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

KONTROLLRAPPORT 2026-07-30
Dnr: MIL-2026-1372
Org.nr: 5593009078

Brandstationen i Jonstorp AB
Helsingborgsvägen 589
262 96 Ängelholm

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-07-30 kontrollerat er verksamhet Brandstation, Jonstorpsvägen 54, 263 71 Jonstorp, JONSTORP 10:8.
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 en avvikelse 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 och skyldigheter
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- Bekämpning av skadedjur
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”.

Avvikelser

1. Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation:

Läs på nästa sida om underlag för bedömning samt hur uppföljning av avvikelserna kommer att ske.

Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1

Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation

Underlag för bedömning

a. Det saknades uppmaning/anslag till kunden om att säga till vid allergi.
b. Uppmaning om att fråga om köttets ursprung saknades.

All information om matens innehåll och allergener var samlade i en pärm, personalen kan informera om ingredienser i rätterna. Verksamheten kunde även informera om köttets ursprung.

Ansvarig kock skulle ordna skylt med uppmaning så snart som möjligt och meddela miljöavdelningen när det är gjort.

Lagkrav

”Livsmedelsföretagare som lämnar uppgift om allergener först efter förfrågan från konsumenten, ska se till att det framgår tydligt hur konsumenten kan få tillgång till uppgifterna.” En särskild upplysning kan ges skriftligen t.ex. genom anslag, i menyn eller muntligen.
LIVSFS 2014:4, 10 §

”Uppgift om ursprungsland ska lämnas för nötkött och kött av svin, får, get och fjäderfä, när livsmedlen bereds och erbjuds till konsumenter på den plats där verksamheten bedrivs, utan att vara färdigförpackade. Uppgiften behöver dock inte lämnas för kött som har använts för tillverkning av fond, sky eller liknande.”
LIVSFS 2014:4 11a §

Uppföljning

Enligt överenskommelse meddelar ansvarig kock miljöavdelningen när uppmaningarna finns på meny eller vid kassan. Åtgärden bekräftas genom att verksamheten skickar in bilder som visar hur informationen ser ut.

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen

Det var rent och i ordning vid inspektionen. Det fanns utrustning för handtvätt vid tvättställ. Kylar och frysar höll lämpliga temperaturer vid miljöavdelningens mätning, med undantag för en frys (se Iakttagelse 1). En trasig frys i köket hade ersatts med en ny kombinerad kyl/frys. Livsmedel förvarades på ett lämpligt sätt. Rutiner för varmhållning och nedkylning var tillfredsställande.

Personalen hade möjlighet att byta om på arbetsplatsen, det fanns en plats för de privata kläderna. Ansvarig kock hade skrivit tydliga arbetsrutiner som fanns lättillgängliga för personalen. Ismaskinen hade tömts och rengjorts efter kommunens kokningsrekommendation av vattnet hade hävts, vilket var bra.
Det fanns spårbarhet på kött och andra livsmedel som serverades i restaurangen.

Iakttagelser, se nästa sida!

Iakttagelse 1, kyl och frys i boden:
En kyl i boden var ojämn i temperaturen, beroende på var i kylen man mätte. Kocken skulle flytta de produkter som behövde förvaras i +4 °C, längre ner i kylen, där det var kallast. Det kan vara bra att all personal är medveten om detta, så produkterna hamnar på ”rätt” hylla och förvaras i rekommenderad temperatur.

Det var en frys i boden som var på gränsen till för hög temperatur. Det har hänt vid tidigare inspektion att frystemperaturen varit ojämn, det har åtgärdats efteråt genom avfrostning. Det verkar vara ett återkommande problem. Om problemet kvarstår vid nästa inspektion överväger miljöavdelningen att sätta en avvikelse på återkommande bristande temperatur på frysen.

Iakttagelse 2, städutrustning:
Moppen som förvarades i städutrymmet luktade illa. Mopparna byts ut eller tvättas vid behov enligt personalen, det var behov för det nu. Om moppen luktar illa kan man vara säker på att det är stor tillväxt av bakterier i moppen.

Tips, tomburkar och flaskor:
Om man samlar tomburkar och flaskor i närheten av ett kök kan det vara bra att ha en sluten förvaring, för att undvika locka till sig flugor i köket. En sluten förvaring kan vara kärl med lock eller en försluten påse. Det kan vara bra att förvara returen i ett annat rum än köket.

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.