



21.12.2021

### **34 §**

#### **Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Ruru Oy:lle/Ravintola Royal Pokhara**

HEL 2021-013610 T 11 02 00

#### **Päätös**

Toimija

Ruru Oy, Solnantie 26, 00330 Helsinki, y-tunnus 2851004-5

Elintarvikehuoneisto

Ravintola Royal Pokhara, Solnantie 26, 00330 Helsinki

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

1. Erillisen varaston hyllyt sekä kylmiön tiivisteet tulee uusida tai kunnostaa helposti puhtaana pidettäväksi.
2. Käsienpesupiste tulee varustaa asianmukaisesti käsihygienian ylläpitämiseksi.
3. Kylmälaitteissa säilytettävät elintarvikkeet tulee suojata ja niissä tulee olla päivämäärämerkinnät.
4. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet tulee säilyttää lainsäädännön mukaisissa lämpötiloissa ja omavalvonnan mukaisia lämpötilamittauksia ja lämpötilakirjauksia tulee tehdä säännöllisesti omavalvontajärjestelmän mukaisesti.
5. Keittiössä kuumana säilytettävien ruokien lämpötila tulee pysyä vähintään 60 °C:ssa. Lämpötilaa tulee mitata omavalvonnassa ja omavalvontakirjauksia tulee tehdä omavalvontajärjestelmän mukaisesti.
6. Kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa. Omavalvontakirjauksia tulee tehdä omavalvontajärjestelmän mukaisesti.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 18.1.2022 mennessä.

Täytäntöönpano



21.12.2021

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

#### Asiaan liittyvät taustatiedot

Ravintola Royal Pokharaan on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 21.9.2021. Tällöin on havaittu puutteita elintarvikehuoneiston sekä työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa ja puhtaudessa, haittaeläinten torjunnassa, käsihygieniassa, elintarvikkeiden säilytyksessä, jäljitettävyydessä ja lämpötiloissa sekä omavalvontaan liittyvässä kirjanpidossa. Korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 21.11.2021 mennessä (Liite 1 Tarkastuskertomus).

Ravintola Royal Pokharaan on tehty uusintatarkastus 24.11.2021, jolloin on todettu, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräajassa (Liite 2 Tarkastuskertomus).

#### Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 30.11.2021 päivätyllä kirjeellä. (Liite 3)

Toimija ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

#### Päätöksen perustelut

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

- 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.



21.12.2021

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004, jäljempänä yleinen elintarvikehygieniasetus) liitteen II luvun I ja V kohdan mukaan elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa sekä kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat esineet, välineet ja laitteet on puhdistettava tehokkaasti ja tarvittaessa desinfioitava. Ravintola Royal Pokharassa oli huonokuntoisia pintoja.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (852/2004, liite II luku I) mukaan käsienpesualtaissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi sekä käsienpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet. Ravintola Royal Pokharan keittiön käsienpesupisteestä puuttui kertakäyttöiset käsipyyhepaperit.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (178/2002) luvun II 18 artiklan kohdan 4 mukaan markkinoille saatetuissa tai todennäköisesti markkinoille saatettavissa elintarvikkeissa ja rehuissa on niiden jäljitettävyyden helpottamiseksi oltava riittävät ja asianmukaiset pakkausmerkinnät tai tunnistetiedot tarkempaan säännöksiin sisältyvien asiaa koskevien vaatimusten mukaisesti. Elintarvikelain (297/2021) 6 §:n mukaan elintarviketoiminnan on oltava sellaista, että tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien tai käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus ei vaarannu. Ravintola Royal Pokharan keittiössä säilytettiin elintarvikkeita ilman mitään merkintöjä, joten tuotteet eivät ole jäljitettävissä, ja elintarvikkeita oli suojaamatta.

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. Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 22 §:n mukaan elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mitauksista, 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. Kirjausten on oltava valvontaviranomaisen saatavilla. Ravintola Royal Pokharan omavalvonnassa oli useiden kuukausien tauko tai kirjaukset puuttuivat kokonaan.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 23 §:n mukaan toimijan on noudatettava seuraavia elintarvikkeiden säilytyslämpötilavaatimuksia: helposti pilaantuvat maidot ja kermat on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Helposti pilaantuvat mai-



21.12.2021

topohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä korkeintaan 8 °C:ssa. Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Tuoreet pakatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä 0–3 °C:ssa. Muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien idut, paloitellut kasvikset ja hyönteiset, on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Ravintola Royal Pokharan valmistustilojen kylmälaitteessa säilytettävän raa'an broilerin lämpötila oli 8,8 °C ja rapujen 9,1 °C.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 23 §:n mukaan toimijan on noudatettava seuraavia elintarvikkeiden säilytys- ja jäähdytyslämpötilavaatimuksia: kuumana myytävien tai tarjolla olevien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on oltava vähintään 60 °C. Kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa. Ravintola Royal Pokharassa riisiä säilytettiin huoneenlämmössä ja riisin säilytyslämpötilaa eikä jäähdytystä seurattu omavalvonnassa.

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

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 21.9.2021
2. Tarkastuskertomus 24.11.2021
3. Ruru Oy:n kuuleminen 30.11.2021

Sovellettavat oikeusohjeet

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

Hallintolaki (434/2003) 34 §

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

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, luku II

Toimivaltaperuste



21.12.2021

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 antamaan määräystä tultaisiin tehostamaan uhkasakolla. Uhkasakon suuruus voisi olla 10 000 euroa.

**Muutoksenhaku**

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

**Tiedoksiantotapa**

Pöytäkirjanote toimitetaan haastetiedoksiantona Ruru Oy:lle.

**Lisätiedot**

Tiia Montonen, elintarviketarkastaja, puhelin: 31042115  
tiia.montonen(a)hel.fi

**Liitteet**

- 1 Tarkastuskertomus 21.9.2021
- 2 Tarkastuskertomus 24.11.2021
- 3 Ravintola Royal Pokhara kuuleminen 30.11.2021

**Muutoksenhaku**

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

**Otteet****Ote**

Ruru Oy

**Otteen liitteet**

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

**Tiedoksi**

Elintarviketurvallisuusyksikkö



21.12.2021

## **MUUTOKSENHAKUOHJEET**

### **1**

## **OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI**

### **Pöytäkirjan 34 §.**

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,



21.12.2021

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

### **Oikaisuvaatimusviranomainen**

Viranomainen, 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**

8 (8)

21.12.2021

---

Riikka Åberg  
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa  
[www.hel.fi](http://www.hel.fi) 21.12.2021.