HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-07-29

Dnr: MIL-2026-1366

Org.nr: 5568353907

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Kullabergs Vingård AB
Lyckerisvägen 52
263 76 Nyhamnsläge

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-07-29 kontrollerat er verksamhet Kullabergs Vingård/Vinbaren Skänken, Lyckerisvägen 52, 263 76 Nyhamnsläge, FLUNDRARP 10:1.

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 krav och skyldigheter
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- 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”

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen
Köket hade nyligen byggts om, det var ett bra flöde, material och ytor var av lämpliga material. Det var rent och i ordning vid inspektionen. Kylar och frysar höll tillfredsställande temperaturer vid miljöavdelningens mätning. Livsmedel förvarades på ett bra sätt. Några produkter valdes slumpmässigt ut vid inspektionen, verksamhetsutövaren kunde visa följesedlar för inköp, vilket visar att det fanns spårbarhet på produkterna.

Verksamheten hade bra rutiner och grundlig genomgång med personal inför säsongstart. Det fanns tydlig dokumentation om rätternas innehåll. De hade en uppmaning på menyn om att säga till vid allergi. Information om köttets ursprung fanns på menyn. Verksamhetsutövaren funderade på att även lägga till uppmaningen om att fråga efter ursprunget på menyn.

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.