HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-05-27

Dnr: MIL-2026-792

Org.nr: 820422-4094

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Pizzaninjorna
Tegnérgatan 11
263 38 HÖGANÄS

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-05-27 kontrollerat er verksamhet Pizzaninjorna, Tegnérgatan 11, 263 38 Höganäs, LOKOMOTIVET 6.

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

- Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
- Allmänna krav och skyldigheter
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- 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”

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen
Det var rent och i ordning vid inspektionen. Verksamhetsutövaren (=VU) hade bra rutiner och god kännedom om ingredienser och allergener i pizzorna. Det fanns möjlighet till handtvätt och lämplig utrustning vid vasken. VU kunde lätt ta fram fakturor, vilket visar att det fanns spårbarhet på de varor som köpts in.

Foodtruck, ytor och utrustning var i bra skick och av lämpligt material (material som är lätt att hålla rent). Kylarna var inte i gång vid inspektionen. Ingredienser köps in vid varje tillfälle och då sätts kylarna på. VU berättade att de kontrollerar att kylarna har lämplig temperatur innan de lägger in livsmedel i kylarna.

Iakttagelse:
Det fanns ingen kylränna för topping vid beredningen. VU berättade att de har en mindre mängd livsmedel framme, som de fyller på vid behov, för att minimera risken för att något ska hinna bli dåligt. Vi pratade om att det kan vara bra att ha kylklampar under behållarna med topping, om det skulle vara en riktigt varm dag.

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.