HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-03-05

Dnr: MIL-2026-285

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 2026-03-05 kontrollerat er verksamhet Tornlyckeskolans Kök, Pål Anders väg 10, 263 34 Höganäs, HÖGANÄS 37:41.

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
- 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. Ventilationen i diskrummet fungerade något bättre än förra gången. Plattorna i taket hade rengjorts och i samband med det hade någon takplatta plockats bort, det gör att luften i ventilationstrumman kan cirkulera fritt.

Iakttagelse:
1. Vasken i diskrummet hade tagits bort. Handtvålen satt kvar där den ”gamla” vasken suttit. Det kan vara lämpligt att flytta handtvålen till den vask som nu används för handtvätt i diskrummet, så är den nära till hands när det behövs.

2. Två i personalen använde inte huvudbonad i enlighet med gällande policy. Enligt personalen tar de av huvudbonaden när de serverar mat i matsalen. Under inspektionen/lunchen kokade personalen som var i matsalen nudlar och blandade dagens lunch i bleck, personalen i köket förberedde mellanmål. Personalens berättelse om att de endast tar av huvudbonaden när de serverar mat stämmer inte.
Personalen i diskrummet bar huvudbonad och det var bra.

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.