43 §
Elintarvikelain 55 §:n mukainen määräys, XIN KANG

HEL 2016-011185 T 11 02 00

Päätös

Toimija

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

Elintarvikehuoneisto

Ravintola Dragon & Phoenix, Pohjoinen Makasiinikatu 1, 00130 Helsinki.

Elintarviketurvallisuuspäällikön määräys

1. Ravintolan pakastimet tulee sulattaa jäästä. Suuren kylmäkaapin lauhdutin tulee puhdistaa. Pakastimien ja kylmäkaappien puhtaudesta tulee huolehtia myös tulevaisuudessa.

2. Kuumana säilytettävät elintarvikkeet tulee säilyttää vähintään 60 °C:n lämpötilassa. Kuumana säilytettävien ruokien lämpötiloista tulee tehdä omavalvontakirjanpitoa vähintään kerran viikossa.

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

4. Kaikilla pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä tulee olla hygieniaosaamistodistus. Hygieniaosaamistodistuksista tulee olla tarkastettavissa kirjanpito.

5. Uusin Oiva-raportti tulee laittaa esille ravintolan pääsisäänkäynnin yhteyteen tai muuhun kuluttajan kannalta oleelliseen paikkaan helposti havaittavalle korkeudelle.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 2.12.2016 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 & Phoenixiin on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 19.7.2016 (liite 1). Tuolloin havaittiin epäkohtia liittyen tilojen sekä laitteiden puhtauteen, kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloihin, ruokien jäähdytykseen, hygieniapassien kirjanpitoon sekä Oiva-raportin esilläpitoon. Ravintolaan tehtiin uusintatarkastus 3.10.2016 (liite 2). Tuolloin havaittiin, että suurin osa edellisellä tarkastuksella havaituista epäkohdista oli korjaamatta. Ravintolassa on havaittu samoja epäkohtia myös aiemmin usealla tarkastuksella vuoden 2016 aikana.

Vuoden 2016 aikana toimijalle on annettu elintarvikelain 55 §:n mukainen määräys useiden, mm. jäähdytystä koskevien, epäkohtien korjaamiseksi ravintolassa. Toimija ei korjannut epäkohtia määräaikaan mennessä, joten toimijaa on kuultu elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä ja uhkasakosta. Toimija lähetti vastineen, jonka jälkeen tehdyllä uusintatarkastuksella ravintolassa todettiin kuulemisessa listatut epäkohdat korjatuiksi, mutta ravintolan toiminnassa havaittiin uusia vakavia epäkohtia (liite 1).

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 18.10.2016 päivätyllä kirjeellä. (Liite 3 Kuulemiskirje)

Toimija ei ole antanut vastinetta 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 riittä-

vyyden, johtaa kuluttajaa harhaan tai ovat muuten elintarvikemääräysten vastaisia. Määräysten vastaisuus on määrättävä poistettavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

Elintarvikelain (23/2006) 10 §:ssa todetaan, että 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. Ravintola Dragon & Phoenixin pakastimet ovat toistuvasti olleet paksussa jäässä, ja kylmäkaapin lauhdutin on ollut likainen, eikä epäkohtaa ole useista kehotuksista huolimatta korjattu.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 7 §:ssa todetaan, että mikäli kuumentamalla valmistettua helposti pilaantuvaa elintarviketta ei jäähdytetä, sitä on säilytettävä siten, että sen lämpötila on vähintään 60 °C.
Asetuksen 5 §:ssa todetaan, että 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. Ravintola Dragon & Phoenixissa on toistuvasti säilytetty riisiä lämpimänä alle 60 °C:n lämpötilassa. Kuumana säilytettävästä riisistä ei ole ollut tarkastettavissa lämpötilakirjanpitoa.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 9 §:ssa todetaan, että 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. Ravintola Dragon & Phoenixissa jäähdytetään riisiä pöydällä huoneen lämmössä ja kylmäkaapissa, eikä riisin riittävän nopeaa jäähtymistä ko. jäähdytysmenetelmällä ole todennettu lämpötilakirjanpidolla.

Elintarvikelain (23/2006) 27 §:ssa todetaan, että elintarvikealan toimijan on kustannuksellaan huolehdittava siitä, että tämän lain nojalla ilmoitetussa tai hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa työskentelevällä, pak-

kaamattomia 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. Ravintola Dragon & Phoenixista on toistuvasti puuttunut hygieniaosaamistodistusten kirjanpito.

Elintarvikelain (23/2006) 21 §:ssa todetaan, että Elintarvikealan toimijan on julkistettava valvontaviranomaisen antama elintarvikehuoneiston tarkastuksesta kertova asiakirja tai, jos elintarvikehuoneistoa ei ole vielä tarkastettu, todistus elintarvikehuoneistoa koskevan ilmoituksen käsittelystä, Elintarviketurvallisuusviraston määräämällä tavalla. Evira on antanut määräyksen 2/2016, jossa todetaan, että elintarvikealan toimijan on julkaistava Oiva-raportti välittömästi sen saatuaan. Oiva-raportti on julkistettava elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin yhteydessä, sen välittömässä läheisyydessä tai muussa kuluttajan kannalta tarkoituksenmukaisessa paikassa. Julkistettava asiakirja on sijoitettava näkyvälle paikalle ja sellaiselle korkeudelle, että se on helposti kuluttajien luettavissa. Ravintola Dragon & Phoenix ei ole asettanut Oiva-raportteja kuluttajien nähtäville useista kehotuksista huolimatta.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 19.7.2016.
2. Tarkastuskertomus 3.10.2016.
3. XIN KANG:n kuuleminen 18.10.2016.

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1 §, 10 §, 21 §, 27 §, 55 §, 74 §, 78 §
Hallintolaki 34 §, 36 §
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 5 §, 7 §, 9 §
Elintarviketurvallisuusviraston määräys elintarvikevalvontaviranomaisen ilmoitus- ja tiedonantovelvollisuuden toteuttamistavasta ja valvontatietojen julkistamisesta 2/2016

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 XIN KANG:lle.

Lisätiedot

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

Liitteet

1	Oiva-raportti 19.07.2016
2	Oiva-raportti 03.10.2016
3	Kuuleminen 18.10.2016.pdf

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje, ympäristölautakunta

Otteet

Ote	**Otteen liitteet**
XIN KANG	Oikaisuvaatimusohje, ympäristö-lautakunta

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusosasto

MUUTOKSENHAKUOHJEET

1
OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI

Pöytäkirjan 43 §.

Tähän päätökseen tyytymätön voi tehdä kirjallisen oikaisuvaatimuksen. Päätökseen ei saa hakea muutosta valittamalla tuomioistuimeen.

Oikaisuvaatimusoikeus

Oikaisuvaatimuksen saa tehdä

- se, johon päätös on kohdistettu tai jonka oikeuteen, velvollisuuteen tai etuun päätös välittömästi vaikuttaa (asianosainen)
- kunnan jäsen.

Oikaisuvaatimusaika

Oikaisuvaatimus on tehtävä 14 päivän kuluessa päätöksen tiedoksisaannista.

Oikaisuvaatimuksen on saavuttava Helsingin kaupungin kirjaamoon määräajan viimeisenä päivänä ennen kirjaamon aukioloajan päättymistä.

Asianosaisen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon, jollei muuta näytetä, seitsemän päivän kuluttua kirjeen lähettämisestä. Kunnan jäsenen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon, kun pöytäkirja on asetettu yleisesti nähtäväksi.

Tiedoksisaantipäivää ei lueta oikaisuvaatimusaikaan. Jos oikaisuvaatimusajan viimeinen päivä on pyhäpäivä, itsenäisyyspäivä, vapunpäivä, joulu- tai juhannusaatto tai arkilauantai, saa oikaisuvaatimuksen tehdä ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen.

Oikaisuvaatimusviranomainen

Viranomainen, jolle oikaisuvaatimus tehdään, on Helsingin kaupungin ympäristölautakunta.

Oikaisuvaatimusviranomaisen asiointiosoite on seuraava:

Sähköpostiosoite: helsinki.kirjaamo@hel.fi
Postiosoite: PL 10
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
Faksinumero: (09) 655 783

Käyntiosoite: Pohjoisesplanadi 11-13
Puhelinnumero: (09) 310 13700 (Yleishallinto)
(09) 310 13701 (Kaupunkisuunnittelu- ja kiinteistötoimi)
(09) 310 13702 (Rakennus- ja ympäristötoimi)
(09) 310 13703 (Sivistystoimi)
(09) 310 13704 (Sosiaali- ja terveystoimi)

Kirjaamon aukioloaika on maanantaista perjantaihin klo 08.15–16.00.

Oikaisuvaatimuksen muoto ja sisältö

Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisena. Myös sähköinen asiakirja täyttää vaatimuksen kirjallisesta muodosta.

Oikaisuvaatimuksessa on ilmoitettava

- päätös, johon oikaisuvaatimus kohdistuu
- miten päätöstä halutaan oikaistavaksi
- millä perusteella päätöstä halutaan oikaistavaksi
- oikaisuvaatimuksen tekijä
- millä perusteella oikaisuvaatimuksen tekijä on oikeutettu tekemään vaatimuksen
- oikaisuvaatimuksen tekijän yhteystiedot

Pöytäkirja

Päätöstä koskevia pöytäkirjan otteita ja liitteitä lähetetään pyynnöstä. Asiakirjoja voi tilata Helsingin kaupungin kirjaamosta.

Riikka Åberg
elintarviketurvallisuuspäällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty yleisesti nähtävänä Helsingin kaupungin kirjaamossa (Pohjoisesplanadi 11-13) 18.11.2016.