HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-08-12

Dnr: MIL-2026-1420

Org.nr: 559350-7832

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Skäret Café och Restaurang AB
Stenbackagatan 20
263 64 Viken

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-08-12 kontrollerat er verksamhet Flickorna Lundgren, Skäretvägen 19, 263 72 Skäret, STUBBARP 1:51.

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

Kontrollen var föranmäld.

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
- 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. Personalen kontrollerade regelbundet temperaturer i verksamheten. Livsmedel förvarades på ett lämpligt sätt. Avfall förvarades på ett bra sätt, samtliga lock var stängda. Verksamheten hade avtal med en firma som hjälper till med skadedjursbekämpning.

Det fanns fungerande rutiner i verksamheten. Det fanns skriftlig och muntlig information, så att personalen kan ta reda på vad bakverk och rätter innehåller. Varje säsongstart har man en grundlig genomgång med personalen, därefter har man regelbundna möten under sommaren. Personalen hade även en app som kan vara till hjälp vid olika tillfällen.

Iakttagelse:
Golvet i köket är något slitet, det var en spricka i golvet. Det finns en risk för att smutsigt vatten ligger kvar i sprickan och då kan bakterier tillväxa. Vatten kan även tränga ner under golvet och orsaka vattenskada.

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.