HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-06-24

Dnr: MIL-2026-1168

Org.nr: 559375-3212

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Utsikten i Svanshall AB

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-06-24 kontrollerat er verksamhet Svanshalls Krog, Hamnabacken 21, 26392 Jonstorp, SVANSHALL 13:5. Besöket var en planerad kontroll för att se om verksamheten producerar och tillhandahåller säkra livsmedel samt uppfyller kraven på spårbarhet och redlighet. Kontrollen var oanmäld.

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
- Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Noteringar från kontrollen

- Några lister i kylbänkarna var missfärgade (rostfärgade). Försök tvätta bort det.
- Det var lite rörigt i utrymmet längst in vid de stora kylarna. Det fanns mycket kartonger, plasthinkar på hyllor och golv blandat med utrustning och livsmedelsförpackningar. Detta försvårar rengöringen vilket syntes under ena bänken där det hade spillts ut mjöl och ris.
- Marmeladen som såldes i glasskiosken saknade helt märkning vilket behöver åtgärdas. Bifogat finns vilka märkningsregler som gäller för sylt/marmelad. **När märkningen är klar kan ni ta ett foto på den och mejla till miljöavdelningen.**
- Vi diskuterade att ni behöver informera om att ni kan berätta om köttets ursprung. Det finns angivet i menyn på något kött men saknas på oxfilé. Antingen lägger ni till det på menyn eller sätter ni upp en skylt i baren med texten *"Vill du veta köttets ursprung, prata med personalen"* eller liknande text.

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.