HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-03-18

Dnr: MIL-2026-374

Org.nr: 559341-7255

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Mat och vänner i Höganäs AB
Dov Gatmon
Sporthallsvägen 4A
263 35 Höganäs

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-03-18 kontrollerat er verksamhet Padelbaren, Litteraturvägen 4A, 26335 Höganäs, LERBERGET 49:837. 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
- 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
- Material i kontakt med livsmedel (FCM)
- Faroanalys och kritiska styrpunkter
- Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”

Ytterligare upplysningar

Notering från kontrollen

- Ni behöver ha information som visar att ni kan berätta vart köttet kommer från. Ni kan ha en skylt på menyn tex med texten "*Vill du veta köttets ursprung, prata med personalen*".
- Tänk på att ta bort skylten att ni serverar svenskt kött. Köksansvarig hade redan observerat denna och skulle ta bort den.
- Carppacio finns på menyn och ni behöver värmebehandla ytan på köttet för att avdöda eventuella bakterier innan ni fryser den. Detta har tidigare gjorts hos verksamheten men har nu pausats och behöver återupptas igen.

Diskussion gällande Napolitansk pizza

Napolitansk pizza är en skyddad produkt ”STG Garanterad traditionell specialitet” och måste följa en specifik specifikation gällande ingredienser och metoder. Verksamheten har skickat ansökan till Italien för att få denna hantering godkänd men har inte fått svar än.

Sammanfattning från kontrollen:

Verksamheten har goda rutiner för hygien, rengöring, temperaturkontroll, spårbarhet, separation av livsmedel, datummärkning, information om ingredienser och allergener samt kunskap om tillagningstemperatur.

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.