27 §
Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Dong Fang Cheng Yamato Oy:lle

HEL 2014-008112 T 11 02 00

Päätös

Toimija

Dong Fang Cheng Yamato Oy, Iso Roobertinkatu 17-19, 00120 Helsinki, y-tunnus 2575650-9

Elintarvikehuoneisto

Ravintola Yamato, Iso Roobertinkatu 17-19, 00120 Helsinki

Elintarviketurvallisuuspäällikön ratkaisu

1. Keittiön takaseinässä oleva tuloilma-aukko tulee suojata asianmukaisesti.

2. Elintarvikkeiden säilytyslämpötilojen tulee olla lainsäädännön mukaiset.

3. Omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa tulee tehdä säännöllisesti. Ravintolaan tulee hankkia oma piikkilämpömittari ja irtolämpömittarit kylmäkalusteisiin.

4. Rikkinäiset vetolaatikostot tulee korjata tai uusia ja tiivisteet tulee vaihtaa.

5. Omavalvontasuunnitelma tulee täydentää mm. kuvauksella sushin valmistuksesta.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 21.9.2014 mennessä.

Täytäntöönpano

Elintarviketurvallisuuspäällikkö päätti määrätä, että elintarvikelain 55 §:n mukaista määräystä on noudatettava mahdollisesta muutoksenhausta huolimatta, jollei oikaisuvaatimuksen käsittelevä viranomainen (ympäristölautakunta) toisin määrää.

Asiaan liittyvät taustatiedot

Ravintola Yamatoon on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 10.3.2014. Tällöin on havaittu, että keittiössä leikattiin raakaa kalaa sushia varten ulko-oven vieressä, josta oli kulku esimerkiksi työntekijöiden tupakointipaikalle. Kalanleikkuupisteen päällä oli ulos johtava ilmanvaihtoaukko, joka oli peitetty muovipussilla. Jääkaapeissa ja kylmävetolaatikoissa säilytettiin raakaa kalaa ja mätiä, joiden lämpötilat olivat 6 - 8 °C. Vetolaatikostoissa oli kuluneita tiivisteitä ja yksi vetolaatikko oli rikki. Tarjoilulinjastossa sushi oli yli 15 °C. Lämpötilakirjanpitoa ei ollut tehty kylmäsäilytystiloista, tarjolla pidettävästä ruoasta eikä jäähdytyksestä. Kuiva-ainevarastossa säilytettiin pakkauksissa olevia elintarvikkeita lattialla. Siivousvälinetilassa säilytettiin siivoustarvikkeita lattialla. Ravintolalla ei ollut omavalvontasuunnitelmaa. Korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 11.5.2014 mennessä (Liite 1).

Ravintola Yamatoon on tehty uusintatarkastus 26.5.2014, jolloin on todettu, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräajassa (Liite 2).

Uusintatarkastuksella 26.5.2014 todettiin, että kalanleikkuupisteen yläpuolella olevasta ilmanvaihtoaukosta oli poistettu muovipussi, mutta aukkoa ei ollut suojattu asianmukaisesti. Leikkuupisteen vieressä olevaa ovea pidettiin auki. Työpisteen päällä havaittiin myös sisältä likainen sähkökaappi. Leikkuulaudat olivat huonokuntoisia. Raakaa kalaa säilytettiin styrox-laatikossa osittain jäissä, sillä kala ei mahtunut jääkaappiin. Kalan lämpötila oli pinnalta 11 °C ja sisältä 5 °C. Styrox-laatikosta valui sulamisvettä keittiön lattialle. Keittiön lattialla säilytettiin avointa riisiastiaa sekä lihanleikkuulaitetta. Todettiin, että keittiössä ei ole pelkästään käsienpesuun varattua vesipistettä. Keittiön lattiat olivat likaiset kalusteiden alta ja keittiössä säilytettiin remonttitavaraa. Jääkaappien ja kylmävetolaatikostojen lämpötilat olivat liian korkeita. Omavalvonnan lämpötilakirjauksia oli tehty osittain. Kuiva-ainevarastossa osa elintarvikkeista oli nostettu lavoille, mutta suurin osa elintarvikkeista oli edelleen laatikoissa lattialla. Varastossa säilytettiin ylimääräistä tavaraa. Siivousvälinetilassa siivousvälineitä säilytettiin edelleen lattialla. Omavalvontasuunnitelmapohjaan ei ollut täydennetty ravintolan tietoja tai kuvattu toimintoja, mm. sushin valmistusta.

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 24.6.2014 päivätyllä kirjeellä. (Liite 3)

Toimija on antanut suullisen vastineen määräaikaan mennessä. Vastineessa toimija ilmoitti, että kaikki muut kuulemiskirjeessä mainitut epäkohdat on korjattu, paitsi kylmävetolaatikostot ja ilmanvaihtoaukko.

Ravintola Yamatoon tehtiin toimijan antaman vastineen johdosta 17.7.2014 tarkastus, jossa havaittiin, että 24.6.2014 päivätyssä kirjeessä mainitut epäkohdat oli korjattu osittain. Kalanleikkuupiste oli siirretty keittiön etuosaan. Keittiöön oli asennettu vesipiste käsien pesua varten. Keittiö ja varasto oli siivottu ja elintarvikkeet ja laitteet säilytettiin hyllyillä. Leikkuulaudat olivat hyväkuntoiset. Siivousvälinetila oli asianmukainen. Keittiön takaseinässä olevaa tuloilma-aukkoa ei ollut suojattu asianmukaisesti ja aukon rakenteet olivat likaiset. Kylmävetolaatikostojen tiivisteet olivat likaiset. Toisessa vetolaatikostossa oli rikkinäinen laatikko. Elintarvikkeiden kylmäsäilytys- ja tarjoilulämpötilat eivät olleet lainsäädännön mukaiset. Kahdessa jääkaapissa säilytettiin raakaa, siivutettua kalaa, jonka lämpötilat olivat 3 °C ja 7 °C. Kylmävetolaatikostossa säilytettiin kahta eri mätilaatua, joiden lämpötilat olivat 7,5 °C ja 13,6 °C, ja rapupuikkoja, joiden lämpötila oli 15 °C. Jäähdytetyssä buffetpöydässä pidettiin tarjolla susheja, joiden lämpötilat vaihtelivat 16,3 °C ja 23,4 °C välillä. Omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa oli tehty kylmäsäilytyksestä, mutta ei tarjolla pidettävästä ruoasta eikä jäähdytyksestä. Omavalvontasuunnitelmapohjaan ei ollut täydennetty ravintolan tietoja tai kuvattu toimintoja, mm. sushin valmistusta. (Liite 4)

Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta Dong Fang Cheng Yamato Oy ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska Dong Fang Cheng Yamato 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 ja varustettava, kunnossapidettävä, hoidettava sekä toiminta siellä järjestettävä siten, ettei elintarvikehuoneistossa tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien taikka käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu ja että elintarvikkeet ja elintarvikehuoneistot myös muutoin täyttävät tämän

lain mukaiset vaatimukset. Elintarvikelain (23/2006) 11 §:n mukaan elintarvikkeita on käsiteltävä niin, ettei elintarvikkeiden hyvä hygieeninen laatu vaarannu. Ravintola Yamaton keittiön takaseinässä oli suojaamaton tuloilma-aukko, jonka rakenteet olivat likaiset. Kylmävetolaatikostoista toinen ei kylmentänyt helposti pilaantuvia elintarvikkeita riittävästi ja toisessa oli rikkinäinen laatikko.

Yleisen elintarvikehygienia-asetuksen (852/2004, liite II) mukaan raaka-aineita, valmistusaineita, puolivalmiita tuotteita ja valmiita tuotteita ei saa säilyttää lämpötiloissa, jotka saattavat aiheuttaa terveysriskin. Elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) 8 §:n mukaan kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 °C:een. Elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) 7 §:n mukaan tuoreet kalastustuotteet sekä keitetyt äyriäiset ja nilviäiset on säilytettävä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteessä III säädetyssä lämpötilassa (lähellä sulavan jään lämpötilaa). Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet sekä mäti on säilytettävä 0—3 °C:ssa. Elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) 9 §:n mukaan kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä 6 °C:n lämpötilaan, tai sen alle. Ravintola Yamatossa kylmänä tarjolla pidettävien ja kylmäsäilytettävien elintarvikkeiden lämpötilat eivät olleet lainsäädännön vaatimusten mukaisia. Ravintolassa kypsennetyn ja jäähdytetyn lihan jäähtymistä ei voitu todentaa.

Elintarvikelain (23/2006) 19 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat sekä elintarviketurvallisuuden kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan. Elintarvikelain 20 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen suunnitelma omavalvonnasta (omavalvontasuunnitelma), noudatettava sitä ja pidettävä sen toteuttamisesta kirjaa. Elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) 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. Ravintola Yamatolla oli käytössä Helsingin ympäristökeskuksen omavalvontasuunnitelman pohja, johon ei ollut täydennetty ravintolan tietoja eikä kuvausta toiminnasta. Lämpötilakirjauksia ei ollut tehty lainkaan tarjolla pidettävästä kylmästä tai kuumasta ruoasta tai jäähdytyksestä.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 10.3.2014.
2. Tarkastuskertomus 26.5.2014.
3. Dong Fang Cheng Yamato Oy:n kuuleminen 24.6.2014.
4. Tarkastuskertomus 17.7.2014.

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1 §, 10 §, 11 §, 19 §, 20 §, 55 §, 68 §, 74 §, 78 §

Hallintolaki 34 §, 36 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 3 §, 5 §, 7 §, 8 §, 9 §

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, liite II

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, liite III

Mahdolliset jatkotoimenpiteet asiassa

Mikäli epäkohtia ei ole korjattu määräaikaan mennessä, ympäristölautakunnalle tullaan esittelemään päätösehdotus, jossa elintarviketurvallisuuspäällikön antamaan määräystä tullaan tehostamaan uhkasakolla. Uhkasakko tulisi tässä tapauksessa olemaan 5 000 euroa.

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote haastetiedoksiantona Dong Fang Cheng Yamato Oy:lle.

Lisätiedot

Paula Eskelinen, vs. elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 32081
paula.eskelinen(a)hel.fi

Liitteet

1	Ravintola Yamato 10.03.2014
2	Ravintola Yamato 26.05.2014
3	Yamato kuuleminen 24.6.2014

4 Ravintola Yamato 17.07.2014

Otteet

Ote	**Otteen liitteet**
Dong Fang Cheng Yamato Oy	Oikaisuvaatimusohje, ympäristölautakunta

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusosasto