7 §
Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen King of boba-tea Oy:n/Namaskaar

HEL 2023-016267 T 11 02 00

Päätös

Toimija

King of boba-tea Oy, Piispanpiha 7 lh. 4, 02200 Espoo, y-tunnus 3340433-5

Elintarvikehuoneisto

Namaskaar, Mikonkatu 8, 00100 Helsinki

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

1. Tiloissa ei voi käsitellä raakaa lihaa tai valmistaa monipuolisesti ruokaa. Elintarvikehuoneiston tilat soveltuvat nykyisellään vain pienimuotoiseen elintarvikkeiden käsittelyyn ja tarjoiluun, kuten leipien täyttämiseen.

2. Toimijan tulee ilmoittaa, jos ruoat valmistetaan muualla. Valmistukseen täytyy olla asianmukainen ja toiminnassa oleva keittiö.

3. Elintarvikehuoneiston käymälä ei saa avautua tilaan, jossa käsitellään elintarvikkeita.

4. Elintarvikehuoneistossa tulee olla pukukaappi vaatteiden säilytystä varten ja siivouskaappi siivousvälineille.

5. Ravintola on siivottava perusteellisesti. Kaikki tilat, pinnat ja laitteet on puhdistettava. Ravintolan puhtaudesta on huolehdittava jatkossa säännöllisellä siivouksella.

6. Toimijan on täydennettävä omavalvontasuunnitelmaa, noudatettava sitä ja pidettävä sen toteutumisesta kirjaa. Omavalvonnan kirjanpidon tulee sisältää mm. elintarvikkeiden säilytyksen, valmistusprosessien, vastaanoton ja kuljetusten lämpötilaseurannan.

7. Elintarvikkeet tulee säilyttää lainsäädännön mukaisissa lämpötiloissa.

8. Jäähdytys on aloitettava välittömästi elintarvikkeen valmistuksen jäl-

keen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa. Jäähdytysmenetelmän toimivuus on osoitettava jäähdytyskirjanpidon avulla.

9. Elintarvikkeita saa säilyttää vaan elintarvikekäyttöön soveltuvissa pakkauksissa.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava kaikkien kohtien osalta 29.2.2024 mennessä.

Täytäntöönpano

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

Asiaan liittyvät taustatiedot

King of boba-tea Oy tehnyt 16.2.2023 ilmoituksen Kung Fu Cafe -nimisen kahvilan perustamisesta. Kahvilaan on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 4.4.2023. Tällöin on havaittu epäkohtia mm. omavalvonnassa ja lämpötiloissa. Korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 5.6.2023 mennessä (Liite 1 Tarkastuskertomus).

Kahvila on ollut enimmäkseen suljettuna 4.4-12.9.2023 välisen ajan eikä uusintatarkastusta ole päästy tekemään. Kahvilan nimi oli muuttunut ja uusi nimi on Namaskaar. Namaskaariin on tehty uusintatarkastus 12.9.2023, jolloin on todettu, että epäkohdat on korjattu määräajassa. (Liite 2 Tarkastuskertomus)

Tarkastuksella 12.9.2023 on kuitenkin todettu, että kahvilan toiminta on laajentunut ravintolatoiminnaksi. Toimijan kertoman mukaan kaikki kuuma ruoka tulee valmiina Sahaajankatu 14 sijaitsevasta keittiöstä ja Mikonkadun huoneistossa vain laitetaan ruoat esille ja tarjoillaan (ns. tarjoilukeittiötoiminta). Salaattipöydän tuotteet ovat toimijan mukaan teollisuuden valmistamia tai Sahaajankadun keittiöltä tulevia tuotteita. Toimijaa on pyydetty tekemään ilmoitus Sahaajankadun valmistuskeittiöstä. Toimija teki ilmoituksen valmistuskeittiöstä.

Sahaajankadun valmistuskeittiö on tarkastettu 11.10.2023 ja 1.12.2023. Tarkastuksilla on todettu, että keittiö ei sovellu toimijan kuvaamaan ruoan valmistukseen, eikä keittiössä ole havaittu merkkejä toimijan elintarvikkeiden käsittelystä tai ruoan valmistuksesta, varastoinnista tai muusta toiminnasta (Liite 3 Tarkastuskertomus). Tarkas-

tushavaintojen perusteella on jäänyt epäselväksi, missä Mikonkadun Namaskaarissa tarjolla olevat ruoat on valmistettu.

Mikonkadun Namaskaariin on tehty valvontaviranomaisen havaintojen perusteella valvontasuunnitelman ulkopuolinen tarkastus 14.11.2023. Tarkastuksella todettiin epäkohtia ja korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 14.12.2023 mennessä (Liite 4 Tarkastuskertomus).

Namaskaariin on tehty uusintatarkastus 19.12.2023, jolloin on todettu, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräajassa. Lisäksi todettiin useita uusia epäkohtia. Raaka-aineina havaittiin raakaa broileria, mausteita, kasviksia ym. Keittiöön oli tehty rakenteellisia muutoksia siten, että käymälä avautui suoraan tilaan, jossa käsitellään elintarvikkeita. Ravintolassa oli toimijan ilmoittamasta tarjoilukeittiötoiminnasta poiketen varsinaista ruoanvalmistustoimintaa, vaikka ravintolan tilat ja varusteet eivät ole soveltuvia ruoanvalmistukseen. Huoneistossa ei ollut siivouskomeroa tai pukukaappeja henkilökunnalle. Siivousvälineitä ja vaatteita säilytettiin käymälässä. Muita puutteita todettiin mm. siisteydessä, elintarvikkeiden lämpötiloissa sekä omavalvonnassa (Liite 5 Tarkastuskertomus).

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 9.1.2024 päivätyllä kirjeellä (Liite 6 Kuuleminen).

Toimija on antanut osittaisen vastineen määräaikaan mennessä. Vastineessaan toimija on laittanut valokuvia ravintolasta, mutta kuvien perusteella ei käy ilmi onko kaikkia epäkohtia korjattu (Liite 7 Vastine).

Päätöksen perustelut

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

Vastineessa toimija on laittanut valokuvia ravintolasta. Toimijan kirjallisen vastineen ja valokuvien perusteella ei käy ilmi onko kaikkia epäkohtia korjattu. Epäkohtien korjaamiseksi toimija on ilmoittanut, että on asentanut oven puku- ja siivouskaappiin, aloittanut lämpötilakirjanpidon kylmälaitteista sekä puhdistanut vetolaatikoston. Hän on toimittanut myös ravintolan omavalvontasuunnitelman, jossa on puutteita edelleen.

Elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaan valvontaviranomainen voi määrätä toimijan korjaamaan epäkohdan, jos:

1) elintarvike tai elintarvikekontaktimateriaali, elintarvikehuoneisto tai alkutuotantopaikka taikka elintarvike- tai kontaktimateriaalitoiminta voi aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle tai ne ovat muutoin elintarvikesäännösten vastaisia; tai

2) elintarvikkeesta tai elintarvikekontaktimateriaalista annetut tiedot voivat aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle tai johtaa kuluttajaa harhaan.

Elintarvikesäännösten vastaisuus on määrättävä korjattavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

Elintarvikelain (297/2021) 6 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on huolehdittava toiminnassaan siitä, että elintarvikkeet ovat kemiallisilta, fysikaalisilta, mikrobiologisilta ja terveydellisiltä ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne ovat ihmisravinnoksi soveltuvia eivätkä aiheuta vaaraa ihmisen terveydelle. Toimijan on huolehdittava myös siitä, että elintarvikkeet tai niistä annettavat tiedot eivät johda kuluttajaa harhaan. Edellä 1 momentissa säädetyn lisäksi elintarviketoiminnan on oltava sellaista, että tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien tai käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus ei vaarannu ja että elintarviketoiminta myös muutoin täyttää elintarvikesäännösten mukaiset vaatimukset.

Namaskaarin toiminta on laajentunut alkuperäisessä elintarvikehuoneistoilmoituksessa ilmoitetusta kuvauksesta. Ravintola on varusteltaan ja tiloiltaan riittämätön harjoitettavaan ravintolatoimintaan (raa'an lihan käsittely, ruoan valmistus ym.). Namaskaarin tilat eivät sovellu monipuoliseen ruoanvalmistukseen. Keittiössä ei ole riittävästi vesipisteitä. Huoneiston ilmanvaihdon on oltava toimintaan soveltuva. Lisäksi, jos ruokia valmistetaan jossain muualla, tulee valmistuskeittiön olla asianmukainen ja toiminnassa.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004) elintarvikehygieniasta liitteen II luvun III kohdan 1 mukaan tilat sekä myyntiautomaatit on, niin hyvin kuin käytännössä on mahdollista, sijoitettava, suunniteltava, rakennettava, pidettävä puhtaina ja kunnossa siten, että vältetään saastuminen, erityisesti eläinten ja tuhoeläinten aiheuttama. Asetuksen (852/2004) liitteen II luvun III kohdan 2 mukaan erityisesti, tarpeen mukaan: a) on oltava tarkoituksenmukaiset tilat riittävän henkilökohtaisen hygienian ylläpitämiseksi (näihin kuuluvat muun muassa käsien hygieeniseen pesuun ja kuivaamiseen tarvittavat tilat, hygieeniset saniteettitilat ja pukusuojat);

Namaskaarissa on oltava pukukaappi ja siivouskaappi. Käymälä ei saa aueta tilaan, jossa käsitellään elintarvikkeita. Keittiön ja takatilan väliin on asennettava ovi.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvun I kohtien 1 ja 2 a-c mukaan elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että a) ne voidaan asianmukaisesti huoltaa, puhdistaa ja/tai desinfioida, niissä voidaan ehkäistä tai vähentää ilman kautta tulevaa saastumista, ja niissä on riittävät työtilat kaikkien toimien suorittamiseksi hygieenisesti; b) voidaan torjua likaantuminen, joutuminen kosketuksiin myrkyllisten materiaalien kanssa, hiukkasten variseminen elintarvikkeisiin ja kosteuden tiivistyminen ja haitallisen homeen muodostuminen pinnoille;
a) ne mahdollistavat hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattamisen, myös saastumiselta suojaamisen ja erityisesti tuhoeläinten torjunnan.

Namaskaarin keittiön pinnat olivat likaiset ja rasvaiset. Etenkin seinäpinnoilla ja työtasoilla sekä kalusteiden pinnoilla oli runsaasti likaa ja rasvaa.

Elintarvikelain (297/2021) 15 §:n mukaan elintarvikealan ja kontaktimateriaalialan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 22 §:n mukaan elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle. Toimijan on säilytettävä omavalvonnan kirjauksia vähintään yksi vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöajankohdan tai vähimmäissäilyvyysajan jälkeen tai vähintään yksi vuosi elintarvikkeen käsittelystä, jos edellä mainittuja päiväysmerkintöjä ei vaadita, jollei asiasta ole toisin säädetty. Toimijan on lisäksi säilytettävä tehtyjen tutkimusten viimeisimmät tulokset. Kirjausten on oltava valvontaviranomaisen saatavilla. Namaskaarilla ei ole esittää täydennettyä omavalvontasuunnitelmaa. Lisäksi Namaskaarilla ei ollut esittää lainkaan omavalvonnan kirjanpitoa elintarvikkeiden säilytyksestä, valmistusprosesseista, vastaanotosta tai kuljetuksista.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 23 §:n mukaan toimijan on noudatettava seuraavia elintarvikkeiden säilytyslämpötilavaatimuksia: helposti pilaantuvat maidot ja kermat on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä korkeintaan 8 °C:ssa. Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Jauheliha sekä jauhettu maksa on säilytettävä korkeintaan 4 °C:ssa. Muu raaka liha on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Tarkastuksella mitattiin elintarvikkeiden lämpötiloja. Namaskaarin vetolaatikossa olevien broilerien lämpötila oli 11,2 °C ja 8,8 °C.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 23 §:n mukaan kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004) elintarvikehygieniasta liitteen II luvun IX kohdan 6 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.

Namaskaar on kertonut suullisesti jäähdyttävänsä keitettyä riisiä kylmälaitteessa, jossa on samaan aikaan muita kylmänä säilytettäviä elintarvikkeita. Namaskaar ei ole seurannut jäähdytyksen toteutumista omavalvonnassaan, joten jäähdytysmenetelmän toimivuutta ei ole voitu osoittaa. Tarkastuksella riisi oli jäähtymässä vetolaatikossa ja sen lämpötila oli 53 °C. Kalusteessa oli myös muita kylmänä säilytettäviä elintarvikkeita, joiden lämpötilaa ei ole seurattu eikä sitä, miten paljon kuuma riisi lämmittää näitä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004) elintarvikehygieniasta liite II luvun X mukaan kääre- ja pakkausmateriaalit eivät saa olla saastumislähteenä. Namaskaarissa Lidlin muovisessa kauppakassissa säilytettiin tuoretta taikinaa. Kaupan kauppakassit (muovipussit) valmistetaan kierrätysmateriaaleista, eivätkä ne sovellu pakkaamattomien elintarvikkeiden säilytykseen.

Elintarvikelain 78 §:n mukaan tätä päätöstä on noudatettava ennen kuin se on saanut lainvoiman tai ennen kuin oikaisuvaatimusta on käsitelty, jollei valitusviranomainen tai vastaavasti oikaisuvaatimuksen käsittelevä viranomainen toisin määrää.

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (297/2021) 1, 6, 15, 27, 55, 75, 78 §
Hallintolaki (434/2003) 34, 36 §
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021) 22, 23 §
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, Yleinen elintarvikehygienia-asetus, liite II

Toimivaltaperuste

Kaupunkiympäristön ympäristö- ja lupajaosto on elintarvikelain (297/2021) 27 §:n mukainen kunnan valvontaviranomainen. Ympäristö- ja lupajaosto on siirtänyt päätäntävaltaansa edelleen elintarviketurvallisuusyksikön päällikölle.

Mahdolliset jatkotoimenpiteet asiassa

Mikäli epäkohtia ei ole korjattu määräaikaan mennessä, kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaostolle voidaan esitellä päätösehdotus, jossa elintarviketurvallisuusyksikön päällikön antamaan määräystä tultaisiin tehostamaan uhkasakolla. Uhkasakon suuruus voisi olla 10 000 euroa.

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote toimitetaan haastetiedoksiantona King of boba-tea Oy:lle.

Lisätiedot

Vilma Oksa, elintarviketarkastaja, puhelin: 09 310 42126
vilma.oksa(a)hel.fi

Liitteet

1	Tarkastuskertomus_04042023
2	Tarkastuskertomus_12092023
3	Tarkastuskertomus_Sahaajankatu_01122023
4	Tarkastuskertomus_14112023
5	Tarkastuskertomus_19122023
6	King of boba-tea Oy_kuuleminen_09012024
7	Vastine_kuulemiseen_30012024

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Otteet

Ote	Otteen liitteet
King of boba-tea Oy	Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö