Päätöshistoria

Ympäristöterveyspäällikkö 18.12.2013 § 98

HEL 2013-014717 T 11 02 00

Päätös

Toimija

Suomen Tuoretori Oy, Työpajankatu 2, 00580 Helsinki

y-tunnus 2345421-6

Kohde

Suomen Tuoretori Oy, Työpajankatu 2, 00580 Helsinki.

Päätös

Ympäristöterveyspäällikkö päätti antaa Suomen Tuoretori Oy:lle seuraavan 55 §:n mukaisen määräyksen:

1. Elintarvikehuoneistosta on poistettava kaikki toimintaan kuulumattomat tavarat.

2. Myymälätilan takaosassa muiden tavaroiden ja tuotteiden varastointi on järjestettävä siten, ettei niiden varastointi heikennä elintarvikkeiden hygieenistä laatua.

3. Elintarvikehuoneiston henkilökunnalle tulee järjestää asianmukaisesti varustettu käymälä ja pukeutumistila.

4. Elintarvikehuoneiston tiloissa tulee olla erillinen ja asianmukaisesti varustettu siivousvälineiden säilytys ja huoltotila. Siivousvälinetila tulee varustaa vesipisteellä.

5. Elintarvikkeiden käsittelyä ja pakkaamista varten on järjestettävä erillinen tila. Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat tulee olla helposti puhdistettavia. Käsittely ja pakkaustilan välittömässä läheisyydessä tulee olla vesipiste.

6. Elintarvikehuoneistossa oleva tiloja jakava väliseinä tulee käsitellä siten, että se on helposti puhtaana pidettävä ja että se tarvittaessa kestää vesipesua.

7. Elintarvikehuoneistoon on hankittava toimintaan nähden riittävät kylmäsäilytystilat.

8. Elintarvikehuoneistossa tehtävä remontti tulee toteuttaa siten, että se ei vaaranna tai heikennä tiloissa käsiteltävien ja säilytettävien elintarvikkeiden hygieenistä laatua.

9. Omavalvontasuunnitelma on päivitettävä siten, että se vastaa Suomen Tuoretori Oy:n nykyistä toimintaa.

Lisäksi ympäristöterveyspäällikkö toteaa että, kuulemiskirjeessä mainitut epäkohdat 5 ja 10 on korjattu, jonka vuoksi niiden osalta ei ole tarpeen antaa määräystä.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 31.1.2014 mennessä.

Täytäntöönpano

Ympäristöterveyspäällikkö päätti määrätä, että elintarvikelain 55 §: n mukaista määräystä on noudatettava mahdollisesta muutoksenhausta huolimatta, jollei oikaisuvaatimuksen käsittelevä viranomainen (ympäristölautakunta) toisin määrää.

Mahdolliset jatkotoimenpiteet asiassa

Jos epäkohtia ei ole korjattu ympäristöterveyspäällikön päätöksessä olevaan määräaikaan mennessä, tullaan ympäristölautakunnalle esittelemään päätösehdotus, jossa määräystä tullaan tehostamaan uhkasakolla. Mahdollinen uhkasakko voisi olla 5000 euroa.

Asiaan liittyvät taustatiedot

Suomen Tuoretori Oy on aloittanut elintarvikkeiden myynnin ja jakelun uusissa tiloissa osoitteessa Työpajankatu 2, 00580 Helsinki 16.11.2013. Ympäristökeskuksen toimesta tehdyssä tarkastuksessa 18.11.2013 todettiin, että toimijan tilat ovat keskeneräiset eivätkä ne kaikilta osin täytä elintarvikehuoneistoille asetettuja vaatimuksia.

Käytössä oleva tila on jaettu kevyellä väliseinällä kahteen osaan. Myymäläosaan oli asennettu myyntikalusteita sekä huoneessa säilytettäviä elintarvikkeita että kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeita varten. Lisäksi myymälätilaan oli rakennettu väliaikainen työskentelytaso, jossa pakattiin kasviksia pienempiin eriin. Myymälässä olevassa käsienpesupisteessä ei ollut kertakäyttöpyyhkeitä, nestesaippuaa eikä roska-astiaa. Myymälätilassa koottiin myös ruokakasseja asiakkaiden noutoa että kotiin kuljetusta varten.

Tilojen toisella puolella säilytettiin mm. remonttitarvikkeita (mm. tikkaita, sähköjohtokeloja, maalipurkkeja, lautoja), myyntikalusteita, huonekaluja, jätteisiin meneviä pakkausmateriaaleja (pahvilaatikoita, kutistemuovia) elintarvikkeiden kuljetuslaatikoita ja elintarvikkeita (mm. kananmunia, mehuja). Tilassa säilytettiin myös siivousvälineitä ja se toimi henkilökunnan taukotilana. Tilan remontointi oli keskeneräinen.

Tiloja erottavaa väliseinää ei ole käsitelty helposti puhtaana pidettäväksi esimerkiksi maalaamalla. Tiloissa ei ole henkilökuntaa varten käymälää eikä pukeutumistilaa. Tiloissa ei ole erillistä tilaa siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Tiloissa ei ole myöskään asianmukaista tilaa pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelyä ja pakkaamista varten.

Suomen Tuoretori Oy:n tiloissa ei ole toimintaan nähden riittävästi kylmäsäilytystilaa. Tästä johtuen, toimija käyttää viereisessä huoneistossa olevan Fresh Helsinki Oy:n kylmävarastoa. Toimijan ilmoituksen mukaan kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet (mm. liha ja lihavalmisteet) kerätään ja pakataan asiakkaiden tilausten mukaan kylmävarastossa. Tämän jälkeen ne toimitetaan myymälään. Myymälässä tuotteita tullaan säilyttämään kylmäkaapissa ennen niiden noutoa. Kylmäkaappi ei ollut vielä toiminnassa.

Tarkastushetkellä käytössä oleva kylmävarasto oli erittäin epäsiisti. Osaa toimijan elintarvikkeista säilytettiin kylmävarastossa lattialla. Suomen Tuoretori Oy:n tiloista kylmävarastoon kuljettiin Helsingin kahvipaahtimon tuotantotilojen läpi.

Suomen Tuoretori Oy:n omavalvontasuunnitelma ei vastaa nykyistä toimintaa. Tarkastuksesta on erillinen tarkastuskertomus (liite 1).

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta ja uhkasakosta 20.11.2013 päivätyllä kirjeellä (Liite 2).

Toimija on antanut vastineen määräaikaan mennessä. Vastineessa toimija on todennut, että kuulemiskirjeessä esitetyt kohdat 1, 2, 5 ja 10 on jo korjattu. Kohtien 3, 4, 8 ja 9 osalta toimija pyytää määräajan pidentämistä kuukaudella, 31.1.2014 asti. Kohtien 6, 7, ja 11 osalta toimija toteaa, että epäkohdat tullaan korjaamaan esitetyssä määräajassa. (Liite 3)

Tiloihin tehtiin ympäristökeskuksen toimesta uusintatarkastus 12.12.2013. Tarkastuksella todettiin, että käsienpesupiste oli varustettu nestesaippualla ja kertakäyttöpyyhkeillä. Kulku Olfactory Oy:n tilojen

läpi oli myös estetty. Kuulemiskirjeessä mainittuja epäkohtia 1 ja 2 ei oltu korjattu vastineessa annetun tiedon mukaisesti (Liite 4).

Päätöksen perustelut

Ympäristökeskus on todennut Suomen Tuoretori Oy:n elintarvikehuoneistoon tehdyssä tarkastuksessa, että tilat ja toiminta eivät kaikilta osin täytä elintarvikelainsäädännön vaatimuksia.

Koska Suomen Tuoretori Oy on todetuista puutteista huolimatta aloittanut toiminnan tiloissa, on epäkohtien poistamiseksi tarpeen antaa elintarvikelain 55 §:n tarkoitettu määräys.

Elintarvikelain 55 §:n mukaan valvontaviranomainen voi määrätä epäkohdan poistettavaksi, jos elintarvike tai siitä annetut tiedot, elintarvikkeen tuotanto-, jalostus-, tai jakeluvaihe voivat aiheuttaa terveysvaaraa, vaarantaa elintarvikkeesta annettujen tietojen oikeellisuuden tai riittävyyden, johdosta kuluttajaa harhaan tai ovat muutoin elintarvikemääräysten vastaisia, määräystenvastaisuus on määrättävä poistettavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

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 elintarvikelain mukaiset vaatimukset. Elintarvikehuoneistossa ja alkutuotantopaikassa on oltava sen toimintaan nähden riittävät työtilat.

Elintarvikelain 11 §:n mukaan elintarvikkeita on käsiteltävä, säilytettävä ja kuljetettava niin, ettei elintarvikkeiden hyvä hygieeninen laatu vaarannu.

Elintarvikelain 20 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on pidettävä omavalvontasuunnitelma ajan tasalla.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (1367/2011) 3 §:n mukaan elintarvikehuoneiston tulee olla asianmukaisella tavalla erotettu tiloista tai toiminnoista, jotka voivat vaarantaa tai heikentää elintarvikehuoneistossa käsiteltävien elintarvikkeiden hygieenisen laadun. Elintarvikehuoneistossa on oltava erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten.

Elintarvikehuoneistossa on oltava henkilökunnalle asianmukaisesti varustettu käymälä ja pukeutumistila.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (1367/2011) 4 §:n mukaan muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti ja varastointi elintarvikehuoneistossa on järjestettävä siten, ettei myynti tai varastointi heikennä huoneistossa pidettävien elintarvikkeiden hygieenistä laatua. Ne on sijoitettava omiin hyllystöihin ja myyntipöytiin riittävän erilleen elintarvikkeista. Elintarvikehuoneistossa ei saa säilyttää huoneiston toimintaan kuulumattomia tavaroita tai aineita. Työntekijöiden omia elintarvikkeita saa säilyttää ainoastaan työntekijöiden ruokailu- ja sosiaalitiloissa.

Yleisen elintarvikehygienia-asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteessä II luvussa I säädetään että, elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa.
Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että:
a) ne voidaan asianmukaisesti huoltaa, puhdistaa ja/tai desinfioida, niissä voidaan ehkäistä tai vähentää ilman kautta tulevaa saastumista ja niissä on riittävät työtilat kaikkien toimien suorittamiseksi hygieenisesti;
b) voidaan torjua likaantuminen, joutuminen kosketuksiin myrkyllisten materiaalien kanssa, hiukkasten variseminen elintarvikkeisiin ja kosteuden tiivistyminen ja haitallisen homeen muodostuminen pinnoille;
c) ne mahdollistavat hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattamisen, myös saastumiselta suojaamisen ja erityisesti tuhoeläinten torjunnan; ja
d) elintarvikehuoneistoissa on tarvittaessa asianmukaiset kapasiteetiltaan riittävät lämpötilavalvotut käsittely- ja varastointiolosuhteet elintarvikkeiden pitämiseksi sopivassa lämpötilassa, ja huoneistot on suunniteltu siten, että lämpötilaa voidaan valvoa ja että se voidaan tarvittaessa kirjata muistiin.

Tiloissa 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.

Yleisen elintarvikehygienia-asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteessä II luvussa II säädetään että,
1. Elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä tai jalostuksessa käytettävät tilat (ruokailutiloja ja III luvussa määriteltyjä tiloja lukuun ottamatta mutta kuljetusvälineissä olevat tilat mukaan lukien) on suunniteltava ja sijoiteltava niin, että niissä voidaan noudattaa hyvää elintarvikehygieniakäytäntöä ja ehkäistä saastuminen eri toimien välillä

ja niiden aikana. Erityisesti:
a) lattiapinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia. Lattioissa on tarpeen mukaan oltava asianmukaiset lattiakaivot;
b) seinäpinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä ja sileää, toimintojen kannalta sopivalle korkeudelle ulottuvaa pintaa, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia;
f) elintarvikkeiden käsittelyalueiden pinnat (mukaan lukien laitteiden pinnat) ja erityisesti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Tämä edellyttää sileiden, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, ellei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia.

Toimijan vastineessa esittämä pyyntö toimenpiteiden määräajan pidentämisestä on huomioitu. Kuulemiskirjeessä esitettyä määräaikaa on pidennetty kuukaudella 31.1.2014 asti.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 18.11.2013, Suomen Tuoretori Oy, Työpajankatu 2, 00580 Helsinki.

2. Suomen Tuoretori Oy:n kuulemin elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antamisesta 20.11.2013, HEL 2013-014717

3. Toimijan vastine 2.12.2013

4. Tarkastuspöytäkirja 12.12.2013, Suomen Tuoretori Oy, Työpajankatu 2, 00580 Helsinki.

Sovelletut oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1 §, 10 §, 11 §, 20 §, 49 §, 55 §, 74 §, 78 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 3 §, 4 §, 5 §,

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

Hallintolaki (434/2003) 33 §, 34 § ja 36 §

Lisätiedot

Tiina Paavola, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 31590
tiina.paavola(a)hel.fi