HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-02-05

Dnr: MIL-2026-139

Org.nr: 556952-4365

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Kullaservice AB
c/o Mölle Krukmakeri,
Mölle Hamnallé 9
263 77 MÖLLE

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-02-05 kontrollerat er verksamhet Mölle Krukmakeri, Mölle Hamnallé 9, 263 77 Mölle, MÖLLE 15:109.

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

- Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- Faroanalys och kritiska styrpunkter
- Allmänna krav och skyldigheter
- Anmälan om registrering av kontaktmaterialverksamheter
- Allmänna krav – alla kontaktmaterial
- Spårbarhet – alla kontaktmaterial
- Material och produkter av keramik, regenererad cellulosafilm (cellofan) och nappar av elastomer eller gummi
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Skyddad ursprungsbeteckning (SUB) och Skyddad geografisk beteckning (SGB) – övrig kontroll
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- 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

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen

Kontroll kontaktmaterial, keramik

Verksamhetsutövaren (=VU) hade bra ordning och rutiner för att tillverka produkter till livsmedel. Råmaterial utan bly och kadmium användes. Leran till föremål som ska vara till livsmedel är lera som kan brännas i höga temperaturer, vilket gör att glasyren sintrar och blir vattentät.

Iakttagelse:

Det fanns ingen märkning på godset som talar om att den är säker att användas för livsmedel och hur den är säker att använda (bland annat om den tål masindisk, eller är känslig för temperaturer). I dagsläget informerar personalen om det muntligen, det finns alltid personal att fråga. VU funderade på att sätta upp en skylt bredvid godset som talar om att det är säkert att använda till livsmedel, det kan vara bra att ha synlig information till kunden.

Kontroll restaurangen, livsmedel

Det var rent och i ordning i köket vid inspektionen. Livsmedel förvarades på ett bra sätt och i tillfredsställande temperaturer. Personalen bar lämpliga arbetskläder och det fanns utrustning för handtvätt vid tvättställen.
Det fanns uppmaning till kunden om att fråga vid allergi och om de vill veta om köttets ursprung. VU för restaurangen hade koll på skadedjur och lämpliga rutiner för att hantera detta. Samtliga avfallskärl var stängda, det var rent kring kärlen.

Iakttagelse:

På hemsidan står det att ”*Pizza Napoletana serveras varje dag mellan*…”. Det är inte tillåtet att säga att man har Pizza Napoletana om man inte har tillstånd/TSG-stämpel, eftersom pizzan är namnskyddad. Man kan ansöka om att få en TSG-stämpel (Traditional Speciality Guaranteed). För att få en TSG-stämpel ska man kunna visa att man uppfyller kraven enligt de rutiner som står i (EU) nr 2016/C 176/07.
Vi pratade om det vid inspektionen, VU skulle se över hemsidan och ändra formuleringen. Miljöavdelningen följer upp detta vid nästa inspektion.

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.