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

KONTROLLRAPPORT 2025-10-03
Dnr: MIL-2025-1345
Org.nr: 843000-3270

Friluftsfrämjandet Helsingborg-Kullabygden
Sonia Lindberg
Vångavägen 7
282 66 Vittsjö

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2025-10-03 kontrollerat er verksamhet Friluftsfrämjandets Kaffestuga Björkeröds byaväg 3, 263 77 Mölle, KRAPPERUP 19:1. Besöket var en planerad kontroll för att se om verksamheten producerar och tillhandahåller säkra livsmedel samt uppfyller kraven på spårbarhet och redlighet. Kontrollen var föranmäld.

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
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”.

Avvikelser

1. Bekämpning av skadedjur:
2. Faroanalys och kritiska styrpunkter:
3. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning:

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

Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1

Bekämpning av skadedjur

Underlag för bedömning

- Vid kontrollen hittades en död mus i vaskskåpet. Noggrann rengöring behövs samt koppla in skadedjurstekniker för att lösa problemet.

Viktigt att allt packas i lådor med lock i torrförrådet, gäller papperstallrikar, kaffe, oboy, våffelpulver, choklad etc. I köket behöver diskborste och disktrasa och ligga i en låda med lock och kan plockas fram när ni ska använda dem.
Försäkra er om att inga möss varit på fler ställen, i så fall behöver rengöring göras där också.

Lagkrav

Lämpliga arbetssätt ska finnas för att bekämpa skadedjur.
Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 4

Uppföljning 2025-10-20

Digital uppföljning kommer göras inom 2 veckor.

Avvikelse 2

Faroanalys och kritiska styrpunkter

Underlag för bedömning

- Det saknades rutin för temperaturkontroll.
- Ingen dokumentation av temperaturer fanns.
- Bristande kunskap i vilken temperatur det ska vara i kyl och frys.

Lagkrav

Råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter i vilka patogena mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår. Kylkedjan får inte brytas. Begränsade perioder utan temperaturkontroller skall dock tillåtas av praktiska skäl vid beredning, transport, lagring, utbjudande till försäljning eller servering av livsmedel, förutsatt att detta inte medför en hälsorisk. Förordning (EG) 852/200 kapitel IX, punkt 5

Uppföljning 2025-10-20

Digital uppföljning kommer göras inom 2 veckor.

Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 3

Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Underlag för bedömning

- Det saknades termometrar i kyl och frys.

Lagkrav

Livsmedelsföretag ska kontrollera att de uppfyller kraven i lagstiftningen.
Förordning (EU) 178/2002, artikel 17, punkt 1

Livsmedel, i vilka sjukdomsframkallande mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas, får inte förvaras i temperaturer som kan innebära hälsofara.
Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 5

Uppföljning 2025-10-20

Digital uppföljning kommer göras inom 2 veckor.

Ytterligare upplysningar

Sammanfattning från kontrollen
Verksamheten har goda rutiner för rengöring, personlig hygien, information om ingredienser och separation av livsmedel.
Det som behöver förbättras är temperaturkontroll och se till att utrustning och kunskap finns för detta. Även rutin för skadedjursbekämpning samt minska risk för kontamination behöver ses över. Avvikelserna kommer följas upp via en digital kontroll där verksamhetsutövaren skickar in bilder som visar på att avvikelserna är åtgärdade.

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.