2:
Någon hög med löv och två öppna sopkärl med skräp fanns vid miljöstationen. Det finns en risk för att skadedjur gömmer sig där. Det fanns även en del kasserade apparater som stod där. Det är inte bra för miljön att de ligger kvar där ute, de behöver tas om hand på ett miljömässigt bra sätt.

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.