12 §
Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen XIN KANG:ille

HEL 2016-002785 T 11 02 00

Päätös

Toimija

XIN KANG, Pohjoinen Makasiinikatu 1, 00130 Helsinki. Y-tunnus 1959565-7

Elintarvikehuoneisto

Ravintola Dragon and Phoenix, Pohjoinen Makasiinikatu 1, 00130 Helsinki

Elintarviketurvallisuuspäällikön määräys

1) Ravintolalla on oltava kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Säännöllisiä lämpötilamittauksia on tehtävä ja mittausten perusteella pidettävä omavalvontakirjanpitoa vähintään kaikista kylmälaitteista, kuumana säilytettävistä ruoista sekä vastaanotettavista elintarvikkeista.

2) Kylmänä säilytettäväksi tarkoitetut tuotteet tulee jäähdyttää välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa 6 °C:een tai sen alle. Jäähdytysmenetelmän toimivuus tulee todentaa lämpötilamittauksilla ja -kirjanpidolla, johon merkitään jäähdytyksen aloitus- ja lopetusajat, sekä tuotteen lämpötila jäähdytyksen alussa ja lopussa. Lämpötilat tulee mitata asianmukaisella lämpömittarilla (piikkilämpömittari).

3) Arkkupakastimen rikkinäiset tiivisteet on uusittava.

4) Keittiön seinät on puhdistettava tasojen ja laitteiden takaa.

5) Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, kuten liha, on säilytettävä enintään 6 °C:n lämpötilassa.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 30.4.2016 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 Dragon and Phoenixissa on tehty tarkastus 8.12.2015 (liite 1). Tarkastuksella havaittiin useita epäkohtia. Ravintolalla ei ollut kirjallista omavalvontasuunnitelmaa, omavalvontakirjaukset puuttuivat kokonaan ja tilojen soveltuvuudessa, sekä tilojen ja laitteiden kunnossa ja siisteydessä oli vakavia puutteita. Ravintolaan tehtiin uusintatarkastus 18.2.2016 (liite 2), jolloin havaittiin, ettei mitään edellisellä tarkastuksella havaittuja epäkohtia oltu korjattu. Toimijalle vietiin kuuleminen elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä (liite 3) 31.3.2016. Toimija ilmoitti käynnin yhteydessä korjanneensa epäkohdat ja ravintolassa tehtiin tarkastus (liite 4). Tarkastuksella havaittiin, että osa epäkohdista oli korjattu, ja osa oli yhä korjaamatta. Vastaavia epäkohtia on havaittu myös aiempien tarkastusten yhteydessä vuonna 2013.

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu mandariinikiinan tulkin välityksellä elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 7.3.2016 päivätyllä kirjeellä. (Liite 3). Toimija antoi suullisen vastineen 31.3.2016 ravintolassa, ilmoittaen, että jäljellä olevat epäkohdat tullaan korjaamaan määräaikaan mennessä.

Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta XIN KANG ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska XIN KANG 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 20 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen suunnitelma omavalvonnasta (omavalvontasuunnitelma), noudatettava sitä ja pidettävä sen toteuttamisesta kirjaa. Omavalvontasuunnitelmassa tulee kuvata 19 §:ssä tarkoitetut kriittiset kohdat ja niihin liittyvien riskien hallinta. Elintarvikealan toimijan on pidettävä omavalvontasuunnitelma ajan tasalla. Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

(1367/2011) 5 §:n mukaan omavalvontaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää omavalvontasuunnitelman todentamiseksi tarpeelliset tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle. Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito, jotka voivat olla kokonaan tai osittain sähköisiä asiakirjoja, on säilytettävä siten, että ne ovat valvontaviranomaisen tarkastettavissa. XIN KANG:in ravintolasta ei ollut omavalvontasuunnitelmaa, eikä lämpötilakirjauksia oltu tehty kaikista kylmälaitteista, eikä kuumana säilytettävien elintarvikkeiden ja vastaanotettavien elintarvikkeiden lämpötilakirjauksia oltu tehty lainkaan.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (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. Jos elintarvikehuoneistossa säännöllisesti harjoitettavaan toimintaan kuuluu kuumentamalla valmistettujen elintarvikkeiden jäähdyttäminen, siihen käytettävän kylmälaitteiston kapasiteetin ja tehon on oltava tuotantoon nähden riittävä. XIN KANG:in ravintolassa jäähdytetään kastikkeita ja lihaa. Jäähdytysmenetelmän riittävyyttä ei ole varmistettu omavalvontakirjausten avulla. Ravintolassa ei ole jäähdytyskaappia.

Elintarvikelain 10 §:n mukaan elintarvikehuoneisto ja alkutuotantopaikka on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava ja varustettava, kunnossapidettävä, hoidettava sekä toiminta siellä järjestettävä siten, ettei elintarvikehuoneistossa tai alkutuotantopaikassa tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien taikka käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu ja että elintarvikkeet, elintarvikehuoneistot ja alkutuotantopaikat myös muutoin täyttävät tämän lain mukaiset vaatimukset. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen elintarvikehygieniasta (852/2004) liitteen II luvussa I todetaan, että elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. XIN KANG:in ravintolan keittiön arkkupakastimen tiivisteet olivat rikkinäiset. Keittiön seinät olivat likaiset tasojen ja laitteiden takaa.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) helposti pilaantuvat on säilytettävä enintään 6 °C:ssa. XIN GANG:in ravintolan kylmäkaapissa säilytetään lihaa, jonka lämpötilaksi on tarkastuksilla toistuvasti mitattu yli 6 °C.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Oiva-raportti 8.12.2015

2. Oiva-raportti 18.2.2016

3. Kuuleminen

4. Tarkastuskertomus 31.3.2016

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1 §, 10 §, 19 §, 20 §, 32 §, 55 §, 68 §, 74 §, 78 §
Hallintolaki 34 §, 36 §
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)

Mahdolliset jatkotoimenpiteet

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 XIN KANG:lle.

Lisätiedot

Arja Heinonen, vs. terveystarkastaja, puhelin: +358 9 310 71379
arja.e.heinonen(a)hel.fi

Liitteet

1	Oiva-raportti 08.12.2015
2	Oiva-raportti 18.02.2016
3	Kuuleminen
4	Tarkastuskertomus 31.3.2016

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje, ympäristölautakunta

Otteet

Ote	**Otteen liitteet**
XIN KANG	Oikaisuvaatimusohje, ympäristölautakunta

Elintarviketurvallisuusosasto