HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2025-07-03

Dnr: MIL-2025-986

Org.nr: 556118-5249

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

Handläggare

Pia Fagerberg

Telefon/mejl

042-33 75 73/pia.fagerberg@hoganas.se

Grand Hôtel i Mölle AB

Bökebolsvägen 11

26377 Mölle

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2025-07-03 kontrollerat er verksamhet Brandstationen, Mölle Hamnplan, 26377 Mölle, MÖLLE 14:2. 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 och gjordes en stund innan öppning.

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
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Vattenförsörjning
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Noteringar:

- Några livsmedel i kylrännan höll lite för hög temperatur vid miljöavdelningens mätning men dessa livsmedel plockades bort direkt vilket var bra.. Rutin finns att inför varje öppning kontrollerar ansvarig temperaturerna i kylar och frysar. Tänk på att gå igenom med personalen vilka temperaturer det ska vara så de vet och kan göra temperaturkontroller under dagen. Till kylrännan behöver ni en instickstermometer för att kunna mäta temperaturen i livsmedlet.
- Personalen bar armband vilket inte är så lämpligt eftersom det då är svårare att hålla god handhygien. Nu görs ingen beredning i köket utan endast uppläggning och då används handskar och redskap att ta med vilket är bra. Men den som arbetar i köket med uppläggning bör plocka av sina armband för att kunna hålla en god handhygien.
- Ni behöver sätta upp en skylt vid kassan som uppmanar kunden att säga till vid allergi.

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.