16 §
Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Ezel Tmi:lle/Mosa Pizzeria

HEL 2018-003703 T 11 02 00

Päätös

Toimija

Ezel Tmi, Päivöläntie 24, 00730 Helsinki, y-tunnus 2785965-9

Elintarvikehuoneisto

Mosa Pizzeria, Päivöläntie 24, 00730 Helsinki

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

1. Toimintaan on laadittava omavalvontasuunnitelma.

2. Omavalvonnan kirjanpitoa tulee tehdä säännöllisesti omavalvontasuunnitelman mukaisesti (mm. kylmälaitteiden lämpötilat, tarjoilu- ja jäähdytyslämpötilat).

3. Kuumentamalla valmistettujen elintarvikkeiden jäähdyttämiseen tulee olla käytössä jäähdytysmenetelmä. Ravintolalla tulee olla jäähdytyslaitteisto tai muu asianmukainen jäähdytysmenetelmä, jonka avulla elintarvike jäähtyy lainsäädännön edellyttämällä tavalla. Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä +6 °C:n lämpötilaan, tai sen alle.

4. Keittiön takatilat ja keittiön lattia on siivottava perusteellisesti.

5. Keittiön takatilan pinnat tulee kunnostaa pinnoiltaan helposti puhtaana pidettäviksi. Lihatukki tulee kunnostaa tai uusia. Kylmälaitteiden rikkinäiset tiivisteet tulee uusia.

6. Elintarvikkeista on annettava loppukuluttajalle allergioita ja intoleransseja aiheuttavat tiedot lainsäädännön mukaisesti (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille ja Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)).

7. Taikinakone on säilytettävä keittiötiloissa.

8. Elintarvikkeiden on oltava jäljitettävissä. Elintarvikkeiden jäljitettävyyden varmistamiseksi toimijalla on oltava kaupallinen asiakirja, joka tulee olla valvontaviranomaisen tarkastettavissa.

9. Henkilöillä, jotka ravintolassa käsittelevät pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee olla hygieniaosaamistodistus (hygieniapassi). Ravintolalla tulee olla kirjanpito hygieniaosaamistodistuksista.

10. Henkilökunnan käytössä tulee olla pukeutumistila tai pukukaapit.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 20.5.2018 mennessä.

Täytäntöönpano

Määräystä on noudatettava mahdollisesta muutoksenhausta huolimatta, jollei oikaisuvaatimuksen käsittelevä viranomainen (kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto) toisin määrää.

Asiaan liittyvät taustatiedot

Mosa Pizzeriaan on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 22.1.2018. Tarkastuksella todettiin useita epäkohtia. Ravintolalla ei ollut esittää omavalvontasuunnitelmaa eikä omavalvontakirjanpitoa. Ravintolassa jäähdytetään elintarvikkeita, mutta ruoan riittävän nopeasta jäähdytyksestä ei ole varmistuttu omavalvonnassa. Keittiön takatilat olivat likaiset ja niiden kunnossa oli puutteita. Toimijan tarkastuksella antamien tietojen mukaan takatiloissa oli juuri alkamassa remontti. Lihatukki oli huonokuntoinen ja osa kylmälaitteiden tiivisteistä oli rikki. Taikinakone oli sijoitettu siivousvälinetilaan. Elintarviketietojen antamisessa kuluttajille oli vakavia puutteita ruokalistalla allergeenien osalta. Elintarvikkeesta ei ollut esittää jäljitettävyysasiakirjaa. Henkilökunnan käytössä ei ole pukeutumistiloja. Kaikkien keittiötyöntekijöiden hygieniaosaamistodistuksia ei ollut esittää. Korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 22.3.2018 mennessä (Liite 1 Tarkastuskertomus).

Mosa Pizzeriaan on tehty uusintatarkastus 26.3.2018, jolloin on todettu, että epäkohtia ei ole korjattu määräajassa eikä keittiön takatiloja ole remontoitu. Tarkastuksella todettiin myös, että keittiön lattiat ovat pinttyneen likaiset laitteiden alta. (Liite 2 Tarkastuskertomus)

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 9.4.2018 päivätyllä kirjeellä. (Liite 3 Kuulemiskirje)

Toimija ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta Ezel Tmi/Mosa Pizzeria ei ole korjannut tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska Ezel Tmi ei ole itse ryhtynyt toimenpiteisiin huoneistossa havaittujen epäkohtien korjaamiseksi, on epäkohtien korjaamiseksi tarpeen antaa elintarvikelain 55 §:ssä tarkoitettu määräys.

Elintarvikelain 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 19 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat sekä elintarviketurvallisuuden ja muiden tämän lain 2 luvun mukaisten vaatimusten kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan. Elintarvikelain 20 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen suunnitelma omavalvonnasta (omavalvontasuunnitelma), noudatettava sitä ja pidettävä sen toteuttamisesta kirjaa. Maa- ja metsätalousministeriön ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (1367/2011, jäljempänä elintarvikehuoneistoasetus) 5 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on perehdytettävä huoneistossa työskentelevät henkilöt omavalvontaan ja nimettävä omavalvonnan vastuuhenkilö, jolla tulee olla tehtäviinsä riittävä koulutus. Omavalvontaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää omavalvontasuunnitelman todentamiseksi tarpeelliset tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle. Mosa Pizzerialla ei ole ollut esittää tarkastuksilla omavalvontasuunnitelmaa eikä omavalvontakirjanpitoa.

Yleisen elintarvikehygienia-asetuksen (852/2004, liite II luku IX) mukaan jos elintarvikkeet on säilytettävä viileässä tai tarjoiltava viileinä, ne on jäähdytettävä mahdollisimman pian lämpökäsittelyvaiheen jälkeen, tai jos niitä ei lämpökäsitellä, viimeisen valmistusvaiheen jälkeen, sellaiseen lämpötilaan, joka ei aiheuta terveysriskiä. Elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) 9 §:n mukaan kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä 6 asteen lämpötilaan, tai sen alle. Jos elintarvikehuoneistossa säännöllisesti harjoitettavaan toimintaan kuuluu kuumentamalla valmistettujen elintarvikkeiden jäähdyttäminen, siihen käytettävän kylmälaitteiston kapasiteetin ja tehon on oltava tuotantoon nähden riittävä. Mosa Pizzerialla ei ole käytössään jäähdytyskaappia.

Ruokia jäähdytettiin huoneenlämmössä ja sen jälkeen kylmälaitteessa. Riittävän nopeasta jäähdytyksestä ei ole varmistuttu omavalvonnassa.

Yleisen elintarvikehygienia-asetuksen (852/2004, liite II luku I ja V) mukaan elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa sekä kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat esineet, välineet ja laitteet on puhdistettava tehokkaasti ja tarvittaessa desinfioitava. Mosa Pizzerian keittiön takatilat olivat likaiset ja keittiössä lattiat ovat pinttyneen likaiset laitteiden alta.

Elintarvikelain 10 §:n mukaan elintarvikehuoneisto on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava ja varustettava, kunnossapidettävä, hoidettava sekä toiminta siellä järjestettävä siten, ettei elintarvikehuoneistossa tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien taikka käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu. Yleisen elintarvikehygienia-asetuksen (852/2004, liite II luvut I–II) mukaan elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä tai jalostuksessa käytettävät tilat (ruokailutiloja ja III luvussa määriteltyjä tiloja lukuun ottamatta mutta kuljetusvälineissä olevat tilat mukaan lukien) on suunniteltava ja sijoiteltava niin, että niissä voidaan noudattaa hyvää elintarvikehygieniakäytäntöä ja ehkäistä saastuminen eri toimien välillä ja niiden aikana. Mosa Pizzeriassa taikinakonetta säilytettiin siivousvälinetilassa. Keittiön takatilan pinnoissa oli rikkinäisyyttä sekä muita pintoja, jotka eivät ole helposti puhdistettavia (kipsilevyä). Mosa Pizzerian lihatukki oli huonokuntoinen ja osa kylmälaitteiden tiivisteistä oli rikki.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014) 6 §:n mukaan pakkaamattomista elintarvikkeista on elintarvikkeen luovutuspaikassa annettava loppukuluttajalle tieto kaikista elintarvikkeen valmistuksessa käytetyistä ja lopullisessa elintarvikkeessa edelleen jossain muodossa olevista ainesosista, jotka ovat elintarviketietoasetuksen (1169/2011) 9 artiklan 1 kohdan c alakohdan tarkoittamia allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita tai tuotteita. Ainesosat on ilmoitettava elintarvikkeen nimellä niin, että käy ilmi elintarviketietoasetuksen liitteessä II mainitun aineen tai tuotteen nimi. Elintarviketietoasetuksen (1169/2011) 21 artiklan mukaan ainesosan tai tuotteen nimi, sellaisena kuin se on ilmoitettu liitteessä II, korostetaan ladonnalla, jolla se erottuu selvästi muusta ainesosaluettelosta, esimerkiksi kirjasinlajilla, kirjasintyylillä tai taustavärillä. Mosa Pizzerian ruokalistalta puuttui allergeeneja (kananmuna, sinappi) eikä allergeeneja ollut korostettu ruokalistalla.

Elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) 3 §:n mukaan elintarvikehuoneistossa on oltava henkilökunnalle pukeutumistila. Mosa Pizzeriassa ei ole henkilökunnalle pukeutumistilaa tai pukukaappeja. Vaat-

teet vaihdetaan tarkastuksella annettujen tietojen mukaan taloyhtiön eteisessä.

Elintarvikelain 27 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on kustannuksellaan huolehdittava siitä, että tämän lain nojalla ilmoitetussa tai hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa työskentelevällä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on elintarvikehygieenistä osaamista osoittava Elintarviketurvallisuusviraston hyväksymän mallin mukainen todistus (osaamistodistus), jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa yhteensä vähintään kolme kuukautta. Elintarvikealan toimijan on osana omavalvontaa pidettävä kirjaa elintarvikehuoneistossa työskentelevien henkilöiden elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja pyydettäessä esitettävä tiedot valvontaviranomaiselle. Mosa Pizzerian tarkastuksilla ei ole ollut esittää kirjanpitoa hygieniaosaamistodistuksista.

Elintarvikelain 17 §:n mukaan elintarvikealan toimijalla tulee olla yleisen elintarvikeasetuksen 18 artiklan 2 ja 3 kohdassa tarkoitetut tiedot elintarvikkeista. Elintarvikealan toimijalla tulee myös olla järjestelmä, jonka avulla voidaan tämän lain tarkoituksen mukaisella riittävällä tarkkuudella yhdistää tiedot saapuneista ja lähteneistä eristä toisiinsa. Tarkastuksilla Mosa Pizzeriassa ei ole ollut esittää pyydettyjä jäljitettävyysasiakirjoja.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 22.1.2018
2. Tarkastuskertomus 26.3.2018
3. Ezel Tmi:n kuuleminen 9.4.2018

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1 §, 10 §, 17 §, 19 §, 20 §, 27 §, 55 §, 74 §, 78 §
Hallintolaki 34 §
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011), 3 §, 5 §, 9 §
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 (Yleinen elintarvikehygienia-asetus) liite II
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 6 §
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 9 artikla, 21 artikla, 44 artikla, liite II
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 (Yleinen elintarvikeasetus) 18 artikla

Mahdolliset jatkotoimenpiteet asiassa

Jos epäkohtia ei ole korjattu päätöksessä asetettuun määräaikaan mennessä, voidaan kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaostolle esitellä päätösehdotus, jossa määräystä tultaisi tehostamaan uhkasakolla. Mahdollinen uhkasakko voisi olla 10 000 euroa.

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote haastetiedoksiantona Ezel Tmi:lle.

Lisätiedot

Maarit Lähdesmäki, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 32099
maarit.lahdesmaki(a)hel.fi

Oheismateriaali

1 Tarkastuskertomus 22.1.2018
2 Tarkastuskertomus 26.3.2018
3 Ezel Tmi:n kuuleminen 9.4.2018

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Otteet

Ote	Otteen liitteet
Ezel Tmi	Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuus