

Länsmans värdshus
Att: Lauri Åkerblom
22820 Kumlinge

Objekt

Länsmans värdshus
Kumlinge

Beslut

Länsmans värdshus åläggs i enlighet med § 80 LL om hälsovården att **senast 01.04.2010** åtgärda de konstaterade bristerna:

1. Kökets handtvättställ ska förses med väggfast ställning för engångshanddukar.
2. Tomma livsmedelslådor ska förvaras skyddat inomhus alternativt utomhus i för ändamålet avsedd nätbur med tak eller annan byggnad.
3. För städning av köket ska finnas särskilda städredskap. Dessa ska märkas upp och hållas separat från andra städredskap.
4. Städkemikalier får ej förvaras i köket.
5. De slitna tätningslisterna i kylskåpet ska bytas ut.
6. Ett särskilt nedkylningsskåp ska finnas för nedkylning av varm mat.. Övriga livsmedel ska inte dela detta kylutrymme.
7. Det fastställda egenkontrollprogrammet ska följas och uppmätta temperaturer antecknas.
8. Mikrobiologisk brunsvattenanalys ska utföras årligen. Fysikalisk-kemisk analys ska utföras vart tredje år.
9. Städskrubben på nedre våningen ska förses med hasp i dörrens överkant för att förhindra att barn kommer i kontakt med städkemikalier.
10. Städskrubben på övre våningen ska vara utrustad med utslagsvask med rinnande kallt och varmt vatten samt torkslinga.
11. Vädringsluckorna i inkvarteringsrummen ska hållas öppna för att förbättra luftkvaliteten.
12. Alla sängar ska utrustas med madrasskydd.

Motivering

Vid projektinspektion den 26.05.2009 konstaterades ett antal brister vid Länsmans vårdshus.

Separat handtvättställ med rinnande varmt och kallt vatten, väggfasta ställningar för pappershandukar och flytande tvål ska finnas med stöd av (EG) förordning 852/2004 om livsmedelshygien Bilaga II kapitel I punkt 4.

Tomma livsmedelslådor ska förvaras skyddat inomhus eller utomhus i för ändamålet avsedd nätbur enligt (EG) förordning 852/2004 om livsmedelshygien Bilaga II kapitel 1 punkt 2, för att undvika kontaminering till livsmedel.

Ett utrymme för hygienisk städutrustning ska finnas i anslutning till livsmedelsutrymmet och vara separerat från städförvaringsutrymmet som hör till andra verksamheter enligt (EG) förordning 852/2004 om livsmedelshygien Bilaga II kapitel II punkt 2.

Enligt (EG) förordning 852/2004 om livsmedelshygien Bilaga II kapitel 1 punkt 10 får inte rengörings- och desinfektionsmedel förvaras där livsmedel hanteras.

Punkt 5 och 6 Lokalen ska ha ändamålsenliga uppvärmnings och nedkylningsanordningar anpassat till verksamhetens art och omfattning enligt (EG) förordning 852/2004 kapitel 1 punkt 2d.

Livsmedelsföretagaren ska utarbeta en skriftlig plan för egenkontrollen, iaktta den och föra bok över genomförandet enligt 20 § livsmedelslagen (FFS 23/2006)

Brunnsvattenanalyser ska genomföras för att säkerställa vattenkvaliteten, med stöd av LF om hälsovården (1973:63) 4 kap 19 §.

Punkterna 9-12 föreskrivs med stöd av 16 § LL om hälsovården (1967:36).

Bakgrund

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

Projektinspektion utfördes den 26.05.2009.

Ärendet är anhängiggjort hos Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet den 07.05.2009.

Avgift

För projektinspektionen debiteras ingen separat avgift. Däremot uppbärs en årlig tillsynsavgift för alla tillståndspliktiga verksamheter enligt Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighets avgiftstaxa för 2009, fastställd av Ålands landskapsregering den 30 december 2008.

Besvär

Besvärсанvisning bifogas.

Beslutet justeras omedelbart.

För Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet

Yvonne Österlund
Myndighetschef
Beslutande

Helena Jarvad
Extra miljöskyddsinspektör
Föredragande

Bilagor

1. Besvärсанvisning