5 §
Elintarvikelain 55 §:n mukainen määräys Pitoval Oy:lle

HEL 2017-006749 T 11 02 00

Päätös

Toimija

Pitoval Oy, Salomonkatu 3, 00100 Helsinki

Elintarvikehuoneisto

Ravintola Tang Dynasty II, Salomonkatu 3, 00100 Helsinki

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

1. Keittiön työpöydät, hyllyt, seinät, työvälineet, laitteet ja kalusteet tulee puhdistaa.

2. Ylimääräinen tavara tulee poistaa keittiöltä.

3. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee säilyttää lainsäädännön edellyttämissä lämpötiloissa. Kuumentamalla valmistettu helposti pilaantuva ruoka tulee säilyttää niin, että ruoan lämpötila kuumana on vähintään 60 ºC tai kylmänä enintään 6 ºC. Kylmänä säilytettävä ruoka on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä 6 ºC:n lämpötilaan, tai sen alle.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 15.7.2017 mennessä.

Täytäntöönpano

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikkö päätti määrätä, että elintarvikelain 55 §:n mukaista määräystä on noudatettava mahdollisesta muutoksen hausta huolimatta, jollei oikaisuvaatimusta käsittelevä viranomainen (kaupunkiympäristölautakunta) toisin määrää.

Asiaan liittyvät taustatiedot

Ravintola Tang Dynasty II:een on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 16.12.2016. Tällöin on havaittu puutteita lähinnä omavalvontasuunnitelman lämpötilamittauksissa, joiden korjaamiseen annettiin määräaika 31.1.2017 mennessä (liite 1). Tiloihin tehtiin uusintatarkastus 8.3.2017, jolloin havaittiin että toimenpiteet, joille oli annettu määräaika, oli korjattu. Uusintatarkastuksella havaittiin epäkohtia tilojen ja laitteiden puhtaudessa, henkilökunnan hygieenisissä työtavoissa ja

elintarvikkeiden säilytyslämpötiloissa. Näiden korjaamiseen annettiin uusi määräaika 30.4.2017 mennessä (liite 2). Toisella uusintatarkastuksella 31.5.2017 havaittiin, ettei kaikkia epäkohtia oltu korjattu määräajassa (liite 3).

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 7.6.2017 päivätyllä kirjeellä (liite 4).

Toimija ei jättänyt vastinetta määräajassa.

Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta Pitoval Oy ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska Pitoval Oy ei ole itse ryhtynyt toimenpiteisiin huoneistossa havaittujen epäkohtien korjaamiseksi, on epäkohtien korjaamiseksi tarpeen antaa elintarvikelain 55 §:ssä tarkoitettu määräys.

Elintarvikelain (23/2006) 55 §:n mukaan valvontaviranomainen voi määrätä epäkohdan poistettavaksi, jos elintarvike tai siitä annetut tiedot, elintarvikkeen tuotanto-, jalostus-, tai jakeluvaihe, elintarvikehuoneisto tai niissä harjoitettava toiminta voivat aiheuttaa terveysvaaraa, vaarantaa elintarvikkeesta annettujen tietojen oikeellisuuden tai riittävyyden, johtaa kuluttajaa harhaan tai ovat muuten elintarvikemääräysten vastaisia. Määräysten vastaisuus on määrättävä poistettavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

Elintarvikelain 10 §:ssä todetaan, että elintarvikehuoneisto on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava, varustettava, kunnossapidettävä, hoidettava sekä toiminta siellä järjestettävä siten, ettei elintarvikehuoneistossa tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien taikka käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu ja että elintarvikehuoneistot myös muutoin täyttävät tämän lain mukaiset vaatimukset. Ravintola Tang Dynasty II:n keittiön pinnat, osa laitteista ja työvälineistä olivat likaisia. Keittiössä myös säilytettiin käytöstä poistettua ylimääräistä tavaraa.

Maa- ja metsätalousministeriön ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (1367/2011) 9 §:n mukaan kylmässä säilytettävä elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä 6 ºC:n lämpötilaan, tai sen alle. Asetuksen 7 §:n mukaan helposti pilaantuvat elintarvikkeet on säilytettävä enintään 6 ºC:ssa. Asetuksen 7 §:n mukaan kuumentamalla valmistettua helposti pilaantuva elintarviketta ei tarvitse jäähdyttää 9 §:ssä säädettyyn lämpötilaan, jos elintarvike ei ole tarkoitettu säilytettäväksi

kylmässä. Tällainen elintarvike on säilytettävä siten, että sen lämpötila on vähintään 60 ºC. Ravintola Tang Dynasty II säilytti kypsennettyä lohta, lihakastiketta, friteerattuja katkarapuja ja kanaa huoneen lämmössä ja niiden lämpötila oli noin 20 ºC.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 16.12.2016
2. Tarkastuskertomus 8.3.2017
3. Tarkastuskertomus 31.5.2017
4. Toimijan kuuleminen 7.6.2017

Sovelletut oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1 §, 10 §, 55 §

Hallintolaki (434/2003) 34 ja 36 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 7 §, 9 §

Mahdolliset jatkotoimenpiteet asiassa

Mikäli epäkohtia ei ole korjattu määräaikaan mennessä, kaupunkiympäristölautakunnalle tullaan esittelemään päätösehdotus, jossa elintarviketurvallisuusyksikön päällikön antamaan määräystä tullaan tehostamaan uhkasakolla. Uhkasakko tulisi tässä tapauksessa olemaan 5000 euroa.

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote haastetiedoksiantona Pitoval Oy:lle.

Lisätiedot

Paula Saarijärvi, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 32081
paula.saarijarvi(a)hel.fi

Liitteet

1	Tarkastuskertomus 16.12.2016
2	Tarkastuskertomus 8.3.2017
3	Tarkastuskertomus 31.05.2017
4	Kuuleminen 7.6.2017

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje, kaupunkiympäristölautakunta

Otteet

Ote	Otteen liitteet
Pitoval Oy	Oikaisuvaatimusohje, kaupunkiympäristölautakunta

Tiedoksi

valmistelija
Elintarviketurvallisuusyksikkö