HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-09-01

Dnr: MIL-2026-1529

Org.nr: 5569284234

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Ekhaga Turism AB
Per Ols Väg 42
263 39 HÖGANÄS

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-09-01 kontrollerat er verksamhet Pannkaksladan, Per Ols Väg 42, 263 39 Höganäs, TJÖRRÖD 2:3.

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
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- Bekämpning av skadedjur
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Övrig information från kontrollen
Det fanns bra rutiner i verksamheten. Verksamhetsutövaren (=VU) har bra kunskap när det gäller allergikost. Kylar och frysar höll tillfredsställande temperaturer vid miljöavdelningens mätning och livsmedel förvarades på ett lämpligt sätt. Personalen byter om på arbetsplatsen, privata kläder och arbetskläder förvarades separat. Det fanns spårbarhet på de produkter som slumpmässigt valdes ut vid inspektionen.

Iakttagelse:
Efter ett skyfall hade det läckt in vatten på ett stekbord i ett utrymme bredvid köket. Det var en ovanlig händelse enligt VU. Det kan vara bra att få in en rutin för rengöring av stekbordet innan det används, för att vara säker på att ytan är ren, ifall det läcker in vatten flera gånger.

Vi pratade om vispen ni har ute på buffén, den innehåller sojalecitin. Det kan vara en bra idé att sätta en informationsskylt ute på buffén, även om ni har god kommunikation vid beställningen. Det är inte säkert att kunden informerar om att de inte tål soja när de beställer. Om de tror att det är ”vanlig” grädde förväntar sig inte gästen att den kan innehålla sojalecitin.

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.