HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-02-24

Dnr: MIL-2026-244

Org.nr: 19900719-0235

**SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN**

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

Parma Pizzeria
Långarödsvägen 52B
263 34 Höganäs

# Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-02-24 kontrollerat er verksamhet Parma Pizzeria, Västra Parkgatan 3B, 263 37 Höganäs, BRORSBACKE ÖSTRA 7.

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
- Allmänna krav och skyldigheter
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Skyddad ursprungsbeteckning (SUB) och Skyddad geografisk beteckning (SGB) – övrig kontroll
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Material i kontakt med livsmedel (FCM)
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

**Läs mer under ”Ytterligare upplysningar”**

# Ytterligare upplysningar

**Övrig information från kontrollen**
Miljöavdelningen kontrollerade hur verksamheten informerar om allergener. En maträtt hade valts ut. Personalen kunde på ett korrekt sätt informera om vilka allergener maträtten innehöll.
Jordnötter, som är en allergen, förvarades i sin påse när förpackningen öppnats. Förpackningen var oförsluten. Tänk på att försluta påsen när den har öppnats, så att det inte trillar ut nötter av misstag. Ägaren förslöt genast påsen med en klämma, vilket var bra.

Fläskfilé, oxfilé, högrevsfärs till hamburgare och Parmesanost fanns med på menyn. Samtliga ingredienser fanns i verksamheten vid inspektionen och kunde spåras med hjälp av fakturor och följesedlar.

Kylar och frysar höll lämpliga temperaturer vid inspektionen, med undantag för en kyl, som höll +9 till 10 °C. Det hade precis varit lunch och kylen hade öppnats ett antal gånger. Ägaren kontrollerade temperaturen vid ett senare tillfälle och då hade temperaturen gått ner till en bra temperatur, cirka 5 °C.

**Iakttagelse:**
**1. Ursprung kött:** Det saknades en uppmaning till kunden om att de kan fråga personalen om var köttet kommer från. Till exempel ”Vill ni veta var köttet kommer från, fråga personalen.” Miljöavdelningen följer upp detta vid nästa inspektion.
Det är en ny lag som gäller från och med 1 mars 2025. Lagen gäller för kött från nöt, gris, får, get och fågel. Det gäller endast kött som är oblandad rå form (gäller inte till exempel färdiga blandningar som korv, nuggets och färdigstekta hamburgare). Det räcker med att uppmaningen finns på serveringsstället.

**2. Hygien:** Det var i det stora hela rent, några kyldörrar var något smutsiga och golvet på toaletten var smutsigt. Om kyldörrarna är smutsiga och ni tar på dörrhandtaget/dörren när ni ska ta fram ingredienser till olika maträtter, finns det en risk för att ni kontaminerar livsmedel om ni inte tvättar händerna innan ni rör vid livsmedlet med händerna.

**3. Städutrustning:** Det fanns två moppar, en av dom var väldigt smutsig, enligt ägaren skulle denna slängas. Vi förutsätter att ni ersätter denna mopp med en ny, eftersom ni behöver ha två moppar, en till köket och en till toaletten.

**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.*