

Verksamhet

Restaurang Cikada
Norragatan 43
Mariehamn

Beslut

Verksamheten föreläggs med stöd av 55 § livsmedelslagen (FFS 23/2006), antagen genom 1 § landskapslagen (2007:26) om tillämpning i landskapet Åland av livsmedelslagen, att senast tills den **30.3.2018** ha åtgärdat de brister som konstaterades vid inspektionen den 8.8.2017.

- 1. Ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel ska hållas i gott skick och vara lätta att rengöra.**
- 2. Golv - och väggytor samt innertak med monterade installationer ska vara hela och lättrengörbara.**
- 3. Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick. Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska rengöras effektivt och när det är nödvändigt desinficeras; rengöring och desinficering ska ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering.**
- 4. Personer som hanterar oförpackade livsmedel ska kunna visa en tillförlitlig utredning av sitt hälsotillstånd med tanke på salmonellasmitta.**

Motivering

1. I lokalen observerades träplankor, gängad vajer som används som upphängningsanordning och lagningar med silvertejp, vilka alla är exempel på material som är svårrengörbara och därmed potentiella bakteriefällor som i och med det är olämpliga att användas i en livsmedelslokal. Rostiga hyllor och flagnande målfärg är exempel på ytor som inte är i gott skick och ska underhållas. Enligt bil. II kap. 2 pkt. 1 f) förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004) ska ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och när det är nödvändigt desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material, såvida inte

- livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.
2. I lokalen observerades att väggkaklet var sönder på flera ställen, målfärg flagnade från taket och golvet var utslitet, samt att belysningsarmaturen saknade splitterskydd. Enligt bil. II kap. 2 pkt. 1 a-c förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004) ska golv - och väggytor samt innertak med monterade installationer hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och när det är nödvändigt att desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material samt att ytan är slät upp till en höjd som är lämplig för verksamheten i fråga, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga. Innertak (eller, om innertak saknas, insidan på yttertaket) och installationer som är fästa i taket ska vara byggda och utformade på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras och att kondensbildning, uppkomst av oönskat mögel och avgivande av partiklar begränsas.
 3. Enligt II bil. 1 kap. 1 punkten EG förordning om livsmedelshygien (EG 852/2004) ska livsmedelslokaler hållas rena och i gott skick. Enligt II bil. 5 kap. 1 a punkten EG förordningen om livsmedelshygien (EG 852/2004) ska alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel rengöras effektivt och när det är nödvändigt desinficeras; rengöring och desinficering ska ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering.
 4. Enligt 56 § 1 mom. 1 punkten Lag om smittsamma sjukdomar (FFS 1227/2016) ska arbetsgivaren kräva tillförlitliga uppgifter av sina anställda som visar att personen inte lider av salmonellos, om denne utför sådana uppgifter i vilka risken för att salmonellasmittan sprids är större än normalt. Uppgifter ska krävas också av praktikanter och andra personer som är verksamma på arbetsplatsen utan anställning. Förrän arbetstagaren har lämnat en salmonellautredning får han eller hon inte utföra sådana uppgifter i en livsmedelslokal som avses i livsmedelslagen (23/2006) som innefattar hantering av oförpackade livsmedel som serveras utan uppvärmning.

Bakgrund

Vid inspektion den **8.8.2017** gjordes en uppföljning av brister gällande **Restaurang Cikadas** lokal och i verksamhetens livsmedelshantering som uppmärksammats 7.8.2017 och 4.8.2017. Det konstaterades att de mest akuta bristerna var åtgärdade tills den 8.8.2017, men de brister som hänför sig till lokalens skick är brister som måste åtgärdas senast inför nästa säsong.

Avgift

En avgift för föreläggandet faktureras när ärendet är uppföljt och avslutat. Enligt 3 och 4 §§ i Ålands landskapsregerings beslut (2017:25) om taxa för Ålands miljö – och hälsoskyddsmyndighet uppbärs en tilläggsavgift för kostnader för föreläggande. Avgiften tas ut enligt avgiften för övrig tillsyn i avgiftstabell 4. Kostnaden för detta är högst den summa som motsvarar 20 timmars arbete.

Antal timmar som uppsamlats hittills:

Beslut om föreläggande	2 timmar
Uppföljande inspektion som gjordes på grund av konstaterade brister vid inspektionen den 4.8.2017	2 timmar
Inspektionsprotokoll	2 timmar

Totalt
6 timmar

Tid för ytterligare uppföljning samt beslut tillkommer när ärendet avslutas.

Besvär

Besväransvisning bifogas.

Beslutet justeras omedelbart.

För Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet

Stig Abrahamsson
Myndighetschef
Beslutande

Linda Siltala
T.f.miljöskyddsinspektör
Föredragande

Bilagor

1. Besväransvisning