HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-01-26

Dnr: MIL-2026-67

Org.nr: 559086-2032

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Höganäs Omsorg AB
Fakturahanteringen
Stadshuset
26382 HÖGANÄS

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-01-26 kontrollerat er verksamhet Smältaregatan Daglig Verksamhet, Smältaregatan 7, 263 39 Höganäs, NOSHÖRNINGEN 14. Besöket var en planerad kontroll för att se om verksamheten producerar och tillhandahåller säkra livsmedel samt uppfyller kraven på spårbarhet och redlighet. Besöket var även ett möte med ansvarig personal och brukare för att gå igenom rutiner för kommande utökning av verksamheten. 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

- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Bekämpning av skadedjur
- Vattenförsörjning
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Faroanalys och kritiska styrpunkter
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Obligatorisk livsmedelsinformation, näringsdeklaration
- Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen

Vid kontrollen gick vi även igenom rutiner för en utökad verksamhet. Nu kommer verksamheten baka och göra pajer som sedan ska levereras till Affärens café. Vi gick igenom följande:

- En ny riskklassning kommer göras så att rått kött, rå fisk och nedkylning kan hanteras.
- För att kunna göra en säker nedkylning kommer en mindre kyl sättas in i köket och då kommer den användas till nedkylning.
- Den stora kylen kommer märkas upp på hyllplan vilket som är personal/brukares mat så det blir en tydlig separering till verksamhetens livsmedel.
- Temperaturkontroll görs i kyl/frys samt dokumentation och det fanns lösa termometrar i respektive enhet. Vi diskuterade temperaturgränser och informerade om att förvaringstemperaturen står på varje förpackningar. Kylen höll +7,5 ° C övre plan och+ 4,5 °C nedre plan vilket är bra och placera de känsligaste råvarorna så som rått kött, fisk längst ner där det är kallast.
- Det fanns även en instickstermometer vilket är bra. Här kan temperaturen för nedkylning kontrolleras. Få ner temperaturen till +8°C på max 6 timmar.
- Transport av kylda/frysta pajer behöver ligga i kylväskor så att kylkedjan inte bryts. Allt behöver packas in och förslutas innan transport.
- Information om ingredienser i kakor och pajer behöver följa med till Affären.
- Om ni bakar med glutenfria ingredienser tänk på att separera i tid eller olika bänkar.
- Vid beredning i köket kommer en ren t-shirt och förkläde användas. Dessa tvättas sedan i verksamheten. Det fanns även en bra rutin för tvätt av trasor och diskhanddukar.
- Vid långa naglar, lösnaglar eller nagellack ska handskar användas.
- Vid lågt hår behöver håret sättas upp så det inte hänger löst.
- Leverans av råvaror kommer med Coop och vi diskuterade att det kan vara bra att kontrollera temperaturen vid leverans. Då är det enklast med en IR-termometer men kan även funka med en instickstermometer som läggs mellan förpackningarna.
- Vi diskuterade utbildning men det var ingen som gått något inom livsmedelshantering och rådet är att kontakta kostenheten för att höra när de ska ha nästa utbildning för sin personal, då kanske ni kan vara med där.
- Vi diskuterade att återvända plastförpackningar. De förpackningar som ska användas till livsmedel behöver ha en glas/gaffelsymbol. Kontrollera även så de tål diskmaskin annars bör ni handdiska dem. De förpackningar som oftast tål maskindisk har en stämpel PP 05. Ni kan läsa mer här: Plast

Noteringar:

- Städredskapen i diskrummet bör hängas upp på krokar så de torkar lättare vilket minskar risken för mögel.
- I torrförrådet fanns en del golvförvaring vilket kan försvåra rengöringen. Försök få upp mer på hyllorna.

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.