

**Föreläggande enligt 55 § i livsmedelslagen och föreläggande av löpande vite,
Christmas Granny/MaagiMetsä, Alasuurivägen 48, Lapträsk**

Miljöhälsosektionen 13.08.2026

1800/11.05.01.02/2024

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

Företaget Christmas Granny:s verksamhetsställe MaagiMetsä (FO-nummer 2657148-5) har registrerats hos Borgå livsmedelstillsyn den 1 juli 2024 med detaljförsäljning av livsmedel (försäljning av getkött, kaninkött och fjäderfäkött) som verksamhetstyp. På samma plats (Alasuurivägen 48, 07810 Ingermansby) bedrivs dessutom följande verksamhetsformer inom primärproduktion: honungsproduktion, mjölkproduktion och äggproduktion.

Före registreringen, den 28 maj 2024, utfördes en inspektion utan förhandsanmälan på basis av en misstanke. Vid denna inspektion gjordes följande observationer:

1. På den angivna adressen bedrevs oregistrerad livsmedelsverksamhet (köttförsäljning) som hade inletts 2023.
2. På den angivna adressen bedrevs icke-anmäld primärproduktion (försäljning av ägg) som hade inletts 2023.

Efter inspektionen lämnade företagaren in anmälningar om de ovannämnda verksamheterna. I samband med registreringen av verksamheten uppgav företagaren att getterna slaktas på ett godkänt slakteri och att företagaren själv slaktar kaninerna och fjäderfäna i ett av badrummen i bostadshuset på den angivna adressen. Avsikten var att köttet skulle hanteras i köket i bostadshuset tidsmässigt åtskilt från privat verksamhet. Köttet från slakteriet skulle förvaras i en separat frys i bostadshuset.

Företagaren fick instruktioner för livsmedelslokalens verksamhet och registrering per e-post 2019 (se bilaga) samt flera gånger efter det. Med företagaren ordnades ett samarbetsmöte den 25 juni 2024, varefter företagaren fick ytterligare instruktioner per e-post (se bilaga).

Efter registreringen har två inspektioner i enlighet med livsmedelslagen genomförts på lokalen, den 6 maj 2026 och den 13 maj 2026. Vid dessa inspektioner konstaterades brister i den registrerade livsmedelslokalens utrymmen, i lagringen av livsmedel och i spårbarheten för livsmedel av animaliskt ursprung samt i salmonellaövervakningen av hönorna. I samband med inspektionen den 13 maj 2026 utfärdades ett brådskande föreläggande avseende spårbarheten och lagringen av kött avsett för försäljning. Miljöhälsosektionen fastställde tjänsteinnehavarbeslutet den 21 maj 2026 (§ 56).

Observationer vid inspektionsbesöket den 6 maj 2026:

1. I samband med inspektionen kunde företagaren inte visa för inspektören några sådana lokaler för slakt av hönor och fjäderfä samt hantering av kött på livsmedelslokalens adress som skulle uppfylla kraven i livsmedelslagstiftningen. Företagaren vägrade att släppa in inspektören i bostadshuset, där det enligt anmälan fanns utrymmen kopplade till verksamheten.
2. Företagaren berättade att hen slaktat en kalkon i sitt hem i Helsingfors, där hen inte har någon registrerad livsmedelslokal. Enligt sina Facebook-sidor hade företagaren bland annat sålt kalkonkött cirka tre veckor före inspektionen.
3. Efter inspektionen ombads företagaren att lämna in bokföring över allt kött som hen sålt efter att verksamheten registrerats (1 juli 2024). Företagaren skickade uppgifterna per e-post och uppgav att hen hade samlat in uppgifterna om försäljningsvolymerna från sin Facebook-grupp och att det inte fanns någon annan bokföring över de sålda livsmedlen (uppgifter om köttets ursprung, slaktplats och slaktdatum).
4. Efter inspektionen ombads företagaren att lämna in en egenkontrollplan för verksamheten per e-post, men hen skickade inte någon sådan till inspektören.

Observationer vid det nya inspektionsbesöket den 13 maj 2026:

1. Vid inspektionen upptäcktes att det i en frys i köket i det egna hemshuset som anmälts som livsmedelslokal lagrades omärkt kött tillsammans med märkt kött, som lämpar sig för försäljning.
2. Omärkt kött förvarades i plastpåsar som inte var avsedda för livsmedelsbruk och som inte var tätt slutna.
3. På grund av bristfällig bokföring och förvaringsförhållandena kunde företagaren inte på ett tillförlitligt sätt visa att endast kött som var lämpligt för försäljning hade sålts eller överlämnats till konsumenterna.

Observationer gällande primärproduktionen av hönsägg den 13 maj 2026:

1. Företagaren hade upprepade gånger sålt eller överlämnat hönsägg till konsumenter utan årliga salmonellaprov. Borgå miljöhälsovård hade flera gånger under flera år gett företagaren instruktioner för provtagningen.
2. Företagaren hade tvättat hönsägg som hen sålt eller överlämnat från primärproduktionsstället till konsumenter.

I motiveringen till beslutet tillämpas följande:

Enligt 55 § i livsmedelslagen kan en tillsynsmyndighet förelägga en företagare 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.

- Huvudförpliktelsen 1 gäller utrymmena i den registrerade livsmedelslokalen. Vid inspektionerna som utfördes i maj 2026 kunde företagaren inte visa några lämpliga lokaler för

livsmedelslokalens verksamhet och lokalerna motsvarade inte lokalerna enligt registreringen. Enligt den allmänna förordningen om livsmedelshygien (852/2004, kapitel I i bilaga II) ska livsmedelslokaler hållas rena och i gott skick och de ska ha tillräckliga arbetsrum för utförande av alla verksamheter på ett hygieniskt sätt. Dessutom ska lokalen ha ett adekvat antal lämpligt placerade och utformade handtvättställ.

Enligt den allmänna förordningen om livsmedelshygien (852/2004, kapitel II i bilaga II) ska utformningen och planeringen av de lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas tillåta god livsmedelshygienisk praxis och skydd mot kontaminering mellan och under olika moment.

Enligt 8–13 § i livsmedelslagen (297/2021) får livsmedelsverksamhet endast bedrivas i en registrerad eller godkänd livsmedelslokal eller ett registrerad eller godkänt primärproduktionsställe.

- Huvudförpliktelserna 2 och 3 gäller spårbarheten för livsmedel och bokföringen av livsmedelsförsäljningen. Kött vars ursprung är oklart och som inte är korrekt förpackat utgör en hälsorisk för konsumenten. Företagaren kunde inte uppvisa till inspektören tillräcklig bokföring över det kött som hen sålt eller överlätit. Enligt artikel 18 i den allmänna livsmedelsförordningen (EG) nr 178/2002 ska man se till att livsmedel kan spåras på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan.

Enligt 6 § 1 mom. 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. Företagaren ska också se till att livsmedlen och informationen om dem inte vilseleder konsumenterna.

Enligt 14 § i livsmedelslagen (297/2021) ska den spårbarhetsinformation som krävs enligt livsmedelsbestämmelserna i fråga om livsmedel, djur som används för livsmedelsproduktion och livsmedelskontaktmaterial lämnas till mottagaren.

Enligt 43 § i livsmedelslagen (297/2021) har en tillsynsmyndighet trots sekretessbestämmelserna rätt att av statliga och kommunala myndigheter samt av livsmedels- och kontaktmaterialföretagare och andra som omfattas av skyldigheterna enligt denna lag få den information som är nödvändig för den offentliga tillsynen och annan offentlig verksamhet.

- Huvudförpliktelserna 4 gäller livsmedelslokalens egenkontrollplan. Företagaren har inte kunnat visa någon egenkontrollplan för inspektören. 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.

- Huvudförpliktelserna 5 och 6 gäller förpackning och lagring av livsmedel. Märkt getkött som är avsett för försäljning förvarades i samma frys med omärkt, bristfälligt förpackat kött, vilket på grund av risken för korskontaminering utgör en hälsorisk för livsmedel som är avsedda för försäljning (kontaminering av förpackningar). Enligt 6 § 3 mom. i livsmedelslagen (297/2021) 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 artikel 3 i ramförordningen (EG) nr 1935/2004 får kontaktmaterial inte överföra sina beståndsdelar till livsmedel i sådana kvantiteter som skulle kunna utgöra en fara för människors hälsa, medföra en förändring av livsmedlens sammansättning eller medföra en försämring av deras organoleptiska egenskaper. Om materialets lämplighet inte har visats kan det inte säkerställas att dessa krav uppfylls.

Enligt kapitel X punkt 1 i den allmänna förordningen om livsmedelshygien (EG) nr 852/2004 får material som används för inslagning och emballering inte utgöra en källa till kontaminering. Enligt kapitel IX punkt 3 i bilaga II till samma förordning 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.

- Huvudförpliktelserna 7 och 8 gäller försäljning av hönsägg från primärproduktionen. När en företagare inom primärproduktionen säljer eller överlåter hönsägg som värpts på företagarens gård, ska företagaren regelbundet ta salmonellaprov av sina hönor. Salmonellaövervakningen är en väsentlig del av livsmedelssäkerheten. Enligt § 11 i jord- och skogsbruksministeriets förordning 316/2021 ska aktören se till att den provtagning som genomförs på en anläggning för höns eller kalkoner uppfyller åtminstone de krav som anges i 12–19 § i

samma förordning. Enligt 19 § 2 mom. i förordningen 316/2021 ska det göras provtagning på anläggningen en gång om året, om antalet höns och kalkoner på anläggningen är under 50.

Företagaren får endast sälja eller överlåta rena ägg till konsumenterna. Äggens renhet måste upprätthållas genom produktionsförhållandena. Enligt artikel 4 punkt 1 i Europeiska kommissionens förordning 2023/2465 får ägg inte tvättas.

Enligt artikel 138 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625 om offentlig kontroll, om bristande efterlevnad konstateras, ska de behöriga myndigheterna vidta alla åtgärder som är nödvändiga 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 enligt 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 enligt 10 § i viteslagen förelägga vite, om man har underlåtit att uppfylla huvudförpliktelseerna och det inte finns någon giltig orsak till att de inte har uppfyllts. 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 om sektionens beslutsfattande och det skriftliga materialet i anslutning till det genom ett hörandebrev. Hörandebrevet har skickats till företagaren både per e-post och post. Företagaren lämnade inte in något bemötande inom tidsfristen.

Tillämpade rättsnormer

Den allmänna livsmedelsförordningen (EG) nr 178/2002, artikel 12 och 14

Förordningen om livsmedelshygien (EG) nr 853/2004, artikel 5, bilaga II: kapitel I, kapitel X punkt 1, kapitel IX punkt 3

Livsmedelslagen 297/2021 inklusive ändringar, 6, 14, 16, 27, 40, 55, 68, 75, 76, 78 §

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien 318/2021, 22 §
Jord- och skogsbruksministeriets förordning om zoonoser 316/2021, 3, 7, 8, 11, 19, 20, 23 §
Kommissionens delegerade förordning (EU) 2023/2465, artikel 4 punkt 1
Viteslagen 1113/1990, 6, 7, 8, 9, 10 §
Förvaltningslagen 434/2003, 33, 34, 39 §
Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625 om offentlig kontroll, artikel 138

Bilagor

Hörandebrev MaagiMetsä av den 9 juni 2026
2024-05-28 Inspektionsberättelse MaagiMetsä, händelsekod 1731921
E-post MaagiMetsä den 5 juli 2024
Inspektionsberättelse Oiva_MaagiMetsa den 6 maj 2026, händelsekod 2050763
Inspektionsberättelse Oiva_MaagiMetsa den 13 maj 2026, händelsekod 2054359

Miljöhälsovårdschefen

Miljöhälsosektionen i Borgå förelägger i enlighet med 55 § i livsmedelslagen följande huvudförpliktelser 1–8 och utdömer ett löpande vite för huvudförpliktelserna 1–8 enligt 68 § i livsmedelslagen och viteslagen för aktören Christmas Granny (FO-nummer 2657148-5).

Huvudförpliktelse 1:

Företagaren ska ha tillräckliga och lämpliga lokaler för sin registrerade verksamhet, det vill säga slakt av kaniner och fjäderfä samt hantering och lagring av kött. Verksamheten i den registrerade livsmedelslokalen ska utföras på den adress till vilken livsmedelslokalen har registrerats på basis av den anmälan som gjorts till den kommunala livsmedelstillsynen. Tidsfrist: den 30 september 2026.

Anvisning: Vid tillsynen av utrymmena i den registrerade livsmedelslokalen tillämpas Borgå miljöhälsovårds anvisning Kraven på livsmedelslokaler.

Huvudförpliktelse 2:

Företagaren ska bokföra de livsmedel som säljs, och bokföringen ska finnas tillgänglig för inspektören för granskning. Tidsfrist: genast.

Huvudförpliktelse 3:

Livsmedlen i livsmedelslokalen ska kunna spåras och deras ursprung kunna verifieras. Tidsfrist: genast.

Anvisning: Företagaren ska kunna visa för inspektören genom sin

bokföring var och när livsmedlet har producerats, samt när och vart det har sålts från lokalen. Om köparen är en konsument behöver köparens uppgifter inte bokföras.

Huvudförpliktelse 4:

Företagaren ska för inspektören lägga fram en egenkontrollplan för sin livsmedelsverksamhet. Egenkontrollens resultat ska bokföras.

Tidsfrist: den 30 september 2026.

Huvudförpliktelse 5:

Företagaren ska se till att de livsmedel som är avsedda för konsumenter förpackas med förpackningsmaterial som är lämpliga för produkten. Förpackningsmaterialets lämplighet ska kunna påvisas antingen med ett behörigt intyg om överensstämmelse med kraven eller en kopp och gaffel-symbol på förpackningsmaterialets etikett.

Tidsfrist: den 30 september 2026.

Huvudförpliktelse 6:

Företagaren ska lagra de livsmedel som är avsedda för konsumenter separat från de livsmedel som är avsedda för privat bruk och de ska skyddas på behörigt sätt under lagringen. Tidsfrist: genast.

Anvisning: Livsmedel avsedda för konsumenter ska förvaras i en separat kylanordning. Livsmedel är skyddade på behörigt sätt när de är tätt förpackade i förpackningsmaterial som är godkända för livsmedelsbruk.

Huvudförpliktelse 7:

Om företagaren säljer eller överlåter hönsägg från en primärproduktionsstället, genom försäljning från dörr till dörr eller på ett lokalt torg, ska salmonellaprov av värphöns ha tagits en gång om året. Tidsfrist: genast.

Huvudförpliktelse 8:

Företagaren får inte sälja eller överlåta tvättade hönsägg till konsumenterna. Tidsfrist: genast.

För att förstärka föreläggandena föreläggs följande löpande viten enligt huvudförpliktelse 1-8:

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

Huvudförpliktelse 2: Grundbelopp 1 000 € och tilläggsbelopp 1 000 €

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

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

Huvudförpliktelse 5: Grundbelopp 500 € och tilläggsbelopp 500 €

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

Huvudförpliktelse 7: Grundbelopp 500 € och tilläggsbelopp 500 €

Huvudförpliktelse 8: Grundbelopp 500 € och tilläggsbelopp 500 €

Tilläggsbeloppet räknas för varje period på tre månader efter utdömningsbeslut i slutet av vilken huvudförpliktelsen ännu inte har uppfyllts.

Borgå miljöhälsovård kontrollerar efterlevnaden av

huvudförpliktelseerna när tidsfristen för respektive förpliktelse har gått ut.

Företagaren ska vid överlåtelse av egendom eller nyttjanderätt till den underrätta mottagaren om vilken huvudförpliktelse och vilket hot som gäller för den. Den förpliktade ska dessutom anmäla mottagarens namn och adress till Borgå miljöhälsövård.

Beslutet träder med stöd av 78 § i livsmedelslagen i kraft genast trots eventuell begäran om omprövning, om inte besvärsmyndigheten bestämmer något annat.

Paragrafen justeras genast.