

Verksamhet

Fiskkojan (Korrvik)
Fiskehamnsvägen
Mariehamn

Beslut

Livsmedelslokalen godkänns för att bedriva de verksamheter som specificeras i bilaga 1.

Motivering och villkor

Efter bedömning av egenkontroll och ansökningshandlingar samt inspektion konstateras att lokalen huvudsakligen uppfyller de krav som ställs på denna typ av verksamhet. Gällande vissa punkter fanns avvikelser vilket medför att följande villkorspunkter föreskrivs:

1. Upprätta en tydlig reparationsplan med datum för planerade åtgärder.
2. Utvidga egenkontrollen med en beskrivning av hur verksamheter med olika hygienivåer tidsmässigt skiljs åt i lokalen.
3. Ordna så att taket i produktionsutrymmena är lätt rengörbara.

Alla punkterna ska vara åtgärdade innan 1.9.2021. Villkoren motiveras med följande utdrag ur lagstiftningen:

Europaparlamentet och rådets förordning om livsmedelshygien, kapitel 1, bilaga 2:

1. Livsmedelslokaler skall hållas rena och i gott skick.

2. Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek skall

a) möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering, vara sådana att luftburen kontaminering undviks eller minimeras samt erbjuda adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten skall kunna genomföras på ett hygieniskt sätt,

b) vara sådan att den skyddar mot ansamling av smuts, kontakt med giftiga ämnen, avgivande av partiklar till livsmedlen och kondensbildning eller oönskat mögel på ytor,

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar (795/2014), bilaga 1, kapitel 1:

Allmänna byggnadstekniska tilläggskrav

1. I anläggningen ska det finnas tillräckligt med utrymme så att olika verksamheter kan bedrivas på ett hygieniskt sätt. De olika verksamheterna ska för undvikande av korskontamination avskiljas från varandra så att råvaror och slutprodukter, tillagade och råa livsmedel samt förpackade och oskyddade livsmedel kan hållas tillräckligt åtskilda under hanteringen.

a) Verksamheter med olika hygiennivåer ska huvudsakligen avskiljas byggnadstekniskt, särskilt ska hanteringen av oskyddade råa livsmedel och tillagade livsmedel ske åtskilt från varandra. Verksamheterna får dock avskiljas i tidsmässigt hänseende, om detta inte äventyrar livsmedelssäkerheten. Om avskiljandet görs i tidsmässigt hänseende förutsätter det i regel att utrymmet i fråga samt anordningar och redskap tvättas och desinficeras mellan de olika verksamheterna. Sättet på vilket verksamheterna avskiljs i tidsmässigt hänseende ska beskrivas i ansökan om godkännande eller ändring av anläggningen.

Vid avskiljandet av verksamheterna ska det beaktas hur rutterna för personalen samt transportrutterna för råvaror, produkter, förpackningsmaterial och biprodukter samt för avfall påverkar hygien i verksamheten.

Bakgrund

Den 2.3.2021 inkom en ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning. Den 12.5.2021 var ansökan med bilagor huvudsakligen komplett, den 20.12.2021 utfördes inspektion av lokalen.

Avgift

För beslutet uppbärs en avgift om 715 euro enligt avgiftstabell 2 i Ålands landskapsregerings beslut (2020:125) om taxa för Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet.

Besvär

Besvärсанvisning bifogas.



Beslutet justeras omedelbart.

För Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet

Ketzia Karring
Sektionschef
Beslutande

Mikael Hagman
Veterinär
Föredragande

Bilagor

1. Besvärsanvisning
2. Faktura
3. Anmälan om fiskanläggning