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

KONTROLLRAPPORT 2026-03-30
Dnr: MIL-2026-455
Org.nr: 5591302038

Adams kök och bar i Höganäs AB
Aref Ravo Haidår
Storgatan 12
263 37 Höganäs

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-03-30 kontrollerat er verksamhet Adams kök och bar, Storgatan 12, 26337 Höganäs, TELEFONEN 6. 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
Vid kontrollen konstaterades flera avvikelser från lagstiftningen. Det betyder att alla krav i livsmedelslagstiftningen inte var uppfyllda. 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
- Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Personlig hygien
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- Vattenförsörjning
- Upprätthållande av kylkedjan och av temperaturkriterier

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”.

Avvikelser

1. Bekämpning av skadedjur:
2. Material i kontakt med livsmedel (FCM):
3. Faroanalys och kritiska styrpunkter:
4. Hygien före, under och efter processen:

Läs på nästa sida om underlag för bedömning samt hur uppföljning av avvikelserna kommer att ske.

Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1

Bekämpning av skadedjur

Underlag för bedömning

- Dörren bredvid diskrummet stod öppen utan uppsikt. Det finns en risk att skadedjur tar sig in i lokalen. Avvikelsen är återkommande.

Lagkrav

"Lämpliga arbetssätt ska finnas för att bekämpa skadedjur.
Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 4"

Uppföljning

Uppföljning görs vid nästa kontroll.

Avvikelse 2

Material i kontakt med livsmedel (FCM)

Underlag för bedömning

- Öppnad tonfisk förvarades i konservburken i kylen. Här finns risk att gifter i metallen går in i livsmedlet. När syre kommer in i burken kan tenn lösas ut från burkens insida. Spara aldrig livsmedel i en öppnad konservburk utan lägg över i en livsmedelsgodkänd burk.

Lagkrav

"Alla föremål och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska bestå av sådana material att risken för förorening minimeras.
Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel V, punkt 1b"

Uppföljning

Uppföljning görs vid nästa kontroll.

Avvikelse 3

Faroanalys och kritiska styrpunkter

Underlag för bedömning

- Flera livsmedelsförpacknignar var dåligt förslutna i frysen.Risk för kontamination finns.

Lagkrav

Livsmedelsföretagare skall inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden, grundade på HACCP-principerna. Att identifiera de faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. Förordning (EG) 852/2004 art. 5, punkt 1 och 2a

Uppföljning

Uppföljning görs vid nästa kontroll.

Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 4

Hygien före, under och efter processen

Underlag för bedömning

- Privata hygienartiklar så som tandkräm, deo och borste förvarades bredvid handtvättställ i köket och användes där också. Separation behöver göras mellan privata hygienrutiner och matlagning. Hugienartiklarna behöver flyttas in till personaltoaletten och även användas där inne istället.

Lagkrav

I lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas skall utformning och planering tillåta god livsmedelshygienisk praxis, bland annat skydd mot kontaminering mellan och under olika moment. Förordning (EG) 852/2004, kap II, punkt 1.

Uppföljning

Uppföljning görs vid nästa kontroll.

Ytterligare upplysningar

Notering från kontrollen

- Återanvända plasthinkar, glassförpacknignar används till köttfärssås som ska kylas ner. Det finns en risk att plasten inte tål värmen och ni bör välja en plastlåda som är anpassad för varma livsmedel. Köksansvarig hade sådana lådor i lokalen och kommer använda dem istället vilke tär bra.
- För att lättare hålla koll på när ett visst livsmedel är tillverkat eller upptaget från frys kan det vara bra att skriva datum på förpackningen.
- Feffaroni i öppnad förpackning förvarades ute i rumstemperatur. På förpackkningen står det att vid öppnad förpackning ska den förvaras i kyl i max 5 dagar. Denna anvisning behöver följas. Verksamhetsutövaren satte direkt in förpacknignen i kylen vilket var bra.

Sammanfattning från kontrollen

Verksamheten har goda rutiner för hygien, rengöring av arbetsytor och lokal, temperaturkontroll, spårbarhet, information om ingredienser och allergener.

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.