



09.09.2022

28 §

Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Wathik Group Oy:lle/Ravintola Shawarma Suuzi

HEL 2022-009764 T 11 02 00

Päätös

Toimija

Wathik Group Oy, Rajakentänkuja 4 A 31, 01280 Vantaa
y-tunnus 3257009-1

Elintarvikehuoneisto

Ravintola Shawarma Suuzi, Kontulankaari 1, 00940 Helsinki

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

1. Elintarvikehuoneistolle tulee laatia omavalvontajärjestelmä.
2. Toimijan on tehtävä lämpötilaseuranta omavalvontajärjestelmän mukaisesti kylmänä ja kuumana säilytettävistä elintarvikkeista.
3. Wc ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittelytilaan.
4. Siivousvälineille tulee järjestää asianmukainen säilytystila.
5. Käsienpesupisteiden yhteydessä tulee olla nestesaippuaa ja käsi-pyyhepaperia.
6. Elintarvikkeita on säilytettävä lainsäädännön edellyttämässä lämpötiloissa. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten pilkottuja kasviksia on säilytettävä enintään + 6 asteen lämpötilassa. Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötila tulee säilytyksen aikana olla vähintään + 60 astetta.
7. Elintarvikehuoneistossa on oltava kirjalliset tiedot tarjoiltavien elintarvikkeiden sisältämistä allergeeneista asiakkaiden nähtävillä tai tiedote asiakkaille näiden tietojen saamisesta henkilökunnalta pyydettyäessä.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 31.10.2022 mennessä.

Täytäntöönpano



09.09.2022

Määräystä on noudatettava mahdollisesta muutoksenhausta huolimatta, jollei oikaisuvaatimuksen käsittelevä viranomainen (kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto) toisin määrää.

Asiaan liittyvät taustatiedot

Ravintola Shawarma Suuziin on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 26.4.2022. Tällöin on havaittu, että toiminnalle ei ole laadittu omavalvontajärjestelmää. Henkilökunnan wc avautui suoraan elintarvikkeiden käsittelytilaan. Siivousvälineille ei ollut asianmukaista säilytystilaa. Siivousvälineitä säilytettiin keittiön takatilassa ja ravintolan takana olevan käytävän lattialla. Käsienpesupisteiden varustelussa todettiin puutteita. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa todettiin poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista ja kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan mukaista lämpötilaseurantaa ei ollut tehty. Lisäksi todettiin, että kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötila oli piikkimittarilla mitattuna +32 astetta. Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloja ei ollut kirjattu omavalvonnassa. Tarjoiltavien elintarvikkeiden sisältämiä allergeeneja ei ollut ilmoitettu asiakkaille kirjallisesti. Ravintolassa ei myöskään ollut esillä tiedotetta näiden tietojen saamisesta henkilökunnalta pyydettyäessä. Korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 31.7.2022 mennessä (Liite 1 Tarkastuskertomus).

Ravintola Shawarma Suuziin on tehty uusintatarkastus 11.8.2022, jolloin on todettu, ettei epäkohtia ole korjattu määräajassa (Liite 2 Tarkastuskertomus).

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 17.8.2022 päivätyllä kirjeellä (Liite 3).

Toimija ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta Wathik Group Oy ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska Wathik Group Oy ei ole ryhtynyt toimenpiteisiin huoneistossa havaittujen epäkohtien korjaamiseksi, on epäkohtien korjaamiseksi tarpeen antaa elintarvikelain 55 §:ssä tarkoitettu määräys.

Elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaan valvontaviranomainen voi määrätä toimijan korjaamaan epäkohdan, jos:



09.09.2022

1) elintarvike tai elintarvikekontaktimateriaali, elintarvikehuoneisto tai alkutuotantopaikka taikka elintarvike- tai kontaktimateriaalitoiminta voi aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle tai ne ovat muutoin elintarvikesäännösten vastaisia; tai

2) elintarvikkeesta tai elintarvikekontaktimateriaalista annetut tiedot voivat aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle tai johtaa kuluttajaa harhaan.

Elintarvikesäännösten vastaisuus on määrättävä korjattavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

Elintarvikelain (297/2021) 6 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on huolehdittava toiminnassaan siitä, että elintarvikkeet ovat kemiallisilta, fysikaalisilta, mikrobiologisilta ja terveydellisiltä ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne ovat ihmisravinnoksi soveltuvia eivätkä aiheuta vaaraa ihmisen terveydelle. Toimijan on huolehdittava myös siitä, että elintarvikkeet tai niistä annettavat tiedot eivät johda kuluttajaa harhaan.

Elintarvikelain (297/2021) 15 §:n mukaan elintarvikealan ja kontaktimateriaalialan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella. Shawarma Suuzi ravintolalla ei ole omavalvontajärjestelmää.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 22 §:n mukaan elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle. Toimijan on säilytettävä omavalvonnan kirjauksia vähintään yksi vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöajankohdan tai vähimmäissäilyvyysajan jälkeen tai vähintään yksi vuosi elintarvikkeen käsittelystä, jos edellä mainittuja päiväysmerkintöjä ei vaadita, jollei asiasta ole toisin säädetty. Toimijan on lisäksi säilytettävä tehtyjen tutkimusten viimeisimmät tulokset. Kirjausten on oltava valvontaviranomaisen saatavilla. Shawarma Suuzi ravintolan tarkastuksilla on todettu, että omavalvonnan mukaista seurantaa kylmänä ja kuumana säilytettävistä elintarvikkeista ei ollut tehty.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004, liite II luku I) mukaan Elintarvikehuoneistoissa on oltava riittävä määrä käymälöitä, joissa on vesihuuhtelu ja jotka on liitetty tehokkaaseen viemärijärjestelmään. Käymälät eivät saa avautua suoraan tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään. Shawarma Suuzi ravintolassa henkilökunnan wc avautuu suoraan elintarvikkeiden käsittelytilaan.



09.09.2022

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004, liitteen II luvun I) mukaan 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. Shawarma Suuzi ravintolassa säilytettiin siivousvälineitä ravintolan takana olevan käytävän lattialla.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004, liite II luku I) mukaan tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsienpesuun tarkoitettuja pesualtaita. Käsienpesualtaissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi sekä käsienpesuun ja hygieeniseen kivaamiseen tarvittavat aineet. Elintarvikkeiden pesutilat on tarvittaessa erotettava käsienpesutiloista. Shawarma Suuzi ravintolan tarkastuksella todettiin, että henkilökunnan wc:n käsienpesupisteessä ei ollut nestesaippuaa eikä käsipyyheparia.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 23 §:n mukaan toimijan on noudatettava seuraavia elintarvikkeiden säilytyslämpötilavaatimuksia: helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien idut, paloitetut kasvikset ja hyönteiset, on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. kuumana myytävien tai tarjolla olevien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on oltava vähintään 60 °C ja ne saavat olla tarjolla vain kerran. Shawarma Suuzi ravintolassa säilytettiin pilkottuja kasviksia +20 asteen lämpötilassa. Kuumana säilytettäviä elintarvikkeita säilytettiin +45 asteen lämpötilassa.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (834/2014) elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle 6 §:n mukaan pakkaamattomista elintarvikkeista on elintarvikkeen luovutuspaikassa annettava loppukuluttajalle tieto kaikista elintarvikkeen valmistuksessa käytetyistä ja lopullisessa elintarvikkeessa edelleen jossain muodossa olevista ainesosista, jotka ovat elintarviketietoasetuksen 9 artiklan 1 kohdan c alakohdan tarkoittamia allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita tai tuotteita. Ainesosat on ilmoitettava elintarvikkeen nimellä niin, että käy ilmi elintarviketietoasetuksen liitteessä II mainitun aineen tai tuotteen nimi.



09.09.2022

Maa- ja metsätalousministeriön setuksen (834/2014) 8 §:n mukaan edellä 6, 7 ja 7 a §:ssä tarkoitettujen tietojen on ilmoitettava loppukuluttajalle kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla. Edellä 6 ja 7 §:ssä tarkoitettujen tietojen voidaan 1 momentissa säädetyistä poiketen antaa suullisesti edellyttäen, että elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla tavalla ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydettyä henkilöä tai että tiedot ovat kuluttajan saatavissa kirjallisessa tai elektronisessa muodossa ennen ostopäätöksen tekemistä ilman ylimääräisiä kustannuksia; ja tiedot ovat kirjallisessa tai elektronisessa muodossa elintarvikkeen luovutuspaikassa henkilökunnan ja valvontaviranomaisten helposti saatavilla. Shawarma Suuzi ravintolan tarkastuksella todettiin, että tarjoiltavien elintarvikkeiden sisältämiä allergeeneja ei ollut kirjallisesti esillä asiakkaiden nähtävillä. Ravintolassa ei myöskään ollut asiakkaiden nähtävillä kirjallista ilmoitusta elintarvikkeiden allergeenitietojen saamisesta pyydettyä henkilöä.

Elintarvikkelain 78 §:n mukaan tätä päätöstä on noudatettava ennen kuin se on saanut lainvoiman tai ennen kuin oikaisuvaatimusta on käsitelty, jollei valitusviranomainen tai vastaavasti oikaisuvaatimuksen käsittelevä viranomainen toisin määrää.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 26.4.2022
2. Tarkastuskertomus 11.8.2022
3. Wathik Group Oy:n kuuleminen elintarvikkelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä 17.8.2022

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikkelaki (297/2021) 1, 6, 15, 27, 55, 75, 78 §

Hallintolaki (434/2003) 34, 36 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021) 22, 23 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (834/2014) elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle 6, 8 §

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, Yleinen elintarvikehygieniasetus, liite II



09.09.2022

Toimivaltaperuste

Kaupunkiympäristön ympäristö- ja lupajaosto on elintarvikelain (297/2021) 27 §:n mukainen kunnan valvontaviranomainen. Ympäristö- ja lupajaosto on siirtänyt päätäntävaltaansa edelleen elintarviketurvallisuusyksikön päällikölle.

Mahdolliset jatkotoimenpiteet asiassa

Mikäli epäkohtia ei ole korjattu määräaikaan mennessä, kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaostolle voidaan esitellä päätösehdotus, jossa elintarviketurvallisuusyksikön päällikön antamaa määrystä tulnaisiin tehostamaan uhkasakolla. Uhkasakon suuruus voisi olla 10 000 euroa.

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote toimitetaan haastetiedoksiantona Wathik Group Oy:lle

Lisätiedot

Lauri Kosunen, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 36988
lauri.kosunen(a)hel.fi

Liitteet

- 1 Tarkastuskertomus Shawarma Suuzi 26.4.2022
- 2 Tarkastuskertomus Shawarma Suuzi 11.8.2022
- 3 Kuuleminen elintarvikelain 55 § mukaisesta määräyksestä, Wathik Group Oy

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Otteet**Ote**

Wathik Group Oy

Otteen liitteet

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö



09.09.2022

MUUTOKSENHAKUOHJEET

1

OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI

Pöytäkirjan 28 §.

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).

Viranomaisen saa lisäksi vaatia oikaisua, jos muutoksenhakuoikeus on viranomaisen valvottavana olevan julkisen edun vuoksi tarpeen.

Oikaisuvaatimusaika

Oikaisuvaatimus on tehtävä 30 päivän kuluessa päätöksen tiedoksisaannista.

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

Asianosaisen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon sinä päivänä, jona päätös on luovutettu asianosaiselle tai hänen lailliselle edustajalleen.

Mikäli päätös on annettu tiedoksi postitse, asianosaisen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon, jollei muuta näytetä, seitsemän päivän kuluttua kirjeen lähettämisestä.

Mikäli päätös on annettu tiedoksi sähköisenä viestinä, asianosaisen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon, jollei muuta näytetä, kolmen päivän kuluttua viestin lähettämisestä.

Postitse saantitodistusta vastaan lähetetystä päätöksestä katsotaan asianomaisen saaneen tiedon saantitodistuksen osoittamana aikana.

Käytettäessä todisteellista sähköistä tiedoksiantoa päätös katsotaan annetun tiedoksi, kun asiakirja on noudettu viranomaisen osoittamalta palvelimelta, tietokannasta tai muusta tiedostosta.

Tiedoksisaantipäivää ei lueta oikaisuvaatimusaikaan. Jos oikaisuvaatimusajan viimeinen päivä on pyhäpäivä, itsenäisyyspäivä, vapunpäivä,



09.09.2022

joulu- tai juhannusaatto tai arkilauantai, saa oikaisuvaatimuksen tehdä ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen.

Oikaisuvaatimusviranomaisen

Viranomaisen, jolle oikaisuvaatimus tehdään, on Helsingin kaupungin kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto.

Ympäristö- ja lupajaoston asiointiosoite on seuraava:

Sähköpostiosoite: helsinki.kirjaamo@hel.fi

Postiosoite: Helsingin kaupungin kirjaamo
Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto
PL 10

00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Käyntiosoite: Pohjoisesplanadi 11–13

Puhelinnumero: 09 310 13700

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.

**Helsingin kaupunki**

Kaupunkiympäristön toimiala
Palvelut ja luvat -palvelukokonaisuus
Ympäristöpalvelut
Elintarviketurvallisuusyksikkö
Yksikön päällikkö

Pöytäkirja

9 (9)

09.09.2022

Riikka Åberg
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa
www.hel.fi 09.09.2022.