

Föreläggande enligt 55 § i livsmedelslagen, föreläggande av vite enligt 68 § i livsmedelslagen, Ab Herek Oy, Gesällvägen 4 B, Borgå

Miljöhälsosektionen 13.06.2024
1482/11.05.01.02/2022

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

IV stadsveterinär-hygieniker Cecilia Blomgren,
tfn 040 519 7529, fornamn.efternamn@porvoo.fi

Borgå miljöhälsosektion har tidigare gett beslut till företaget Ab Herek Oy angående brister i livsmedlens spårbarhet (YMPJAO § 48 10.6.2021). Därefter har Borgå miljöhälsovårds livsmedelsövervakning utfört följande inspektioner i livsmedelslokalen (24.8 och 1.11.2021, 18.5.2022, 26.1, 7.3, 4.4 och 14.11.2023, samt 9.1.2024). Under inspektionerna har det konstaterats följande brister;

1. Brister i hantering av livsmedlen. Icke-granskat viltkött, s.k. fraktverksamhet, hanterades tillika i kött salen som granskat kött, ämnat till försäljning.
2. Brister i utrymmenas renlighet. Kylutrymmens ytor har återkomligen varit smutsiga vid granskningarna, bland annat hyllorna för förvaring av packade livsmedel, golvet i kylrummet, dörren till kylrummets förrådsåp. Lyftkranens fjärrkontroll, vilken används till krokarna för att hänga köttkroppar, har vid flera tillfällen varit smutsig. Företagaren har uppmanats att korrigera bristerna i renligheten i samband med 26.1, 7.3 och 14.11.2023 samt 9.1.2024 utförda inspektionerna. I kylrummets förrådsutrymme förvarades blodiga presenningar som använts av jägarna vid frakten av viltkroppar till livsmedelslokalen. Företagaren har uppmanats att avlägsna presenningarna, samt att inte förvara presenningarna i utrymmet i samband med 26.1, 7.3. och 14.11.2023 utförda inspektionerna. De krävda åtgärderna har åtgärdats efter uppmaning, men bristerna i hygien har varit återkommande.
3. Brister i handhygien. Handtvättstället i kött salen fungerade inte vid inledning av granskningen 7.3.2023, 14.11.2023 samt 9.1.2024.
4. Brister i förvaring av livsmedlen. Livsmedel förvarades i fraktlådor utan skyddsplast eller hölje. I samband med 9.1.2024 granskningen gjordes observationen att livsmedel förvarades direkt på golvet i frysutrymmet.
5. Brister i hygien i personalens arbetsrutiner. Färdiga (ready-to-eat) produkter hanterades i samma utrymmen samtidigt med råa produkter. Uppmaningar om att färdiga produkter (ready-to-eat) inte får behandlas i kött salen har getts i samband med 7.3, 4.4 och 14.11.2023 samt 9.1.2024 utförda inspektionerna.

6. Brister i hantering av oätliga sidoprodukter. Gamla livsmedel förvarades i livsmedelslokalens kylutrymme ämnat för kött för försäljning.
7. Brister i obligatoriska informationen som ska ges om livsmedel. Informationen på livsmedelsförpackningarna har vid upprepade tillfällen varit otillräcklig. Livsmedelsförpackningarna har saknat information angående ingrediensförteckning, näringsdeklaration, livsmedlets namn, köttmängd, information om bearbetning (fryst), nedfrysningsdatum, samt benämning om kraftigt saltad produkt. Informationen på livsmedelsförpackningarna har varit felaktig eller missvisande; förpackningarna har haft två etiketter med olika sista användningsdatum, överstrukna sista användningsdatum, två etiketter med olika innehåll (enligt den ena etiketten innehöll paketet broilerfilé, och enligt den andra nöt malet kött), enligt etiketten var produkten frusen, men i verkligheten var den färsk. Företagaren har uppmanats att korrigera bristerna i märkningarna på förpackningarna samband med 26.1, 7.3 och 14.11.2023 samt 9.1.2024 utförda inspektionerna.
8. Brister i spårbarheten av livsmedel av animaliskt ursprung. Vid upprepade tillfället har kött (förpackat och oförpackat) påträffats utan märkningar, så att köttets ursprung inte varit spårbart. Företagaren har uppmanats att korrigera bristerna köttets spårbarhet samband med 26.1, och 14.11.2023 samt 9.1.2024 utförda inspektionerna.

Vid motivering av beslutet tillämpas följande;

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.

Huvudförpliktelse 1, 2 och 5 gäller hygienkraven i livsmedelslokalens utrymmen och i verksamheten, samt förhindrande av korskontaminering av olika produkter. Enligt den allmänna förordningen om livsmedelshygien 852/2004; kapitel I i bilaga II ska livsmedelslokaler hållas rena och i gott skick. Enligt kapitel V i bilaga II ska alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel skall rengöras effektivt och, när det är nödvändigt, desinficeras; rengöring och desinficering skall ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering. 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.

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

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. Smutsiga ytor utgör bra grogrund för bakterier, och patogena bakterier såsom t.ex. *Listeria monocytogenes* har lättare att bilda biofilmer på ytorna, vilka kan kontaminera oförpackade livsmedel och utgöra fara för konsumenten.

Icke-tillrett kött kan innehålla sjukdomsalstrande bakterier och parasiter från djur, som kan spridas till människor (zoonoser) via kontaminerade livsmedel. Tillredning såsom upphettning förstör vanligen patogenerna i livsmedlen, men tillredda produkter kan kontamineras, ifall de kommer i kontakt med ytor där icke-tillrett kött hanterats. Därigenom är det viktigt att hantera tillrett kött avskilt, och med skilda verktyg, från icke-tillrett kött.

Enligt jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien (318/2021) § 28 kan en registrerad livsmedelslokal hantera livsmedel av animaliskt ursprung som tillhör en konsument, förutsatt att produkterna återbördas till konsumenten för användning i dennes privathushåll och det inte förekommer någon annan verksamhet i livsmedelslokalen. Den här typen av verksamhet kallas fraktverksamhet. Kött som behandlas i den här typens verksamhet behöver inte vara besiktat. I undantagsfall kan den myndighet som övervakar livsmedelslokalen tillåta att fraktverksamhet bedrivs i en sådan livsmedelslokal där även annan registrerad livsmedelsverksamhet bedrivs, till exempel i en butik som tillverkar produkter för försäljning till konsumenter i ett bakrum. En förutsättning för att en sådan flexibilitet ska tillåtas är att företagaren kan visa att hen kan hålla fraktverksamheten klart åtskild från andra möjliga verksamheter antingen tidsmässigt eller strukturellt och säkerställa spårbarheten för alla de produkter som hen tillverkar. Eftersom det behandlade köttet i fraktverksamheten är obesiktat, är det essentiellt att fraktverksamheten är klart åtskild från den övriga verksamheten.

Huvudförpliktelse 3 gäller personlig hygien för personalen som hanterar oförpackade livsmedel.

Enligt den allmänna förordningen om livsmedelshygien 852/2004 kapitel VIII i bilaga II ska alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras skall iakttä god personlig renlighet.

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

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. Ifall utrymmets handtvättställe inte fungerar ändamålsenligt, blir det svårare för personalen att upprätthålla en bra handhygien, då de måste förflytta sig till ett annat utrymme för att tvätta händerna. Det leder lätt till att händerna tvättas färre gånger än vad verksamhetens behov normalt skulle vara. I utrymmena i fråga, bör det vid alla tillfällen finnas minst ett fungerande handtvättställe i köttsalen, för att garantera livsmedelssäkerheten och kvaliteten för de hanterade produkterna.

Huvudförpliktelse 4 gäller lagring av livsmedel.

Enligt den allmänna förordningen om livsmedelshygien 852/2004 kapitel X i bilaga II ska material som används för inslagning och emballering får inte utgöra en källa till kontaminering. Enligt kapitel Va i bilaga II ska livsmedelsföretagaren ta hänsyn till lämpliga lagrings- och transportförhållanden, inklusive tillämpliga temperaturkrav.

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.

Huvudförpliktelse 6 gäller förvaring av oätliga biprodukter och annat avfall.

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 för att möjliggöra en säker redistribution och användning av slutkonsumenten. Enligt kapitel VI i bilaga II ska livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall skall avlägsnas från livsmedelslokaler så snart som möjligt för att undvika att de anhopas. Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall skall placeras i behållare som går att stänga.

Huvudförpliktelse 7 gäller information om livsmedlen samt förhindrande av vilseledning av konsumenten.

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 produktions-

metod. Livsmedelsinformation ska vara korrekt, tydlig och lätt att förstå för konsumenten. Förpackade livsmedlens etiketter skall åtminstone ha informationen enligt kraven i livsmedelsinformationsförordningens 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.

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 tillhanda hållande 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.

Hörande och bemötande

Företagaren har hörts genom ett brev om hörande i fråga om sektionens beslutsfattande och det skriftliga materialet i anslutning till beredningen av det. Brevet har överläts personligen till företagaren i samband med återgranskningen. Företagaren lämnade in ett bemötande inom den utsatta tiden.

I bemötandet skriver företagaren, att missförhållandena har korrigerats, samt att verksamheten är enligt lagstiftningens krav.

Uppföljningsinspektionen genomfördes 8.5.2024. Under granskningen konstaterades att företagaren har reagerat på en del av de krävda åtgärderna, men verksamheten innehåller fortfarande klart en del lagstridigheter som varit mål för åtgärderna. Det finns fortfarande en klar förutsättning samt begrundat krav för att förelägga huvudförpliktelser och hot om vite.

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
Livsmedelsinformationsförordningen (EG) nr 1169/2011 artikel 6, 7, kapitel IV
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
Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien (318/2021) § 28

Bilagor

Bilaga 1 tarkastuskertomus 26.1.2023, tapahtumatunnus 1524769
Bilaga 2 inspektionsrapport 7.3.2023, kod 1541043
Bilaga 3 inspektionsrapport 4.4.2023, kod 1551287
Bilaga 4 inspektionsrapport 14.11.2023, kod 1645468
Bilaga 5 inspektionsrapport 9.1.2024, kod 1680426
Bilaga 6 Brev om hörandet
Bilaga 7 Företagarens svar angående hörandet
Bilaga 8 inspektionsrapport 8.5.2024, kod 1725390

Miljöhälsosvårdschefen

Miljöhälsosektionen i Borgå förelägger i enlighet med 55 § i livsmedelslagen följande huvudförpliktelser 1–8 och tidsfrister för dem, och utdömer ett löpande vite enligt livsmedelslagen § 68 samt enligt viteslagen, för huvudförpliktelserna 1-8.

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 åtskillt 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.

Huvudförpliktelserna skall följas från och med genast då beslutet kommer tillkänna, huvudförpliktelse 7 skall dock följas först efter 8 veckor efter att beslutet kommer tillkänna.

För att förstärka föreläggandena föreläggs 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 €

Tilläggsbeloppet tillfaller från varje utömningsbeslut på en period på 3 månader, då huvudförpliktelsen ännu inte är uppföljd vid slutet av perioden.

Beslutet kommer enligt livsmedelslagen § 78 i kraft genast, trots eventuellt ändringssökande.

Paragrafen justeras genast.