



Knalle Fisk,

Inspektionsdatum	2015-08-08
Anläggning	Knalle Fisk
Plats	Ålgårdsvägen 9
Fastighetsbeteckning	Armbåga 3
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Miljöförvaltningen , Knalle Fisk
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen.

Omdöme

Vid inspektionstillfället konstaterades brister som föranleder en uppföljande kontroll.

Följande brister noterades:

Lokalen

- Det fanns stillastående vatten på golvet i kylrummet.

Märkning/presentation

- Det saknades skriftlig information i anslutning till försäljningen av följande:
 1. Handelsbeteckning och dess vetenskapliga namn (namnet på fiskarten)
 2. Produktionsmetod, t.ex. ”odlad” eller ”vildfångad” och redskapskategori som använts för vildfångade arter; not, trål, nät/garn, ringnot och sänkhåv, krokar och linor, skrapor eller tinor och fällor.
 3. Fångstområde för arter fiskade i havet, eller ursprungsland för de som är fiskade i sötvatten och namnet på det vattendrag som de är fiskade i. För odlade arter ska landet anges.

Ovanstående märkningsbrister har även konstaterats vid tidigare inspektioner.

Miljöförvaltningen

Datum
2015-09-09Dnr
2015-2476**Brister i rengöring, hantering och hygien**

- Det var mycket flugor i lokalen, även döda flugor på bl.a. laxfilesida.
- Tvål fanns men saknades direkt vid handfatet.
- Fiskhuvuden och fiskskelett som skulle säljas som livsmedel förvarades i rumstemperatur.
- Rengöringsbrister i lokalen; kylrummets väggar, golv, utrustning i lokalen.
- Rengöringstest med ATP-mätare visade otillräcklig rengöring av en kniv. Knivlisten var rostig.

Bristerna ovan bör åtgärdas snarast och kommer att kontrolleras vid en uppföljande inspektion under vecka 39 år 2015.

Övrigt

För att förhindra lukt och risk för kontaminering bör fiskrens förvaras i avfallsbehållare som täcks med lock.

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.