

Utdömande av betalning av löpande vite till Ab Herek Oy, Gesällvägen 4B, 06150 Borgå

Miljöhälsosektionen 19.02.2026

1482/11.05.01.02/2022

Beredning och tilläggsuppgifter

III stadsveterinär-hygieniker Taina Rahikainen Ibañez

tfn 040 354 8479, fornamn.efternamn@porvoo.fi

IV stadsveterinär-hygieniker Cecilia Blomgren,

tfn 040 519 7529, fornamn.efternamn@porvoo.fi

Utförda inspektioner, observationer, åtgärder och beslut som förutsatts av företaget

Under inspektionerna har det upprepningsvis konstaterats brister och getts uppmaningar angående hantering och förvaring av livsmedel och sidoprodukter, utrymmenas renlighet, handhygien, livsmedlens spårbarhet samt angående obligatoriska informationen som ska ges om livsmedel. Borgå miljöhälsosektion har gett beslut (Miljöhälsosektionen § 52 13.06.2024) med följande huvudförpliktelser och föreläggande om vite enligt § 68 i livsmedelslagen;

Huvudförpliktelse 1:

Obesiktat viltkött, ämnat för viltfraktverksamheten, måste hanteras klart separat från övrig verksamhet. Obesiktat kött måste hanteras på olika tider, eller i andra utrymmen som besiktat kött, och det får inte förvaras oförpackat i samma utrymmen som kött ämnat för försäljning. Om obesiktat kött hanteras i samma utrymmen som besiktat kött, tidsmässigt separerat, måste utrymmena och verktygen tvättas och desinfieras innan behandling av besiktat kött.

Huvudförpliktelse 2:

Hantering av kött ska alltid ske i rena utrymmen, och med rena redskap. Då verksamheten slutar för dagen, skall utrymmena och verktygen tvättas grundligt med vatten och för dem ändamålsenliga tvättmedel.

Huvudförpliktelse 3:

Handtvättställena skall omedelbart repareras om de slutar fungera så som de skall. Det bör alltid finnas ett fungerande handtvättställe i kött salen, då där hanteras oförpackat kött.

Huvudförpliktelse 4: Livsmedlen måste förvaras hygieniskt i alla skeden inom produktionen. Oförpackade livsmedel måste förvaras endast i för livsmedel avsedda rena kärl eller förpackningar.

Huvudförpliktelse 5: Färdiga (ready to eat) produkter måste hanteras avskilt i separata utrymmen och med separata verktyg som råa produkter.

Huvudförpliktelse 6: Gamla livsmedel och illfarna livsmedel skall kastas bort ändamålsenligt, och de måste innan transport förvaras klart åtskilt från livsmedel ämnade för försäljning.

Huvudförpliktelse 7: Bristerna i märkningarna på förpackningen skall korrigeras. Livsmedlets etikett ska vara åtminstone försedd med den enligt livsmedelsregleringen obligatoriska informationen på både finska och svenska. Informationen på livsmedlets etikett skall vara i enlighet med livsmedlet som förpackningen innehåller.

Huvudförpliktelse 8: Alla köttprodukter samt kött-kroppar bör ha klar märkning vid alla hanterings skeden, så att deras ursprung alltid är spårbart, och för att olika partierna inte blandas ihop av misstag.

För att förstärka föreläggandena har Borgå Miljöhälsosektion förelagt följande löpande viten enligt huvudförpliktelserna:

Huvudförpliktelse 1: grundbelopp 5 000 € och tilläggsbelopp 5 000 €

Huvudförpliktelse 2: grundbelopp 3 000 € och tilläggsbelopp 3 000 €

Huvudförpliktelse 3: grundbelopp 1 000 € och tilläggsbelopp 1 000 €

Huvudförpliktelse 4: grundbelopp 1 000 € och tilläggsbelopp 1 000 €

Huvudförpliktelse 5: grundbelopp 2 000 € och tilläggsbelopp 2 000 €

Huvudförpliktelse 6: grundbelopp 1 000 € och tilläggsbelopp 1 000 €

Huvudförpliktelse 7: grundbelopp 1 000 € och tilläggsbelopp 1 000 €

Huvudförpliktelse 8: grundbelopp 1 000 € och tilläggsbelopp 1 000 €

Den 27.2.2025 utdömde Borgå Miljöhälsosektion företaget Ab Herek Oy att för försummelser av huvudplikterna 4 och 8 betala sammanlagt 2000 € i vite. Den 2.12.2025 utfördes en på förhand oanmäld uppföljningsinspektion. Under uppföljningsinspektionen konstaterades det fortfarande allvarliga brister i renhållning, hantering och förvaring av livsmedel, samt i livsmedlens spårbarhet. Hyllorna och golvet i kylrummet var smutsiga, livsmedel förvarades på golvet och oförpackade livsmedel förvarades direkt i fraktlådor, en oskyddad viltkropp i fraktkylen rörde delvis vid golvet. I kylan förvarades gamla livsmedel. I kylrummet och frysen förekom många omärkta köttpaket, vilkas ursprung inte kunde spåras, och ogranskat viltkött hanterades samtidigt i samma utrymmen som granskat kött ämnat för försäljning. Därmed kan det konstateras att i beslutet (Miljöhälsosektionen § 52 13.06.2024) givna huvudförpliktelser 1, 2, 4, 6, 7 och 8 inte har uppfyllts.

Motivering

Huvudförpliktelse 1 och 2 gäller hygienkraven i livsmedelslokalens utrymmen och i verksamheten, samt förhindrande av korskontaminering av olika produkter. Regelbunden rengöring och desinficering av livsmedelslokalens utrymmen och redskap är en grundförutsättning för att förebygga spridning av sjukdomsframkallande mikroorganismer. Bristande rengöring kan leda till att patogener eller andra bakterier som försämrar livsmedlens hållbarhet etablerar sig i miljön, vilket ökar risken för livsmedelsburna sjukdomar. Ogranskat viltkött kan innehålla för människan skadliga bakterier och parasiter, därför får man inte hantera dem i samma utrymme som granskat kött ämnat för försäljning.

Enligt den allmänna livsmedelsförordningen (EG Nr 178/2002) artikel 17 ska livsmedelsföretagare på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skall i de företag de har ansvar för se till att

livsmedel uppfyller de krav i livsmedelslagstiftningen som är tillämpliga för deras verksamhet och skall kontrollera att dessa krav uppfylls. Enligt livsmedelslagen (297/2021) § 6 ska livsmedelsföretagare i sin verksamhet se till att livsmedlen till sina kemiska, fysikaliska, mikrobiologiska och hälsomässiga egenskaper är lämpade som människoföda och att de inte orsakar fara för människors hälsa. Dessutom ska livsmedelsverksamhet vara sådan att säkerheten för de livsmedel som produceras, tillverkas, förvaras eller hanteras inte äventyras och att livsmedelsverksamheten också i övrigt uppfyller kraven enligt livsmedelsbestämmelserna.

Enligt livsmedelslagen (297/2021) § 18 ska livsmedelsföretagaren under alla omständigheter så effektivt som möjligt förhindra livsmedelsburen spridning av zoonotiska smittämnen till människor.

Huvudförpliktelse 4 gäller förvaring av livsmedel. Lättfördärliga livsmedel får inte placeras direkt på golvet, utan vid lagerförvaring av dem ska användas rena underlag. Golvet är i regel den yta, där smuts ansamlas, och livsmedel kan lätt kontamineras ifall de kommer i kontakt med golvytan. Förpackningsmaterialen samt kärl avsedda för lagring måste vara rena och ämnade för kontakt med livsmedel, för att försäkra att det inte kommer orenligheter eller skadliga ämnen i livsmedlen.

Enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien bilaga II kapitel IX punkt 2 ska råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering, samt enligt punkt 3 skall livsmedel i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig.

Huvudförpliktelse 6 gäller förvaring gamla livsmedel. Om livsmedel blir gamla ökar risken för mikrobiologisk tillväxt, vilket kan göra dem otjänliga eller skadliga för hälsan.

Enligt den allmänna förordningen om livsmedelshygien 852/2004 kapitel Va i bilaga II ska livsmedelsföretagare som hanterar livsmedel bedöma livsmedlen så att de inte är skadliga för hälsan och är tjänliga som människoföda genom att ta hänsyn till åtminstone datum för minsta hållbarhetstid eller sista förbrukningsdag, så att den återstående hållbarhetstiden är tillräcklig.

Huvudförpliktelse 7 gäller information om livsmedlen samt förhindrande av vilseledning av konsumenten. I synnerhet allergener i livsmedlen måste stå tydligt på paketet på både finska och svenska, då de kan leda till allvarliga sjukdomstillstånd ifall en allergiker konsumerar livsmedlet om hen inte förstått att de innehåller ett för hen allergiframkallande ämne.

Enligt livsmedelsinformationsförordningen (EU nr 1169/2011) får livsmedelsinformation inte vara vilseledande, i synnerhet

när det gäller vad som är utmärkande för livsmedlet, särskilt dess art, identitet, egenskaper, sammansättning, kvantitet, hållbarhet, ursprungsland eller härkomstplats, framställnings- eller produktionsmetod. Livsmedelsinformation ska vara korrekt, tydlig och lätt att förstå för konsumenten. Förpackade livsmedlens etiketter skall åtminstone ha informationen enligt kraven i livsmedelsinformations-förordningens 1169/2011 artikel 9. Enligt livsmedelslagen (297/2021) § 6 ska företagaren se till att livsmedlen och informationen om dem inte vilseleder konsumenterna.

Huvudförpliktelse 8 gäller livsmedlens spårbarhet. I en livsmedelslokal med många förpackade köttprodukter, både frysta och färska, är det omöjligt att fastställa köttförpackningarnas ursprung om de saknar märkningar eller något motsvarande bokförings sätt som identifierar de enskilda köttpaketerna (t.ex. ett yttre emballage eller förvaringslåda med märkningar). Livsmedel vars ursprung inte går att verifiera betraktas osäkra för konsumtion, då man inte vet varifrån de kommer, eller när de tillverkats, och därefter deras hållbarhet.

Enligt den allmänna livsmedelsförordningen (EG Nr 178/2002) artikel 18 ska alla livsmedel kunna spåras på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan. Livsmedelsföretagarna skall kunna ange alla personer från vilka de har erhållit ett livsmedel eller ett ämne som är avsett för eller som kan antas ingå i ett livsmedel. I detta syfte skall livsmedels- och foderföretagarna ha system och förfaranden för att på begäran kunna lämna denna information till behöriga myndigheter. Livsmedel som släpps eller sannolikt kommer att släppas ut på marknaden inom gemenskapen skall vara lämpligt märkta eller identifierade för att underlätta spårbarheten med hjälp av tillämplig dokumentation eller information enligt tillämpliga krav i mer specifika bestämmelser

Enligt jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014) § 5 ska som kod för ett livsmedelsparti ska användas en märkning som hjälper att identifiera det parti som livsmedlet tillhör.

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.

Enligt artikel 138 i förordningen om offentlig kontroll (EG 2017/625), skall den behöriga myndigheten vin konstaterande av bristande efterlevnad vidta nödvändiga åtgärder för att fastställa orsaken till och omfattningen av den bristande efterlevnaden samt fastställa aktörens ansvar, och lämpliga åtgärder för att säkerställa att den berörda aktören åtgärdar den bristande efterlevnaden och förebygger ytterligare

upprepningar. När de behöriga myndigheterna beslutar vilka åtgärder som ska vidtas ska de ta hänsyn till den bristande efterlevnadens art och till den utsträckning i vilken aktören tidigare har efterlevt bestämmelserna. De behöriga myndigheterna ska till den berörda aktören eller dennes företrädare överlämna en skriftlig underrättelse om sitt beslut angående vilka insatser eller åtgärder som ska vidtas tillsammans med skälen till beslutet, och information om rätten att överklaga sådana beslut och om de förfaranden och tidsfrister som gäller för sådana överklaganden.

Enligt 68 i livsmedelslagen (297/2021) kan en tillsynsmyndighet förena ett föreläggande eller förbud som myndigheten meddelat med vite, som föreläggs av en av kommunen utnämnd nämnd eller kollegialt organ.

Enligt viteslagen 14.12.1990/1130 § 10 får den myndighet som har förelagt ett vite döma ut det, om en part utan giltig orsak har underlåtit att uppfylla huvudförpliktelsen. För att vitet skall kunna dömas ut krävs att beslutet om vitesföreläggande har vunnit laga kraft, om inte beslutet enligt vad som stadgas eller bestäms skall iakttas trots att ändring har sökts.

Hörande och bemötande

Företagaren hördes genom ett brev om hörande som skickats per e-post den 16 januari 2026. I brevet meddelades att tidsfristen för ett skriftligt bemötande var den 9 februari 2026.

Verksamhetsutövaren lämnade sitt genmäle inom utsatt tidsfrist.

Genmålet skickades till chefen för livsmedelstillsynen, Taina Rahikainen-Ibañez, per e-post den 9.2.2025. I genmålet skriver verksamhetsutövaren att alla huvudförpliktelser har behandlats och åtgärdats. Punkten som gäller viltstyckning är enligt verksamhetsutövaren ett missförstånd, och de beskrivna och tolkade delarna hänför sig inte till styckning av vilt. Vid tidpunkten för inspektionen såg dock båda inspektörerna viltkött på bordet i köttthanteringssalen, där det också fanns oförpackat griskött. Under tiden som inspektörerna tog på sig skyddskläder hade verksamhetsutövaren avlägsnat viltköttet från bordet. På fråga till verksamhetsutövaren (Kenneth Lilja) om vart köttet som fanns på bordet hade förts, svarade han att det hade förts till viltkylen. I avfallsutrymmet i viltkylen hittade inspektörerna i en låda oförpackat och oskyddat, delvis styckat viltkött. Enligt verksamhetsutövaren kommer livsmedelslokalens verksamhet att upphöra under år 2026, och verksamhetsutövaren har lämnat in en anmälan om verksamhetens nedläggning till Borgå miljöhälsovård. Som datum för nedläggningen har angetts perioden 28.2–30.8.2026. Inspektören har begärt en precisering av nedläggningsdatumet, varpå verksamhetsutövaren har svarat att Ab Herek Oy:s verksamhet upphör senast den 30.8.2026, eller tidigare om en annan företagare som inleder verksamhet i lokalerna hittas.

Tillämpade rättsnormer

Förordningen om offentlig kontroll (EG) 2017/625, artikel 138

Den allmänna livsmedelsförordningen (EG) nr 178/2002, artikel 17 och 18

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, artikel 4 samt bilaga II
Livsmedelslagen 297/2021 inklusive ändringar, 6, 18, 55, 68, 75, 78 §
Viteslagen 14.12.1990/1113, 6, 7, 9, 10 §
Förvaltningslagen 434/2003, 33, 34, 39 §
Jord- och skogsbruksministeriets förordning
om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
834/2014 § 5

Bilagor

Bilaga 1 inspektionsrapport 2.12.2025, kod 1892964

Bilaga 2 beslut om föreläggande enligt 55 § i livsmedelslagen, föreläggande av vite enligt 68 § i livsmedelslagen, Ab Herek Oy, Gesällvägen 4 B, Borgå, miljöhälsosektionen § 52 13.06.2024

Bilaga 3 Brev om hörande

Bilaga 4 Företagarens gemäl på hörandet

Bilaga 5 Delgivningsbevis av beslut om föreläggande enligt 55 § i livsmedelslagen, föreläggande av vite enligt 68 § i livsmedelslagen, Ab Herek Oy, Gesällvägen 4 B, Borgå, miljöhälsosektionen § 52 13.06.2024

Ympäristöterveydenhuollon pääliikkö

Miljöhälsosektionen i Borgå utdömer företaget Ab Herek Oy, på adressen Gesällvägen 4B, 06150 Borgå, att för huvudförpliktelserna 1, 2, 6, och 7 betala följande grundbelopp; 5000€, 3000€, 1000€ och 1000€, samt för huvudförpliktelserna 4 och 8 betala tilläggsbeloppen 1000€ och 1000€, totalt 12 000€ av det löpande vitet, enligt viteslagen 10 §.

Beslutet ska iakttas innan det har vunnit laga kraft eller innan rättelseyrkandet har behandlats, om inte besvärsmyndigheten eller den myndighet som behandlar rättelseyrkandet bestämmer något annat.

Paragrafen justeras genast.