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

KONTROLLRAPPORT 2025-12-01
Dnr: MIL-2025-1526
Org.nr: 559086-2032

Höganäs Omsorg AB
Stadshuset
26382 HÖGANÄS

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2025-12-01 kontrollerat er verksamhet Ljunghaga, SÖDRA VÄGEN 42, 263 32 Höganäs, HÄLSAN 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
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- 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

De flesta avdelningarna skötte egen kontrollen på ett tillfredsställande sätt. En avdelning på nedre våningen följde inte de upprättade rutinerna. Enligt rutiner i egenkontrollen ska personalen övervaka och dokumentera temperaturer i kyl, frys och färdiglagad mat som kommer från tillagningskök. Detta för att försäkra sig om att mat som serveras och livsmedel som förvaras i verksamheten håller lämpliga temperaturer och för att minska risken att sjukdomsframkallande bakterier tillväxer.

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. Förordning (EG) 852/200 kapitel IX, punkt 5"

Uppföljning

Uppföljning sker vid nästa inspektion.

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen

Det var rent och i ordning på avdelningarna vid inspektionen. Kylar och frysar höll tillfredsställande temperaturer vid miljöavdelningens mätning (med undantag för en kyl, se kommentar vid Iakttagelse 1). Det fanns lämpliga rutiner för hygien och rengöring.

Iakttagelse 1:

Det var en kyl som var ojämn i temperaturen. Det var 10 °C på översta hyllan och ca 5 °C på nedersta (mätt med IR-termometer). Personalen berättade att de hade haft problem tidigare, de hade kontaktat vaktmästare som tittat på kylen och ändrade på inställningen.

Ansvarig ändrade åter på inställningen vid inspektionen och personalen skulle kontrollera temperaturen under dagen. Ni bör hålla kylen under uppsikt och se till att inte placera känsliga livsmedel där temperaturen är högre. Om problemet kvarstår bör kyltekniker kontaktas.

Iakttagelse 2:

Den avdelning som saknade rutin för kontroll av temperaturer kunde inte hitta termometrarna som brukar vara placerade i kyl och frys. Ansvarig åtgärdade direkt vid inspektionen genom att hämta nya termometrar till avdelningen.

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.