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

KONTROLLRAPPORT 2025-05-12
Dnr: MIL-2025-710
Org.nr: 5593829780

2 bröder Kök & Bar AB

Köpmansgatan 10L
26338 Höganäs

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2025-05-12 kontrollerat er verksamhet Kök och bar 88, Köpmansgatan 10L 263 38 Höganäs, MÖLLAN 24.
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 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
- Personlig hygien
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Material i kontakt med livsmedel (FCM)
- Faroanalys och kritiska styrpunkter
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Skyddad ursprungsbeteckning (SUB) och Skyddad geografisk beteckning (SGB) – övrig kontroll
- Övrig livsmedelsinformation
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Avvikelser

1. Bekämpning av skadedjur:
2. Hygien före, under och efter processen:

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

Samtliga fönster och dörrar stod öppna vid inspektionen. Det saknades skydd för att förhindra skadedjur att ta sig in i verksamheten. (skydd kan till exempel vara nät för ett fönster eller nätdörr på en dörr).

Det finns en stor risk för att skadedjur obehindrat kan ta sig in i verksamheten. Företaget har inte tagit tillräckliga åtgärder för att bekämpa skadedjur.

Lagkrav

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

Uppföljning senast 2025-06-04

Verksamheten ska skicka in bilder inom överenskommen tid, som visar hur de förhindrar att skadedjur tar sig in via fönster och dörr vid varuintag.

Avvikelse 2

Hygien före, under och efter processen

Underlag för bedömning

Några lådor och dörrar på kylar och frysar var smutsiga och behöver rengöras.
Risken med att dörrar och lådor är smutsiga är att händer och livsmedel kan kontamineras när ni tar ut livsmedel från kyl eller frys.

Bänkar och ytor där öppna livsmedel bereddes var rena, vilket var bra.

Lagkrav

"Alla föremål som kommer i kontakt med livsmedel ska rengöras effektivt och desinficeras när det är nödvändigt. Rengöring och desinficering ska ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för förorening och smitta.
Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel V, punkt 1a"

Uppföljning 2025-06-04

Verksamheten ska skicka in bilder inom överenskommen tid, som visar hur de förhindrar att skadedjur tar sig in via fönster och dörr vid varuintag.

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen
Det var rent i köket där livsmedel bereddes och tillagades, livsmedel förvarades i lämpliga temperaturer och på ett lämpligt sätt. Det fanns bra rutiner för påfyllning av mat och sallad till lunchens buffé. Vid inspektionen kontrollerades verksamhetens redlighet, det vill säga att de har det som står på menyn. Det stod bland annat gräddsås, fläsk- och oxfilé på några rätter och råvarorna fanns i kyl eller frys i verksamheten.

Det fanns föremål som inte hör hemma i omklädningsrum och dusch, bland annat bildäck och läsk. I torrförrådet fanns det flera föremål som inte användes i verksamheten, vilket gjorde att utrymmet upplevdes ostrukturerat. Det kan vara bra att se över förvaringen och sortera bort saker som inte används i verksamheten och på så sätt få plats med det som behövs.

Termometerns batteri var slut, ägaren bytte genast batteri och förklarade hur och vad de använder termometern till. Vid nästa inspektion kommer miljöavdelningen att följa upp hur ni använder termometern och att det finns ett fungerande batteri i termometern.

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.