

MYNDIGHETSBESLUT

22.10.2008 ÅMH-Mb 528/08

Dnr: 2008-1605

Anne Hage
Skolgränd 4
22 100 Mariehamn

Verksamhet

Seagram
Lotsudden, Degerby
22 710 Föglö

Beslut

Övertagandet av egenkontrollprogrammet för Seagram godkänns med stöd av 21 § livsmedelslagen (FFS 23/2006), se LL 2007:26 om tillämpning i landskapet Åland av livsmedelslagen § 1.

Egenkontrollprogrammet ska följas och uppdateras enligt 20 § 3 mom. livsmedelslagen (FFS 23/2006). Planen för egenkontrollen och de handlingar som behövs för verkställandet av planen samt övrig bokföring ska hållas tillgängliga för den övervakande myndigheten.

Kopia på den uppdaterade planen ska inlämnas till myndigheten senast den 01.12.2008.

Villkor

Följande kompletteringar ska infogas i programmet:

1. Ansvarig person för egenkontrollprogrammet samt kontaktuppgifter.
2. Rutiner för hantering av råvaror och tillagning av specialmat för allergiker ska uppges.
3. Temperaturkontroll av ankommande kyl och frysvaror och frysar ska antecknas. Samtliga temperaturkontroller ska utföras två gånger i veckan.
4. Innertemperaturen i mat som nedkyls ska kontrolleras och antecknas två gånger i veckan då det regelbundet förekommer. Föreskriven innertemperatur högst + 8 °C inom 4 timmar.

5. Innertemperaturen i mat som återuppvärmts efter nedkylning ska kontrolleras och antecknas två gånger i vecka. Föreskriven temperatur är minst + 72 °C i minst fem minuter.
6. temperaturkontrollen i maträtter som varmhålls i i högst 2 timmar vid minst + 60 °C och maträtter som hålls kalla vid högst + 8 °C ska antecknas.
7. Diskmaskinens temperatur ska antecknas en gång i veckan. Föreskriven disktemperatur är +60-70 °C och sköljvatten temperatur minst + 82 °C.
8. De temperaturer som ska hållas och vilka avvikelser som är tillåtna i övervakningsresultaten ska uppges.
9. Vilka omedelbara och förebyggande åtgärder som vidtas om gränsvärdena överskrids ska uppges.
10. Livsmedelspersonalen ska inneha intyg i hygienkompetens och friskintyg för livsmedelshantering. Kopior på intygen ska förvaras tillsammans med egenkontrolldokumentet.
11. Bokföringen av temperaturkontrollerna ska uppbevaras i minst två år.

Motivering

Det uppgjorda egenkontrollprogrammet för livsmedelshanteringen vid Seagram godkänns förutsatt att de i villkoren uppgivna punkterna införs i programmet i enlighet med 21 § 2 mom. livsmedelslagen (FFS 23/2006).

Personer som lider av eller är bärare av en sjukdom som kan överföras via livsmedel får inte tillåtas att hantera livsmedel eller vistas på arbetsplats där livsmedel hanteras, Bilaga II kap VIII pkt 2 (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

Personalen ska inneha intyg över hygienkompetens. Enligt Landskapsförordning nr 39/2003 och 44/2006 om livsmedelshygienisk kompetens ska personer som hanterar lättförskämbara livsmedel inneha handlingar som styrker deras livsmedelshygieniska kompetens.

Bakgrund

Seagram ansöker om övertagande av egenkontrollprogram för livsmedelshantering i restaurangen i enlighet med livsmedelslagen (FFS 23/2006).

Avgift

Avgift 100 euro enligt 50 % av punkt 2 i tabell nr 2, punkt 2 för restaurang/matservering, i avgiftstaxan för Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet antagen av Ålands landskapsregering den 21.12.2007 vid samtidig behandling av flera prövningsärenden.

Besvär

Besvärсанvisning bifogas.

Beslutet justeras omedelbart

För Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet

Rauli Lehtinen
Tf.myndighetschef
Beslutande

Christel Mattsson
Hälsoinspektör
Föredragande

Bilagor

1. Besvärсанvisning