HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-03-20

Dnr: MIL-2026-391

Org.nr: 559086-2032

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

Handläggare

Karina Nilsson

Telefon/mejl

042-33 75 38/karina.nilsson@hoganas.se

Höganäs Omsorg AB

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-03-13 kontrollerat er verksamhet Vikhaga avdelningskök (715), Hemgårdsvägen 9, 263 61 Viken, VIKEN 63:4.

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 på livsmedelssäkerhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen
Det fanns ett avdelningskök på Vikhaga. Köket används vid tillfällen när personalen har någon aktivitet med de boende, tex för att baka, göra pizza eller om en boende behöver äta något utöver ordinarie mat-tider. Frukost, lunch och kvällsmat äter de boende tillsammans i centralkökets matsal.

Vid inspektionen kontrollerades rengöring, ordning och temperaturer i kyl och frys.
Temperaturer i kyl och frys var tillfredsställande. Personalen hade fyllt i egenkontrollen med temperaturövervakning på ett tillfredsställande sätt. Det var överlag rent och i ordning i köket, med undantag för ugnen, den var något smutsig.

Iakttagelse:
Rutiner för avfrostning av frys och rengöring av diskmaskin hade inte fyllts i regelbundet. Miljöavdelningen sätter ingen avvikelse i detta läge, vi följer upp det vid nästa inspektion.

Köket används inte så ofta och det kan vara bra att se över och anpassa rutinerna så att avfrostning av frys, rengöring av diskmaskin och kök motsvarar användningen av köket. Det finns en risk för att personalen hoppar över rutinerna om de är för frekventa och att rengöringen i längden försummas.

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.