

Föreläggande enligt 55 § i livsmedelslagen och föreläggande av hot om avbrytande enligt 68 § i livsmedelslagen samt förbud enligt 56 § i livsmedelslagen, Degeri Summer Bar & Dine Oy, Skeppsbron 8, 07900 Lovisa

Miljöhälsosektionen 14.12.2023 § 105
1754/11.05.01.02/2022

Beredning och tilläggsuppgifter
IV stadsveterinär-hygienikern Cecilia Blomgren
tfn 040 5197529, cecilia.blomgren@porvoo.fi

Borgå miljöhälsovård har utfört en inspektion enligt livsmedelslagen i restaurangen Degeri Summer Bar & Dine den 16 juni 2022 och uppföljningsinspektioner den 15 juli 2022, den 5 juli 2023 och den 9 augusti 2023. Vid inspektionerna konstaterades flera sådana brister i livsmedelslokalen eller verksamheten som försämrar eller äventyrar livsmedelssäkerheten. Vid de föregående inspektionerna har företagaren instruerats och uppmanats att vidta korrigerande åtgärder. Vid uppföljningsinspektionen den 9 augusti 2023 konstaterades dock att de åtgärder som krävs ännu inte har vidtagits.

Företagaren har getts flera uppmaningar att åtgärda följande brister inom en viss tidsfrist:

1. Planen för egenkontroll motsvarar inte livsmedelslokalens verksamhet.
2. Utrymmet för städredskap saknar en väggställning för städredskap med skaft.
3. Diskmaskinen saknar kåpa.
4. Diskbänkens söndriga benmekanism har reparerats med lösa tråklossar.
5. Ytorna är smutsiga.
6. Redskap som används i köksverksamheten förvaras utomhus (engångskärl och pappershanddukar).
7. Städredskap förvaras i diskrummet.
8. Utredningarna om personalens hälsotillstånd finns inte tillgängliga för inspektion.
9. Livsmedel kyls ned utan tillräcklig kylutrustning.
10. Anteckningarna om livsmedlens temperaturer vid nedkylning är bristfälliga, de saknar årtal och plats för nedkylning.
11. Ursprungslandet för färskt, kylt eller fryst kött som används som ingrediens i livsmedel har inte skriftligen meddelats konsumenterna.
12. Konsumenterna har inte skriftligen informerats om förekomsten av allergi- eller intoleransframkallande ingredienser i livsmedel, eller alternativt skriftligen informerats om att konsumenterna på begäran kan få denna information av personalen.
13. Temperaturerna i de livsmedel som tagits emot har inte mätts och antecknats.
14. Provtagningen för egenkontroll har inte genomförts enligt planen.

Företagaren har inte iakttagit de givna uppmaningarna och tidsfristerna. Underlåtenheten att iaktta de upprepade myndighetsuppmaningarna visar likgiltighet och förutsätter kraftigare åtgärder i enlighet med proportionalitetsprincipen.

Enligt 55 § i livsmedelslagen (297/2021) kan en tillsynsmyndighet förelägga en företagare att avhjälpa missförhållandet, om ett livsmedel eller den information som lämnats om ett livsmedel, ett stadie i produktions-, bearbetnings- eller distributionskedjan, livsmedelslokalen eller den verksamhet som bedrivs där kan orsaka fara för människors hälsa, äventyra riktigheten eller tillräckligheten när det gäller informationen om livsmedlet, vilseleda konsumenten eller på annat sätt strider mot livsmedelsbestämmelserna. Tillsynsmyndigheten ska förelägga den som överträtt bestämmelserna att avhjälpa överträdelsen omedelbart, eller inom den tid som tillsynsmyndigheten bestämmer.

Bristerna 5, 6, 8, 9 och 12 kan orsaka fara för hälsa.
Bristerna 11 och 12 kan äventyra riktigheten eller tillräckligheten hos informationen om livsmedlet och/eller vilseleda konsumenten.
Bristerna 1, 2, 3, 4, 7, 10, 13 och 14 strider mot livsmedelsbestämmelserna på annat sätt.

Enligt 56 § i livsmedelslagen (297/2021) kan tillsynsmyndigheten förbjuda primärproduktion av, tillverkning av, handel på den inre marknaden med, export av, partihandel med och annan distribution av samt servering och annan överlåtelse av ett livsmedel samt användning av livsmedlet i livsmedelstillverkning, om livsmedlet, informationen om livsmedlet, primärproduktionsstället eller livsmedelslokalen eller den livsmedelsverksamhet som bedrivs där orsakar eller av grundad anledning kan befaras orsaka allvarig fara för människors hälsa eller fara till följd av en sådan överträdelse av livsmedelsbestämmelserna som inte kan fås att upphöra. Förbudet kan meddelas temporärt för den tid som ärendet utreds eller missförhållandet avhjälps.

Sett ur helhetens synvinkel har det upprepade gånger funnits så många brister att informationen om livsmedel, livsmedelslokalen eller den livsmedelsverksamhet som bedrivs där av grundad anledning kan befaras orsaka risk för matförgiftning och därigenom allvarig fara för människors hälsa.

Enligt 15 § i livsmedelslagen (297/2021) ska en livsmedelsföretagare ha ett system för att identifiera och hantera faror i samband med sin verksamhet och säkerställa att verksamheten uppfyller de krav som ställs i livsmedelsbestämmelserna. Företagaren ska dokumentera resultatet av egenkontrollen med tillräcklig precision.

Bristerna 1, 8, 10, 11, 12, 13 och 14 gäller systemet för hantering av faror i samband med verksamheten (= systemet för egenkontroll).

Enligt den allmänna förordningen om livsmedelshygien (852/2004, artikel 4) ska livsmedelsföretagare i förekommande fall vidta följande särskilda hygienåtgärder:

- c) uppfyllande av temperaturkriterier för livsmedel
- e) provtagning och analys.

Bristerna 9, 10 och 13 gäller temperaturkriterierna och brist 14 provtagning.

Enligt den allmänna förordningen om livsmedelshygien (852/2004, artikel 5)

ska livsmedelsföretagare inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden, grundade på HACCP-principerna. Enligt HACCP-principerna ska man upprätta förfaranden, vilka ska genomföras regelbundet, för att verifiera att de åtgärder som krävs fungerar effektivt samt upprätta dokumentation och journaler avpassade för livsmedelsföretagets storlek och art för att visa att åtgärderna tillämpas effektivt.

Bristerna 1 och 9–14 gäller HACCP-principerna (= bedömning och kontroll av faror = systemet för egenkontroll).

Enligt den allmänna förordningen om livsmedelshygien (852/2004, kapitel II i bilaga II) ska utformningen och planeringen av de lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas tillåta god livsmedelshygienisk praxis och skydd mot kontaminering mellan och under olika moment. I synnerhet ska golvytor hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. 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 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.

Bristerna 3, 4 och 5 gäller lätt rengöring av utrymmen och ytor.

Enligt den allmänna förordningen om livsmedelshygien (852/2004, kapitel X i bilaga II) får material som används för inslagning och emballering inte utgöra en källa till kontaminering. De ska lagras på ett sådant sätt att det inte utsätts för risken att kontamineras.

Brist 6 gäller lagring av varor så att de inte kontamineras.

Enligt den allmänna förordningen om livsmedelshygien (852/2004, kapitel I, bilaga II) ska livsmedelslokalers planering, utformning, konstruktion, placering och storlek 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. I lokalerna kan man skydda mot ansamling av smuts och kondensbildning eller oönskat mögel på ytor.

Bristerna 2, 3, 4, 6 och 7 gäller utrymmenas tillräcklighet och hygieniskt avskiljande av funktionerna.

Enligt 22 § i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien (318/2021) ska de anteckningar som avser egenkontrollen i fråga om livsmedelsverksamhet innefatta dokumentation om genomförandet av egenkontrollen, därtill anknytande mätningar, undersökningar och utredningar samt korrigerande åtgärder som vidtagits och meddelanden som lämnats till myndigheterna. Företagaren ska bevara anteckningar som avser egenkontrollen i minst ett år efter livsmedlets sista förbrukningsdag eller datum för minsta hållbarhet, eller i minst ett år efter det att hanteringen av livsmedlet upphört när sådana datummärkningar inte krävs, om inte något annat föreskrivs. Företagaren ska dessutom bevara de senaste undersökningsresultaten. Anteckningarna ska finnas tillgängliga för tillsynsmyndigheten.

Bristerna 1, 8, 10, 13 och 14 gäller anteckningar som avser egenkontrollen.

Enligt 23 § i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien (318/2021) ska nedkyllningen av livsmedel som är avsedda att förvaras kallt inledas omedelbart efter framställningen och ska inom högst fyra timmar kylas ned till den temperatur som kraven på förvaringstemperatur för livsmedlet anger.

Bristerna 9, 10 och 13 gäller nedkyllningen av livsmedel.

Enligt 6 § i jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014) ska slutkonsumenten på livsmedlets överlåtelseplats tillhandahållas information om alla de ingredienser i livsmedel som inte är färdigförpackade som använts vid beredningen av ett livsmedel och som fortfarande finns med i det slutliga livsmedlet i någon form och som enligt artikel 9.1 c i förordningen om livsmedelsinformation är ett ämne eller en produkt som kan framkalla allergi eller intolerans. Ingredienserna ska anges med en livsmedelsbeteckning så att det ämne eller den produkt som nämns i bilaga II till förordningen om livsmedelsinformation framgår. Enligt 7 a § ska slutkonsumenten på serveringsplatsen tillhandahållas information om ursprungslandet för kött som använts om ingrediens i livsmedlet när det gäller ett livsmedel som inte är färdigförpackat. Enligt 8 § ska den ovan avsedda informationen om livsmedel som inte är färdigförpackade meddelas slutkonsumenten skriftligen på livsmedlets överlåtelseplats i en broschyr eller på en tavla som är tydlig och enkelt kan observeras, eller på ett annat lika tydligt sätt. Den ovan nämnda informationen enligt 6 § i förordningen kan undantagsvis anges muntligt under förutsättning att man på livsmedlets överlåtelseplats, nära livsmedel som inte är färdigförpackade, i en broschyr eller på en tavla som är tydlig och enkelt kan observeras eller på annat sätt meddelar att informationen på begäran finns tillgänglig hos personalen eller att informationen finns tillgänglig för konsumenten i skriftligt eller elektroniskt format innan ett inköpsbeslut fattas utan extra

kostnader, och informationen i skriftligt eller elektroniskt format på livsmedlets överlåtelseplats är lättillgänglig för personalen och tillsynsmyndigheterna.

Bristerna 11 och 12 gäller den information om livsmedel som konsumenterna tillhandahålls.

Hörande och bemötande

Företagaren har hörts genom ett brev om hörande som skickats per post och e-post 10.10.2023 i fråga om sektionens beslutsfattande och det skriftliga materialet i anslutning till beredningen av det. Företagaren har inte lämnat in ett bemötande inom den utsatta tiden, det vill säga senast 3.11.2023. Ärendet kan avgöras även om något skriftligt bemötande inte har lämnats in.

Tillämpade rättsnormer

Den allmänna livsmedelsförordningen (EG) nr 178/2002, artikel 17 och 19

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, artikel 4 och 5 samt bilaga II

Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 26 och bilaga II

Livsmedelslagen 297/2021 inklusive ändringar, 1, 6, 15, 55, 56, 68, 75, 78 §

Viteslag 14.12.1990/1113, 6–7, 10, 12–16 §

Förvaltningslagen 434/2003, 33, 34, 39 §

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien 318/2021, 22, 23 §

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna 834/2014, 6, 7 a, 8 §

Bilagor

Inspektionsprotokoll 16.6.2022, händelsekod 1347117

Inspektionsprotokoll 15.7.2022, händelsekod 1441055

Inspektionsprotokoll 5.7.2023, händelsekod 1591162

Inspektionsprotokoll 9.8.2023, händelsekod 1605081

Brev om hörande 10.10.2023

Miljöhälsovårdschefen

Miljöhälsosektionen i Borgå förelägger i enlighet med 55 § i livsmedelslagen följande huvudförpliktelser och tidsfrister för dem och meddelar ett hot om avbrytande enligt 68 § i livsmedelslagen för Degeri Summer Bar & Dine Oy, Skeppsbron 8, 07900 Lovisa. Dessutom förbjuder miljöhälsosektionen med stöd av 56 § i livsmedelslagen restaurangen att inleda sin verksamhet innan det genom en inspektion har konstaterats att huvudförpliktelserna 1–11 har åtgärdats.

1. Företagaren ska utarbeta en plan för egenkontroll, som motsvarar Degeri Summer Bar & Dine-restaurangens verksamhet.
2. Utrymmet för städredskap ska förses med en väggställning där städredskap kan torka luftigt.
3. Ovanför diskmaskinen ska installeras en kåpa, för att ångan och fukten från diskmaskinen inte kondenseras på taket och i de övriga konstruktionerna, utan leds bort från utrymmena på ett lämpligt sätt.
4. Träklossarna under diskbänkens ben ska tas bort och den söndriga benmekanismen ska åtgärdas på behörigt sätt.
5. De material som används i köket ska tåla rengöring med vatten, vara släta och lätta att hålla rena.
6. Golvytorna och arbetsytorna i livsmedelslokalen ska hållas rena.
7. Redskap som är avsedda för köksverksamhet får inte förvaras utomhus, utan de ska anvisas en ren och torr plats inomhus.
8. Städredskap ska förvaras och underhållas i en separat städskrubba som reserverats för ändamålet.
9. Varma livsmedel får inte kylas i livsmedelslokalen utan ett ändamålsenligt separat kylskåp.
10. När nedkylningen börjar ska maten ha en temperatur på över +60 °C och maten ska inom högst fyra timmar kylas ned till under +6°C. Tillräcklig nedkylning ska säkerställas genom temperaturs-anteckningar som uppfyller kraven för egenkontroll.
11. Ursprungslandet för färskt, kylt eller fryst kött som används som ingrediens i livsmedel ska tillhandahållas kunden på serveringsplatsen.
12. Kunderna ska antingen skriftligen informeras om förekomsten av allergi- och intoleransframkallande ingredienser i livsmedel eller alternativt skriftligen informeras om att de på begäran kan få denna information av personalen.
13. Temperaturerna i de livsmedel som tas emot ska mätas och antecknas i fråga om både produkter som förvaras kallt och frysvaror minst en gång i veckan. Anteckningarna som avser egenkontrollen ska finnas tillgängliga för inspektion i lokalen.
14. Provtagningen för egenkontroll ska genomföras enligt plan, minst en gång under sommarsäsongen på fem olika ytor som kommer i kontakt med livsmedel per provtagning. Resultaten ska finnas tillgängliga för inspektion i lokalen. Om resultatet är försvarligt eller dåligt, ska man vidta korrigerande åtgärder (t.ex. rengöra ytan) och ta nya prov. De korrigerande åtgärderna och resultaten av de nya proven ska också antecknas och finnas tillgängliga för inspektion i lokalen.

Huvudförpliktelserna ska vara genomförda före ingången av säsongen 2024. Borgå miljöhälsovård kommer att inspektera åtgärdandet av huvudförpliktelserna 1–11 innan säsongen 2024 börjar och förpliktelserna 12 och 13 efter att säsongen börjat.

Miljöhälsosektionen förelägger dessutom att huvudförpliktelserna ska iakttas med hot om att restaurangens verksamhet avbryts med stöd av viteslagen. Avbrytande av verksamheten verkställs om förpliktelserna inte har iakttagits och det inte finns någon giltig orsak att inte iakttas dem.

Beslutet ska iakttas genast trots eventuellt ändringssökande, om inte

besvärsmyndigheten bestämmer något annat.

Paragrafen justeras genast.

Beslut:

Förslaget godkändes.

Paragrafen justerades genast.