HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2025-10-20

Dnr: MIL-2025-1391

Org.nr: 5564474541

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Mölle Fiskrökeri AB
Brunnbyvägen 4
26375 Nyhamnsläge

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2025-10-20 kontrollerat er verksamhet Mölle Fiskrökeri AB, Keramikgatan 2, 263 39 HÖGANÄS, TJÖRRÖD 2:35.

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
- Konsumentinformation för fiskeri- och vattenbruksprodukter
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Fångst- eller produktionsområden för fiskeri- och vattenbruksprodukter
- Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Bekämpning av skadedjur
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Material i kontakt med livsmedel (FCM)
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen
Kylar och frysar höll tillfredsställande temperaturer enligt miljöavdelningens mätning. Livsmedel förvarades på ett lämpligt sätt i verksamheten. Det fanns bra rutiner för tillagning och nedkylning av Lax- och fetabiffar. Stora skärbrädor slipas ner vid behov och små skärbrädor byts ut regelbundet.

Personalen byter om på arbetsplatsen. Det fanns tillfredsställande utrustning vid handtvättställ. Verksamheten har fungerande rengöringsrutiner och städutrustning byts ut eller rengörs vid behov. Provtagning av rengöring på ytor och golvbrunnar tas regelbundet, det senaste resultatet var bra enligt ansvarig personal.

Iakttagelse:
Ansvarig personal berättade att de kontinuerligt arbetar med rengöringsrutinerna. Vi pratade om magnetlisterna för knivar och att de kan vara bra att få in i städrutinen. Det är ett ställe som ofta glöms bort.

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.