

Verksamhet

CV Food Ab
Godby grill
Montellsvägen
Godby

Beslut om föreläggande

Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet, ÅMHM, förelägger CV Food Ab med stöd av 55 § i livsmedelslagen (FFS 297/2021)¹ att:

1. Avlägsna saker som är trasiga och eller inte används och vilka försvårar rengöring av lokalen (och speciellt golvet i denna).
2. Avlägsna livsmedel och arbetskläder från toaletten.
3. Avlägsna livsmedel från förrådsutrymmet på baksidan av lokalen.
4. Rengöra greppytor från matos samt kyldraglådor från köttsaft.
5. Förvara flaskor med dressing i kylskåp.
6. Förvara lösglass i frysboxarna med lock på respektive behållare.
7. Bekämpa insekter (flugor) i lokalen och installera insektnät, -tejp eller liknande för att förhindra insekter från att ta sig in i utrymmen där livsmedel hanteras och förvaras.
8. Säkerställa att livsmedel håller korrekt förvaringstemperatur i kyl- och frysförvaring genom daglig kontroll.
9. Inte förvara livsmedel som kräver kylförvaring i den trasiga kylbänken.

Åtgärderna ovan ska vara utförda senast 7 dagar efter delgivning av detta beslut.

ÅMHM ska informeras när åtgärderna är utförda.

Ifall ovan angivna åtgärder inte är genomförd senast 7 dagar från delgivning av detta beslut utdöms med stöd av 10 § viteslagen (FFS 1990/1113) ett vitesbelopp om 1000 € samt ett löpande vite om 500 € för varje ytterligare 30 dagars period från delgivningsdatum till dess att åtgärden är utförd.

¹ Antagen på Åland genom landskapslag (2023:132) om tillämpning på Åland av livsmedelslagen

Motivering

Enligt 6 § i livsmedelslagen (FFS 297/2021) ska livsmedelsverksamheten vara sådan att säkerheten för de livsmedel som produceras, tillverkas, förvaras eller hanteras inte äventyras.

Livsmedel samt arbetskläder förvarades på toaletten vid inspektion och extra inspektion. Samma sorts godis som förvarades på toaletten fanns till försäljning i lokalen. Förrådsutrymmet på baksidan av lokalen har vid tidigare inspektionstillfällen konstaterats vara olämpligt för förvaring av livsmedel och verksamhetsutövaren har förelagts att avlägsna alla livsmedel från utrymmet. Vid inspektion förvarades en nätkasse med gul lök på golvet i förrådet, där det även hittades råttspillning.

Enligt Bilaga II Kapitel I i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 ska livsmedelslokaler hållas rena och i gott skick. Enligt Kapitel II i samma bilaga ska golvytor och ytor på utrustningen i utrymmen där livsmedel hanteras hållas i gott skick och vara lätta att rengöra. Enligt Kapitel V ska all utrustning om kommer i kontakt med livsmedel rengöras effektivt och rengöring ska ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering.

Under inspektion och extra inspektion konstaterades stor oreda och orenhet i lokalen, så till den grad att livsmedelshygienen och -säkerheten försvagas. Matos från fritöser och stekbord sprider sig i hela lokalen och undermålig renhållning medför att alla greppytor (handtag, arbetsbänkar, redskap osv) konstaterades vara flottiga. Det finns utrustning och inredning i lokalen vilka inte används eller är trasiga och försvårar rengöring, speciellt av golvet, i lokalen.

Enligt Bilaga II Kapitel I i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 ska det finnas lämpliga lagrings- och förvaringsförhållanden så att livsmedel kan förvaras vid en lämplig temperatur som kan kontrolleras och, när det är nödvändigt, registreras. Enligt Kapitel IX i samma bilaga ska livsmedel förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering, och livsmedel får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår.

Temperaturer på livsmedel ska kontrolleras regelbundet och dokumenteras för att förebygga hälsofara på grund av bakterietillväxt i livsmedel som förvarats i fel temperatur. Vid inspektion och extra inspektion fanns ingen dokumentation av uppmätta temperaturer i kyl- och frysförvaringen för påseende. Malet kött ska förvaras i högst 4°C och andra köttprodukter (såsom bacon) i högst 6°C, under inspektion och extra inspektion mätte dessa 8°C respektive 13°C. Det verkar inte finnas tillräckligt med kylförvaring i lokalen då flaskor med dressing förvarades på arbetsbänk såväl vid inspektion som vid det uppföljande besöket.

Enligt 23 § Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien (318/2021) ska en företagare iakttä krav på livsmedlens förvaringstemperatur.

Livsmedel förvaras inte enligt de anvisningar som medföljer från tillverkaren, flaskor med amerikansk dressing som enligt ursprungsförpackning ska förvaras i 2–8°C mättes 25°C vid inspektion då flaskorna stod framme på arbetsbänk bredvid spisen.

Enligt Bilaga II Kapitel II i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 ska fönster och andra öppningar, när det är nödvändigt, vara försedda med insektnät. Enligt Kapitel IX i samma bilaga ska det finnas adekvata förfaranden för att bekämpa skadedjur.

Vid inspektion och extra inspektion stod dörrar och fönster öppna i lokalen för att få in frisk luft, vilket även möjliggör att flugor och andra skadedjur kan ta sig in i lokalen då inga åtgärder för bekämpning av skadedjur vidtagits, såsom insektnät eller -tejp. Under inspektion konstaterades ett antal flugor i utrymmena där livsmedel hanteras och det fanns råttspillning i förrådet på baksidan av lokalen.

Enligt Bilaga II Kapitel IX i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 ska livsmedel förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar försämning och skyddar mot kontaminering.

Behållare med lösglass som förvaras i frysboxar utan lock medför risk för kontaminering, vilket även konstaterades under inspektion då det fanns spår av flera olika sorters glass i samma behållare.

Bakgrund

25.6.2025 vid planenlig inspektion konstaterades åtskilliga brister i livsmedelshanteringen vid Godby grill, vilka tilldelades bedömningen C enligt Livsmedelsverkets OIVA-anvisning. Bristerna medför extra tillsyn av verksamheten för att säkerställa att åtgärder vidtas inom rimlig tid.

22.7.2025 förrättades ett extra inspektionsbesök av verksamheten, under vilket det konstaterades att bristerna från föregående tillsynstillfälle inte hade åtgärdats.

Avgift

Totalt 180 €. Myndighetens handläggningstid för ärendet uppgår till 2 timmar.

För handläggning av ärendet uppbärs en avgift om 90 euro per arbetad timme enligt avgiftstabell 8 i Ålands landskapsregerings beslut om taxa för Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet. Taxan finns på amhm.ax/avgifter.

Besvär

Besvärсанvisning bifogas.

Beslutet justeras omedelbart.

För Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet

Robert Sundström
T.f. myndighetschef
Beslutande

Hanna Rintamäki
Miljöskyddsinspektör
Föredragande

Bilaga

1. Besvärсанvisning
2. Faktura (ej vid e-faktura)