

Fastställande av tjänsteinnehavarens brådslande föreläggande och brådslande beslut om bortskaffande av livsmedel enligt 55 § och 59 § i livsmedelslagen

Miljöhälsosektionen 21.08.2025 § 71

368/11.05.01.02/2024

Beredning och tilläggsuppgifter

III stadsveterinär-hygieniker Taina Rahikainen Ibañez

fornamn.efternamn @porvoo.fi

IV stadsveterinär-hygieniker Cecilia Blomgren,

fornamn.efternamn@porvoo.fi

Bakgrundsuppgifter, inspektioner och observationer

Vid en förnyad inspektion inom den regelbundna tillsynen av Alsham Markets livsmedelslokal 22.7.2025 fanns det i kallvitriken ett öppnat färskt kycklingfilépaket, ett oöppnat färskt kycklingfilépaket, tre paket hela färska kycklingar, två paket färskt kött som förpackats i butiken och ett paket färsk fårfiol som förpackats i butiken. Enligt mätning med infrarödmätaren var köttets yttemperaturer 12,1–13,1 °C. Säljaren informerades muntligen i samband med inspektionen om att färskt kött inte får förvaras i vitriken, om inte temperaturen på köttet håller sig under det lagstadgade värdet (6 °C).

En ny inspektion gjordes i butiken 24.7.2025. I kallvitriken fanns fortfarande följande kött:

- hel färsk okryddad kyckling (förpackad) 3 st
- färska okryddade kycklingköttbitar i dynoförpackningar (varav en förpackning hade öppnats) 2 st
- fårfiol, förpackad i plastfolie
- köttstycke av får, förpackad i plastfolie
- köttben av får, placerad i en öppen påse

Köttets temperaturer mättes med en stekmätare i mitten (innertemperaturer) av köttet. Köttets uppmätta innertemperaturer var 11–13,9 °C. Försäljaren kunde inte visa upp någon bokföring för inspektören om att överskridningen av det lagstadgade gränsvärdet endast hade varit tillfällig.

Skyndsamma åtgärder som vidtagits vid inspektionen

IV stadsveterinär-hygienikern gav en föreläggande om att köttprodukter som hade förvarats för varmt, sammanlagt 7,25 kg fårkött och 14,29 kg kycklingkött skulle bortskaffas på företagarens bekostnad med stöd av 59 § i livsmedelslagen. Biproduktkategorin för kött som ska bortskaffas bestäms på grund av den information som fås ur de spårbarhetsdokumenter som ska läggas fram. Om spårbarhetsdokumenter saknas är produkternas biproduktkategori 2. Produkterna bortskaffades av IV stadsveterinär-hygienikern efter inspektionen.

IV stadsveterinär-hygienikern gav dessutom med stöd av 55 § i livsmedelslagen en föreläggande om att omedelbart rätta

förvaringstemperaturen för köttprodukter så att den överensstämmer med kraven i lagstiftningen. Färska köttprodukter ska förvaras vid en temperatur av högst +6 °C.

Till företagaren överlämnades i samband med inspektionen de ovan nämnda föreläggande skriftligen.

Motivering

Livsmedel som förvaras vid för höga temperaturer (6–60 °C) kan innehålla mikrober som är skadliga för människor och toxiner som de producerar. Toxinerna förstörs inte ens genom omsorgsfull upphettning av mat. Livsmedels höga förvaringstemperatur främjar bakterietillväxten och bakterierna kan orsaka matförgiftning hos konsumenter, antingen direkt eller via toxiner. Dessutom förfärs livsmedel som förvaras vid för höga temperaturer snabbare och är oätliga om de förfärs.

Det beslutades att kött som tagits bort från livsmedelslokalens kallvitrin 24.7.2025 skulle bortskaffas av miljöhälsovården i Borgå för att livsmedel som strider mot bestämmelserna inte ska återföras till livsmedelskedjan och för att de på behörigt sätt ska bortskaffas som biprodukter enligt kategori 2 i förordning om animaliska biprodukter.

Enligt 23 § i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien 318/2021 ska en företagare iakttä följande krav på förvaring av livsmedel och deras serverings- och nedkylningstemperatur: andra lättfördärliga livsmedel, inbegripet groddar, grönsaker i bitar och insekter, ska förvaras i högst 6 °C.

Enligt artikel 17 i den allmänna livsmedelsförordningen (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.

Enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 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 skyddas mot kontaminering. Enligt punkt 3 ska 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.

Enligt 64 § i livsmedelslagen (297/2021) har en kommunal tjänsteinnehavare i brådskande fall på vilken inte överförts den behörighet att använda administrativa tvångsmedel som avses i 27 § 3 mom. och som utför uppgifter i anslutning till livsmedelstillsynen, rätt att använda sådana administrativa tvångsmedel som avses i 55, 56, 58 och 59 §. Beslut som tjänsteinnehavaren fattat med stöd av denna paragraf ska utan dröjsmål föras till den kommunala tillsynsmyndigheten för behandling.

Hörande och bemötande

Företagaren var inte själv närvarande under inspektionerna. Butikens anställda försökte nå företagaren per telefon i inspektörernas närvaro, men trots detta kunde man inte nå företagaren. Ärendet avgjordes utan att företagaren hördes med stöd av 34 § i förvaltningslagen (434/2003), eftersom dröjsmålet med behandlingen av ärendet skulle ha orsakat betydande skada för människors hälsa.

Tillämpade rättsnormer

Artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002

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

Livsmedelslagen 297/2021, med senare ändringar 6, 18, 55, 59, 64, 75 §

Förvaltningslagen 434/2003, 33, 34, 39 §

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

Bilagor

Bilaga 1 inspektionsrapport 22.7.2025, händelsekod 1901540

Bilaga 2 brådskande beslut enligt 64 § i livsmedelslagen 24.7.2025

Bilaga 3 besväransvisning

Ympäristöterveydenhuollon päällikkö

Miljöhälsosektionen i Borgå beslutar fastställa de ovan beskrivna tjänsteinnehavarens brådskande föreläggande enligt 64, 59 och 55 § i livsmedelslagen om bortskaffande av köttprodukter som förvarats för varmt på företagarens bekostnad samt om omedelbar rättande av förvaringstemperaturerna för köttprodukter så att de uppfyller kraven i lagstiftningen.

Beslut:

Förslaget godkändes.
