HÖGANÄS KOMMUN

KONTROLLRAPPORT 2026-03-27

Dnr: MIL-2026-446

Org.nr: 969803-9709

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

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

Sushi & Viking pizza HB
Ahmad Alattar
Allégatan 1
263 33 Höganäs

Livsmedelskontroll

Vi på miljöavdelningen har 2026-03-26 kontrollerat er verksamhet Sushi & Pizzeria Viking, Allégatan 1, 26333 Höganäs, HOTELLET 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
- 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

- Ni behöver ha en skylt i kassan som informerar att ni kan ange köttets ursprung. Det kan till exempel stå *"Vill du veta köttets ursprung, fråga personalen"*
- I den stora kylens tak hade det bildats lite smuts som behöver städas bort.
- Vid pizzaberedningen fanns en obehandlad hylla vilket försvårar rengöringen. Om den ska användas behöver den målas med en färg som tål att rengöra med vatten.
- Engångsförpackningarna i köket låg helt öppna. För att minska risken för att något hamnar i dem bör ni ha dem upp och ner, ni kan ha brickor under så blir det enklare att rengöra.

Sammanfattning från kontrollen

Verksamheten har goda rutiner för hygien, rengöring, temperaturkontroll, separation av livsmedel, datumkontroll, spårbarhet och information om ingredienser och allergener.

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.