

### Verksamhet

Lasses Fisk  
Sjölundsstigen  
Föglö

### Beslut

Lasses fisk Kb (FO-nr 0616111-2), anläggningsnummer EG 22014 föreläggs med stöd av 55 § livsmedelslagen (FFS 23/2006) att vidta de åtgärder som listas nedan:

1. Omedelbart upphöra att hantera, förvara och bearbeta oförpackade livsmedel i hanteringsutrymmen för varm- och kallrökning som ansluter till produktionshallen.
2. Senast 01.05.2015 iordningsställa hanteringsutrymmen för varm- och kallrökning så att de uppfyller kraven som ställs för godkänd livsmedelslokal. Fram tills lokalen är färdigställd ska Lasses fisk Kb säkerställa att livsmedel inte transporteras eller förvaras oskyddade i utrymmet.
3. Senast 01.05.2015 inlämna en kopia på uppdaterad egenkontrollplan för verksamheten. Egenkontrollplan ska efter uppdatering även omfatta punkterna A-E nedan:
  - A. Metod för att säkerställa att nedkyllning av livsmedel som tillretts genom upphettning når en kärntemperatur på högst 6° C under 4
  - B. Ett system för bokföring av inkommande råvaror där företagaren kan ange alla personer från vilka de erhållit ett livsmedel.
  - C. Ett system för bokföring av de produkter som lämnar anläggningen.
  - D. Ett system för återkallelse av produkter.
  - E. En provtagningsplan som motsvarar kraven för verksamheten samt en plan för vidtagande av korrigeringsåtgärder i enlighet med livsmedelslagstiftningen och de instruktioner som ÅMHH gett i inspektionsprotokoll 2015-0145-3.
4. Senast 01.05.2015 avlägsna konstruktionen för tullavgränsning i obehandlat trä i kylrummet.

5. Använda förvarings- och transportkärl för livsmedel som genomgående är hela eller rena.
6. Senast 01.05.2015 städa området omkring lokalen och avlägsna föremål som inte används i verksamheten eller behöver vara där.

### **Motivering**

På basen av vad som konstaterades vid inspektion 11.02.2015 motiveras ovan listade krav på åtgärder nedan:

1. Utrymmet mellan produktionshall och varm- och kallrökningsugnar är i sådant skick att de inte uppfyller kraven som ställs i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, bilaga 2. Bilaga 2 bifogas beslut.
2. Se motivering punkt 1.
3. Egenkontrollplanen var inte uppdaterad och punkterna A-E som föreläggs saknades. Enligt livsmedelslag 23/2006, 20 § ska livsmedelsföretagaren utarbeta en skriftlig plan för egenkontroll och se till att den är uppdaterad.
  - A. Adekvat nedkylningsrutin av livsmedel som tillreds genom upphettning saknas. Kylanordning som används för nedkylning ska vara tillräcklig i relation till produktionen enligt Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anmälda lokaler 1367/2011, 3 kap., 9 §.
  - B. System för bokföring av inkommande varor saknas vilket krävs enligt förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet, artikel 18.
  - C. System för bokföring av de produkter som lämnar anläggningen saknas. Enligt Livsmedelslag 23/2006, 3 kap. 18 § ska livsmedel av animaliskt ursprung åtföljas av de handlingar som krävs enligt EG:s livsmedelslagstiftning eller enligt livsmedelslagen eller författningar som utfärdats med stöd av den. Se bilaga 3 till beslut.
  - D. System för återkallelse av produkter saknas vilket krävs enligt förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet artikel 19.1.

- E. Provtagningsplan konstaterades ofullständig i förhållande till rådande lagstiftning. Enligt artikel 4 i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien skall livsmedelsföretagarna uppfylla de mikrobiologiska kriterierna. Det bör inbegripa kontroll av de värden som fastställts i kriterierna genom provtagning, analyser och vidtagande av korrigeringsåtgärder, i enlighet med livsmedelslagstiftningen och de instruktioner som behörig myndighet har gett (Förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel, mom. 6)
4. I kylen består en konstruktion av obehandlat trä. ÅMHM förelägger avlägsnande av konstruktionen med stöd av förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, bilaga 2, kap. 2, punkt 1 f) som anger att ytor på utrustning i utrymmen där livsmedel hanteras ska hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giffria material.
  5. Det observerades varierande renhet och skick på förvarings- och transportkärl som fisk förvaras i vilket riskerar kontaminera livsmedlen. förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, bilaga 2, kap. 5 om utrustningskrav anger att alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel skall rengöras effektivt, bestå av sådant material och hållas i så gott skick att risken för kontaminering minimeras.
  6. Generell oordning råder på området omkring lokalen. Där förvaras en stor mängd material och utrustning som inte tillhör verksamheten vilket riskerar dra till sig skadedjur som kan kontaminera livsmedelslokalen. Enligt förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, bilaga 2, kap. 1 punkt 2.c ska lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek möjliggöra god livsmedelshygien, vilket bland annat innebär skydd mot kontaminering och i synnerhet skadedjursbekämpning.

### **Bakgrund**

Vid inspektion den 11.02.2015 gjordes en uppföljning av brister gällande Lasses fisk Kb:s lokaler och egenkontroll som uppmärksammats 26.03.2014 samt 17.12.2014. Det konstaterades att ett flertal brister inte var åtgärdade.

### **Avgift**

Enligt 4 § 4 punkten Ålands landskapsregerings beslut (2014:55) om taxa för ÅMHM tas en avgift ut för kostnader för föreläggande och förbud. Avgiften tas ut enligt avgiften för övrig tillsyn i avgiftstabell 4 och är 50 €/h. Kostnaden för detta är högst den summa som motsvarar årsavgiften för respektive verksamhet. Tilläggsavgiften faktureras när ärendet är uppföljt och avslutat.

### **Besvär**

Besvärсанvisningar bifogas.

Beslutet justeras omedelbart.

För Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet

Mia Westman  
T.f. myndighetschef  
Beslutande

David Ståhlman  
Tillf. miljöskyddsinspektör  
Föredragande

### **Bilagor**

1. Besvärсанvisning
2. förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, bilaga 2
3. Jord- och skogsbruksministeriets förordning 1369/2011 om livsmedelshygien i anläggningar, Bilaga 1, Kap. 4