

Tvångsåtgärder enligt Livsmedelslagen, Fastruoka

SYMI 20.03.2025 § 6

Kompletterande material:
Tilapäinen pöytäkirja, 8.11.2024
Tarkastuspöytäkirja 25.11.2024

Under tidigare rutininspektion hade verksamhetsidkaren för Fastruoka i Hangö på plats och i protokollet uppmanats att påbörja temperaturmätningar, vilkas bokföringar skulle lämnas in för kontroll per 4.10.2024.

När inga dokument levererats inom tidsfristen, gjordes en uppföljningsinspektion på plats 8.11.2024. Under inspektionen kunde konstateras att inga temperaturer följts upp. I och med att man kunde konstatera att verksamheten inte uppföljt sin skyldighet enligt livsmedelslagen att utföra egenkontroll, gavs på inspektionen ett muntligt föreläggande i enlighet med livsmedelslagens 55 § och 64 § att omedelbart påbörja temperaturmätningarna (se tarkastuspöytäkirja 8.11.2024). Verksamhetsidkaren ålades också att per 11.11.2024 leverera kopior av temperaturbokföringen för tiden 8.-10.11 för kontroll.

Kopior levererades inom tidsfristen, de uppmätta temperaturerna hade varit bra, så inga vidare tvångsåtgärder var nödvändiga. Mätningspraxisen och bokföringen av temperaturer kommer följas upp under inkommande inspektioner (Seurantatarkastuspöytäkirja 25.11.2024). Tillsynen övergår till rutintillsyn. (Sandström)

Förslag (Kuula)	Sydspetsens miljöhälsönämnd omfattar åtgärderna vidtagna av tjänsteinnehavaren och antecknar ärendet till kännedom.
-----------------	---

Beslut	Förslaget godkändes
--------	---------------------

Tilläggsuppgifter	Direktör för hälsoövervakningen Katianna Kuula, 040 1359 222
-------------------	--

SYMI 11.09.2025 § 41

Kompletterande material:
Tarkastuspöytäkirja määräyksellä 15.08.2025
Tarkastuspöytäkirja määräyksellä 05.09.2025

Vid inspektionen den 17.07.2025 hade konstaterats brister i egenkontrollen, i och med att verksamhetsidkaren saknade sakenlig nedkylningsmetod för såser och inte heller hade följt upp nedkylningen med temperaturkontroller. I inspektionsprotokollet daterat 23.07.2025 uppmanades verksamhetsidkaren att påbörja uppföljning av nedkylningstemperaturer och nedkylningstider, samt bokföring över detta. Bokföringen skulle i enlighet med uppmaningen ha borde levererats till den 13.08.2025. I protokollet hade också nämnts att tvångsåtgärder enligt livsmedelslagen kan bli aktuella om man inte får rutinerna under kontroll.

Då ingenting hade anlänt inom tidsfristen gjordes en uppföljningsinspektion på plats den 14.08.2025. När ingen nedkylningsbokföring fanns den här gången heller, och verksamhetsidkaren inte hade följt upp nedkylningsprocessen,

förelades verksamhetsidkaren muntligt att genast påbörja regelbunden uppföljning och bokföring av nedkylningstemperaturer och nedkylningstider. Föreläggandet överfördes till skriftlig form genom inspektionsprotokollet daterat 15.08.2025. I enlighet med föreläggandet kommer nedkylningsbokföringen att följas upp på plats under veckan som inleds med den 25.08.2025.

Verksamhetsidkaren har haft möjlighet att ge ett genmäle om det givna föreläggandet till den 27.08.2025. Verksamhetsidkaren har inte inkommit med ett genmäle till hörandet i protokollet daterat 15.08.2025.

Under uppföljningsinspektionen 28.8.2025 kunde konstateras att man inom verksamheten bokfört nedkylningstemperaturer, men deras riktighet ifrågasätts, då den beskrivna metoden och nedkylningsresultaten inte kan överensstämma. Verksamhetsidkaren meddelade självant att man under vintersäsongen inte kyl ned livsmedel, utan återupptar den rutinen först till följande sommarsäsong. Föreläggandet om nedkylning och bokföring bibehålls i kraft fram till att verksamheten kan påvisa att nedkylningens rutiner fungerar rutinmässigt inom verksamheten.

Under uppföljningsinspektionen 28.8.2025 konstaterades att verksamheten inte följt upp förvaringstemperaturerna, trots att detta påtalats i samband med rutininspektionen 17.7.2025 och uppföljningsinspektionen 14.8.2025. I och med detta gavs ett föreläggande på plats om uppföljning och bokföring av förvaringstemperaturer. Föreläggandet överfördes till skriftlig form genom inspektionsprotokollet daterat 5.9.2025. I enlighet med föreläggandet följs bokföringen av förvaringstemperaturer upp kontinuerligt fram till följande inspektion. Om verksamhetsidkaren inte levererar bokföring för granskning på sakenligt sätt, blir fortsatta tvångsåtgärder aktuella.

Verksamhetsidkaren kan ge ett genmäle om det givna föreläggandet fram till den 19.9.2025. Det eventuella genmälet tas tillsammans med övriga behandlingen av föreläggandet den 28.8.2025 till fortsatt behandling i Sydspetsens miljöhälsonämnd till mötet i november (Pulkanen, Sandström)

Förslag (Kuula)

Sydspetsens miljöhälsonämnd 1) omfattar tvångsåtgärderna vidtagna av tjänsteinnehavaren den 14.8.2025; 2) skickar ärendet till vidare beredning

Beslut

Förslaget godkändes

Tilläggsuppgifter

Direktör för hälsoövervakningen Katianna Kuula, 040 1359 222

SYMI 05.11.2025
122/11.06.00/2025

Kompletterande material: Tarkastuspöytäkirja 5.9.2025

Verksamhetsidkaren Fastruoka (FO-nummer 3253213-2) har givits möjlighet att ge sin åsikt om den 28.8.2025 av tjänsteinnehavaren vidtagna tvångsåtgärden, men har inte inkommit med information som skulle påverka föreläggandets ikraftvarande. I och med att bristerna i verksamheten varit omfattande, återkommande och allvarliga, behöver föreläggandena hållas i kraft fram till att man kunnat säkerställa att rutinerna inom egenkontrollen är etablerade. De av tjänsteinnehavaren vidtagna tvångsåtgärderna skall därmed fastställas av

nämnden (Tarkastuspöytäkirja 5.9.2025). SYMI 11.09.2025 § 41
122/11.06.00/2025 förblir i kraft. (Sandström)

Förslag (Kuula)

Sydspetsens miljöhälsönämnd fastställer tvångsåtgärderna vidtagna av
tjänsteinnehavaren 28.8.2025. 2025 enligt förslaget nedan

VERKSAMHETSIDKARE:

Fastruoka Oy (FO-nummer 3253213-2)

Halmstadsgatan 34 E 10

10900 Hangö

OBJEKT:

Fastruoka grilli

Nycandersgatan 7 B

10900 Hangö

FÖRELÄGGANDE

I enlighet med livsmedelslagens 55 § och 64 § föreläggs verksamhetsidkaren att
omedelbart påbörja regelbunden mätning och bokföring av
förvaringstemperaturer.

MOTIVERINGAR:

Föreläggandet motiveras med:

Livsmedelslagens (297/2021) 6 §: En livsmedelsföretagare ska 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.

297/2021 15 §: En livsmedelsföretagare och en kontaktmaterialföretagare 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.

Jord och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien 22 §: De
anteckningar som avser egenkontrollen i fråga om livsmedelsverksamhet ska
innefatta dokumentation om genomförandet av egenkontrollen, därtill

anknyttande mätningar, undersökningar och utredningar samt korrigerande åtgärder som vidtagits och meddelanden som lämnats till myndigheterna.

Beslut

Tilläggsuppgifter

Direktör för hälsolövervakningen Katianna Kuula, 040 1359 222