

Tvångsåtgärder enligt Livsmedelslagen, Restaurang Åminnegård

SYMI 20.03.2025 § 7
144/11.06.00/2025

Kompletterande material:

Tarkastuspöytäkirja määräyksellä 13.11.2024

Vastine 26.11.2024

Vid den på förhand överenskomna inspektionen 12.06.2024 framkom att verksamhetsidkaren hade försummat sin skyldighet att utföra egenkontroll, eftersom serveringstemperaturer, nedkylningstider och -temperaturer samt mottagningstemperaturer inte hade bokförts, och ythygienprover inte hade tagits på länge. Dessutom uppvisade verksamhetsidkaren inte någon bokföring från uppföljningen av personalens hälsotillstånd eller hygienkompetens, och skickade inte dem heller tills inspektionsprotokollet färdigställdes. Däremot uppvisades bokföring över förvaringstemperaturerna under inspektionen.

Verksamhetsidkaren levererade en del av de begärda dokumenten 04.07.2024 och 16.08.2024, men eftersom det ännu förekom brister i dem gjordes en uppföljningsinspektion på plats i restaurangen den 01.11.2024.

Den nuvarande personalens hälsointyg och hygienpass kunde granskas dels på plats, dels från tidigare skickade dokument och från ett dokument som anlände den 06.11.2024. Bokföring över förvaringstemperaturer fram till den 13.09.2024 fanns att inspektera på plats. I den nyare bokföringen över förvaringstemperaturer och andra temperaturuppföljningslistor som levererades efter inspektionen fanns dock betydande likheter eller uppgifter som var i strid med tidigare erhållen information och bokföring. Bokföring som hör till egenkontrollen hade därmed inte kunnat inspekteras i sin helhet på plats vid inspektionerna, och i de dokument som skickats efteråt fanns tvivelaktigheter gällande bokföringens äkthet.

Eftersom rutininspektioner, instruering och uppmaningar inte hade räckt till för att åtgärda bristerna förelades Oy Nordgolf Ab den 13.11.2024 i brådskande ordning att genast se till att alla anteckningar som ingår i egenkontrollen görs regelbundet och att de finns att inspektera på plats i Restaurang Åminnegård. 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 ändå innan ärendet fördes till behandling i Sydspetsens miljöhälsonämnd. Ett genmäle i ärendet kunde ges till den 27.11.2024.

Verksamhetsidkaren har gett ett genmäle till hörandet den 27.11.2024. I genmälet skriver verksamhetsidkaren bland annat att man utreder rutinerna för bokföring av temperaturer. Man kommer också att uppdatera egenkontrollplanen och övervaka att den följs. Verksamhetsidkaren meddelar också att resultaten från bokföringen i fortsättningen kommer att gå att se på plats. Dessutom börjar man kontrollera mottagningstemperaturerna. I genmälet har man också meddelat hur brister på andra Oiva-punkter, som föreläggandet inte gällde, kommer att åtgärdas. Det är bra att bristerna utreds och korrigeras. Detta skedde dock först efter att tvångsåtgärder redan hade tagits i bruk, så det

kan konstateras att de var nödvändiga. Från genmälet framgår inga sådana nya uppgifter att det föreslagna föreläggandet skulle behöva ändras.

Restaurangen har varit huvudsakligen stängd under vintersäsongen, så det har inte varit möjligt att följa upp att föreläggandet följts utan att det skulle äventyra egenkontrollbokföringens pålitlighet. Därmed behöver tvångsåtgärderna behandlas i sin helhet i Sydspetsens miljöhälsonämnd. (Pulkkanen)

Förslag (Kuula)

Sydspetsens miljöhälsonämnd omfattar åtgärderna som vidtagits av tjänsteinnehavaren och besluter om tvångsåtgärder enligt följande:

ANSVARIG PART

Oy Nordgolf Ab (FO-nummer 0663755-5)
Åminne Herrgårdsvägen 4
10410 Åminnefors

OBJEKT

Restaurang Åminnegård
Åminne Herrgårdsvägen 4
10410 Åminnefors

FÖRELÄGGANDE

Med stöd av livsmedelslagens (297/2021) 55 § föreläggs Oy Nordgolf Ab att genast se till att alla anteckningar som ingår i egenkontrollen görs regelbundet och att de finns att inspektera på plats i Restaurang Åminnegård.

Tjänsteinnehavaren kan besluta om upphävande av föreläggandet delvis eller till sin helhet när verksamhetsidkaren har utfört egenkontroll i enlighet med 15 § i livsmedelslagen (297/2021).

MOTIVERINGAR

Föreläggandet 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. Företagaren ska dokumentera resultatet av egenkontrollen med tillräcklig precision.

Livsmedelslagens (297/2021) 19 §, enligt vilken 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 i minst tre månader har arbetat med uppgifter som förutsätter hantering av oförpackade och lättfördärliga livsmedel. Livsmedelsföretagaren ska föra bok över den livsmedelshygieniska kompetensen hos personer som arbetar i livsmedelslokalen och på begäran visa upp uppgifterna för tillsynsmyndigheten.

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.

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) om livsmedelshygien (852/2004) bilaga II, kapitel VIII, punkt 2, enligt vilken 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.

Lagen om smittsamma sjukdomar (1227/2016) 56 §, 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