

Sammanfattning av inspektionsprojekt stora bagerier

Projektets omfattning

De inspekterade bagerierna är produktionsmässigt medelstora till stora och har oftast produkter som når många kunder. Inspektion utfördes i totalt sex stycken bagerier varav tre är på landsbygden och tre i Mariehamn. Ett av bagerierna hör till de små bagerierna men togs nu med eftersom det senaste år föll bort ur projektet tillsyn av småbagerier. Ett stort bageri inspekterades inte detta år då det för tillfället renoveras.

Under inspektionen granskades lokalerna, livsmedelshanteringen, personalens livsmedelsintyg, intyg i hygienkompetens och verksamhetens egenkontroll.

Inspektionsresultat

Vid inspektionerna kunde konstateras att vissa av bagerierna enbart bakar matbröd medan andra bagerier har allt från matbröd, kaffebröd till bakelser och tårter.

De flesta bagerierna har varuleverenser till bageriet och ska således anteckna temperaturen på ankommande kylberoende råvaror. En verksamhet hämtar själv sina ingredienser till bakningen och antecknar således inte temperaturen på ankommande varor. Alla bagerier antecknar temperaturen i kylar och ev. frysar.

I tre bagerier saknade personalen friskintyg för livsmedelshantering. Personal i två bagerier saknade intyg i livsmedelshygienisk kompetens, sk. hygienpass. Personal som hanterar oförpackade och lättförskämbara livsmedel ska inneha hygienpass. Friskintygen och kopia på intygen i livsmedelshygienisk kompetens ska förvaras i egenkontrollhandlingarna.

Inget bageri saknar helt innehållsförteckning till sina bageriprodukter. Bröd som säljs till butikerna har påskrifterna tryckta på påsarna. Vid direktförsäljning till kunden finns innehållsförteckning tillhanda på försäljningsplatsen.

Tre bagerier har mycket god standard på lokalerna och tre bagerier börjar uppvisa ett visst slitage. Alla saknar en regelrätt plan för underhåll av utrymmena. Bagerierna behöver överlag gå igenom sina egenkontrollprogram och uppdatera dem där bl.a. underhåll av lokalerna och rutiner för personalens hygienskolning och hälsokontroll ska finnas med.

Totalt kommer åtgärder vid tre bagerier att följas upp nästa år i samband med riskklassning av livsmedelsverksamheterna.

Information

Ansvariga för egenkontrollen ska förvara alla handlingar (hygienpass, friskintyg, själva egenkontrollen o.s.v.) som hör till egenkontrollprogrammet på plats i verksamheten. Fastställda egenkontrollprogram ska följas och vid behov förbättras eller ändras för att förebygga, minska eller eliminera hälsofaror i enlighet med 21 § 2 mom. livsmedelslagen (FFS 23/2006), se landskapslagen (2007:26) om tillämpning i landskapet Åland av livsmedelslagen.

Bakgrund

Enligt av landskapsregeringen fastställd tillsynsplan för 2010 ska stora bagerier inspekteras i projektform. Årsavgiften för den regelbundna tillsynen har fastställts i Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighetens avgiftstaxa för 2010, beslutad av Ålands landskapsregering den 18 mars 2010. Avgiften faktureras årligen i början av påföljande år.

Beslutet justeras omedelbart.

För Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet

Yvonne Österlund
Myndighetschef
Beslutande

Christel Mattsson
Miljöskyddsinspektör
Föredragande