HÖGANÄS KOMMUN
SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN
Handläggare
Pia Fagerberg
Telefon/mejl
042-33 75 73/pia.fagerberg@hoganas.se

KONTROLLRAPPORT 2026-06-16
Dnr: MIL-2026-1021
Org.nr: 559514-4386

Mölle Hotel och Restaurang AB
Gyllenstiernas Allé 16
263 77 Mölle

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-06-16 kontrollerat er verksamhet Hotel Kullaberg, Gyllenstiernas Allé 16, 26377 Mölle, MÖLLE 14:65. 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
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
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Skyddad ursprungsbeteckning (SUB) och
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- Bekämpning av skadedjur
- Vattenförsörjning
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Material i kontakt med livsmedel (FCM)
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”.

Avvikelser

Kvarstående avvikelser sedan tidigare

1. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning:

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

Kvarstående avvikelser sedan tidigare

Avvikelse 1

Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Underlag för bedömning

Det fanns en del slitage på lokalen.

- En träkarm i köket där det förvarades bleck var något slitna, färgen var avskavd.
- Det saknades några kakelplattor på väggen i köket.
- Det fanns några slitna lister i kylbänkarna.
- Hyllplanen i mejerikylen var slitna, färgen var avskavd.

Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas i gott skick.

Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1

Uppföljning

Uppföljning görs vid nästa kontroll.

Ytterligare upplysningar

Sammanfattning från kontrollen
Verksamheten har goda rutiner för hygien, rengöring, temperaturkontroll, datumkontroll, separation av livsmedel och information om ingredienser och allergener.

För att kunna hålla lokalen i bra skick krävs underhåll och det är bra att skriva ner allt som behöver åtgärdas och datum när det ska vara klart så att det blir gjort. Vid nästa kontroll behöver punkterna i avvikelsen vara åtgärdade alternativt finnas med i en underhållsplan med tidsangivelser.

Notering:
Tänk på att inte samla för många saker ute vid soptunnorna. Nu stod en kylbänk där samt lite längre bort ett fönster, jordsäckar och dylikt. Det var även högt med ogräs. Försök rensa undan så fort ni kan och tag bort hög växtlighet för att minska risken för att skadedjur trivs.

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.