HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-02-18

Dnr: MIL-2026-196

Org.nr: 212000-1165

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Teknik- och Fastighet

263 82 Höganäs

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-02-18 kontrollerat er verksamhet Väsbyhemmet Centralköket, S:t Andreas Väg 17, 263 57 Höganäs, POTTENBORG 17:13.

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

- Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Bekämpning av skadedjur
- Vattenförsörjning
- Material i kontakt med livsmedel (FCM)
- Faroanalys och kritiska styrpunkter
- Allmänna krav och skyldigheter
- Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen
Det var rent och i ordning vid inspektionen. Kylar och frysar höll lämpliga temperaturer vid miljöavdelningens mätning. Det fanns bra rutiner och livsmedel förvarades på ett lämpligt sätt.
Lokal och utrustning var i tillfredsställande skick. En kylfläkt hade bytts ut i ett av kylrummen, vilket var bra.

Vi pratade om att det kan vara bra att någon gång skruva av och rengöra kranarnas silar. Vattnet i ledningarna är rent men det kan finnas avlagringar i rören som lossnar och fastnar i silarna och det kan leda till att vattnet kontamineras.

Iakttagelse:
Ett litet avlopp mellan/bakom två ugnar var svår att nå. Det är slangar och tuber i vägen och det gör att personalen inte kommer åt att städa eller rengöra avloppet. Det låg lite matrester på golvet bakom ugnarna. Det kan vara bra att se över om det går att underlätta rengöringen bakom och mellan maskinerna.

Den slang för rengöring som finns har något svagt tryck enligt personalen, vilket gör att spolningen under ugnar inte blir så effektiv. Man har försökt åtgärda trycket i rören. Det var ett stort munstycke till slangen, eventuellt skulle man kunna byta till ett annat, som har en mer samlad stråle som ger ett bättre tryck.

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