

Nr 100

**LANDSKAPSFÖRORDNING
om ändring av landskapsförordningen om hälsovården**

Utfärdad i Mariehamn den 30 december 1997

Med stöd av 90 § landskapslagen om hälsovården (36/67)

upphävs 22 och 24 §§, 41 § 8 mom., 53, 57 och 58 §§ samt 61 § 2 mom. landskapsförordningen den 23 november 1973 om hälsovården (63/73), av dessa lagrum 61 § 2 mom. sådant det lyder i landskapsförordningen den 10 december 1985 (52/85),

ändras 1 § 1 mom., 12 och 13 §§, 14 § 1 och 3 mom., 17 §, 18 § 1 mom., 21 § 1 och 2 mom., 23 och 27 §§, mellanrubriken före 28 §, 30 §, 31 § 1 mom., 40, 52 och 55 §§ samt 60 § 1 mom., av dessa lagrum 60 § 1 mom. sådant det lyder i landskapsförordningen den 10 december 1985 (52/85), samt

fogas till 28 § ett nytt 2 mom och till 31 § ett nytt 4 mom. som följer:¹⁾

1 §

Hälsonämndens uppgift är att övervaka att föreskrifterna angående hälsovården iakttas i landskapet, att vidta åtgärder för att avlägsna sanitär fara eller olägenhet samt att föreslå förbättringar av de sanitära förhållandena i kommunerna.

12 §

I 26 § hälsovårdslagen avsett godkännande skall sökas hos hälsonämnden. Till ansökan skall fogas nödvändiga ritningar samt av 11 § föranledd utredning.

13 §

Byggnadsinspektionsmyndighet skall, innan byggnadslov för inrättning, fabrik eller lager

som avses i 10 § beviljas, inhämta hälsonämndens utlåtande.

14 §

Godkännande av i 47 § 2 mom. hälsovårdslagen avsedd livsmedelslokal skall sökas hos hälsonämnden. Sökanden skall senast vid inspektionstillfället uppvisa av hälsonämnden krävd utredning angående livsmedelslokalen och dess användning. Arende rörande godkännande skall i hälsonämnden handläggas i brådskande ordning.

Vad i denna paragraf är föreskrivet gäller i tillämpliga delar beträffande godkännande av i 47 § 4 mom. hälsovårdslagen avsedd anordning.

17 §

En livsmedelslokal skall vara lätt att rengöra och att vid behov desinficera. Den skall vara konstruerad på ett sådant sätt att god livsmedelshygien säkerställs samt hålla lämplig temperatur för hygienisk hantering och förvaring av livsmedel.

I en livsmedelslokal skall det finnas ett effektivt avloppssystem. Avloppen skall vara utformade och konstruerade på ett sådant sätt att risken för förorening av livsmedel undviks. I utrymmen där det med hänsyn till rengöringen är nödvändigt skall till avloppen finnas anslutna golvbrunnar samt ändamålsenliga anordningar för spolning av golvet.

I livsmedelslokaler skall finnas ändamålsenliga ventilations-, uppvärmnings- och belysningsanordningar. Ventilationssystemet skall vara konstruerat så att filter och andra

¹⁾ Rådets direktiv 93/43/EEG; EGT nr L 175, 19.7.93, s. 1

Kommissionens direktiv 96/3/EG; EGT nr L 21, 27.1.96, s. 42

delar som skall rengöras eller bytas ut lätt kan kommas åt.

18 §

I livsmedelslokaler skall maskiner, arbetsredskap, anordningar och övriga inventarier vara lätta att rengöra och att vid behov desinficera, samt sådana att god livsmedelshygien i övrigt säkerställs. De skall vara installerade så att det omgivande området kan rengöras.

21 §

I livsmedelslokaler eller i deras omedelbara närhet skall det finnas tillräckliga och ändamålsenliga omklädningsrum med tvättmöjligheter och för varje ordinarie arbetare ett ändamålsenligt klädkåp. Hälsonämnden kan bestämma att där skall finnas dusch. I omklädningsrummet skall finnas en fri golvyta på minst en halv kvadratmeter för varje ordinarie arbetare som är i arbete samtidigt.

Är arbetet i livsmedelslokalen sådant att de anställdas kläder ofta blir våta skall det finnas ett särskilt torkutrymme för kläder.

23 §

I en livsmedelslokal skall finnas

1) tillräckligt med vatten som uppfyller kvalitetskraven på hushållsvatten,

2) ett tillräckligt antal ändamålsenliga tvättplatser för rengöring av kärl och andra redskap,

3) ett tillräckligt antal lämpligt placerade tvättställ för handtvättning med varmt och kallt rinnande vatten, material för handtvättning och möjlighet till hygienisk torkning samt

4) till ett effektivt avloppssystem anslutna vattentoiletter i tillräckligt antal, vilka inte får vara direkt förbundna med lokaler där livsmedel hanteras.

Tvättplatser för livsmedel skall vara åtskilda från platser för handtvättning.

27 §

I livsmedelslokaler får inte förvaras förskämda livsmedel eller avfall som kan medföra sanitär olägenhet.

Livsmedelsavfall och annat avfall skall förvaras i behållare som går att stänga. Andra typer av behållare får användas om de har godkänts av hälsonämnden. Behållarna skall hållas i gott skick samt där så är nödvändigt vara lätta att rengöra och att desinficera. Avfall och förskämda livsmedel skall tillräckligt ofta

och minst en gång om dagen bortföras till för dem reserverad och lämplig plats.

Utrymmen för avfallsförvaring skall utformas och skötas så att uppkomsten av skadedjur och skadeinsekter förhindras samt så att förorening av livsmedel, dricksvatten, utrustning och lokaler förhindras.

b) Hantering av livsmedel som skall försälgas eller överlåtas.

28 §

Råvaror eller ingredienser får inte användas om de på något sätt är eller kan antas vara så förorenade att de även efter normala hygieniska förfaranden som tillämpas inte är tjänliga som människoföda.

30 §

Is, som användes vid beredning, förvaring och annan hantering av livsmedel, skall framställas av vatten som uppfyller uppställda kvalitetskrav på hushållsvatten. Isen skall tillverkas, hanteras och förvaras så att den skyddas mot förorening.

Naturis får användas endast för förvaring av ofjällad och öppen fisk.

Ånga som används i direkt kontakt med livsmedel får inte innehålla ämnen som utgör en hälsofara eller som kan förorena produkten.

31 §

Den som hanterar livsmedel i livsmedelslokal skall sköta sin personliga hygien noga samt bära passande, rena och, där så är lämpligt, skyddande kläder. Arbetskläder, förutom sådana som endast används vid hantering av förpackade livsmedel eller icke rengjorda råvaror i industriinrättning, får bara användas på arbetsplatsen. Serveringskläder får dock användas på väg till och från arbetet.

Arbetsgivare skall tillse att anställda som hanterar livsmedel får handledning och information i fråga om livsmedelshygien i rimlig proportion till det arbete de utför.

40 §

Hanteras livsmedel, som är avsedda att säljas eller överlåtas, i såsom butik använt transportmedel, samlings- eller nöjeslokal, kiosk eller serveringskärta eller annan motsvarande anordning, gäller om godkännande och placering av dem vad i 14 och 16 §§ är föreskrivet. I övrigt skall vad i denna förordning föreskrivs om

livsmedelslokal i tillämpliga delar gälla även sådan lokal och anordning som nämns ovan.

52 §

Fordon och andra transportmedel som används för transport av livsmedel skall hållas rena och i gott skick.

Livsmedelstransporter skall ordnas så att livsmedlens hygieniska kvalitet inte försämras under transporten. Livsmedel och transportbehållare skall placeras så att livsmedlen inte förorenas, blir våta, utsätts för damm eller tar smak av andra livsmedel. Under transport från mejeri till distributionsställe får temperaturen på pastöriserad mjölk inte överstiga +9 grader.

Bulktransport av livsmedel i flytande form eller i form av granulat eller pulver skall ske i behållare eller containrar som uteslutande används för livsmedelstransporter. Containrarna skall vara märkta "endast för livsmedel" eller vara försedda med annan motsvarande märkning som anger att de används för transport av livsmedel.

Bulktransport med fartyg av flytande oljor och fetter som är avsedda att användas som livsmedel och som skall bearbetas är dock tillåten i:

a) rostfri ståltank eller i tank som invändigt är klädd med epoxiharts eller annat tekniskt jämförbart material om den närmast föregående lasten i tanken har varit livsmedel eller ämne som nämns i bilagan till kommissionens direktiv om undantag från vissa bestämmelser i rådets direktiv 93/43/EEG om livsmedelshygien i fråga om bulktransport av fetter och oljor (96/3/EG),

b) tank av annat än i a) ovan nämnt material om de tre närmast föregående lasterna i tanken varit livsmedel eller ämne som uppräknas i den i a) ovan nämnda bilagan.

Skall oljan eller fettet inte bearbetas är bulktransport med fartyg tillåten endast om tanken som används är av rostfritt stål eller invändigt klädd med epoxiharts eller annat tekniskt

jämförbart material och de tre närmast föregående lasterna har varit livsmedel.

Befälhavare på fartyg där transport som nämns i 4 och 5 mom. sker skall ha dokumentation om de tre närmast föregående laster som transporterats i de berörda tankarna samt om den rengöring som genomförts mellan dessa laster. I de fall då lasten överförs till ett annat fartyg skall befälhavaren på det mottagande fartyget, förutom ovan nämnda dokumentation, ha motsvarande dokumentation om föregående fartygstransport. Dokumentationen skall på begäran visas upp för hälsonämnden.

55 §

Råvaror, ingredienser och övriga livsmedel skall förvaras vid lämpliga temperaturer och under lämpliga förhållanden så att skadlig nedbrytning förhindras samt så att livsmedlen skyddas mot föroreningar.

Försänkbara och lätt försänkbara livsmedel skall upplagras på ändamålsenligt sätt åtskilda från varandra, andra livsmedel och andra varor.

Livsmedel som skall förvaras eller serveras kylda skall så fort som möjligt efter den slutliga upphettningen, eller den slutliga beredningen om ingen värmebehandling sker, kylas ned till en för livsmedlet lämplig temperatur så att inte någon hälsorisk uppstår.

60 §

Vattenledningsvatten, som enligt 52 § hälsovårdslagen är underkastat fortgående kontroll, skall genomgå av landskapsstyrelsen fastställd undersökning. Undersökningsfrekvensen fastställs av landskapsstyrelsen.

 Denna förordning träder i kraft den 1 februari 1998.

Mariehamn den 30 december 1997

ROGER JANSSON
lantråd

Gun Carlson
föredragande ledamot

