

Idskärs fisk  
Att: Michael Jakobsson  
Doppingvägen 5 A 9  
AX-22100 Mariehamn

## Verksamhet

Idskärs fisk, livsmedelsvagn  
Doppingvägen 5 A 9  
22100 Mariehamn

## Beslut

Egenkontrollprogrammet för livsmedelshanteringen vid Idskärs fisk's livsmedelsvagn, Mariehamn, 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.

Följande ska införas i egenkontrollprogrammet:

1. Personalens friskintyg och intyg i livsmedelshygienisk kompetens (hygienpass) ska förvaras i egenkontrollhandlingarna i livsmedelsvagnen..
2. Temperaturkontroll av kylheterna ska antecknas minst två ggr/vecka när vagnen är i bruk. Rå fisk ska förvaras vid 0 till + 3°C och förädlad fisk vid högst + 8 °C
3. Vid försäljning av färskfisk eller färsk odlad fisk från livsmedelsvagn ska det framgå synligt för kunden var fisken är fiskad och fångstdatum och för odlad färskfisk ska det framgå upptagningsdatum.
4. Engångshandskarna som används vid hantering av fisk i vagnen ska bytas flera gånger under dagen.

## Motivering

Det uppgjorda egenkontrollprogrammet för livsmedelshanteringen vid Idskärs fisk's fiskvagn i Mariehamn kan godkännas under förutsättning att kompletteringar utförs i enlighet med 21 § 2 mom. livsmedelslagen (FFS 23/2006).

Livsmedelspersonalen ska inneha friskintyg för livsmedelshantering, Bilaga II kap VIII pkt 2 (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

Personalen ska inneha intyg över hygienkompetens i enlighet med § 27 livsmedelslagen (FFS 23/2006).

Färska fiskeriprodukter ska förvaras i en temperatur av 0 till + 3°C i enlighet med 7 § 1 mom. Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i vissa livsmedelslokaler (SHM 28/2009).

Vid försäljning av färskfisk eller färsk odlad fisk från livsmedelsvagn ska det framgå synligt för kunden var fisken är fiskad och fångstdatum och för odlad färskfisk ska det framgå upptagningsdatum i enlighet med 13 § 2 mom. Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i vissa livsmedelslokaler (SHM 28/2009).

Vid hantering av pengar blir engångshandskar kontaminerade av mynten och ska bytas flera gånger under försäljningsdagen för att undvika korskontaminering till fisken, 4 art. 1 pkt. EG-förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004).

### **Bakgrund**

Idskärs fisk, Mariehamn, har gm Michael Jakobsson, ansökt om godkännande av egenkontrollprogram för livsmedelshantering i fiskvagn i enlighet med livsmedelslagen (FFS 23/2006).

### **Avgift**

50 euro vilket är 50 % av punkt 1 i avgiftstabell 2, bilaga 1 i Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighetens avgiftstaxa för 2009, småskaligt objekt, fastställd av Ålands landskapsregering den 30 december 2008 (Dnr S40/07/5/249).

En nedsatt avgift uttas då full avgift debiterats vid godkännandet av livsmedelsvagnen den 10.06.2009.

### **Besvär**

Besväransvisning bifogas.

Beslutet justeras omedelbart.

För Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet

Yvonne Österlund  
Myndighetschef  
Beslutande

Christel Mattsson  
Miljöskyddsinspektör  
Föredragande

### **Bilagor**

1. Besväransvisning
2. Faktura