Tvångsåtgärder enligt Livsmedelslagen / Lunch&Bistro

SYMI 11.09.2025 § 32

Kompletterande material:
Tarkastuspöytäkirja 26.02.2025
Tarkastuspöytäkirja 16.04.2025
Päätös 07.05.2025
Tarkastuspöytäkirja 09.05.2025

På inspektionen den 18.02.2025 konstaterades brister i egenkontrollen gällande uppföljningen av personalens hälsotillstånd. Muntligt fick man information om att personer som hanterar livsmedel har intyg över sitt hälsotillstånd, men någon egenkontrollbokföring över dem kunde inte uppvisas. En anställds intyg hade setts i samband med inspektion av en annan verksamhet, men verksamhetsidkaren uppmanades i inspektionsprotokollet att leverera en kopia av den andra anställdas samt eventuella övriga anställdas intyg till Sydspetsens miljöhälsa senast den 12.03.2025.

När inget hade anlänt gjordes en uppföljningsinspektion på plats den 02.04.2025. Även då konstaterades att intyg över hälsotillståndet finns för personer som hanterar livsmedel, men ingen bokföring fanns att uppvisa och bilder över intygen skickades inte heller efteråt som man kom överens om med verksamhetsidkaren under inspektionen. I inspektionsprotokollet uppmanades verksamhetsidkaren igen att leverera kopior av de hälsointyg som saknats till Sydspetsens miljöhälsa senast den 23.04.2025. I samband med uppmaningen nämndes också att tvångsåtgärder enligt livsmedelslagen kan bli aktuella om intygen inte har uppvisats inom tidsfristen. Till verksamhetsidkaren skickades ännu den 30.04.2025 ett e-postmeddelande, där man påminde om uppmaningen och begärde att dokumenten levereras under samma vecka, alltså i praktiken senast den 04.05.2025. När ingenting hade anlänt kunde det konstateras att verksamhetsidkaren har försummat sin skyldighet att utföra egenkontroll, genom att inte skaffa lämplighetsintyg åt sin personal, trots instruering, flera möjligheter och uppmaningar.

Verksamhetsidkaren förelades den 07.05.2025 i brådskande ordning att begränsa sin verksamhet så att endast personer, vars intyg över hälsotillståndet har uppvisats för Sydspetsens miljöhälsa, får hantera oförpackade lättförskämbara livsmedel som serveras utan uppvärmning i restaurangen Lunch&Bistro. 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. Genmäle till hörandet kunde ges till den 21.05.2025.

Föreläggandet upphävdes per e-post delvis den 08.05.2025 och i sin helhet 09.05.2025, när verksamhetsidkaren hade levererat kopior av hälsointygen. Saken fördes in i ett inspektionsprotokoll den 09.05.2025. Verksamhetsidkaren har därmed utfört egenkontroll och saken är därför i skick. Man återgår till rutintillsyn för verksamhetens del.

Verksamhetsidkaren har inte gett ett genmäle i ärendet. Därmed finns det inte orsak att ändra på beredningen. (Pulkkanen)

Förslag (Kuula) Sydspetsens miljöhälsonämnd omfattar åtgärderna som tjänsteinnehavaren vidtagit samt antecknar ärendet för kännedom

Beslut Förslaget godkändes

Tilläggsuppgifter Direktör för hälsoövervakningen Katianna Kuula, 040 1359 222

SYMI 05.11.2026
295/11.06.00/2025

Kompletterande material:
Tarkastuspöytäkirja määräyksellä ja kuulemisilla 05.10.2026
Vastine 05.10.2026

Vid en uppföljningsinspektion den 30.09.2026 till restaurangen Lunch&Bistro (FO-nummer 3493743-2) i Karis konstaterades långvariga brister i både marknadsföringen av livsmedel och i utrymmenas lämplighet, skick och ordning.

1. Marknadsföringen av mat som glutenfri
Vid inspektioner från och med den 02.04.2025 hade flera gånger anmärkts om marknadsföringen av mat som glutenfri, eftersom verksamhetsidkaren från början själv också hade konstaterat att det inte går att tillreda glutenfri mat i utrymmena. Allt tillreddes i ett litet kök och vetemjöl innehållande gluten användes åtminstone för att baka ut vanliga pizzor, utan att verksamhetsidkaren hade några egentliga anvisningar för åtskillnad och tillredning av mat som marknadsförs som glutenfri. På grund av vetemjölet i köket var det ändå sannolikt med kontamination mellan den olika maten. På restaurangens menyer användes ändå ofta G-märkningar (med förklaringen ”glutenfri”) eller så marknadsfördes det att det fanns glutenfria alternativ. Till exempel på inspektionsdagen den 30.09.2026 hade pizzabuffén, som konstaterades innehålla vanliga vetebaserade pizzor, märkningen G. Marknadsföringen gällande glutenfrihet var alltså direkt felaktig och en allvarlig risk för konsumenter som har celiaki eller överkänslighet mot gluten. I brist på tillräckliga åtskillnadsmetoder och egenkontrollrutiner konstaterades G-märkningarna och påståendena om glutenfrihet också vara vilseledande för mat vars råvaror var glutenfria, eftersom de under tillredningen i köket utsattes för mjöldamm så att den färdiga maten inte kunde påvisas uppfylla lagstiftningens krav för glutenfri mat.

Eftersom åtskillnaden av gluten och tillhörande egenkontroll var bristfällig och marknadsföringen av glutenfri mat vilseledande och till och med direkt felaktig, konstaterades att tidigare rådgivning eller uppmaningar inte hade räckt till för att åtgärda saken. Bristerna orsakade fara för konsumenternas hälsa. Med anledning av detta gavs det på plats under inspektionen åt verksamhetsidkaren ett muntligt föreläggande i brådskande ordning, att sluta marknadsföra glutenfria livsmedel, och föreläggandet dokumenterades skriftligt i inspektionsprotokollet daterat 05.10.2026. Tjänsteinnehavaren skulle ha kunnat upphäva föreläggandet om verksamhetsidkaren gör upp tillräckliga skriftliga egenkontrollanvisningar och rutiner, med vilka man säkerställer åtskillnaden av gluten och matens glutenfrihet i enlighet med lagstiftningen, om de ifrågavarande anvisningarna har uppvisats för Sydspetsens miljöhälsa och tjänsteinnehavaren har bedömt dem som tillräckliga.

Föreläggandet gavs i brådskande ordning utan att höra verksamhetsidkaren eftersom hörandet skulle ha kunnat äventyra syftet med beslutet och den fördröjning som hörandet medför i ärendets behandling skulle ha kunnat orsaka betydande skada för människors hälsa. Verksamhetsidkaren gavs ändå möjlighet att bli hörd om det givna föreläggandet innan ärendets behandling i Sydspetsens miljöhälsonämnd. Ett skriftligt genmäle kunde ges senast den 19.10.2026.

Verksamhetsidkaren skickade ett skriftligt genmäle den 05.10.2026. Enligt genmälet är verksamhetsidkaren färdig att åtgärda de konstaterade bristerna i åtskillnaden av gluten och marknadsföringen av livsmedel. Verksamhetsidkaren kommer att gå igenom alla menyer och marknadsföringskanaler, ta bort eller korrigera felaktiga märkningar vid behov, utveckla egenkontrollen och göra upp nödvändiga skriftliga egenkontrollanvisningar samt säkerställa att de är tillgängliga för personalen.

Det är bra att verksamhetsidkaren är villig att göra behövliga korrigeringar. Verksamhetsidkaren har dock inte uppvisat bevis över gjorda korrigeringar eller annan information på basen av vilken det givna föreläggandet skulle ha kunnat upphävas. Med anledning av detta behöver tvångsåtgärderna behandlas i sin helhet i Sydspetsens miljöhälsonämnd.

2. Utrymmenas lämplighet, skick och ordning
Restaurangens utrymmen har sedan inledandet av verksamheten den 03.02.2025 varit halvfärdiga, speciellt gällande de bakre utrymmena. Verksamhetsidkaren hade i samband med uppföljningsinspektionen som gjordes den 23.04.2026 levererat information och planer för utrymmenas åtgärdande och deras tidtabell, och meningen var att färdigställa utrymmena i april-maj innan sommarsäsongen inletts. Vid uppföljningsinspektionen den 30.09.2026 konstaterades ändå att detta inte hade gjorts. Det hade också flera gånger anmärkts om utrymmenas ordning samt förvaringen av saker och städredskap utan att det hade skett märkbara förbättringar i dessa.

Eftersom utrymmena inte hade reparerats och färdigställts som planerat eller fåtts i god ordning, och de således inte kan anses lämpliga för verksamheten eller lätta att rengöra, kunde det konstateras att rutintillsynen, instruering och uppmaningar inte hade räckt för att åtgärda saken. Med anledning av detta föreslogs det för verksamhetsidkaren i inspektionsprotokollet daterat 05.10.2026 följande föreläggande enligt livsmedelslagens (297/2021) 55 §:

a) Reparera och färdigställa restaurangens utrymmen så att de är lämpliga för verksamheten och lätta att rengöra innan slutet av år 2026, alltså senast 31.12.2026.
b) Göra upp och leverera en skriftlig plan till Sydspetsens miljöhälsa senast den 30.11.2026 om hur och med vilken tidtabell som restaurangens utrymmen kommer att repareras och färdigställas så att de är lämpliga för verksamheten och lätta att rengöra.
c) Göra utrymmena i ordning och förvara alla i dem varande saker och redskap sakenligt så att utrymmena är lätta att hålla rena, så fort som möjligt, dock senast den 24.11.2026.

Innan ett beslut om föreläggandet görs i Sydspetsens miljöhälsonämnd gavs verksamhetsidkaren möjlighet att uttrycka sin åsikt om förslaget samt ge tilläggsuppgifter i ärendet. Genmäle kunde ges senast den 19.10.2026.

Verksamhetsidkaren har gett ett skriftligt genmäle den 05.10.2026. Enligt genmälet är verksamhetsidkaren färdig att reparera och färdigställa utrymmena, ordna upp bakutrymmena ändamålsenligt och se till förvaringen av städredskap. Verksamhetsidkaren betonar att de med den senaste inspektionens tillsynsavgift i praktiken skulle kunna skaffa material och utföra arbete till exempel för att få det cirka 4 m2 stora bakutrymmet i ändamålsenligt skick. Verksamhetsidkaren har inte i sitt genmäle kommenterat tidtabellerna och tidsfristerna som presenterats i förslaget till föreläggande. Verksamhetsidkaren har inte heller uppvisat några bevis över att åtgärder redan skulle ha vidtagits.

Baserat på den tillgängliga informationen finns det skäl att ge ett föreläggande åt verksamhetsidkaren att reparera och färdigställa utrymmena samt göra dem i god ordning. (Pulkkanen)

Förslag(Kuula)

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

ANSVARIG PART

LeoLea Oy (FO-nummer 3493743-2)

Bangatan 65

10300 Karis

OBJEKT

Lunch&Bistro

Bangatan 65

10300 Karis

1. Marknadsföringen av mat som glutenfri

FÖRELÄGGANDE

Verksamhetsidkaren föreläggs i enlighet med livsmedelslagens (297/2021) 55 § att omedelbart sluta marknadsföra glutenfria livsmedel i restaurangen Lunch&Bistro.

Tjänsteinnehavaren kan upphäva föreläggandet när verksamhetsidkaren har gjort upp tillräckliga skriftliga egenkontrollanvisningar och rutiner, med vilka man säkerställer åtskillnaden av gluten och matens glutenfrihet i enlighet med lagstiftningen, när de ifrågavarande anvisningarna har uppvisats för Sydspetsens miljöhälsa och tjänsteinnehavaren har bedömt dem som tillräckliga.

MOTIVERINGAR

Föreläggandet motiveras med följande lagstiftning:

Livsmedelslagen (297/2021) 6 §, enligt vilken en livsmedelsföretagare i sin verksamhet ska 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.

Utöver detta 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.

Livsmedelslagen (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.

Förordning 1169/EU/2011 art. 7, enligt vilken livsmedelsinformation inte får vara vilseledande och ska vara korrekt, tydlig och lätt att förstå för konsumenten.

Förordning 1169/EU/2011 art. 44, som föreskriver om information som ska ges om oförpackade livsmedel.

Förordning 1169/EU/2011 bilaga II, som listar ämnen eller produkter som orsakar allergi eller intolerans och som måste ges information om.

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014) 6 §, enligt vilken slutkonsumenten ska tillhandahållas på livsmedlets överlåtelseplats information om alla de ingredienser i livsmedel som inte är färdigförpackade som använts vid beredningen av ett livsmedel och som fortfarande finns med i det slutliga livsmedlet i någon form och som är ett ämne eller en produkt som kan framkalla allergi eller intolerans.

Förordning 178/EY/2002 art. 16, enligt vilken konsumenterna inte får vilseledas genom det sätt på vilket livsmedel märks, marknadsförs och presenteras, inbegripet deras form, utseende eller förpackning, de förpackningsmaterial som används, det sätt på vilket de arrangeras, den miljö i vilken de exponeras och den information om dem som finns tillgänglig oavsett medium.

Förordning 828/EU/2014, som föreskriver om angivande av information till konsumenterna om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i livsmedel.

2. Utrymmenas lämplighet, skick och ordning

FÖRELÄGGANDE

Verksamhetsidkaren föreläggs i enlighet med livsmedelslagens (297/2021) 55 § att utföra följande åtgärder:

a) Reparera och färdigställa restaurangens utrymmen så att de är lämpliga för verksamheten och lätta att rengöra innan slutet av år 2026, alltså senast 31.12.2026.

b) Göra upp och leverera en skriftlig plan till Sydspetsens miljöhälsa senast den 30.11.2026 om hur och med vilken tidtabell som restaurangens utrymmen kommer att repareras och färdigställas så att de är lämpliga för verksamheten och lätta att rengöra.

c) Göra utrymmena i ordning och förvara alla i dem varande saker och redskap sakenligt så att utrymmena är lätta att hålla rena, så fort som möjligt, dock senast den 24.11.2026.

Tjänsteinnehavaren kan besluta om upphävande av föreläggandet när verksamhetsidkaren har utfört ovan nämnda åtgärder och förverkligandet av dem har kunnat konstateras.

MOTIVERINGAR

Föreläggandet motiveras med följande lagstiftning:

Livsmedelslagen (297/2021) 6 §, enligt vilken en livsmedelsföretagare i sin verksamhet ska 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.

Utöver detta 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.

Livsmedelslagen (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.

Förordning 852/EY/2004 bilaga II, kapitel I och II, som innehåller krav på livsmedelslokalers utrymmen, till exempel att de skall hållas rena och i gott skick och att olika ytor skall vara lätta att rengöra.

Beslut

Tilläggsuppgifter Direktör för hälsoövervakningen Katianna Kuula, 040 1359 222