34 §
Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Sun Wang Oy:lle

HEL 2016-008394 T 11 02 00

Päätös

Toimija

Sung Wang Oy, Rajamäenkuja 5 A 41, 01280 Vantaa, y-tunnus 1037315-0

Elintarvikehuoneisto

Sushibar Rice Garden Kaisaniemi, Vuorikatu 16, 00100 Helsinki

Elintarviketurvallisuuspäällikön määräys

1. Ravintolan keittiön lattia, kynnys ja portaat on kunnostettava ehjiksi ja helposti puhtaana pidettäviksi. Kylmävetolaatikoston rikkinäiset tiivisteet on uusittava.

2. Keittiössä on tehtävä suursiivous, jossa puhdistetaan perusteellisesti kaikki pinnat myös laitteiden ja tasojen alta ja takaa, nurkat, katkaisijat sekä kylmälaitteiden tiivisteet. Pukeutumistila on järjestettävä ja puhdistettava.

3. Siivousvälineet on säilytettävä siivouskomerossa. Likaiset pyyhkeet on poistettava keittiöstä, ja pöytien pyyhkimiseen on käytettävä puhtaita siivousliinoja.

4. Toiminta keittiössä on järjestettävä siten, että käsien, elintarvikkeiden sekä astioiden pesuun käytetään erillisiä pesualtaita. Astianpesukoneen vieressä olevaa allasta tulee käyttää ainoastaan astioiden pesuun. Mikäli elintarvikkeiden pesuun käytettävän altaan koko ei ole riittävä, on hankittava suurempi allas.

5. Keittiön käsienpesupiste on aina oltava varusteltu nestesaippualla ja käsipyyhepapereilla. Keittiöhenkilökunnan on huolehdittava säännöllisestä käsienpesusta ruoanvalmistuksen yhteydessä.

6. Elintarvikkeita käsittelevällä henkilökunnalla on oltava hygieniaosaamistodistukset. Todistuksista on oltava tarkastettavissa kirjanpito.

7. Sushin valmistus ja tarjoilu on järjestettävä siten, että riisiä pidetään 6-60 °C:n lämpötilassa sekä säilytys, käsittely että tarjoilu huomioiden yhteensä enintään neljän tunnin ajan. Mikäli säilytysaika on pidempi, rii-

si on säilytettävä kuumana yli 60 °C:n lämpötilassa tai jäähdytettävä neljässä tunnissa alle 6 °C:n lämpötilaan ja säilytettävä kylmänä.

8. Elintarvikkeet on tarjoiltava kylminä enintään 12 °C:n lämpötilassa tai kuumina vähintään 60 °C:n lämpötilassa. Kylmänä ja kuumana tarjoiltavien ruokien lämpötiloista on tehtävä omavalvontakirjanpitoa tarjoiluajan loppupuolella vähintään kerran viikossa.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 31.10.2016 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

Sushibar Rice Garden Kaisaniemeen on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 21.4.2016. Tällöin on havaittu epäkohtia liittyen omavalvontaan; hygieniaosaamistodistusten kirjanpitoon; tilojen, laitteiden ja kalusteiden kunnossapitoon ja siisteyteen; siivousvälineiden säilytykseen; henkilökunnan työtapojen hygieenisyyteen ja käsihygieniaan sekä elintarvikkeiden säilytys- ja tarjoilulämpötiloihin. Korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 30.6.2016 mennessä (Liite 1).

Sushibar Rice Garden Kaisaniemeen on tehty uusintatarkastus 12.7.2016, jolloin on todettu, ettei epäkohtia ole korjattu määräajassa (Liite 2).

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 20.7.2016 päivätyllä kirjeellä (Liite 3).

Toimija ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta Yritys Oy ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska Yritys 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.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II mukaan elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. Elintarvikelain 10 §:ssa 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. Sushibar Rice Garden Kaisaniemen keittiön lattiat, portaat ja kynnykset ovat huonokuntoiset, eivätkä helposti puhtaana pidettävät. Keittiön kylmävetolaatikoston tiivisteet ovat rikki, eikä niitä voi puhdistaa. Keittiössä on ollut toistuvasti pinttynyttä likaa laitteiden ja tasojen alla, nurkissa sekä katkaisijoissa. Kylmävetolaatikoston tiivisteet ovat erittäin likaiset. Keittiössä on elintarvikkeiden pesua varten erillinen vesipiste, mutta tarkastuksilla on toistuvasti havaittu, että elintarvikkeita on huuhdeltu käsienpesuun ja astianpesuun tarkoitetuissa altaissa. Lisäksi riisiä on liotettu astiassa lattialla. Likaisia siivousvälineitä on säilytetty keittiössä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II mukaan elintarvikehuoneistoissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsienpesuun tarkoitettuja pesualtaita. Käsienpesualtaissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi sekä käsienpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet. Sushibar Rice Garden Kaisaniemen keittiön käsienpesupisteestä on toistuvasti puuttunut nestesaippua sekä käsipyyhepaperit.

Elintarvikelain 27 §:ssa todetaan, että elintarvikealan toimijan on kustannuksellaan huolehdittava siitä, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on oltava 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. Sushibar Rice Garden Kaisaniemestä on toistuvasti puuttunut kirjanpito henkilökunnan hygieniaosaamistodistuksista.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 7 §:n mukaan muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitellut kasvikset, elävät simpukat, sushi, muut kuin 1 momentissa mainitut helposti pilaantuvat kalastustuotteet ja 5 momentissa mainitut kalakukot on säilytettävä enintään 6 °C:ssa. Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään 60 °C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 °C:een. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita pitää tarjolla enintään neljä tuntia, ja ne on tarjoilun jälkeen hävitettävä. Sushibar Rice Garden Kaisaniemessä on säilytetty, käsitelty ja tarjoiltu sushiriisiä 6 °C-60 °C välisessä lämpötilassa yli neljän tunnin ajan. 21.4.2016 tehdyllä tarkastuksella muita kylmänä ja kuumana tarjoiltavia ruokia tarjoiltiin liian kylminä ja liian lämpiminä, 12-60 °C lämpötilassa.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 5 §;nmukaan 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. Omavalvonnan kirjanpitoa on säilytettävä elintarvikkeen käsittelystä tai siihen merkityn vähimmäissäilyvyysajan päättymisestä vähintään yksi vuosi. Sushibar Rice Garden Kaisaniemestä on toistuvasti puuttunut kylmänä ja kuumana tarjoiltavien ruokien lämpötilakirjaukset.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Oiva-raportti 21.4.2016.
2. Oiva-raportti 12.7.2016.
3. Sun Wang Oy:n kuuleminen 20.7.2016.

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1 §, 10 §, 27 §, 55 §
Hallintolaki 34 §, 36 §
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 5 §, 7 §
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, 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 Sun Wang Oy:lle.

Lisätiedot

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

Liitteet

1 Oiva-raportti 21.04.2016.
2 Oiva-raportti 12.07.2016.
3 Kuulemiskirje 20.7.2016.

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje, ympäristölautakunta

Otteet

Ote	Otteen liitteet
Sun Wang Oy	Oikaisuvaatimusohje, ympäristölautakunta

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusosasto