

## **De små bagerierna har god hygienisk standard**

### **Bagerierna är i gott skick och egenkontrollen fungerar till den mån kontrollerna behövs visar ÅMHH's besök.**

ÅMHH har besökt de flesta små bagerierna på Åland för att kontrollera den hygieniska standarden i bagerilokalerna och utförandet av egenkontrollerna. I projektet ingick sju bagerier varav tre på landsbygden och fyra i skärgården. Två nya bagerier har redan tidigare inspekterats detta år och omfattades inte av projektet.

- De flesta bagerierna uppvisade en god hygienisk standard, säger miljöskyddsinspektör Christel Mattsson. En par av de äldre bagerierna börjar uppvisa ett visst slitage i själva lokalerna. Egenkontrolldokumentationen glöms ibland bort i några bagerier där de enda kylkrävande ingredienserna är jäst.

Egenkontrollen är i de flesta livsmedelsverksamheter viktig för att påvisa att man har goda hanteringsrutiner av livsmedlen så att inte någon riskerar att blir sjuk av mat som hanterats på ett dåligt sätt. De flesta bagerierna hade egenkontrollprogrammet på plats och utförde temperaturkontroller främst i kylenheterna. Temperaturen på ankommande kyl- och frysvaror antecknas av de som inte själva hämtar sina ingredienser.

I två bagerier saknades intyg i livsmedelshygienisk kompetens, sk. hygienpass. De personer som arbetar med oförpackade och lättförskämbara livsmedel ska inneha intyg i livsmedelshygienisk kompetens. Friskintyg saknades hos två personer i ett bageri. Personer som misstänks ha en sjukdom som kan överföras till livsmedel, som t ex. salmonella, får inte hantera oförpackade och lättfördärliga livsmedel.