HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-05-05

Dnr: MIL-2026-630

Org.nr: 5590510664

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Butik Levin AB
Banckagatan 19-21
263 61 Viken

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-05-05 kontrollerat er verksamhet Tempo i Viken, Banckagatan 19-21, 263 61 Viken, VIKEN 120:1.

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
- Allmänna krav och skyldigheter
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Specificerade spårbarhetskrav för livsmedel av animaliskt ursprung
- Angivande av ursprungsland eller härkomstplats för visst kött
- Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- 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 var rent och i ordning vid inspektionen. Kylar, frysar och värmeskåp höll lämpliga temperaturer vid miljöavdelningens mätning. Färdigrätter som sallader, pajer och smörgåsbakelser förvaras i en öppen kyl. Kylen höll lämplig temperatur vid inspektionen, mellan +3 och +7 °C. Någon sallad stod långt ute på nedersta hyllan, temperaturen var +7 °C enligt miljöavdelningens mätning, vilket är enligt förvaringsanvisning för den typen av sallad (max +8 °C förvaringstemperatur).
Iakttagelse: Det fanns även sallad med max förvaringstemperatur på +4 °C i den öppna kylen, tänk på att placera salladen på ett ställe i kylen där temperaturen inte överstiger +4 °C.

Det fanns information om ingredienser för bröd och bakverk som såldes i lösvikt.
Märkningen på färs och kotletter som styckas, packas och märks i butik kontrollerades. Märkningen var korrekt och det fanns ett fungerande system för spårbarhet på köttet.

Butiken har avtal med en firma som hjälper till med skadedjursbekämpning och provtagning av kött som styckas och packas i butiken.

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.