

Kökar Havspaviljong Ab  
Att: Fredrik Salmelin  
Apelgränd 9  
AX-22100 Mariehamn

## Verksamhet

Kökar Havspaviljong  
Hellsö  
Kökar

## Beslut

Egenkontrollprogrammet för livsmedelshanteringen vid Kökar Havspaviljong godkänns med stöd av 21 § 2 mom. livsmedelslagen (FFS 23/2006), se LL 26/2007 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.

Er anmälan har registrerats i Inkvarterings- och trakteringsverksamhetsregistret enligt 6 §, LF om inkvarterings- och trakteringsverksamhet (1996:49).

Följande ska införas i egenkontrollprogrammet:

1. Rutiner för hantering av mat för personer med specialdiet och allergier ska finnas. Rena redskap ska användas och olika råvaror förvaras åtskilt från varandra.
2. De temperaturer som levererade råvaror och livsmedel i kyl/frysenheter ska hålla, ska framgå i egenkontrollprogrammet. Rå fisk ska förvaras vid högst + 3 °C, malet kött högst + 4 °C, rått kött högst + 6 °C, kylvaror högst + 8 °C och frysvaror högst - 18 °C.
3. Temperaturen på livsmedel som förbereds genom uppvärmning och sedan avsvalnas samt färdigställd mat som nedkyls och sparas ska kontrolleras och antecknas två ggr/vecka. Innertemperaturen högst + 8 °C inom fyra timmar.
4. Tillräcklig uppvärmning av värmebehandlade maträtter som nedkylts och återuppvärmts i samband med servering ska kontrolleras två ggr/vecka. Innertemperatur över + 72 °C.
5. Innertemperaturen i mat som varmhålls längre än 20 minuter ska kontrolleras och antecknas två ggr/vecka. Innertemperatur minst + 60 °C.
6. Kontroll och dokumentering av diskmaskinens temperaturer en gång/vecka. Disktemperatur + 60-70 °C, sköljtemperatur över +82 °C.
7. Åtgärder som kommer att vidtas då felaktiga temperaturer konstateras ska finnas färdigt uppgjorda.

8. Datumkontroll på råvaror ska även göras i torrvaruförrådet.
9. Rengöringsrutinerna ska även omfatta golv, väggar, tak, inredning och utrustning som fläktkåpor.
10. Den regelbundna skadedjurskontrollen ska även omfatta kontroll av skadeinsekter.
11. Skriftliga rutiner för personlig hygien, som är tydliga och ändamålsenliga, ska finnas att tillgå på arbetsplatsen.
12. Personalen ska inneha friskintyg för livsmedelshantering. Salmonelladelen av intyget ska förnyas efter resa i utomnordiskt land som varat över fyra dygn.
13. Egenkontrolldokumentationen ska sparas två år.

### **Motivering**

Det uppgjorda egenkontrollprogrammet för livsmedelshantering för Kökar Havspaviljong kan godkännas under förutsättning att kompletteringar utförs i enlighet med 21 § 2 mom. livsmedelslagen (FFS 23/2006).

### **Bakgrund**

Kökar Havspaviljong, Hellsö, Kökar, har gm Fredrik Salmelin, ansökt om godkännande av egenkontrollprogram för livsmedelshantering i enlighet med livsmedelslagen (FFS 23/2006).

### **Avgift**

300 euro enligt punkt 1, 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