

Enligt sändlista

Sammanfattning av inspektionsprojekt små bagerier

Projektets omfattning

Inspektion utfördes i totalt sju stycken bagerier varav tre är på landsbygden och fyra i skärgården. Fyra bagerier föll bort från projektet eftersom två är nybyggda och inspekterade redan detta år, ett bageri har inte verksamhet alls vintertid och ägarna är bortresta en längre period och ett bageri överfördes till klassen stora bagerier.

Under inspektionen granskades bl.a. lokalerna, livsmedelshanteringen, personalens livsmedelsintyg, intyg i hygienkompetens och verksamhetens egenkontroll. Bagerierna är små och den person som ansvarade för att egenkontrollen utförs närvarade i alla bagerier utom ett.

Inspektionsresultat

Vid inspektionerna kunde konstateras att flera av bagerierna har mycket småskalig verksamhet och man bakar ett fåtal gånger per månad om alls vintertid.

Tre verksamheter hämtar själva sina ingredienser till bakningen och antecknar således inte temperaturen på ankommande varor. En verksamhet har glömt bort att mäta temperaturen på ankommande varor. Fem bagerier har enbart jäst som behöver kylförvaras.

I ett bageri saknade personalen friskintyg för livsmedelshantering. Två personer som arbetar i bagerierna saknar intyg i livsmedelshygienisk kompetens, sk. hygienpass. Friskintygen och kopia på intygen i livsmedelshygienisk kompetens ska förvaras i egenkontrollhandlingarna.

Inget bageri saknar helt innehållsförteckning till sina bageriprodukter. Bröd som säljs till butikerna har påskrifterna tryckta på påsarna. Vid direktförsäljning till kunden finns antingen innehållsförteckning tillhanda på försäljningsplatsen eller så har kunden beställt sin vara och själva uppgett önskemål vad den ska innehålla.

Fem bagerier har god standard på lokalerna med två börjar uppvisa ett visst slitage. Bagerierna hade överlag små brister i egenkontrollens utförande eller i lokalen.

En verksamhet hade brister som måste åtgärdas i lokalen, men åtgärderna är redan inplanerade.

Inget bageri kommer att tas upp till föreläggande.

Information

Ansvariga för egenkontrollen ska förvara alla handlingar (hygienpass, friskintyg, själva egenkontrollen o.s.v.) som hör till egenkontrollprogrammet på plats i verksamheten. Fastställda egenkontrollprogram ska följas och vid behov förbättras eller ändras för att förebygga, minska eller eliminera hälsofaror i enlighet med 21 § 2 mom. livsmedelslagen (FFS/2006).

Bakgrund

Enligt av landskapsregeringen fastställd tillsynsplan för 2009 ska små baerier inspekteras i projektform. Årsavgiften för den regelbundna tillsynen har fastställts i Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighetens avgiftstaxa för 2009, beslutad av Ålands landskapsregering den 30 december 2008. Avgiften faktureras årligen i början av påföljande år.

Beslutet justeras omedelbart.

För Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet

Yvonne Österlund
Myndighetschef
Beslutande

Christel Mattsson
Miljöskyddsinspektör
Föredragande