HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-07-07

Dnr: MIL-2026-1290

Org.nr: 5567691653

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Bläsinge Gård AB
Stefan Schölander
Gamla Södåkravägen 127
263 92 Jonstorp

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-07-07 kontrollerat er verksamhet Bläsinge Gård AB, Gamla Södåkravägen 127, 263 92 Jonstorp, BLÄSINGE 1:33. 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
- 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

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Åtgärdade avvikelser

- Det saknades en skylt som uppmanar kunden att säga till vid allergi. *Åtgärdat, nu fanns en skylt.*
- Det saknades ingrediensförteckning på bullarna. *Åtgärdat, nu fanns en lista med ingredienser på bullarna.*

Noteringar

- Det fanns en handduk till händerna som används efter handtvätt. Vår rekommendation är att använda papper. Detta löstes direkt, handduken togs bort och det fanns en stor rulle papper som kan användas istället.
- Det saknades termometrar i frysboxarna. Här behövs också temperaturkontroll göras så det behövs termometrar där i.
- Väggen bakom disken var nedstänkt och det verkade vara svårt att få bort det. På denna plats vid disken stänker det en del när tallrikar sköljs av och det kan vara bra med et stänkskydd på väggen som enkelt kan torkas av med vatten.
- Trädörren som var i köket var inte helt tät. Här finns risk att skadedjur tar sig in i lokalen.

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.