

Piratköket i Lockryd AB

Sandsjön Sågbacken 10  
51291 SEXDREGA

3 februari 2025

Diarienummer: SBF-2025-139

## Rapport efter livsmedelskontroll

Den 3 februari 2025 gjorde vi en livsmedelskontroll på er verksamhet Piratköket i Lockryd AB. Kontrollen gjordes för att ni nyligen har registrerat verksamheten. Kontrollen gjordes i form av ett förannmält kontrollbesök.

### Resultat av kontrollen

Vid kontrollen konstaterade vi en eller flera avvikelser från lagstiftningen. Det betyder att alla krav i livsmedelslagstiftningen inte var uppfyllda. Nämnden kan komma att besluta om krav på åtgärder.



#### Kontrollerat utan avvikelser

- Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Faroanalys och kritiska styrpunkter
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Personlig hygien
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder



#### Kontrollerat med avvikelser

1. Hygien före, under och efter processen
2. Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
3. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning



- Bekämpning av skadedjur
- Vattenförsörjning



## Avvikelser, lagkrav och uppföljning

### Avvikelse 1 Hygien före, under och efter processen



#### Underlag för bedömning

Lister till kylskåp nr 2 och 3 var inte tillräckligt rengjorda.



#### Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1



#### Uppföljning

Vi kommer att följa upp den här avvikelsen vid nästa ordinarie kontroll. Filip uppgav även att kylskåpen ska bytas ut inom kort.

### Avvikelse 2 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier



#### Underlag för bedömning

Kyl nr 2 och 3 höll ca 11 grader. I kylarna förvarades kött och mejeriprodukter. Rekommenderad temperatur är under 8 grader.



#### Lagkrav

Livsmedel, i vilka sjukdomsframkallande mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas, får inte förvaras i temperaturer som kan innebära hälsofara. Detta gäller såväl råvaror som halvfabrikat och färdiga produkter. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 5



#### Uppföljning 2025-04-01

Under kontrollbesöket angav Filip att avvikelsen skulle åtgärdas och temperaturen ska justeras in samt att kylskåpen ska bytas ut inom kort. Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 1 april för att följa upp att den här avvikelsen blir åtgärdad.

---

### Avvikelse 3 Uiformning och underhåll av lokaler och utrustning



#### Underlag för bedömning

Diskbacken i diskmaskinen var inte ren, Vår bedömning är att rengöringen inte fungerar tillräckligt effektivt.



#### Lagkrav

Det ska finnas lämpliga anordningar för att rengöra, desinficera och förvara arbetsredskap och utrustning i lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas.

Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel II, punkt 2



#### Uppföljning 2025-04-01

Filip uppgav vid kontrollen att diskmaskinen funktion ska utredas.

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 1 april för att följa upp att den här avvikelsen blir åtgärdad.

## Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det var god ordning och att det fanns bra rutiner för hantering. Lokalerna är nyligen renoverade och arbetet ska enligt Filip och Peter fortsätta med bland annat att byta ut diverse utrustning

Vid kontrollen noterades följande:

- Offert om uppdrag från skadedjursfirma är inhämtad. Förebyggande skadedjursarbete kan skötas på egen hand men kräver då tydliga rutiner.
- Det finns rutiner för egenkontroll. Det kan vara bra att förtydliga hur kontrollstegen ska utföras och vad som ska göras om värdet i kontrollpunkten inte uppnås.
- Hyllor för disk var trasiga på vissa ställen och kan vara svåra att rengöra. Sa bytas ut enligt Filip
- Det fanns fukt kvar i vissa rengjorda kantiner, det är bra om de hinner torka innan de sätts ihop för förvaring.

## Kontroll av rökfria miljöer

Vid besöket kontrollerades efterlevnaden av bestämmelserna om rökning där allmänheten har tillträde enligt Lag (2018:2088) om tobak och liknande produkter.

I er verksamhet innebär detta att;

- Det ska finnas informationsskylt om rökförbud på de platser där förbudet gäller, det vill säga vid entréer, i lokaler dit allmänheten har tillträde samt på uteserveringar.
- Rökförbudet ska upprätthållas
- Att det inte får finnas askkoppar på de ställen rökförbudet gäller.



## Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

### 1. Informationsskylt om rökförbud



Det saknas information om att rökning är förbjuden vid entrén och på uteserveringern.



#### Lagkrav:

Den som är ansvarig för platsen ska genom skyltning tydligt informera om rökförbudet och vid behov ingripa med information och tillsägelser.  
Lagstiftning: 6 kap 9§ Lag (2018:2088) om tobak och liknande produkter



#### Uppföljning:

Vi kommer att följa upp detta vid nästa ordinarie kontroll.

## Synpunkter och frågor

Om ni tycker att något i rapporten inte stämmer eller att vår bedömning är felaktig är det viktigt att ni meddelar oss inom två veckor. Mejla till miljöbygg@svenljunga.se eller skriv till Svenljunga kommun, Miljö- och byggenheten, 512 80 Svenljunga. Det är viktigt att kontrollrapportens diarienummer finns med. Hit kan ni också vända er med frågor om innehållet i rapporten.

## Publicering på kommunens webbplats

Denna kontrollrapport kommer att publiceras på kommunens webbplats svenljunga.se om två veckor. Om ni har lämnat synpunkter kommer även de att publiceras i de fall vi står fast vid vår bedömning.

## Information om kontroll och regler

Syftet med livsmedelskontroll är att säkerställa att livsmedelsföretag följer reglerna i livsmedelslagstiftningen. Information om lagar, regler och branschriktlinjer för hantering av livsmedel finns på Livsmedelsverkets webbplats [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

Kontrollrapporten är inget beslut, men avvikelser som har påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett så kallat sanktionsbeslut. Ett sanktionsbeslut kan vara ett föreläggande om att ni ska göra något eller ett förbud. Ett sådant beslut kan ni överklaga om ni tycker att det är orimligt eller felaktigt.

Om verksamheten upphör eller byter ägare ska anmälan om detta göras omedelbart till miljö- och byggenheten.

## Avgift

Vi tar ut en avgift för vår kontroll enligt kommunens taxa för offentlig kontroll inom livsmedelslagstiftningen. Ett särskilt beslut om avgift skickas i form av en faktura.

Tiden som avgiften beräknas på omfattar fler arbetsmoment än själva kontrollen på plats i din verksamhet. Det ingår bland annat förberedelser, planering och inläsning efterarbete som genomgång av anteckningar, bedömningar och sammanställning av kontrollrapport, diarieföring och även vissa fall enklare uppföljning.

Det finns avvikelser som kräver uppföljning i form av en extra inspektion och för den kontrollen kan vi komma att ta ut en extra avgift.

Information om kommunens avgifter för livsmedelskontroll hittar ni på kommunens webbplats [svenljunga.se](http://svenljunga.se).

## Närvarande

Från verksamheten deltog [REDACTED] från Piratköket i Lockryd AB och från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

---

**I tjänsten**

Oscar Hedén  
Livsmedelsinspektör  
0325-184 44