

## Tvångsåtgärder enligt Livsmedelslagen, Inkoon A-kilta ry ruokajako/P Seulanto

SYMI 26.03.2026

113/11.06.00/2026

Kompletterande material  
Tarkastuspöytäkirja 17.2.2026

Verksamheten i Ingå kyrkby inspekterades den 11.2.2026 med anledning av ett ankommet klagomål rörande livsmedlens kvalitet. Inspektionen skedde oanmält innan matutdelningen som skulle ske samma kväll.

Under inspektionen konstaterades ofrysta livsmedel vars sista användningsdag varit för 4 dagar sedan, frysta livsmedel vars kvalitet lidit av förvaringen och som hade förvarats längre än Livsmedelsverkets rekommendationer, samt att en del av frysförråden var fyllda till en sådan grad att luften inte mer kunde cirkulera i dem.

I samband med inspektionen gavs ett muntligt föreläggande att städa ur kylskåpen, dokumentera och förstöra alla livsmedel som inte gick att dela ut på grund av antingen kvalitets- eller datumskäl, samt skicka dokumentationen av till inspektören senast följande dag. Ingen dokumentation skickades in.

Klagomålet, de brister som observerades på inspektionen 11.2.2026 och de tidigare problem som funnits i verksamheten visar att verksamheten trots rådgivning och tidigare tvångsåtgärder inte fått bukt med de problem de haft i säkerställandet av livsmedelsäkerheten, och verksamheten förelades därför i brådskande ordning enligt livsmedelslagens 55 och 64 § att omedelbart begränsa sin verksamhet (Tarkastuspöytäkirja 17.2.2026).

Verksamhetsidkaren har hörts angående åtgärden och de kan komma in med genmäle ännu den 20.3.2026. Verksamhetsidkaren har inte kommit in med genmäle i ärendet. Därmed finns det inte orsak att ändra på åtgärderna. Då åtgärderna fortsättningsvis är aktuella behöver de tas till nämndens behandling. (Sandström).

Förslag (Kuula)

Sydspetsens miljöhälsönämnd besluter om tvångsåtgärder enligt förslaget nedan:

ANSVARIG PART  
Inkoon A-kilta/ Petri Seulanto  
Grönkullantie 52  
10210 Ingå

OBJEKT  
Inkoon A-kilta ry Ruokajako  
Grönkullantie 52  
10210 Ingå

ÄRENDE

Föreläggande enligt livsmedelslagen 55 § och 64 §

Inkoon A-kilta/ Petri Seulanto föreläggs att

- 1) omedelbart begränsa sin verksamhet till utdelning av livsmedel som förvaras i rumstemperatur, samt till frysta livsmedel var på har skrivits datum för när produkten kommit till verksamhetsidkaren.
- 2) skriftligt meddela leverantörer av livsmedel om gällande begränsningar.
- 3) Varje vecka rapportera till den lokala tillsynsmyndigheten vad gjorts inom verksamheten, fram till att den lokala tillsynsmyndigheten kan konstatera att åtgärderna varit tillräckliga.

Föreläggandet är i kraft ända tills verksamhetsidkaren visat upp tillräckliga åtgärder, och att man inom verksamheten har visat upp att man är kapabel att kunna sköta en mer utvidgad verksamhet på ett livsmedelssäkert sätt.

Verksamhetsidkaren ska på eget initiativ och ansvar meddela myndigheten om utförda förbättringar som de vill att ska beaktas i ett beslut om upphävande.

Föreläggandet kan upphävas helt eller delvis av tjänsteinnehavare så fort tillräckliga åtgärder vidtagits av verksamhetsidkaren.

#### MOTIVERINGAR

1)Livsmedelslag (297/2021) 6 § 1 mom: 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.

2)Livsmedelslag (297/2021) 6 § 3 mom: Utöver det som föreskrivs i 1 mom. 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.

3)Livsmedelslag (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.

4) Livsmedelsverkets anvisning 931/04.02.00.01/2022, stycke 3: I mathjälpen, liksom i all annan verksamhet inom livsmedelsbranschen, får det inte förekomma livsmedel

- vars kvalitet har försämrats så att de inte lämpar sig som människoföda eller inte är säkra för människors hälsa
- vars kyl-/varmekedja har brutits
- som har förvarats felaktigt, t.ex. ohygieniskt
- bland vilka det finns förstörda livsmedel eller bioavfall
- vars förpackning är skadad så att det påverkar innehållets säkerhet eller duglighet som livsmedel
- som kan vilseleda konsumenten
- vars säkerhet kan betvivlas av någon annan orsak.

5) Livsmedelsverkets anvisning 931/04.02.00.01/2022, stycke 11.4: När livsmedlen tas emot kontrolleras deras skick och utseende samt

datummärkningar. Förpackningspåskrifternas tillräcklighet och läsbarhet bedöms. Vid behov kan förpackningen öppnas för organoleptisk bedömning.

När förpackade livsmedel tas emot ska man säkerställa att livsmedlets användningstid gör det möjligt att donera. Till exempel ska livsmedlets sista användningstidpunkt vara tillräckligt långt fram i tiden för att livsmedlen ska hinna distribueras och/eller tillredas så att konsumenten hinner använda dem på ett säkert sätt.

Produkter som har passerat den sista användningstidpunkten får inte tas emot annat än frysta, om inte mathjälpsaktören tillreder mat som ska upphettas av dem senast dagen efter den sista förbrukningsdagen

6) Livsmedelsverkets anvisning 931/04.02.00.01/2022, stycke 11.4.1: Livsmedel som är märkta med "sista förbrukningstidpunkt" eller "sista förbrukningsdag" betraktas i allmänhet inte längre som säkra efter att datumet gått ut, även om de till sin organoleptiska kvalitet är oklanderliga. Det lagstadgade kravet är att sådana livsmedel ska användas senast den dagen, och att de inte längre får användas, överlåtas eller säljas efter den sista förbrukningsdagen. I anslutning till mathjälpsverksamheten har Livsmedelsverket dock gjort följande tolkning av den sista användningstidpunkten: Ett livsmedel som märkts med sista förbrukningsdag kan användas i mathjälpen ännu dagen efter den sista förbrukningsdagen, om aktören hettar upp och serverar det upphettade livsmedlet senast dagen efter den sista förbrukningsdagen

7) Livsmedelsverkets anvisning 931/04.02.00.01/2022, stycke 11.4.2: Bäst före-datumet är kopplat till livsmedlets kvalitet. Den som donerar ett livsmedel ansvarar för produktens kvalitet när produkten överlåts efter att bäst före-datumet passerats. Produkter som markerats bäst före-datum kan efter att datumet passerats ha vissa kvalitetsförändringar, såsom torrhet eller färgförändringar, men livsmedlet är fortfarande säkert att äta. Mögelbildning i livsmedel kan däremot utgöra en hälsorisk och därför duger inte möglade livsmedel som människoföda. Det går inte att ange någon allmän tidsgräns för hur länge efter bäst före-datum produkter kan säljas, överlåtas eller användas. Om livsmedlets kvalitet till sina organoleptiskt förnimbara egenskaper har försämrats väsentligt, får produkten inte säljas, överlåtas eller användas.

8) Livsmedelsverkets anvisning 931/04.02.00.01/2022, stycke 11.7: För en mathjälpsaktör lönar det sig att ta emot endast sådana livsmedel och endast en sådan mängd, som aktören har möjlighet att förvara och distribuera vidare i mathjälpen. Om det hos mathjälpsaktören blir livsmedel över som blir gamla eller om sådan mat som serverats inte distribueras och därmed inte längre kan utnyttjas (se kapitel 3.1–3.3), ska livsmedlen som inte duger som livsmedel bortskaffas på behörigt sätt.

Även förstörda livsmedel som inte längre kan delas vidare ska samlas in och bortskaffas på behörigt sätt.

9) Livsmedelsverkets anvisning 931/04.02.00.01/2022, stycke 12.2.2: Livsmedel som märkts med bäst före-datum får frysas även efter bäst före-datumet om de är organoleptiskt klanderfria före och efter frysningen och lämpar sig för frysning.

Osålda lättfördärliga bageriprodukter som förvarats i rumstemperatur och halverade och upphettade kalakukko som tinats upp ur frysen i butiken får efter tillverknings-, gräddnings- eller upptiningsdagen frysas eller djupfrysas i detaljhandeln och doneras till mathjälpen som frysta eller djupfrysta.

De kvalitativa egenskaperna hos vissa livsmedel, såsom sallader och andra grönsaker som är känsliga för frysning, tål inte frysning och därför rekommenderas inte frysning av dessa.

10) Livsmedelsverkets anvisning 931/04.02.00.01/2022, stycke 12.3: Det rekommenderas att livsmedel som frysts för mathjälp används inom två månader från frysningen. Livsmedel, från vars frysningsdag en längre tid har förflutit (över två månader) ska bedömas organoleptiskt före användningen.

11) Livsmedelsverkets anvisning 931/04.02.00.01/2022, stycke 12.4: Det rekommenderas att livsmedel som lagrats frysta överlåts frysta till konsumenten i mathjälpen. De kan dock överlåtas till konsumenten även delvis eller helt upptinat. Om ett livsmedel som varit fryst/djupfryst överlåts till konsumenten som upptinat, ska konsumenten skriftligen eller muntligen underrättas om att produkten har lagrats som fryst och inte får frysas på nytt efter upptiningen. Anmälan rekommenderas i första hand att göras skriftligen, men det kan alternativt även ske muntligt, om det är säkert att kunden får informationen.

Beslut

Tilläggsuppgifter

Direktör för hälsoövervakningen Katianna Kuula, 040 1359 222