



Kode Fisk & Salladsprodukter AB Fisk & Sânt

Inspektionsdatum	2015-11-11
Anläggning	Fisk & Sânt, Kode fisk & salladsprodukter AB
Plats	Skaraborgsvägen 25
Fastighetsbeteckning	Grävlingen 4
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Verksamheten
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, avfall, rengöring, temperaturer, personlig hygien, mikrobiologiska kriterier, märkning och spårbarhet.

Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning.

Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutiner för märkning saknades.

För färdigförpackade produkter ska fullständiga märkningsuppgifter finnas på förpackningen eller som anslag invid produkten, när den säljs till slutkonsument.

Följande brister noterades:

Rutiner, dokumentation

För samtliga fiskar, hela och filéade fanns en del märkning, men det saknades samtliga uppgifter för en del fiskar. Se över ert sortiment när det handlar om fullständiga märkningsuppgifter gällande:

- Handelsbeteckning och dess vetenskapliga namn.
- Produktionsmetod (viltfångad + redskapskategori som använts för vildfångade arter eller odlad)
- Fångstområde för arter fiskade i havet, eller ursprungsland för sötvattenfiskad + namnet på det vattendrag som den är fiskad. För odlade arter ska landet anges.

Hantering:

- Bristande rengöring konstaterades i diskmaskin.

Miljöförvaltningen

Datum
2015-11-11Dnr
2015-2960

- Engångshandskar som används vid hantering av livsmedel är enligt märkningen inte är lämpliga att använda för feta livsmedel.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande inspektion senast vecka 50, 2015.

Övrigt

Fångstområde för fiskar i havet: för områdena Nordostatlanten, Medelhavet och Svarta havet, ska delområde eller sektion alltid användas medan för andra områden kan namnet på FAO-området anges.

Rengöringstest med ATP-mätare visade på en tillräcklig rengöring av skärbräda och filékniv.

Information

Inspektion

Vid en inspektion inom den offentliga kontrollen granskas ett urval av kontrollområden/kontrollpunkter. Det innebär ett stickprov på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Oanmälda inspektioner ska utföras med regelbundna intervall.

Avgift

Vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen som kräver uppföljande inspektion, tas en avgift för extra offentlig kontroll ut. Avgiften är för närvarande 1 057 kronor per handläggningstimme.

Inspektionerna på verksamheten blir underlag för den årliga kontrollavgiften. Beroende på vad inspektionerna visar kan er erfarenhetsklassning ändras och då även avgiften.

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.