

Enligt sändlista

## Sammanfattning av projekt gästhem och pensionat 2009

### *Projektets omfattning*

Projektet omfattade 10 st registrerade gästhem på Åland. Av dessa erbjuder 5 st endast frukost medan övriga 5 har en mer omfattande matservering.

Vid inspektionen granskades hela gästhemmet inbegripande inkvarteringsdel, kök och, i de fall det förekom, även lekrområde för barn utomhus.

I inkvarteringsdelen granskades våtutrymmen, städskrubbar, linneförråd och inkvarteringsrum. Mätningar utfördes med avseende på luftkvalitet och varmvattentemperatur.

I livsmedelslokalen låg fokus på hygien och egenkontroll medan det i utomhusmiljön kontrollerades att lekutrustning för barn följer de krav som ställs enligt rådande lagstiftning och standarder.

### *Bakgrund*

Enligt av landskapsregeringen fastställd tillsynsplan för 2009 ska pensionat och gästhem inspekteras i projektform.

För projektinspektionen debiteras ingen separat avgift. Från och med 2008 uppbärs en årlig tillsynsavgift för alla tillståndspliktiga verksamheter enligt Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighetens avgiftstaxa för 2008, fastställd av Ålands landskapsregering den 21 december 2007. Denna avgift debiteras separat.

## *Inspektionsresultat*

### **Inkvarteringsdelen**

- De 10 gästhemmen som inspekterades höll överlag en god hygienisk standard när det gällde rummens skick och städning. Standarden i de allmänna våtutrymmen var också god hos merparten av anläggningarna.
- På 8 st gästhem förekom brister i städskrubbens utrustning, främst gällande rinnande vatten och torkslinga.
- På 6 st gästhem var de gemensamma handtvättställen inte utrustade med engångshanddukar.
- 7 st gästhem hade brister gällande ventilationen. I tre av fallen förekom smutsiga eller blockerade friskluftventiler och 3 st gästhem saknade helt luftventiler i inkvarteringsrummen.

### **Köket/livsmedelslokalen**

- På 5 av gästhemmen finns ingen adekvat städskrubb för kökets städutrustning.
- 4 av gästhemmen förvarar tomma livsmedelslådor utomhus utan skydd. Livsmedelslådor ska förvaras skyddat inomhus eller i nätbur under tak.
- Brister i egenkontrollen kunde konstateras i 4 st livsmedelslokaler.
- Många av gästhemmen har hittat bra lösningar för att hålla låg temperatur på frukostbufféns kylvaror under den tid de står framme.

Totalt kommer 8 st gästhem att tas upp till enskild behandling och föreläggande. Detta gäller gästhem med allvarliga brister eller där det förekommer många enskilda brister som sammantaget ger behov av uppföljning. Samtliga noterade brister ska vara åtgärdade senast **01.04.2010**.

Uppföljning av projektet kommer att göras under 2010.

***Information till gästhemmen***

-I de fall där gästhemmets hushållsvatten tas från egen brunn ska vattnet årligen provtas och analyseras med avseende på mikroorganismer, samt vart tredje år med avseende på fysikalisk/kemiska faktorer.

-Beredning av förskämbara livsmedel, som exempelvis smörgåsar, får endast ske i en lokal som godkänts enligt livsmedelslagen.

-Tomma livsmedelslådor ska förvaras skyddat inomhus eller i nätbur under tak. Detta för att undvika att fåglar eller andra djur kommer i kontakt med lådorna.

-Egenkontrollen är ett mycket viktigt instrument vid hantering av livsmedel, där kritiska punkter i livsmedelshanteringen regelbundet följs upp och kontrolleras. Resultatet från projekt gästhem och pensionat visar på brister i egenkontrollen på 4 av gästhemmen. Baserat på projektresultatet behöver kökspersonalen gå igenom sitt egenkontrollprogram och förbättra rutinerna så att allt utförs och antecknas i enlighet med programmet.

Beslutet justeras omedelbart.

För Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet

Rauil Lehtinen  
Tillf. Myndighetschef  
Beslutande

Helena Jarvad  
Extra miljöskyddsinspektör  
Föredragande