HÖGANÄS KOMMUN
SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

KONTROLLRAPPORT 2026-02-09
Dnr: MIL-2026-155
Org.nr: 5591463426

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

Jourpizza Höganäs AB
Sami Gumus
Kullagatan 37
263 38 Höganäs

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-02-09 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. Besöket var även en uppföljande kontroll för att kontrollera om avvikelserna som påpekades vid förra kontrollen den 2 september 2025 var åtgärdade. Kontrollen var föranmäld.

Resultat av kontrollen
Vid kontrollen konstaterades en avvikelse från lagstiftningen. Det betyder att alla krav i livsmedelslagstiftningen inte var uppfyllda. 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
- 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

Uppföljning av tidigare avvikelser

- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Hygien före, under och efter processen

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”.

Avvikelser

Kvarstående avvikelser sedan tidigare

1. Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation

Läs på nästa sida om underlag för bedömning samt hur uppföljning av avvikelserna kommer att ske.

Kvarstående avvikelser sedan tidigare

Avvikelse 1

Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation

Underlag för bedömning

Det stod krabba på menyn men det var crabfish som serverades. Ni behöver byta ut ordet krabba mot crabfish i menyn samt på hemsidan.
Vid kontroll visade sig även att menyn på hemsidan inte helt stämde överens med menyn på restaurangen vilket behöver åtgärdas.

Lagkrav

Livsmedelsinformation ska vara korrekt, tydlig och lätt att förstå för konsumenten.Förordning (EU) 1169 /2011, artikel 7, punkt 2

Livsmedelsinformation får inte vara vilseledande. Detta gäller i synnerhet:
(d)att ett livsmedlet har bytts ut mot en annan beståndsdel eller ingrediens.
Förordning (EU) 1169/2011, artikel 7, punkt 1

Uppföljning

Uppföljning görs vid nästa kontroll

Ytterligare upplysningar

Noteringar:

- Fläktkåpan var bristande rengjord längs kanten på insidan.
- I frysboxen fanns några livsmedel som var dåligt förslutna. Tänk på att alltid lägga över plast eller lock för att minska risken för kontamination.
- Insektsnätet var fortfarande dåligt rengjort men det ska bytas nu innan sommaren. Uppföljning görs vid nästa kontroll.

Sammanfattning av åtgärdade avvikelser

- På flera ställen fanns rester av en gammal svart fog mellan bänk och vägg. Detta var i källaren, diskrum och vid pizzaugn. *Åtgärdat, nu var all gammal fog borttagen.*
- Parmesanost hade beställts enligt följesedel men det hade kommit fel ost. *Åtgärdat, nu fanns korrekt råvara i kylen.*
- Utsidan på toalettdörren i källaren var bristande rengjord. *Åtgärdat, nu var det bra rengjort.*
- Degblandaren var bristande rengjord, själva skålen var diskad men kroken hade degrester på sig. *Åtgärdat, nu vet var bra rengjort.*
- På hemsidan saknades information vid allergi. *Åtgärdat, nu finns information om att ta kontakt med restaurangen vid allergi.*

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.