HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2025-06-24

Dnr: MIL-2025-917

Org.nr: 19740620-4102

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Arilds Hamnfik
Stora Vägen 76
263 73 Arild

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2025-06-24 kontrollerat er verksamhet Arilds Hamnfik, Arilds hamn, 263 73 Arild, KRAPPERUP 14:153.

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
- 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
Det var rent och i ordning vid inspektionen. Det fanns tydliga rutiner för personalen. Lämplig utrustning fanns vid vasken, personalen bar lämpliga arbetskläder. Kylar och frysar höll lämpliga temperaturer vid miljöavdelningens mätning, livsmedel förvarades på ett lämpligt sätt.

Iakttagelse:
Personalen informerar muntligen om allergener i maten. Det fanns ett bra system för personalen att ta reda på vilka allergener olika maträtter innehåller. Det som saknades var en uppmaning på menyn om att säga till personal vid allergi. Miljöavdelningen följer upp denna iakttagelse vid nästa inspektion.

”Om du väljer att ge informationen om allergena ingredienser muntligt och endast på förfrågan måste det alltid finnas en särskild upplysning till konsumenten om att informationen finns att få. Det kan till exempel finnas en skylt vid serveringen där det står ”Är den något du inte tål? - prata med oss”. Då kan gästen och personalen diskutera vilka förutsättningarna är i det aktuella fallet, både vad det gäller konsumentens allergi och restaurangens hantering av det aktuella allergenet.” (*LIVSFS 2014:4, 10 §*)

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.