

MYNDIGHETSBESLUT

12.03.2008 ÅMH-Mb 72/08

Dnr: 2008-0078

Elof Donning/ Papilio Ab
Torggatan 6
22 100 Mariehamn

Verksamhet

La Strada
Torggatan 6
22 100 Mariehamn

Beslut

La Strada åläggs att i enlighet med § 55, Livsmedelslagen (FFS 23/2006), antagen på Åland genom ÅFS 26/2007, åtgärda de konstaterade bristerna i egenkontrollen och lokalen.

Egenkontroll

1. Det fastställda egenkontrollprogrammet skall följas.
2. La Strada skall månatligen t.o.m. 31.08.2008 inlämna kopior till Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet (ÅMHM) på utförda temperaturkontroller, enligt godkänt program.
3. Fastslaget egenkontrollprogram skall finnas på arbetsplatsen och uppvisas för tjänsteman vid inspektion.
4. Kopior på livsmedelspersonalens intyg i hygienkompetens och friskintyg skall förvaras med egenkontrollhandlingarna.
5. Ingredienserna skall förvaras i liten mängd i kylrännans kärl och fyllas på vart efter för att undvika att de förskäms p.g.a. höga temperaturer. Överblivna ingredienser skall slängas efter dagens slut. En rutin för hanteringen vara införd i egenkontrollprogrammet.
6. En kopia av det kompletterade egenkontrollprogrammet samt kopior av intygen enligt punkt 4 skall tillställas ÅMHM senast den 31.5.2008.

Åtgärder i lokalen

Följande skall snarast dock senast den 31.5.2008 åtgärdas:

1. Flagnande golvfärg i kökets kylrum skall åtgärdas.
2. De uttjänta och ohygieniska tätningslisterna i kylrummet skall bytas ut.
3. Vägghållare för engångshanddukar skall sättas upp i anslutning till handtvättstället i köket.
4. Taket skall rentvättas och skadorna i golvet skall åtgärdas.

Motivering

La Strada uppvisade vid projektinspektionen den 09.10.2007 ett flertal brister. Påpekade brister fanns i egenkontrollen och som brister i lokalen.

Livsmedelslokaler skall, enligt § 10 FFS 23/2006 utrustas, underhållas och vårdas samt verksamheten ordnas så att säkerheten hos de livsmedel som produceras, tillverkas, förvaras eller hanteras där inte äventyras och så att livsmedlen och livsmedelslokalerna också i övrigt uppfyller de krav som ställs i samma lag.

Ingredienserna i kärlden i kylrännan hade en yttemperatur om 14 °C. Överblivna ingredienser som förvaras för varmt skall slängas efter dagens slut. Kylrännan var tillräckligt kall i botten men klarade inte att kyla ner råvarorna tillräckligt.

Engångshanddukarna finns på andra sidan köket vid sköljho. Material för hygienisk torkning skall finnas i anslutning till handtvättställ, (EG) 852 om livsmedel bilaga II kapitel 1 punkt 4.

Livsmedelsföretagaren skall i enlighet med 20 § 3 mom. 23/2006 livsmedelslagen se till att planen för egenkontroll är uppdaterad.

Bakgrund

Hälsonämnden har vid möte HN/Tj 26/07.12.06 § 270 erlagt hälsoinspektionen att som projekt inspektera matserveringarna i Mariehamn samt granska förverkligandet av verksamheternas egenkontrollplaner.

Avgift

Ingen avgift debiteras.

Besvär

Besvärсанvisning bifogas.

Beslutet justeras omedelbart.

För Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet

Yvonne Österlund
Myndighetschef
Beslutande

Christel Mattsson
Hälsoinspektör
Föredragande

Bilagor

1. Besvärсанvisning