HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-10-15

Dnr: MIL-2026-155

Org.nr: 5591463426

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Jourpizza
Jour i Höganäs AB
Kullagatan 37
263 38 Höganäs

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-10-15 kontrollerat er verksamhet Jourpizza, Kullagatan 37, 263 38 Höganäs, FINNGÅRDEN 1. 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

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
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)
- 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
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Noteringar från kontrollen

- I utrymmet bredvid diskrummet hade fogen vid vasken blivit något svart. När ni byter denna, tänk på att få fogen mycket slätare för det underlättar rengöringen.
- Mopparna/skrapan till kök och disk förvarades utanför huset på baksidan. Här är det tveksamt att ni kan hålla redskapen rena och vi diskuterade att flytta in moppen, skrapan och hinken för kök/disk till diskrummet i stället. Här behöver då sättas upp krokar på väggen, vilket då blir en bättre lösning för att hålla utrustning ren.
- Vi diskuterade frekvens av rengöring i tvättstuga och den bör öka något för att hålla det rent.
- Det var något otydligt vad Rama-grädden användes till men miljöavdelningen informerade om att den inte kan användas till rätter där det står grädde i menyn till exempel i era pastarätter. Denna produkt är en blandning av animaliskt och vegetabiliskt fett och till gräddsås måste äkta grädde användas, dvs bara animaliskt fett. Ni kan använda Rama-grädden till de rätter där ni inte skriver att den innehåller grädde. Tänk på att produkten innehåller SOJALICITIN som är en allergen.

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.