

**Föreläggande enligt 55 § i livsmedelslagen och föreläggande av löpande vite,
Ravintola Mylly, Ruukin Ravintolat Oy, Bruksvägen 15, 07970 STRÖMFORS.**

Miljöhälsosektionen 22.02.2024 § 14
1223/11.05.01.02/2022

Beredning och tilläggsuppgifter
III stadsveterinär-hygieniker Seija Heikkinen
tfn 040 713 9894, fornamn.efternamn@porvoo.fi
tf. stadsveterinär-hygieniker Sonja Kolehmainen
tfn 040 168 1159, fornamn.efternamn@porvoo.fi

Borgå miljöhälsovård har utfört inspektioner enligt livsmedelslagen i Ravintola Mylly den 13 juli 2022, den 19 augusti 2022, den 30 juni 2023 och den 12 september 2023 samt gjort ett rådgivningsbesök den 13 juni 2023. Vid de föregående inspektionerna har företagaren instruerats och uppmanats att vidta korrigerande åtgärder. Vid uppföljningsinspektionen den 12 september 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. Köket saknar en arbetsbänk med tappställe för hantering av rått kött och rå fisk.
2. Det finns inte tillräckliga personalutrymmen eller en toalett med ett handtvättställe för personalen i restaurangbyggnaden. Ytorna i toaletten är inte lätta att rengöra. Personalens toalett saknar maskinell frånluftsventilation.
3. Personalutrymmena har inte städats och reparationsåtgärderna har inte slutförts.
4. Det finns inte tillräckligt med torrt lagerutrymme för storsäckar.
5. Förvaringsrummet för städredskap har inte renoverats på behörigt sätt. Städredskapen för köket och kundutrymmena har inte markerats tydligt och de förvaras inte åtskilda.
6. Passagen under terrassen har inte belagts för att hindra orenheter från att komma in i lokalerna.
7. Förrummet framför kylrummet under terrassen har inte renoverats och det uppfyller inte kraven enligt livsmedelslagen. Även efter renoveringen får man i kylrummet under terrassen endast förvara förpackade livsmedel.
8. Företagaren har ingen plan för egenkontroll som skulle motsvara Ravintola Myllys verksamhet.
9. Man har inte hindrat skadedjur från att komma in i livsmedelslokalen.

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.

Punkterna 1, 2, 3, 4, 5 och 7 gäller lokalernas och möblernas tillräcklighet: Enligt den allmänna förordningen om livsmedelshygien (852/2004, kapitel I i bilaga II) ska livsmedelslokaler hållas rena och i gott skick. Livsmedelslokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek ska 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. Lokalerna ska tillåta god livsmedelshygienisk praxis och skydd mot kontaminering och i synnerhet skadedjursbekämpning. De ska, när det är nödvändigt, erbjuda lämpliga temperaturreglerade hanterings- och lagringsförhållanden med tillräcklig kapacitet att förvara livsmedlen vid en lämplig temperatur som kan kontrolleras samt, när det är nödvändigt, registreras.

Enligt den allmänna förordningen om livsmedelshygien (852/2004, kapitel II i bilaga II) ska utformningen och planeringen av lokalerna tillåta god livsmedelshygienisk praxis och skydd mot kontaminering mellan och under olika moment. I synnerhet ska livsmedelslokalens ytor hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta förutsätter användning av lämpliga material.

Enligt den allmänna förordningen om livsmedelshygien (852/2004, kapitel II i bilaga II) ska det, när det är nödvändigt, finnas adekvata anordningar för rengöring, desinficering och förvaring av arbetsredskap och utrustning. Dessa anordningar ska vara konstruerade av korrosionsbeständiga material, vara lätta att rengöra samt ha adekvat varm- och kallvattenförsörjning.

Punkt 2 gäller otillräckliga och inadekvata personalutrymmen och toaletter för personalen: Restaurangens personal ska ha en separat toalett och ett separat personalutrymme. I regel ska personalens toalett och personalutrymme finnas i livsmedelslokalen för att personalen faktiskt ska kunna använda dem och för att personalen inte behöver byta kläder för toalettbesök. Toaletten i uthusbyggnaden är för långt borta för att personalen i praktiken kunde använda den under arbetsdagen och på grund av risken för smittsamma sjukdomar ska personalen använda en annan toalett än kunderna. Livsmedelstillsynsmyndigheten tillåter således inte att toaletten för personalen på Ravintola Mylly placeras i ett utrymme eller en byggnad som är skilt från livsmedelslokalen.

Enligt den allmänna förordningen om livsmedelshygien (852/2004, kapitel I i bilaga II) ska det i en livsmedelslokal finnas ett adekvat antal vattentoaletter som är anslutna till ett effektivt avloppssystem. Toaletterna får inte vara direkt förbundna med utrymmen där livsmedel hanteras. Livsmedelslokalen ska ha ett adekvat antal lämpligt placerade och utformade handtvättställ. Handtvättställen ska ha varmt och kallt rinnande vatten, material för handtvättning och för hygienisk torkning. Sanitetsutrymmena ska ha en ändamålsenlig och tillräcklig ventilation. Mekaniskt luftflöde från ett förorenat område till ett rent område ska förhindras. När det är nödvändigt ska det finnas adekvata omklädningsrum för personalen.

Punkterna 6 och 7 gäller förebyggandet av risker som placeringen av lokalerna (utomhusförrådet) medför. I kapitel II i bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 finns bestämmelser om särskilda krav för lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas: Utformningen och planeringen av de lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas ska tillåta god livsmedelshygienisk praxis och skydd mot kontaminering mellan och under olika moment.

Punkt 8 gäller företagarens skyldighet att utföra egenkontroll: 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.

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.

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.

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.

Punkt 9 gäller skadedjursbekämpningens tillräcklighet. Kapitel IX, punkt 4 i bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004. Enligt de bestämmelser som tillämpas på livsmedel ska man använda adekvata förfaranden för att bekämpa skadedjur.

Hörande och bemötande

Företagaren har hörts genom ett brev om hörande som skickats per post och e-post den 7 december 2023 i fråga om sektionens beslutsfattande och det skriftliga materialet i anslutning till beredningen av det. Ett skriftligt bemötande har lämnats in inom den utsatta tiden, det vill säga senast den 29 december 2023.

I sitt bemötande begär företagaren att man beaktar väderförhållandena i tidsfristen för huvudförpliktelserna, eftersom åtgärdandet av en del av huvudförpliktelserna (huvudförpliktelserna 6–7) inte kan inledas före mitten av april på grund av väderförhållandena. Dessutom är restaurangbyggnaden ett objekt skyddat av Museiverket, varför alla renoveringar kräver att Museiverket hörs.

Dessutom berättade företagaren att toalettens frånluftsventilation har kopplats till den övriga restaurangens ventilation samt att företagaren kommer att göra de förändringar som krävs i städskrubben och personalutrymmena. Företagaren berättar att en del av personalutrymmena finns i en annan byggnad eftersom alla inte rymms i huvudbyggnaden.

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
Livsmedelslagen 297/2021 inklusive ändringar, 1, 6, 15, 55, 68, 75, 78 §
Viteslagen 14.12.1990/1113, 6, 7, 9, 10 §
Förvaltningslagen 434/2003, 33, 34, 39 §
Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien 318/2021, 22, 23 §

Bilagor

Inspektionsprotokoll 13.7.2022, händelsekod 1447267
Inspektionsprotokoll 19.8.2022, händelsekod 1460924
Inspektionsprotokoll 30.6.2023, händelsekod 1573155
Hörande 7.12.2023, händelsekod 1636966
E-post 13.6.2023, händelsekod 1579720
Bemötande 26.12.2023

Miljöhälsosvårdschefen

Miljöhälsosektionen i Borgå förelägger i enlighet med 55 § i livsmedelslagen följande huvudförpliktelser med tidsfrister och utdömer ett löpande vite enligt viteslagen för Ruukin Ravintolat Oy, Bruksvägen 15, 07970 STRÖMFORS. Huvudförpliktelserna 1–5 och 8–9 ska ha åtgärdats senast den 8.4.2024 och huvudförpliktelserna 6–7 och 8–9 ska ha åtgärdats senast den 1.6.2024.

Huvudförpliktelse 1: I köket ska installeras en arbetsbänk med tappställe för hantering av rått kött och rå fisk.

Huvudförpliktelse 2: Personalens toalett och personalutrymmena ska finnas i samma byggnad med restaurangen. Personalens toalett ska förses med ett handtvättställe och ytorna i toaletten ska vara av ett material som är lätt att rengöra. Personalens toalett ska ha maskinell frånluftsventilation. Personalutrymmena ska ha ett tillräckligt antal klädskaåp med lås.

Huvudförpliktelse 3: Personalutrymmena ska städas och reparationsåtgårderna slutföras. Huvudförpliktelse 4: Det ska reserveras tillräckligt med torrt lagerutrymme för storsåckar.

Huvudförpliktelse 5: Förvaringsrummet för stådredskap ska renoveras på behörigt sätt. Stådredskapen för köket och kundutrymmena ska markeras tydligt och förvaras åtskilda.

Huvudförpliktelse 6: Passagen under terrassen ska belåggas för att hindra orenheter från att komma in i lokalerna.

Huvudförpliktelse 7: Förrummet framför kylrummet under terrassen ska repareras så att det uppfyller kraven enligt livsmedelslagen.

Åven efter renoveringen får man i kylrummet under terrassen endast förvara förpackade livsmedel.

Huvudförpliktelse 8: Företagaren ska uppdatera planen för egenkontroll så att den motsvarar Ravintola Myllys verksamhet.

Huvudförpliktelse 9: Bekåmpningen av skadedjur ska effektiviseras. Det rekommenderas att företagaren anlitar ett företag som specialiserat sig på skadedjursbekåmpning.

För att förstärka förelåggandena förelåggs följande löpande viten enligt huvudförpliktelserna:

Huvudförpliktelse 1: grundbelopp 3 000 € och tillåggsbelopp 3 000 € (vitesperiod tre kalendermånader)

Huvudförpliktelse 2: 2 000 € och tillåggsbelopp 2 000 € (vitesperiod tre kalendermånader)

Huvudförpliktelse 3: 1 000 € och tillåggsbelopp 1 000 € (vitesperiod tre kalendermånader)

Huvudförpliktelse 4: 200 € och tillåggsbelopp 200 € (vitesperiod tre kalendermånader)

Huvudförpliktelse 5: 600 € och tillåggsbelopp 600 € (vitesperiod tre kalendermånader)

Huvudförpliktelse 6: 3 000 € och tillåggsbelopp 3 000 € (vitesperiod tre kalendermånader)

Huvudförpliktelse 7: 2 000 € och tillåggsbelopp 2 000 € (vitesperiod tre kalendermånader)

Huvudförpliktelse 8: 200 € och tillåggsbelopp 200 € (vitesperiod tre kalendermånader)

Huvudförpliktelse 9: 600 € och tilläggsbelopp 600 € (vitesperiod tre kalendermånader)

Borgå miljöhälsovård kommer att inspektera åtgärdandet av huvudförpliktelserna efter att tidsfristerna gått ut.

Beslutet ska iakttas genast trots eventuellt ändringssökande, om inte besvärsmyndigheten bestämmer något annat.

Paragrafen justeras genast.

Beslut:

Miljöhälsosektionen i Borgå förelägger i enlighet med 55 § i livsmedelslagen följande huvudförpliktelser med tidsfrister och utdömer ett löpande vite enligt viteslagen för Ruukin Ravintolat Oy, Bruksvägen 15, 07970 STRÖMFORS. Huvudförpliktelserna 1–5 och 8–9 ska ha åtgärdats senast den 8.4.2024 och huvudförpliktelserna 6–7 och 8–9 ska ha åtgärdats senast den 1.6.2024.

Huvudförpliktelse 1: I köket ska installeras en arbetsbänk med tappställe för hantering av rått kött och rå fisk.

Huvudförpliktelse 2: Personalens toalett och personalutrymmena ska finnas i samma byggnad med restaurangen. Personalens toalett ska förses med ett handtvättställe och ytorna i toaletten ska vara av ett material som är lätt att rengöra. Personalens toalett ska ha maskinell frånluftsventilation. Personalutrymmena ska ha ett tillräckligt antal klädskap med lås.

Huvudförpliktelse 3: Personalutrymmena ska städas och reparationsåtgärderna slutföras. Huvudförpliktelse 4: Det ska reserveras tillräckligt med torrt lagerutrymme för storsäckar.

Huvudförpliktelse 5: Förvaringsrummet för städredskap ska renoveras på behörigt sätt. Städredskapen för köket och kundutrymmena ska markeras tydligt och förvaras åtskilda.

Huvudförpliktelse 6: Passagen under terrassen ska beläggas för att hindra orenheter från att komma in i lokalerna.

Huvudförpliktelse 7: Förrummet framför kylrummet under terrassen ska repareras så att det uppfyller kraven enligt livsmedelslagen.

Även efter renoveringen får man i kylrummet under terrassen endast förvara förpackade livsmedel.

Huvudförpliktelse 8: Företagaren ska uppdatera planen för egenkontroll så att den motsvarar Ravintola Myllys verksamhet.

Huvudförpliktelse 9: Bekämpningen av skadedjur ska effektiviseras. Det rekommenderas att företagaren anlitar ett företag som specialiserat sig på skadedjursbekämpning.

För att förstärka föreläggandena föreläggs följande löpande vite enligt huvudförpliktelserna:

Huvudförpliktelse 1: grundbelopp 3 000 € och tilläggsbelopp 3 000 € (vitesperiod tre kalendermånader)

Huvudförpliktelse 2: 2 000 € och tilläggsbelopp 2 000 € (vitesperiod tre kalendermånader)

Huvudförpliktelse 3: 1 000 € och tilläggsbelopp 1 000 € (vitesperiod

tre kalendermånader)

Huvudförpliktelse 4: 200 € och tilläggsbelopp 200 € (vitesperiod tre kalendermånader)

Huvudförpliktelse 5: 600 € och tilläggsbelopp 600 € (vitesperiod tre kalendermånader)

Huvudförpliktelse 6: 3 000 € och tilläggsbelopp 3 000 € (vitesperiod tre kalendermånader)

Huvudförpliktelse 7: 2 000 € och tilläggsbelopp 2 000 € (vitesperiod tre kalendermånader)

Huvudförpliktelse 8: 200 € och tilläggsbelopp 200 € (vitesperiod tre kalendermånader)

Huvudförpliktelse 9: 600 € och tilläggsbelopp 600 € (vitesperiod tre kalendermånader)

Borgå miljöhälsovård kommer att inspektera åtgärdandet av huvudförpliktelserna efter att tidsfristerna gått ut.

Beslutet ska iaktas genast trots eventuellt ändringsökande, om inte besvärsmyndigheten bestämmer något annat.

Ledamot Christoffer Hällfors föreslog understödd av ledamot Petri Hakasaari att tidsfristerna ändras så att alla huvudförpliktelser enligt 55 § i livsmedelslagen ska vara åtgärdade 1.6.2024.

Miljöhälsosektionen beslutade efter omröstning med rösterna 5,89–4,11 meddela sitt föreläggande i enlighet med ändringsförslaget. Vid rösträkningen tillämpades de rösträttskoefficienter som anges i samarbetsavtalet för miljöhälsovården.

För grundförslaget röstade Jaakko Nurmi, Jesse Mårtenson, Hannele Luukkainen och Eila Kohonen. För ändringsförslaget röstade Christoffer Hällfors, Petri Hakasaari, Petra Lind, Anne Penninkangas, Juuso Tuulinen och Elin Andersson.

Paragrafen justerades genast.