HÖGANÄS KOMMUN
SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN
Handläggare
Pia Fagerberg
Telefon/mejl
042-33 75 73/pia.fagerberg@hoganas.se

KONTROLLRAPPORT 2026-03-24
Dnr: MIL-2026-426
Org.nr: 2120001165

Höganäs Kommun
Teknik- och Fastighetsförvaltningen
263 82 Höganäs

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-03-24 kontrollerat er verksamhet Jonstorpsskolans kök, Revavägen 3, 263 71 Jonstorp, JONSTORP 11:7. 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
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Personlig hygien
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Faroanalys och kritiska styrpunkter
- Material i kontakt med livsmedel (FCM)

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”.

Avvikelser

1. Hygien före, under och efter processen:

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

Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1

Hygien före, under och efter processen

Underlag för bedömning

Bristande rengöring av:

- **Tvättrum:** fläktdon i taket var dammigt och spindelnät i taket.
- **Findisken:** Taket, väggar, fläktkåpa dammigt samt spindelnät i taket.

Lagkrav

"Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick.
Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1"

Uppföljning

Digital uppföljning kommer göras.

Ytterligare upplysningar

Sammanfattning från kontrollen
Verksamheten har goda rutiner för hygien, rengöring, temperaturkontroll, dokumentation, separation av livsmedel, kunskap och separation av specialkost.
Avvikelsen gäller rengöring i högre höjd och det var lite oklart vem som ansvarar för den rengöringen. Här behövs en rutin utformas så även dessa ytor blir rengjorda.

Notering
Notering gjordes att plattorna i taket i grovdisken var fuktskadade. Enligt köksansvarig var detta felanmält.

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
Pia Fagerberg, Livsmedelsinspektör
Denna handling har hanterats digitalt och saknar därför namnunderskrift.