HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-01-29

Dnr: MIL-2026-92

Org.nr: 212000-1165

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Teknik- och Fastighetsförvaltningen

263 82 Höganäs

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-01-29 kontrollerat er verksamhet Bruksskolan Kök, Centralgatan 10, 263 38 Höganäs, MARS 17.

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
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
- Allmänna krav och skyldigheter
- 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
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen
Det var rent och i ordning vid inspektionen. Livsmedel förvarades på ett lämpligt sätt. Kylar och frysar höll tillfredsställande temperaturer vid miljöavdelningens mätning. Personalen berättade att de kalibrerar instickstermometrarna och att de vid behov byter ut kyl- och frystermometrar som hänger i kyl och frys.

Iakttagelse
Golvets fall i diskrummet är inte helt optimalt, det medför att vatten samlas längst in under bandet på den sida där smutsig disk körs in i diskmaskinen. Det är ganska djupt och benställningar är i vägen, så det är svårt att nå in och skrapa bort vattnet där. Det hade bildats svartmögel på de ställen personalen inte kommer åt. Det kan vara bra att se över om det finns något sätt att undvika detta eller om det inte går, att införa en regelbunden rutin med att ta bort svartmöglet, till exempel vid storstädning.

Vattenslangar i köket saknade slangvinda. Att ha slangar med slangvinda är bra eftersom slangen rullas in automatiskt, detta förhindrar att slangen blir smutsig när den ligger på golvet vid städning.

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.