**28 §**
**Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Hong Lou Oy:lle**

HEL 2014-008328 T 11 02 00

**Päätös**

Toimija

Hong Lou Oy, Purotie 1, 00380 Helsinki
Y-tunnus 2499180-6

Elintarvikehuoneisto

Ravintola West Beverly, Purotie 1, 00380 Helsinki

Elintarviketurvallisuuspäällikön määräys

1. Elintarvikehuoneiston tilat, pinnat ja laitteet on puhdistettava kokonaisuudessaan.

2. Siivousvälinetila on siistittävä.

3. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet on säilytettävä lainsäädännön vaatimissa lämpötiloissa, esimerkiksi lihasuikaleiden lainsäädännön mukainen säilytyslämpötila on enintään 6 °C.

4. Omavalvonnan mukainen lämpötilakirjanpito elintarvikkeiden jäähdytyksestä on aloitettava välittömästi ja sitä on toteutettava säännöllisesti omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

5. Toimijan on esitettävä remonttisuunnitelma kuluneiden pintojen ja laitteiden korjaamisesta aikatauluineen.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 19.9.2014 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 West Beverlyyn on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 10.4.2014. Tällöin on havaittu epäkohtia elintarvikehuoneiston kunnossa- ja puhtaanapidossa, henkilökunnan toiminnassa, elintarvikkeiden säilytysolosuhteissa ja -lämpötiloissa sekä omavalvonnassa. Tarkastuksella todettiin muun muassa seuraavaa. Elintarvikehuoneistolla ei ole omavalvontasuunnitelmaa eikä omavalvonnan mukaista lämpötilakirjanpitoa ole aloitettu. Tofun valmistuspiste ei ole asianmukainen. Elintarvikehuoneiston tiloissa, työvälineissä ja laitteissa on yleisesti ottaen kuluneisuutta. Elintarvikehuoneiston yleisessä siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä on epäkohtia, laitteet ovat likaisia. Pilkottuja kasviksia säilytettiin rikkinäisessä kylmälaitteessa huoneenlämpötilassa. Korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 8.6.2014 mennessä (liite 1).

Ravintola West Beverlyyn on tehty uusintatarkastus 12.6.2014, jolloin on todettu, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräajassa (liite 2).

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 26.6.2014 päivätyllä kirjeellä (liite 3).

Toimija on antanut vastineen määräaikaan mennessä. Vastineessa toimija ilmoittaa, että suurin osa epäkohdista on korjattu. Elintarvikehuoneiston puhdistustoimenpiteet ovat vielä osittain kesken. Vastineessa toimija ilmoittaa myös, että remonttiaikataulu selviää heinä-elokuussa pidettävässä taloyhtiön kokouksessa (liite 4).

Tarkastus kuulemisen jälkeen 18.7.2014

Ravintola West Beverlyyn tehtiin 18.7.2014 kuulemiseen saadun vastineen johdosta uusintatarkastus, jolla todettiin, että suuri osa tarkastuksella 12.6.2014 todetuista epäkohdista oli korjattu (liite 5). Kuulemiskirjeessä ehdotetun määräyksen toimenpiteistä osa oli kuitenkin vielä tekemättä. Tarkastushetkellä suurin osa elintarvikehuoneiston tiloista, pinnoista ja laitteista oli puhdistettu. Ylimääräiset tavarat oli poistettu elintarvikehuoneistosta. Siivousvälinetilaa oli siistitty ja järjestetty, mutta tilan seinät ja lattia olivat edelleen likaisia. Tofun valmistus oli lopetettu kokonaan. Osaa kylmänä säilytettävistä elintarvikkeista ei säilytetty lainsäädännön edellyttämissä lämpötiloissa. Omavalvonnan mukainen lämpötilakirjanpito oli aloitettu elintarvikkeiden säilytyksen ja tarjoilun osalta, mutta jäähdytyskirjanpitoa ei ollut tehty lainkaan. Ravintolan keittiössä säilytettiin kylmävetolaatikossa maustettuja lihasuikaleita, joista mitattiin tarkastuksella piikkilämpömittarilla lämpötilaksi noin 14,5 °C. Toimijan edustajan mukaan lihasuikaleet oli valmistettu edeltävänä

päivänä ja laitettu jäähtymään kylmävetolaatikostoon. Todettiin, että jäähdytys ei toimi.

**Päätöksen perustelut**

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.

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

Yleisen elintarvikehygienia-asetuksen (852/2004) liitteen II luvun I mukaan elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. Ravintola West Beverlyn tiloissa on yleisesti ottaen kuluneisuutta mm. seinä- ja lattiapinnoissa sekä ovissa ja ovien karmeissa. Pinnat ovat paikoin huonokuntoisia ja vaikeasti puhtaana pidettäviä.

Elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) 7 §:ssä on säädetty helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksista. Esimerkiksi lihatuotteet (jauhelihaa lukuun ottamatta) tulee säilyttää enintään 6 °C:ssa. Lisäksi saman asetuksen 9 §:n mukaan kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä 6 °C:n lämpötilaan tai alle.

Elintarvikelain 20 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on pidettävä omavalvonnan toteuttamisesta kirjaa.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus ja Oiva-raportti 17.4.2014
2. Tarkastuskertomus ja Oiva-raportti 26.6.2014
3. Hong Lou Oy:n kuuleminen 26.6.2014
4. Vastine kuulemiseen 11.7.2014

5. Tarkastuskertomus ja Oiva-raportti 29.7.2014

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1 §, 20 §, 49 §, 55 §, 74 §, 78 §

Hallintolaki (434/2003) 34 §, 44 §, 45 §, 46 §

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

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

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 esimerkiksi 10 000 euroa.

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote on toimitettu haastetiedoksiantona Hong Lou Oy:lle.

Lisätiedot

Outi Kritz, terveystarkastaja, puhelin: +358 9 310 32065
outi.kritz(a)hel.fi

**Liitteet**

1 Tarkastuskertomus ja Oiva-raportti 17.4.2014
2 Tarkastuskertomus ja Oiva-raportti 26.6.2014
3 Hong Lou Oy:n kuuleminen 26.6.2014
4 Vastine kuulemiseen 11.7.2014
5 Tarkastuskertomus ja Oiva-raportti 29.7.2014

**Otteet**

| **Ote** | **Otteen liitteet** |
|---|---|
| Hong Lou Oy | Päätösluonnosteksti<br>Oikaisuvaatimusohje, ympäristölautakunta |

**Tiedoksi**

Ympäristökeskus