

## MYNDIGHETSBESLUT

21.05.2008 ÅMH-Mb 213/08

Dnr: 2008-03334

**Sökanden**

Ålands Kringlan/Kantarellens bageri  
c/o Magnus Wirta  
Kasgränd  
22 150 Jomala

**Beslut**

Egenkontrollprogrammet för Ålands Kringlan/Kantarellens bageri godkänns med stöd av 21 § livsmedelslagen 1 och 2 mom. (FFS 23/2006), se LL 2007:26 om tillämpning i landskapet Åland av livsmedelslagen § 1.

Egenkontrollprogrammet skall följas och vid behov uppdateras enligt 20 § 3 mom. livsmedelslagen (FFS 23/2006). Planen för egenkontrollen och de handlingar som behövs för verkställandet av planen samt övrig bokföring skall hållas tillgängliga för den övervakande myndigheten. Bokföringen av temperaturkontrollerna skall uppbevaras i minst två år.

Följande kompletteringar skall införas i programmet:

1. Hur man säkrar att inga otillbörliga råvaror hamnar i produkter för personer med specialdiet (laktosfritt, glutenfritt mm) skall uppges.
2. Temperaturkontroll av ankommande varor och kylar, frysar och kylvitriner skall antecknas två gånger per vecka.
3. De temperaturer som skall hållas, vilka avvikelser som är tillåtna i övervakningsresultaten samt vilka omedelbara och förebyggande åtgärder som vidtas om gränsvärdena överskrids skall uppges.
4. Datummärkningen skall kontrolleras på råvaror i lager och vid inköp. Kontroll av att bageriets produkters hållbarhet och att förpackningsföreskrifterna är riktiga skall uppges.

5. En plan för tillbakadragande av ev. felaktiga och hälsoskadliga produktpartier skall uppgöras. Om produktpartier som kan vara skadliga för hälsan kommit ut på marknaden skall myndigheten informeras därom.
6. Känsliga råvaror eller halvfabrikat som ej värmebehandlas, så som ägg som knäckts i bageriet och t ex vaniljkräm, skall inlämnas till livsmedelslaboratorium för mikrobiologisk analys en gång per år.
7. Provtagning med tryckplattor, t. ex. Hygicult eller motsvarande, på torra rengjorda ytor, förslagsvis arbetsbänkar, degblandare, redskap osv., skall utföras två gånger per år. Provtagningen skall utföras på alla aktuella föremål vid samma tillfälle. Mikrobiologiskt prov på den första grädden som vispas under dagen skall tas en gång per år.
8. Friskintygen och intyg i hygienkompetens skall förvaras i bageriet i anslutning till egenkontrollhandlingarna. Salmonellaintygen skall förnyas efter resa i utomnordiskt land som varat över fyra dygn.

### **Motivering**

Det uppgjorda egenkontrollprogrammet för Ålands Kringlans bageri godkänns förutsatt att de i villkoren uppgivna punkterna införs i programmet i enlighet med 20 § 2 mom. livsmedelslagen (FFS 23/2006).

Personal som hanterar oförpackade och lättförsämbara livsmedel skall enligt landskapsförordningarna 39/2003 och 44/2006 inneha intyg i hygienkompetens.

### **Avgift**

Ingen avgift uttas för godkännande av egenkontrollprogram i samband med godkännande av livsmedelslokal enligt ÅHS avgiftstaxa 2007.

### **Besvär**

Besvärсанvisning bifogas.

### **Bakgrund**

Ålands Kringlan ansöker om godkännande av egenkontrollprogram för livsmedelshantering i bageriet vid Kantarellen i enlighet med livsmedelslagen (FFS 23/2006).

Ärendet har anhänggjorts vid Ålands hälso- och sjukvård 04.12.2007 och överfört till Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet 02.01.2008.  
02.01.2008.

Beslutet justeras omedelbart

För Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet

Yvonne Österlund  
Myndighetschef  
Beslutande

Christel Mattsson  
Hälsoinspektör  
Föredragande

***Bilagor***

1. Besväransvisning