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

KONTROLLRAPPORT 2026-03-06
Dnr: MIL-2026-288
Org.nr: 559369-8920

Curry Höganäs AB
Mohammad Fayezur Rahman
Köpmansgatan 1B
263 38 Höganäs

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-03-05 kontrollerat er verksamhet Curry Nam Nam, Köpmansgatan 1B, 26338 Höganäs, BALDER 3. 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
- Personlig hygien
- Bekämpning av skadedjur
- Vattenförsörjning
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Material i kontakt med livsmedel (FCM)

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”.

Avvikelser

1. Hygien före, under och efter processen:
2. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning:
3. Faroanalys och kritiska styrpunkter:

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

Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1

Hygien före, under och efter processen

Underlag för bedömning

- Bristande rengöring på olika platser, så som ventilationsrum (där vissa livsmedel förvarades), diskutrymme samt väggar och kylbänk i köket. Se bifogat dokument med bilder.
- Viss rengöringsutrustning var bristande rengjord vilket försvårar rengöringen.

Lagkrav

"Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1"

"Alla föremål som kommer i kontakt med livsmedel ska rengöras effektivt och desinficeras när det är nödvändigt. Rengöring och desinficering ska ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för förorening och smitta. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel V, punkt 1a"

Uppföljning 2026-03-27

Uppföljning görs om ca 2 veckor.

Avvikelse 2

Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Underlag för bedömning

- Slitna skärbrädor.
- Flera lister i kylbänken var trasiga.

Lagkrav

"Lokaler och utrustning ska, så långt det är praktiskt möjligt, underhållas så att risk för kontaminering undviks. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel III, punkt 1"

Uppföljning 2026-03-27

Uppföljning görs om ca 2 veckor.

Avvikelse 3

Faroanalys och kritiska styrpunkter

Underlag för bedömning

- Bristande förslutning av livsmedel som förvarades i ventilationsrum.

Lagkrav

"Livsmedelsföretagare ska ha rutiner och arbetssätt för säkra livsmedel grundade på de så kallade HACCP-principerna. Den första av dessa principer innebär att man identifierar faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. Man ska också identifiera kritiska styrpunkter där kontroll är nödvändig för att eliminera eller reducera dessa faror. Förordning (EG) 852/2004, artikel 5, punkt 1 och 2a och b

Uppföljning 2026-03-27

Uppföljning görs inom 2 veckor.

Ytterligare upplysningar

Noteringar från kontrollen

- På hemsidan bör det finns en uppmaning till allergiker att ringa och fråga om ingredienser i rätterna. Det kan till exempel stå "*Vid allergi ring oss för information om rätternas innehåll*"
- Ni behöver även ha en skylt vid kassan med information om att ni kan berätta om köttets ursprung. Det kan till exempel stå "*Vill ni veta köttets ursprung så prata med personalen*"
- Det fanns en insektsfångare i köket vilket var bra men tänk på att inte ha livsmedel i nära anslutning till den.

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.