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

KONTROLLRAPPORT 2026-05-12
Dnr: MIL-2026-702
Org.nr: 556637-9219

Kakboden i Kullabygden AB
Storgatan 20
263 37 HÖGANÄS

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-05-12 kontrollerat er verksamhet Kakboden, Storgatan 20, 263 37 HÖGANÄS, TELEFONEN 1.
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
- Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Personlig hygien
- Bekämpning av skadedjur
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”.

Avvikelser

1. Hygien före, under och efter processen: Rengöring
2. Hygien före, under och efter processen: Separation och förslutning

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

Ovanvåning: Toalett och toalettgolv på ovanvåningen var smutsiga. Det var allmänt rörigt där tvättade och otvättade arbetskläder hanterades. Rena arbetskläder bör hanteras och förvaras på en ren yta.

Källarutrymme: Det fanns mycket spindelnät i omklädningsrum och toaletter i källaren. Väggar och golv där städutrustning förvarades var smutsiga. Städutrustningen (spannar och urvridare) var smutsig.

Lagkrav

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

Uppföljning

Enligt överenskommelse ska verksamhetsutövaren höra av sig till miljöavdelningen när avvikelsen har åtgärdats, senast den 29 maj.

Avvikelse 2

Hygien före, under och efter processen

Underlag för bedömning

Bristande separering och förslutning: Förpackningsmaterial, muggar mm som ska användas till livsmedel stod nära andra föremål, bland annat murbruk och färgburkar. Det var dammigt på några hyllor. Vissa förpackningar i källarutrymmet var inte tillräckligt förslutna. Det finns en risk för att det som ska vara till livsmedel kontamineras.

Lagkrav

"Lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas ska vara utformade så att de tillåter god livsmedelshygienisk praxis. Bland annat ska det finnas skydd mot kontaminering mellan och under olika moment i arbetet .
Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel II, punkt 1"

"Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i så gott skick att risken för kontaminering minimeras.”
Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel V, punkt 1b

Uppföljning

Enligt överenskommelse ska verksamhetsutövaren höra av sig till miljöavdelningen när avvikelsen har åtgärdats, senast 29 maj.

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen
Verksamhetsutövaren hade färdigställt installering av handtvättställ på ovanvåningens toalett, vilket var bra.
Det syntes inga nya spår av skadedjur i verksamheten vid inspektionen.

Iakttagelse:
Innertaket vid entrén till festlokalen var vattenskadat och i behov av renovering. Taket är inte i direkt anslutning till där livsmedel hanteras men utrymmet är inte långt från serveringen. En obehandlad fuktskada kan leda till mögel- eller svamptillväxt och då kan det vara en risk att öppna livsmedel som finns i närheten kontamineras. Miljöavdelningen tittar på det igen vid nästa inspektion, för att följa utveckningen.

En dörr till högra källarutrymmet saknades. Det finns en risk för att skadedjur kan ta sig in i beredningen om de skulle komma in i källaren. Ett hinder, till exempel en dörr eller nätdörr kan hindra skadedjur för att ta sig längre in i verksamheten.

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.