

Tvångsåtgärder enligt Livsmedelslagen/Thai finE

SYMI 23.03.2023 § 7

Kompletterande material:

Tarkastuspöytäkirja 23.08.2022

Päätös 25.11.2022

Vastine 01.12.2022

Päätös 07.12.2022

Tarkastuspöytäkirja 22.12.2022

Vid inspektionerna den 17.08.2022 och 14.11.2022 konstaterades att verksamhetsidkaren har försummat sin skyldighet att idka egenkontroll, då varken egenkontrollplan eller någon tillhörande bokföring kunde inspekteras. Vid inspektionen den 17.08.2022 framkom att egenkontrollplanen och all tillhörande bokföring förvaras elektroniskt. Verksamhetsidkaren gavs möjlighet att skicka in materialet, men då inget hade anlänt gjordes bedömningarna i inspektionsprotokollet daterat 23.08.2022 utgående ifrån att egenkontrollsystemet inte kunde inspekteras. I protokollet uppmanades verksamhetsidkaren att senast den 06.09.2022 skicka in egenkontrollplanen och tillhörande bokföring, inklusive temperaturuppföljning och kopior av personalens hygienpass och hälsointyg som visar personernas lämplighet för livsmedelsarbete. Då inget material hade anlänt skickades den 24.10.2022 en materialbegäran med tanke på uppföljningsinspektionen per e-post åt verksamhetsidkaren, för att inspektionen skulle kunna utföras som en dokumentinspektion. Som tidsfrist gavs 31.10.2022 och då inget hade anlänt tills det gjordes en uppföljningsinspektion på plats till verksamhetsstället den 14.11.2022. Vid besöket lovade verksamhetsidkaren att skicka det begärda materialet under samma vecka, alltså till och med 20.11.2022.

Då inget hade anlänt överlämnades den 25.11.2022 åt verksamhetsidkaren ett beslut, där verksamhetsidkaren förelades att omedelbart börja med regelbunden egenkontroll i Thai FinE samt uppvisa egenkontrollplanen och all tillhörande bokföring (förvarings-, serverings- och mottagningstemperaturer, personalens hygienpass och hälsointyg samt resultat från ythygienprover och andra inom egenkontrollen producerade dokument) för hälsoinspektören. Ärendet avgjordes utan att höra verksamhetsidkaren, eftersom hörandet skulle ha kunnat äventyra syftet med beslutet och det dröjsmål som hörandet medför i behandlingen av ärendet skulle ha kunnat orsaka betydande skada för människors hälsa. Verksamhetsidkaren hördes dock innan ärendet förs till vidare behandling till Sydspetsens miljöhälsönämnd. Genmäle om det givna föreläggandet kunde ges skriftligt till och med den 09.12.2022. I beslutet hördes verksamhetsidkaren också om förslaget att göra ett beslut, varvid verksamhetens registrering skulle avslutas, och ett skriftligt genmäle kunde levereras senast 01.12.2022. Verksamhetsidkaren informerades att beslut om avslutande börjar skrivas 02.12.2022 om inte verksamhetsidkaren fram tills det har visat sig idka egenkontroll.

Verksamhetsidkaren levererade egenkontrollplanen samt en del av tillhörande bokföring 01.12.2022, samt följande dag 02.12.2022. I bokföringen fanns dock inga hälsointyg, så verksamhetsidkaren hade delvis brutit mot tjänsteinnehavarens brådskande beslut. Verksamhetsidkaren gav också den 01.12.2022 ett skriftligt genmäle till hörandena i beslutet. Enligt genmålet har alla

anställda fått intyg gällande salmonella då de inlett sitt arbete och då de återvänt utomlands ifrån. Intygen har dock inte alls uppvisats under hela restaurangens verksamhetstid. Eftersom man hade börjat idka egenkontroll, var det inte motiverat att avsluta verksamheten i registren. Eftersom uppmaningar, flera möjligheter och föreläggande inte hade räckt för att uppvisa personalens hälsointyg var det däremot nödvändigt att begränsa verksamheten i brådslande ordning den 07.12.2022 så att endast de personer som har ett intyg över sitt hälsotillstånd får hantera oförpackade lättförskämbara livsmedel som serveras utan uppvärmning. I beslutet förelades verksamhetsidkaren också att genast, dock senast 16.12.2022, uppvisa de i genmälet nämnda intygen över personalens duglighet för livsmedelsarbete.

Ärendet avgjordes utan att höra verksamhetsidkaren, eftersom hörandet skulle ha kunnat äventyra syftet med beslutet och det dröjsmål som hörandet medför i behandlingen av ärendet skulle ha kunnat orsaka betydande skada för människors hälsa. Verksamhetsidkaren hördes dock innan ärendet förs för vidare behandling till Sydspetsens miljöhälsonämnd. Ett skriftligt genmäle kunde ges till den 15.01.2023. Något genmäle har inte anlänt, och endast den ena anställdas hälsointyg har uppvisats, trots att det enligt muntlig uppgift finns ett sådant också för den andra anställda. Därmed är utförandet av egenkontrollen och därmed kontrollen av personalens lämplighet för vissa livsmedelsarbeten fortsatt bristfällig och därför är det nödvändigt att behandla tvångsåtgärderna i sin helhet i Sydspetsens miljöhälsonämnd. (Pulkkanen)

Förslag (Kuula)

Sydspetsens miljöhälsonämnd omfattar åtgärderna vidtagna av tjänsteinnehavare och besluter om vidare tvångsåtgärder enligt förslaget nedan.

ANSVARIG PART

Thaifine Oy (FO-nummer 2768701-7)
Merituulentie 7
10410 Åminnefors

VERKSAMHETSSTÄLLE

Thai FinE
Vanha Turuntie 75
10420 Skuru

BESLUT

1) Med stöd av livsmedelslagens (297/2021) 55 § föreläggs Thaifine Oy med omedelbar verkan att begränsa sin verksamhet i restaurang Thai FinE i Skuru så att endast de personer som har ett intyg över sitt hälsotillstånd enligt egenkontrollen och 56 § i lagen om smittsamma sjukdomar (1227/2016) får hantera oförpackade lättförskämbara livsmedel som serveras utan uppvärmning.

2) De intyg från arbetsplatshälsovården som verksamhetsidkaren nämnde i sitt genmäle, om lämplighet för livsmedelsarbete för personer som hanterar oförpackade lättförskämbara livsmedel som serveras utan uppvärmning, ska uppvisas genast.

Tjänsteinnehavaren kan besluta om upphävande av delar av eller hela föreläggandet när verksamhetsidkaren har utfört egenkontroll enligt livsmedelslagens (297/2021) 15 § och uppvisat intygen enligt 56 § i lagen om smittsamma sjukdomar (1227/2016) för Sydspetsens miljöhälsa.

MOTIVERINGAR

Föreläggandena motiveras med:

Livsmedelslagens (297/2021) 15 §, enligt vilken en livsmedelsföretagare ska 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.

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien (318/2021) 22 §, enligt vilken de anteckningar som avser egenkontrollen i fråga om livsmedelsverksamhet ska innefatta dokumentation om genomförandet av egenkontrollen, därtill anknytande mätningar, undersökningar och utredningar samt korrigerande åtgärder som vidtagits och meddelanden som lämnats till myndigheterna.

Förordningens 852/EG/2004 bilaga II, kapitel VIII, enligt vilket personer som lider av eller är bärare av en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som till exempel har infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré inte får tillåtas att hantera livsmedel eller vistas på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering.

56 § i lagen om smittsamma sjukdomar (1227/2016), enligt vilken arbetsgivaren ska av sina anställda kräva tillförlitliga uppgifter som visar att personen inte lider av salmonellos, om denne utför sådana uppgifter i vilka risken för att salmonellasmittan sprids är större än normalt. Uppgifter ska krävas också av praktikanter och andra personer som är verksamma på arbetsplatsen utan anställning.

Förrän arbetstagaren har lämnat en salmonellautredning får han eller hon inte utföra sådana uppgifter i en livsmedelslokal som avses i livsmedelslagen som innefattar hantering av oförpackade livsmedel som serveras utan uppvärmning.

Beslut

Förslaget godkändes

Tilläggsuppgifter

Direktör för hälsoövervakningen Katianna Kuula, 040 1359 222

SYMI 21.03.2024 § 7

Kompletterande material:

Tarkastuspöytäkirja 28.12.2023

Under inspektionen den 19.12.2023 kunde konstateras att det vid den tidpunkten i restaurangen fanns endast en anställd, vars hälsointyg redan tidigare hade uppvisats för tjänsteinnehavaren. Inom ramen för egenkontrollen fanns bokföring över uppföljningen av personalens hälsotillstånd. Med anledning av detta kunde föreläggandet givet av Sydspetsens miljöhälsönämnd den 23.03.2023, med vilket verksamheten begränsades, upphävas i inspektionsprotokollet daterat 28.12.2023. Saken är därmed i skick och tillsynen övergår i rutintillsyn. (Pulkkanen)

Förslag (Kuula)

Antecknas för kännedom

Beslut

Förslaget godkändes

Tilläggsuppgifter

Direktör för hälsoövervakningen Katianna Kuula, 040 1359 222

Kompletterande material:

Tarkastuspöytäkirja 31.12.2024

Tarkastuspöytäkirja määräyksellä 21.01.2025

Tarkastuspöytäkirja 30.01.2025

Vid den på förhand bokade inspektionen 18.12.2024 hade verksamhetsidkaren inte egenkontrollbokföring med att uppvisa, så man kom överens om att den levereras efteråt. Eftersom ingenting hade anlänt tills inspektionsprotokollet blev klart, uppmanades verksamhetsidkaren i protokollet att leverera dokumenten (temperaturbokföring, bokföring över ythygienprover samt hälsointyg för den nya anställda) senast den 14.01.2025. När ingenting hade anlänt då heller, var man i kontakt med verksamhetsidkaren och meddelade att verksamheten kommer att begränsas om inte de begärda dokumenten levereras. Temperaturbokföring och bokföring över ythygienprover anlände 20.01.2025, men hälsointyget saknades ännu.

Eftersom informering, uppmaningar, flera möjligheter eller tidigare tvångsåtgärder inte hade räckt till för att korrigera bristen, förelades Thaifine Oy den 21.01.2025 att genast begränsa sin verksamhet i restaurangen Thai FinE så att endast personer, som har ett för Sydspetsens miljöhälsa uppvisat intyg över sitt hälsotillstånd, får hantera oförpackade lättförskämbara livsmedel som serveras utan uppvärmning.

Ärendet avgjordes utan att höra verksamhetsidkaren eftersom hörandet skulle ha kunnat äventyra syftet med beslutet och det dröjsmål som hörandet medför i behandlingen av ärendet skulle ha kunnat orsaka betydande skada för människors hälsa. Verksamhetsidkaren hördes dock innan ärendet fördes till Sydspetsens miljöhälsönämnd för behandling. Något genmäle har inte kommit.

Verksamhetsidkaren levererade en kopia av det saknade hälsointyget den 30.01.2025. Föreläggandet upphävdes samma dag, först i ett e-postmeddelande och sedan i ett inspektionsprotokoll daterat samma dag. Eftersom verksamhetsidkaren har korrigerat bristerna som förekom i verksamheten återgår objektet till rutintillsynen. (Pulkkänen)

Förslag	Sydspetsens miljöhälsönämnd omfattar åtgärderna vidtagna av tjänsteinnehavaren och antecknar ärendet till kännedom
Beslut	Förslaget godkändes
Tilläggsuppgifter	Direktör för hälsoövervakningen Katianna Kuula, 040 1359 222>