29 §
Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Nimet Yildizaydin:lle

HEL 2014-008718 T 11 02 00

Päätös

Toimija

Nimet Yildizaydin, Helsinginkatu 21, 00510 HELSINKI
y-tunnus 1539243-0

Elintarvikehuoneisto

Pizza Service Kallio, Helsinginkatu 21, 00510 HELSINKI

Elintarviketurvallisuuspäällikön määräys

1) Ravintolan toimintaan tulee laatia omavalvontasuunnitelma.
2) Kylmälaitteiden (jääkaapit, kylmävetolaatikostot ja pakastimet) lämpötilojen omavalvontakirjanpitoa tulee tehdä säännöllisesti omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Kylmälaitteisiin tulee hankkia lämpömittarit.
3) Ravintolalla tulee olla asianmukaisesti varustettu siivousvälinetila, jossa on riittävästi hyllyjä sekä seinäteline varrellisten siivousvälineiden säilytystä varten. Ravintolaan tulee hankkia riittävästi siivousvälineitä. WC:n siivousta varten tulee olla omat siivousvälineet.
4) Elintarvikehuoneiston puhtaanapitoa tulee parantaa. Elintarvikehuoneistossa tulee tehdä perusteellinen siivous. Varastotiloista tulee poistaa ylimääräiset, toimintaan kuulumattomat tavarat.
5) Käytössä olevat leikkuulaudat tulee uusia.
6) Kaikilla henkilöillä, jotka ravintolassa käsittelevät pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee olla hygieniaosaamistodistus (hygieniapassi). Ravintolalla tulee olla kirjanpito hygieniaosaamistodistuksista.
7) 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. Jäähdytyksestä tulee olla omavalvontakirjanpito. Toimijan tulee hankkia asianmukainen lämpömittari, jolla hän voi mitata elintarvikkeiden jäähdytyslämpötiloja.

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

Pizza Service Kallioon on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 17.1.2014. Tarkastuksella todettiin mm., että ravintolalla ei ole lainkaan omavalvontasuunnitelmaa eikä omavalvontakirjanpitoa. Kylmälaitteissa ei ollut lämpömittareita. Ravintolalla ei ole lainkaan siivousvälinetilaa, siivousvälineitä ei ole riittävästi ja käytössä olevat siivousvälineet ovat huonokuntoisia. Tarkastuksella todettiin puutteita tilojen, laitteiden ja työvälineiden puhtaana- ja kunnossapidossa. Tarkastuksella ei ollut esittää kaikkien keittiötyöntekijöiden hygieniaosaamistodistuksia. Tarkastuksella todettiin, että elintarvikkeiden jäähdyttämiseen ei ollut käytössä jäähdytysmenetelmää. Korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 20.3.2014 mennessä. Yksityiskohtaisempi tarkastuskertomus on liitteenä 1.

Pizza Service Kallioon on tehty uusintatarkastukset 1.4.2014 ja 16.6.2014. Tarkastuksilla todettiin, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräajassa. Tarkastuskertomukset ovat liitteenä 2 ja 3.

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 1.7.2014 päivätyllä kirjeellä (liite 4). Toimija ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta Nimet Yildizaydin ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska Nimet Yildizaydin 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 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. Pizza Service Kallio ei ole perehtynyt omavalvontaan eikä ole tehnyt omavalvontakirjanpitoa.

Elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) 3 §:n mukaan elintarvikehuoneistossa on oltava erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineidensäilytystä ja huoltoa varten. Pizza Service Kalliolla ei ole asianmukaista siivousvälinetilaa.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004, jäljempänä yleinen elintarvikehygienia-asetus, 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. Pizza Service Kallion keittiössä oli pinttynyttä likaa nurkkakohdissa, pistorasioissa, laitteissa ja työvälineissä.

Elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) 4 §:n mukaan elintarvikehuoneistossa ei saa säilyttää huoneiston toimintaan kuulumattomia tavaroita tai aineita. Pizza Service Kallion takatiloissa säilytettiin ylimääräistä, toimintaan kuulumatonta tavaraa.

Yleisen elintarvikehygienia-asetuksen (852/2004, liite II luku II) mukaan elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Pizza Service Kalliossa oli käytössä huonokuntoisia leikkuulautoja.

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. Pizza Service Kallio ei ole esittänyt valvontaviranomaiselle kirjanpitoa keittiötyöntekijöidensä hygieniaosaamistodistuksista.

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. Pizza Service Kalliolla ei ole käytössä jäähdytysmenetelmää ruoan jäähdyttämiseen.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 17.1.2014
2. Tarkastuskertomus 1.4.2014
3. Tarkastuskertomus 16.6.2014
4. Nimet Yildizaydin:n kuuleminen elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä 1.7.2014

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1 §, 19 §, 20 §, 27 §, 55 §, 74 ja 78 §
Hallintolaki 34 §, 36 §
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 3, 4, 5, 9
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (178/2002), 17 artikla
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (852/2004), 3 ja 4 artikla, liite II

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 Nimet Yildizaydin:lle.

Lisätiedot

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

Liitteet

1 Tarkastuskertomus 17.01.2014
2 Tarkastuskertomus 1.4.2014
3 Tarkastuskertomus 16.6.2014
4 Nimet Yildizaydin:n kuuleminen elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä 1.7.2014

Otteet

Ote	**Otteen liitteet**
Nimet Yildizaydin	Oikaisuvaatimusohje, ympäristölautakunta

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusosasto