HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-01-21

Dnr: MIL-2026-57

Org.nr: 5592007867

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

Handläggare
Karina Nilsson
Telefon/mejl
042-33 75 38/karina.nilsson@hoganas.se

Plan4Demand AB
Storgatan 59
263 31 Höganäs

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-01-21 kontrollerat er verksamhet Direkten Höganäs, Storgatan 59 263 31 Höganäs, LYRAN 20.

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

- Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Faroanalys och kritiska styrpunkter
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Allmänna krav och skyldigheter
- Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen
Det var rent och i ordning vid inspektionen. Det fanns en bra rutin för att ha koll på bäst före datum och de produkter som kontrollerades hade korrekt märkning.

Iakttagelse:
Frysboxen med glass hade gått sönder. Verksamhetsutövaren berättade att de hade kontaktat firman som hyr ut boxen, firman skulle hämta den och glassarna som låg i boxen.

Temperaturen kontrolleras genom att titta på boxens display. Ni behöver ha en regelbunden rutin för att kontrollera att displayen fungerar som den ska. Det kan till exempel vara genom att ha en termometer hängande i boxen eller att kontrollera temperaturen med en IR- eller trådtermometer, ungefär en gång i veckan eller några gånger i månaden. Temperaturen i boxen är inte alltid densamma som på displayen, genom att införa denna rutin har ni möjlighet att upptäcka om boxen börjar krångla i ett tidigt skede.

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.