HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-09-14

Dnr: MIL-2026-1591

Org.nr: 559362-5642

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Sorrento Pizza AB
Storgatan 4A
26337 HÖGANÄS

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-09-14 kontrollerat er verksamhet Sorrento Pizzeria, Storgatan 4A, 263 37 HÖGANÄS, SVEA 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)
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- 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

- Golvmoppen som används till köket bör inte förvaras på toaletten. Enligt verksamhetsutövaren skulle själva moppen plockas av och läggas i städskåp och skaftet då hängas på toaletten. Ni får avgöra vad som fungerar bäst, alternativet är att ha köksmoppen på annan plats.
- Glöm inte bort rengöring av övriga ytor så som toalettdörr, klädskåp, eluttag och väggar utanför beredningsytorna. Vissa ytor var lite fläckiga och det behöver finnas en rutin för rengöring av dessa ytor också.

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.