HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2025-07-01

Dnr: MIL-2025-978

Org.nr: 559380-5889

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Brännans Gårdsbutik AB
(Marianne Jenny Gunh Johansson)
Brännans Byaväg 186
26365 Viken

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2025-07-01 kontrollerat er verksamhet Brännnans Gårdsbutik, Brännans byaväg 186, 26365 Viken, BRÄNNAN 1:2. 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
- 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

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen
Verksamhetsutövaren vill börja baka kakor och göra chokladsås själv i det privata köket vilket går bra. Det viktiga är att ha en separation mellan verksamheten och det privata. Detta har ni redan idag genom separat förvaring av torrvaror och kylvaror. Även separation i tid kan göras mellan verksamhetens bakning och den privata matlagningen. Ni behöver kunna informera muntligen vilka ingredienser som finns i kakorna ni bakar. Ni har redan en riskklassning som innefattar bakning så ingen förändring behövs göras utan ni kan börja baka när ni vill.

Notering:

- I den lilla kylen på uteplatsen behöver ni också ha en termometer.
- På tavlan där menyn står behöver ni ha en uppmaning till kunden att säga till vid allergi tex *Allergisk? Meddela personalen.*

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.