HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2025-02-27

Dnr: MIL-2025-353

Org.nr: 559366-6745

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Tunneberga Gästis AB
Jonstorpsvägen 16
26371 JONSTORP

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2025-02-27 kontrollerat er verksamhet Tunneberga Gästgivaregård AB, Jonstorpsvägen 16, 263 71 Jonstorp, TUNNEBERGA 2:13. Besöket var en planerad kontroll samt en uppföljande 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
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- Vattenförsörjning
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

Uppföljning av tidigare avvikelser

- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Faroanalys och kritiska styrpunkter
- Bekämpning av skadedjur
- Hygien före, under och efter processen

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Sammanfattning av åtgärdade avvikelser

- Det saknades en skylt som uppmanar kunden att säga till vid allergi. *Åtgärdat, nu fanns en informationstext på tavlan samt i menyn.*
- I diskrummet hade en klinkerplatta lossnat vid brunnen och det stod vatten i hålan. *Åtgärdat, nu var plattan fast och ny fog ditsatt.*
- Bristande rutin för temperaturkontroll. Ingen regelbunden temperaturkontroll görs i kylar och frysar. Det fanns enbart en instickstermometer. *Åtgärdat, nu fanns även lösa termometrar i kylarna och en IR-termometer och regelbunden temperaturkontroll görs.*
- Utanför lokalen hade det samlats en del ovidkommande saker så som träpallar, målarfärg, sopsäckar etc.. *Åtgärdat, nu var det bra undanplockat.*
- Bristande rengöring på ytterdörren ut till baksidan. *Åtgärdat, nu var det bra rengjort.*

Övrig information från kontrollen

- I den stora kylen är det problem med att taket lätt får svart beläggning. Regelbunden rengöring görs men allt går inte att få bort och det kommer nytt efterhand. Om problemet fortsätter kan ytan behöva ses över och eventuellet målas med ny färg som tål fuktig miljö.
- På personaltoaletten hängde två frottehanddukar vid vasken. Tänk på att endast använda papper.
- En observation gjordes att personal som bar handskar och gjorde smörgåsar emellanåt bläddrade på sin mobil (för att se bild på hur smörgåsarna skulle se ut) med samma handskar som sedan användes till smörgåsarna. Osäkert om mobilen var spritad innan. Detta bör ändå undvikas eftersom en mobil är svår att göra ren och handtvätt/byte av handskar behöver göras efter kontakt med den.

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.