HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2025-09-18

Dnr: MIL-2025-1279

Org.nr: 252003-0970

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Mor Cilla församlingsgård
c/o Helsingborgs pastorat
Box 1453
25114 Helsingborg

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2025-09-18 kontrollerat er verksamhet Mor Cilla församlingsgård, Mor Cillas gränd 1, 263 73 Arild, KRAPPERUP 14:140.

Besöket var en planerad kontroll för att se om verksamheten producerar och tillhandahåller säkra livsmedel samt uppfyller kraven på spårbarhet och redlighet.

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
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- Bekämpning av skadedjur
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Material i kontakt med livsmedel (FCM)
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen
Det var rent och i ordning vid inspektionen. Kylar och frysar höll tillfredsställande temperaturer vid miljöavdelningens mätning. Livsmedel förvarades på ett lämpligt sätt och det fanns spårbarhet på ägg och kött som används i verksamheten. Det fanns bra rutiner för rengöring, kontroll av ankommande varor och för mat som serveras på buffén.

Iakttagelse 1:
Vid inspektionen diskuterades vikten av att hålla gästernas privata föremål åtskilda från verksamhetens. För att undvika kontaminering bör ni säkerställa att livsmedel inte kommer i kontakt med förpackningar som gästerna haft med sig. I dagsläget används nedersta hyllan till gästernas saker – en separat kyl eller försluten plastlåda kan vara ett bra alternativ.

Iakttagelse 2:
Ett bord i serveringen hade väldigt sliten yta. Ytor i en livsmedelslokal bör vara lätta att hålla rena och en sliten yta är svår att hålla ren. Det kan vara bra att se över ytorna i serveringen.

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.