

Beslut enligt 55 § i livsmedelslagen och föreläggande av löpande vite, Makujen Grilli, Sipoon Grilli, Parkgårdsvägen 1, Sibbo

Miljöhälsosektionen 13.08.2026
118/11.05.01.02/2026 118/11.05.01.02/2026

Beredning och tilläggsuppgifter
Sonja Kolehmainen, t.f. stadsveterinär och hygieniker
Taina Rahikainen Ibañez, III stadsveterinär-hygieniker
fornamn.efternamn@borga.fi

Företaget Makujen Grilli (FO-nummer 3563254-2) har sitt mobilt försäljningsfordon Sipoon Grilli registrerad som objekt för livsmedelskontroll hos miljöhälsovården i Borgå stad sedan januari 2026. Företaget hade inlett sin verksamhet i försäljningsvagnen redan innan den föreskrivna anmälan hade lämnats in till livsmedelstillsynen.

Sipoon Grilli driver verksamhet inom grill- eller snabbmatssektorn. Försäljningsfordonet har under hela sin verksamhetstid stått på samma plats, på adressen Parkgårdsvägen 1 i Sibbo. Som lokal för sin verksamhet använder aktören en lägenhet i ett flervåningshus i närheten.

Den 13 januari 2026 genomförde miljöhälsovården i Borgå ett inspektions- och rådgivningsbesök vid försäljningsvagnen, under vilket verksamhetsutövaren fick råd om hur de brister som konstaterats i försäljningsvagnen skulle åtgärdas samt om hur verksamheten kunde förbättras. Under besöket gjordes följande observationer:

- Det saknades en lämplig handtvättstation i försäljningsvagnen. Vid hantering av oförpackade livsmedel i en mobil livsmedelslokal ska det finnas varmt, rinnande vatten för handtvätt.
- På golvet i försäljningsvagnen låg tygmattor som är svåra att hålla rena. Alla ytor i livsmedelslokalerna ska vara hela, lätta att hålla rena och tåla tvätt med vatten.
- För städning av vagnen ska det finnas särskilda städredskap, och dessa ska förvaras skilt från övriga tillbehör, till exempel i en låda med lock.
- Försäljningsfordonet är endast avsett för uppvärmning av livsmedel och tillagning av portioner, och utrymmena i vagnen är inte tillräckliga för hantering av råvaror. Alla livsmedel ska levereras till vagnen i bitar och endast kräva uppvärmning. I vagnen får man inte hacka, skiva, finfördela eller motsvarande.
- Företaget hade tillagat sambusa (friterade bakverk) och bolani (fyllda flatbröd) i sitt kök. Om man vill bearbeta råvarorna själv i samband med matlagningen (inte bara tillaga dem) måste det finnas ett professionellt kök som uppfyller kraven för detta.

- Verksamhetsutövaren ska utarbeta en plan för egenkontroll av sin verksamhet. Miljöhälsovårdens modell kan användas som stöd vid utarbetandet av planen.
- Alla personer som hanterar lättfördärliga livsmedel som är avsedda att ätas utan vidare tillredning måste ha ett hygienintyg samt ett intyg om hälsotillstånd för livsmedelsarbetare eller ett intyg som visar att den anställde inte bär på salmonellabakterier.

En tidsfrist till den 19 februari 2026 fastställdes för att åtgärda bristerna.

En ny inspektion av försäljningsvagnen genomfördes den 9 april 2026 vid den i förväg överenskomna tidpunkten. Företaget hade inte åtgärdat de brister som konstaterats vid den föregående inspektionen. En uppmaning att åtgärda bristerna utfärdades, med tidsfrist den 15 maj 2026.

Nästa återbesiktning genomfördes utan förvarning den 3 juni 2026.

- Vid kontrollen konstaterades att aktören hade börjat sälja glass som tillverkats med en glassmaskin avsedd för hemmabruk från sin försäljningsvagn. Glassmaskinen är inte lämplig för användning i försäljningsvagnen, och det var inte möjligt för aktören att rengöra maskinen på ett tillfredsställande sätt i försäljningsvagnen. Användningen av glassmaskinen utgjorde med rätta en allvarlig hälsorisk för konsumenterna, och dess användning förbjöds genom ett brådsäkande beslut som fattades i samband med inspektionen. Tjänsteinnehvarbeslutet fastställdes av Miljöhälsosektionen den 11 juni 2026 (66 §).
- Företaget hade skaffat en handtvättstation till försäljningsvagnen, men vid tidpunkten för inspektionen fanns det inget vatten i vattentanken. Under inspektionen fyllde operatören tanken med vatten från en dunk och placerade en bärbar värmare i vattnet, men användningen av värmaren ledde till att strömmen till vagnen bröts flera gånger. Ett strömavbrott utgör en allvarlig risk för livsmedel som förvaras i försäljningsvagnen (avbrott i kylkedjan), eftersom en temperaturökning över +6 grader Celsius får mikroorganismerna i produkterna att föröka sig.
- Verksamhetsutövaren hade tagit bort tygmattorna från vagnens golv och ersatt dem med en helgolvsmatta av plast som passade lokalen. Under den låg dock en tygmatta, som inte helt täcktes av plastmattan. Aktören uppgav att även golvet hade drabbats av en vattenskada.
- I vagnen fanns en hel del överflödiga saker, vilket försvårar städningen i vagnen.
- I försäljningsvagnen fanns det inte tillräckligt med städredskap, och det fanns inte heller någon förvaringsbehållare med lock för dem.
- Aktören hade inte upprättat någon plan för egenkontroll av sin verksamhet.
- Aktören hade bearbetat och skurit upp åtminstone grönsaker i försäljningsvagnen.

- Aktören hade fortsatt att tillverka sambusa och bolani i sitt kök hemma.
- Aktören visade inte upp något hygienintyg eller någon hälsointyg för tillsynsmyndigheten.
- Vid kontrollen uppgav aktören att man övervägde att anpassa menyn så att den passade försäljningsvagnen.

Bristerna skulle enligt beslut åtgärdas senast den 15 juni 2026.

Man försökte inspektera försäljningsfordonet på nytt den 18 juni 2026 och den 24 juni 2026, men försäljningsvagnen var inte öppen vid dessa tillfällen och tillsynsmyndigheten kunde inte nå operatören per telefon. Tillsynsmyndigheten har dock kännedom om att försäljningsfordonet har varit öppen under juni månad mellan de olika inspektionerna.

Vid motivering av beslutet tillämpas följande;

Aktören har inte följt de anvisningar och tidsfrister som fastställts för verksamheten, och det upprepade underlåtenheten att följa myndigheternas uppmaningar tyder på likgiltighet, vilket i enlighet med proportionalitetsprincipen och på ett välgrundat sätt motiverar att tvångsåtgärder vidtas.

Aktörens försäljningsfordon och dess utrustning samt den livsmedelsverksamhet som bedrivs där uppfyller inte lagstiftningens krav.

Enligt 55 § i livsmedelslagen kan en tillsynsmyndighet förelägga att avhjälpa missförhållandet, om ett livsmedel, ett livsmedelskontaktmaterial, en livsmedelslokal, ett primärproduktionsställe eller livsmedelsverksamhet kan orsaka fara för människors hälsa 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 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG nr 178/2002) ska livsmedelsföretagare på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan i de företag de har ansvar för se till att livsmedel uppfyller de krav i livsmedelslagstiftningen som är tillämpliga för deras verksamhet och ska kontrollera att dessa krav uppfylls.

Enligt 6 § i livsmedelslagen (297/2021) ska en 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.

- Huvudförpliktelse 1 gäller verksamheten för försäljningsvagnen och stödutrymmena. Aktören har utfört sådana livsmedelsrelaterade verksamheter i försäljningsvagnen som utrymmena inte är lämpliga för (uppskärning) samt tillagat livsmedel i sitt eget kök för försäljning i försäljningsvagnen. Aktörens försäljningsfordon lämpar sig endast för uppvärmning och delande i portioner, eftersom utrymmena i sig är otillräckliga för omfattande matlagning (utrymmen är för små för att verksamheten ska kunna utföras på ett hygieniskt sätt, och det finns inte tillräckligt många vattenkranar för att utföra de olika arbetsuppgifterna). Råvarorna till de produkter som säljs i försäljningsvagnen ska vara delade och nästan färdiga, bortsett från uppvärmningen. Försäljningsfordonet är till exempel inte lämplig för att skära upp grönsaker, utan förberedelserna måste göras i ett professionellt kök. Aktören har fått rådgivning i ärendet vid flera tillfällen.

Enligt den allmänna förordningen om livsmedelshygien (852/2004, kapitel II i bilaga II) ska utformningen och planeringen av lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas tillåta god livsmedelshygienisk praxis och skydd mot kontaminering mellan och under olika moment. Enligt kapitel IX i bilaga II ska det på livsmedelsföretag där bearbetade produkter framställs, hanteras eller förpackas finnas ändamålsenliga lokaler som är tillräckligt stora för separat lagring av råvaror och beredda råvaror och tillräckligt stora, separata kylrum.

- Huvudförpliktelse 2 gäller handtvättstället i försäljningsvagnen. Omsorgsfull och regelbunden handtvätt är den viktigaste förutsättningen för hygienisk hantering av oskyddade livsmedel utöver ändamålsenlig skyddsklädsel. Genom god handhygien kan man förebygga att smittsamma sjukdomar sprids. Om det inte finns någon fungerande handtvättstation i lokalerna tvättar man händerna mindre ofta än vad som normalt sett skulle vara nödvändigt för verksamheten.

Enligt den allmänna förordningen om livsmedelshygien 852/2004 kapitel VIII i bilaga II ska alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras skall iaktta god personlig renlighet. Enligt kapitel III i bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien ska även försäljningsfordon ha adekvata utrymmen för att upprätthålla tillräcklig personlig hygien.

- Förelägganden 3 och 4 gäller vagnens utrymmen och städning. En livsmedelslokal ska vara snygg och hålla en hög hygienisk nivå. Så garanteras att hanteringen och förvaringen av livsmedel sker på ett hygieniskt sätt och att livsmedlen är säkra med tanke på konsumenterna. Särskilt i sådana lokaler, där oförpackade livsmedel hanteras, ska fästas uppmärksamhet vid att ytor och redskap är rena och

underhållna. Alla onödiga saker ska alltid flyttas bort från utrymmena i livsmedelslokalen, eftersom de försvårar renhållningen av utrymmena.

Enligt den allmänna förordningen om livsmedelshygien 852/2004; kapitel I i bilaga II ska livsmedelslokaler hållas rena och i gott skick. Enligt punkt 10 i kapitel I i bilaga II till samma förordning får rengörings- och desinfektionsmedel inte förvaras där livsmedel hanteras. Enligt kapitel III i bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien ska lokaler och mobila försäljningsfordon så långt det är praktiskt möjligt placeras, utformas, konstrueras, hållas rena och underhållas på ett sådant sätt att risken för kontaminering, särskilt genom djur och skadedjur, undviks.

- Föreläggande 5 gäller livsmedelslokalens plan för egenkontroll. Trots råd och uppmaningar har aktören inte lämnat in någon plan för egenkontroll av sin verksamhet till tillsynsmyndigheten.

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 och en kontaktmaterialföretagare 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. Enligt 43 § i livsmedelslagen har tillsynsmyndigheten trots sekretessbestämmelserna rätt att av statliga och kommunala myndigheter samt av livsmedels- och kontaktmaterialföretagare få den information som är nödvändig för den offentliga tillsynen.

- Föreläggande 6 gäller hygienpass och utredning av hälsotillstånd. I 19 § 1 mom. i livsmedelslagen (297/2021) konstateras att en person som hanterar oförpackade och lättfördärliga livsmedel i en livsmedelslokal ska ha ett

hygienpass som påvisar livsmedelshygienisk kompetens enligt en modell som godkänts av Livsmedelsverket, om personen har arbetat med uppgifter som förutsätter hantering av oförpackade och lättfördärliga livsmedel i minst tre månader.

Enligt 56 § 1 mom. i lagen om smittsamma sjukdomar (1227/2016) ska arbetsgivaren kräva tillförlitlig utredning av en arbetstagare om att denne inte har salmonellasmitta, om arbetstagaren fullgör sådana uppgifter i vilka risken för att salmonella sprids är större än normalt. Uppgifter ska krävas också av praktikanter och andra personer som är verksamma på arbetsplatsen utan att vara anställda. Kravet gäller även arbetsgivaren själv. I moment 2 i samma paragraf anges att kravet gäller en person som arbetar 1) i en livsmedelslokal enligt livsmedelslagen (297/2021) som innefattar hantering av oförpackade livsmedel som serveras utan uppvärmning.

Enligt artikel 138 i förordningen om offentlig kontroll (EG 2017/625), ska den behöriga myndigheten vid 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.

Tillsynsmyndigheten kan med stöd av 68 § i livsmedelslagen förena ett föreläggande eller förbud med vite eller hot om tvångsutförande eller avbrytande. Ett löpande vite föreläggs genom att för vitet bestäms ett fast grundbelopp och ett tilläggsbelopp för varje i föreläggandet angiven tidsperiod (vitesperiod) under vilken parten har underlåtit att uppfylla huvudförpliktelsen. Tillsynsmyndigheten kan med stöd av 10 § i viteslagen döma ut vitet, om huvudförpliktelsen inte har iakttagits och det inte finns någon giltig orsak att inte iaktta den. För att vitet ska kunna dömas ut krävs att beslutet om vitesföreläggande har vunnit laga kraft, om inte beslutet enligt vad som stadgas eller bestäms ska iakttas trots att ändring har sökts.

Hörande och bemötande

Företagaren har hörts genom ett brev om hörande som skickats per post och e-post den 26 juni 2026 i fråga om sektionens beslutsfattande och det skriftliga materialet i anslutning till beredningen av det. Inga skriftliga bemötanden har lämnats in inom utsatt tid.

Tillämpade rättsnormer

Europaparlamentets och rådets förordningen (EG) nr 178/2002, artikel 17
Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, artikel 5, bilaga II kapitel I, bilaga II kapitel II, bilaga II kapitel III
Livsmedelslagen 297/2021 med ändringar 6, 15, 19, 27, 40, 55, 68, 75, 76, 78 §
Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien 318/2021, 22 §
Lag om smittsamma sjukdomar 1227/2016; 56 §
Europaparlamentets och rådets förordning om offentlig kontroll (EG) nr 2017/625, artikel 138
Viteslagen (1113/1990) 6 §, 7 §, 8 §, 9 §, 10 §
Förvaltningslagen 434/2003, 33 §, 34 §, 39 §

Bilagor

Makujen Grilli – Samråd den 26 juni 2026
Inspektionsrapport Sipoon Grilli 13 januari 2026
TarkastuskertomusOiva_Sipoon-Grilli 9.4.2026 tapahtumatunnus 2042832
TarkastuskertomusOiva_Sipoon-Grilli 3.6.2026 _tapahtumatunnus 2065104
Fastställande av skyndsamma åtgärder enligt 64 § i livsmedelslagen den 11 juni 2026

Miljöhälsovårdschefen

Miljö- och hälsoavdelningen ålägger verksamhetsutövaren Makujen Grilli (organisationsnummer 3563254-2) förelägganden 1–6 enligt 55 § i livsmedelslagen och fastställer en löpande vite enligt 68 § i livsmedelslagen och viteslagen för huvudförpliktelserna 1–6.

Huvudförpliktelse 1:

Verksamhetsutövaren ska se till att det mobila försäljningsfordonet endast används för de verksamheter som den är avsedd för.
Tidsfrist: genast.

Anvisningen: Företagets försäljningsfordon är endast avsedd för uppvärmning och tillagning av portioner. Råvarorna till de produkter som säljs i försäljningsfordonet ska vara delade och nästan färdiga, bortsett från uppvärmningen. Förberedelserna ska ske i ett professionellt kök.

Huvudförpliktelse 2:

Försäljningsfordonet ska vara utrustad med en handtvättstation där det finns varmt, rinnande vatten för handtvätt. Tidsfrist: genast.

Anvisningen: Uppvärmningen och hållningen av vattnet i varmt tillstånd måste ordnas så att strömmen till försäljningsvagnen inte

stängs av hela tiden.

Huvudförpliktelse 3:

Verksamhetsutövaren ska se till att alla ytor i livsmedelslokalerna är hela, lätta att hålla rena och tål tvätt med vatten. Ytor som har drabbats av vattenskada måste renoveras. Tidsfrist 30.9.2026.

Huvudförpliktelse 4:

Verksamhetsutövaren ska se till att det finns städredskap i fordonet och att dessa förvaras åtskilt från övriga tillbehör, till exempel i en låda med lock. Rengöringsdukarna som används i försäljningsfordonet ska vara engångsdukar. Tidsfrist: genast.

Huvudförpliktelse 5:

Företaget ska utarbeta en plan för egenkontroll som är anpassad till dess livsmedelsverksamhet och föra register över resultaten av egenkontrollen. Tidsfrist: genast.

Anvisningen: Som mall för egenkontrollplanen kan man använda Borgå stads mall för egenkontrollplan.

Huvudförpliktelse 6:

Verksamhetsutövaren ska se till att alla arbetstagare som hanterar lättfördärliga livsmedel som är avsedda att ätas utan vidare tillredning har ett hygienpass samt intyg om hälsotillstånd för livsmedelsarbetare eller ett intyg som visar att den anställda inte bär på salmonellabakterier. Tidsfrist: genast.

För att stärka efterlevnaden av föreläggandena fastställer sektionen följande löpande vite:

Huvudförpliktelse 1: Grundbelopp 1 500 € och tilläggsbelopp 1 500 €

Huvudförpliktelse 2: Grundbelopp 500 € och tilläggsbelopp 500 €

Huvudförpliktelse 3: Grundbelopp 500 € och tilläggsbelopp 500 €

Huvudförpliktelse 4: Grundbelopp 200 € och tilläggsbelopp 200 €

Huvudförpliktelse 5: Grundbelopp 500 € och tilläggsbelopp 500 €

Huvudförpliktelse 6: Grundbelopp 500 € och tilläggsbelopp 500 €

Ett tilläggsbelopp tillkommer för varje tremånadersperiod efter domslutet, om huvudförpliktelsen fortfarande inte har fullgjorts vid periodens slut.

Miljöhälsovården kontrollerar att de huvudsakliga skyldigheterna har uppfyllts efter det att tidsfristerna har löpt ut.

Verksamhetsutövaren ska vid överlåtelse av egendom eller nyttjanderätten till den meddela förvärvaren vilken typ av huvudförpliktelse och vilket hot som gäller den. Utövaren ska dessutom anmäla mottagarens namn och adress till miljöhälsosektionen.

Beslutet träder med stöd av 78 § i livsmedelslagen i kraft omedelbart oberoende av eventuellt ändringssökande om inte besvärsmyndigheten beslutar något annat.

Paragrafen justeras genast.