HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-03-10

Dnr: MIL-2026-316

Org.nr: 212000-1165

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Teknik- och Fastighetsförvaltningen
Höganäs Kommun
Teknik- och Fastighetsförvaltningen
263 82 Höganäs

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-03-10 kontrollerat er verksamhet Kostavdelningen huvudkontor, Järnvägsgatan 9, 26338 Höganäs, DELFINEN 8. Besöket var en planerad kontroll för att se om huvudkontor har tillräckliga rutiner för sina skolor, förskolor och värdboende. Kontrollen var föranmäld.

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
- 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
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- Bekämpning av skadedjur
- Vattenförsörjning
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Sammanfattning från kontrollen

Huvudkontoret har utformat goda rutiner som de kommunala verksamheterna följer så som:

- Egenkontrollprogram som varje verksamhet följer och eventuella avvikelser läggs in och rapporteras till enhetscheferna.
- Ersättningsvaror förekommer och då går det alltid via enhetscheferna som ska godkänna detta.
- Allergikosten märks upp tydligt och läggs alltid överst i lådan. Separation kan göras vid tillagning.
- Vid servering av fel kost görs en incidentrapport som sedan skickas till enhetscheferna. Förekommer väldigt sällan.
- Underhåll av lokal och utrustning görs och personalen felanmäler om något går i sönder.
- All personal har egna arbetskläder och de som tvättar hemma har en bra rutin att separera från privat tvätt.
- Det finns rutin för rengöring av munstycke till vattenmaskinerna ute i matsalen.
- Kalibrering av termometrar görs regelbundet. De flesta verksamheterna har både IR- termometer och instickstermometer.
- Återanvändning av plasthinkar förekommer inte utan rostfritt används.
- Faroanalys gås igenom med personalen i köken för att förebygga faror.
- Alla köken beställer varor själva och det finns full spårbarhet ett steg tillbaka.
- Rengöringsprover tas ute i verksamheterna.
- Personalen får tillräckligt med utbildning. Framöver kan digital utbildning bli aktuell.

Notering: Ibland kan en påminnelse behövas göras för att alla ska använda huvudbonad.

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.