

Chips Ab
Att: Margareta Sjöblom
Sundsvägen 420, Haraldsby
AX-22410 Godby

Verksamhet

Chips Ab
Sundsvägen 420, Haraldsby
AX-22410 Godby

Beslut

Egenkontrollprogrammet med tillhörande HACCP plan för livsmedelshanteringen vid Chips Ab, godkänns med de villkor som föreskrivs med stöd av 21 § 2 mom. livsmedelslagen (FFS 23/2006), antagen genom ÅFS 26/2007, LL om tillämpning i landskapet Åland av livsmedelslagen.

Egenkontrollprogrammet ska 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, som anteckningar av temperaturkontrollerna och övrig bokföring, ska hållas tillgängliga för den övervakande myndigheten.

Villkor

Följande ska inskrivas i egenkontrollprogrammet/HACCP-planen:

1. Åtgärder som vidtas då felaktiga temperaturer i fittöserna och fettavdrivaren konstateras ska finnas uppgivet.
2. Kontroll av kemiska rester i råvaror från leverantör, lager samt produkter ska preciseras.
3. Spårbarhet bakåt till producenten saknas och ska inskrivas.
4. Dokumentation över godkända förpackningsmaterial ska finnas. Intygen från leverantören ska dokumenteras.
5. De mikrobiologiska riskerna ska utförligare preciseras vad gäller *Bacillus cereus*, *Clostridium botulinum*, *C. perfringens*, *Listeria*, *EHEC* och *Aspergillus flavus*.
6. Provtagningsrutiner för mikrobiologisk kontroll av vattnet ska göras mer omfattande, se motiveringen.
7. Rengöringsrutiner för vattenledningar och tappkranar i livsmedelslokalen ska finnas.
8. Rutiner för byte av slangar, ev. filter, produktionsband och annan utrustning som kommer i kontakt med vatten eller livsmedel ska finnas och bytena ska dokumenteras.
9. Rutinerna för intern revision ska framgå.

Motivering

Det uppgjorda egenkontrollprogrammet för livsmedelshanteringen vid Chips Ab i Haraldsby kan godkännas i enlighet med 21 § 2 mom. livsmedelslagen (FFS 23/2006) under förutsättning att kompletteringarna uppgivna i detta beslut införs i egenkontrollplanen.

Åtgärder som vidtas då felaktiga temperaturer i fittöserna och fettavdrivaren konstateras ska finnas uppgivet eftersom de är CCP punkter.

Kontroll av kemiska rester i råvaror från leverantör, lager samt produkter ska preciseras. Vilka kemikalier som ska undersökas ska uppges och regelbundet uppdateras, t. ex. kontroll av antigivningsmedel som klorprofam och tiabendazol mot svampangrepp.

Ett livsmedel ska vara möjligt att spåra ett led bakåt i produktionskedjan och ett led framåt för att kunna säkerställa spårbarheten av råvaror.

Plast som kommer i kontakt med livsmedel kan ge ifrån sig giftiga ämnen och därigenom utgöra en hälsorisk. Alla sådana ämnen är reglerade på EU-nivå med gränsvärden för migration till livsmedel och stränga användningsvillkor för att skydda livsmedelssäkerheten (EG 72/2002). På intygen från leverantören ska det framgå att förpackningsmaterialet är avsett för livsmedel.

Vid uppdatering av mikrobiologiska risker ska inskrivas att *Bacillus cereus* bildar enterotoxiner, *Clostridium botulinum*, *C. perfringens* och EHEC är toxinbildande varvid de är sjukdomsframkallande även om bakterierna avdödas och *Aspergillus flavus* kan bilda mykotoxiner. *C. perfringens* förekommer även i jorden och personal (mag/tarm). *Listeria* är allmänt förekommande i naturen.

Provtagningsrutinerna för vatten i produktionslokalerna ska omfatta omprovtagning direkt efter att dåliga prover framkommit och åtgärder vidtagits genom rengöring av tappkranar och eventuellt i ledningsnät i livsmedelslokalen. Vattnet ska hålla dricksvattenkvalitet.

Rutiner för utbyte av slangar, ev. filter, produktionsband mm. utrustning som kommer i kontakt med livsmedel eller vatten i produktionslokalen ska finnas och dokumenteras för att säkerställa att uttjänt material inte riskerar att kontaminera vatten eller livsmedel.

Internrevisionen avser att egenkontrollplanen/HACCP ska hållas uppdaterad i enlighet med 20 § mom. 3. livsmedelslagen (FFS 23/2006).

Bakgrund

Chips Ab, Godby, har gm Margareta Sjöblom, ansökt om godkännande av egenkontrollprogram för livsmedelshantering i enlighet med livsmedelslagen (FFS 23/2006).

Ärendet är anhängiggjort hos Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet den 05.01.2009.

Avgift

500 euro enligt punkt 2, avgiftstabell 2, bilaga 1 i Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighetens avgiftstaxa för 2009, fastställd av Ålands landskapsregering den 30 december 2008 (Dnr S40/07/5/249).

Avgiften faktureras separat.

Besvär

Besväransvisning bifogas.

Beslutet justeras omedelbart.

För Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet

Yvonne Österlund
Myndighetschef
Beslutande

Christel Mattsson
Miljöskyddsinspektör
Föredragande

Bilagor

1. Besväransvisning