



28.02.2024

11 §

Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Kiinankaali Sankarit Oy:lle/Taqueria Lopez y Lopez Teurastamo

HEL 2024-001080 T 11 02 00

Päätös

Toimija

Kiinankaali Sankarit Oy, PL 1188, 00101 Helsinki
y-tunnus 2985185-3

Elintarvikehuoneisto

Taqueria Lopez y Lopez Teurastamo, Työpajankatu 2, 00580 Helsinki

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

1. Kaikki keittiön käsienpesupisteet on varustettava nestesaippua-annostelijalla ja paperipyyheteineillä.
2. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevien työntekijöiden hygieniaoasaamistodistuksista on oltava kirjanpito.
3. Elintarvikkeiden on oltava jäljitettävissä. Elintarvikkeiden jäljitettävyyden varmistamiseksi toimijalla on oltava kaupallinen asiakirja, joka tulee olla valvontaviranomaisen tarkastettavissa. Saapuneiden elintarvike-erien toimittaja ja toimitettujen elintarvike-erien vastaanottaja tulee pystyä tunnistamaan dokumentein.
4. Omavalvonnasta on pidettävä säännöllistä kirjanpitoa, joka sisältää elintarvikkeiden säilytyksen, jäähdtyksen ja vastaanoton lämpötilaseurannan.
5. Viimeisin Oiva-raportti on laitettava asiakkaiden nähtäville Ruokaviraston määräyksen (12/2021) mukaisella tavalla toimijan internetsivuille ja ravintolaan.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 30.4.2024 mennessä.

Täytäntöönpano

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



28.02.2024

Asiaan liittyvät taustatiedot

Taqueria Lopez y Lopez Teurastamolla valmistetaan meksikolaistyyllistä ruokaa, kuten burritoja ja tacoja lautasannoksina. Ravintolassa kypsennetään raakaa lihaa ja pestään kasviksia. Ravintolaan on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 21.11.2023 (liite 1). Tarkastuksella todettiin epäkohtia mm. käsienpesupisteiden toiminnassa ja varustelussa, hygieniaosaamisen todentamisessa, elintarvikkeiden säilytyksessä ja jäähdytyksessä sekä lämpötilanhallinnassa. Lisäksi Oiva-raportti ei ollut esillä ravintolassa eikä internetsivulla. Toimijaa kehoitettiin korjaamaan havaitut epäkohdat yhden kuukauden sisällä tarkastuksesta.

Taqueria Lopez y Lopez Teurastamolle on tehty uusintatarkastus 21.12.2023 (liite 2), jolloin on todettu, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräajassa. Käsienpesupisteet olivat toimintakuntoisia, mutta niitä ei ollut varustettu nestesaippualla ja paperipyyhkeillä. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevien työntekijöiden hygieniaosaamistodistuksia ei ollut esittää ravintolassa eikä toimija ollut lähettänyt niitä nähtäville edellisen tarkastuksen jälkeen. Pakastimessa säilytettiin edelleen elintarvikkeita, joita koskevat elintarviketiedot (mm. allergeenit ja jäljitettävyystiedot) oli hävitetty. Omavalvontakirjauksia kylmälaiteseurannan ja jäähdytyksen osalta oli edellisen tarkastuksen jälkeen tehty satunnaisesti. Edellisen tarkastuksen Oiva-raportti ei ollut esillä ravintolassa eikä internetsivulla. Yksityiskohtaisempi tarkastuskertomus on liitteenä.

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 30.1.2024 päivätyllä kirjeellä (Liite 3). Toimija ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

Päätöksen perustelut

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



28.02.2024

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) 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 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. Taqueria Lopez y Lopez Teurastamolla ei ollut esittää säännöllisesti tehtyä omavalvonnan kirjanpitoa elintarvikkeiden säilytyksestä ja valmistusprosesseista.

Elintarvikelain 19 §:n mukaan pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa käsittelevällä henkilöllä on oltava elintarvikehygieenistä osaamista osoittava Ruokaviraston hyväksymän mallin mukainen hygieniapassi, jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä vähintään kolme kuukautta. Elintarvikealan toimijan on pidettävä kirjaa elintarvikehuoneistossa työskentelevien henkilöiden elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja pyydettäessä esitettävä tiedot valvontaviranomaiselle. Taqueria Lopez y Lopez Teurastamo ei ole esittänyt kirjanpitoa hygieniapasseista.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (178/2002) 18 artiklan mukaan

1. Kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa on huolehdittava siitä, että on mahdollista jäljittää elintarvikkeet, rehut, elintarviketuotantoon käytettävät eläimet ja muut mahdolliset aineet, jotka on tarkoitettu tai joiden voidaan olettaa tulevan lisätyksi elintarvikkeeseen tai rehuun.
2. Elintarvike- ja rehualan toimijoiden on voitava tunnistaa luonnollinen henkilö tai oikeushenkilö, joka on toimittanut niille elintarvikkeen, rehun, elintarviketuotantoon käytettävän eläimen tai sellaisen aineen, joka on tarkoitettu tai jonka voidaan olettaa tulevan lisätyksi elintarvikkeeseen



28.02.2024

tai rehuun. Tätä varten toimijoilla on oltava käytössä tähän tarkoitettujen järjestelmien ja menettelyjen, joiden avulla toimivaltaiset viranomaiset saavat nämä tiedot pyynnöstä käyttöönsä.

3. Elintarvike- ja rehualan toimijoilla on oltava käytössä sellaiset järjestelmät ja menettelyt, joiden avulla ne voivat tunnistaa muut yritykset, joille niiden tuotteita on toimitettu. Nämä tiedot on annettava pyynnöstä toimivaltaisille viranomaisille.

4. Markkinoille saatetuissa tai todennäköisesti markkinoille saatettavissa elintarvikkeissa ja rehuissa on niiden jäljitettävyyden helpottamiseksi oltava riittävät ja asianmukaiset pakkausmerkinnät tai tunnistetiedot tarkempiin säännöksiin sisältyvien asiaa koskevien vaatimusten mukaisesti.

5. Tämän artiklan vaatimusten noudattamiseksi tarkoitettujen säännösten voidaan antaa 58 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021) 22 §:n mukaan toimijan on säilytettävä elintarvikkeiden jäljitettävyydestä vähintään yksi vuosi elintarvikkeiden lähettämisestä tai vastaanottamisesta. Taqueria Lopez y Lopez Teurastamolla oli elintarvikkeita, joissa ei ollut mitään pakkausmerkintöjä. Näin ollen elintarvikkeita ei voi yhdistää jäljitettävyyssiakirjoihin.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen elintarvikehygieniasta (EY N:o 853/2004) liitteen II, Luvun I kohta 1, 2 ja 4 mukaan elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että 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. Tiloissa tulee voida torjua likaantuminen, joutuminen kosketuksiin myrkyllisten materiaalien kanssa, hiukkasten variseminen elintarvikkeisiin ja kosteuden tiivistyminen

ja haitallisen homeen muodostuminen pinnoille. 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. Taqueria Lopez y Lopez Teurastamon keittiön käsienpesupisteissä ei ollut nestesaippuaa eikä paperipyyhkeitä käytössä.

Ruokaviraston antaman määräyksen elintarvikevalvonnan valvontatiedoista (12/2021) 5 § mukaan elintarvikealan toimijan, joka on elintarvikelain 16 §:n mukaan velvollinen julkistamaan elintarvikehuoneiston tarkastuksesta kertovan Oiva-raportin, on julkistettava Oiva-raportti välittömästi sen saatuaan. Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun



28.02.2024

viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Raportti on julkistettava

jokaisella toimijan rekisteröimän verkkotunnuksen internetsivujen aloitussivulla näkyvällä ja helposti havaittavalla paikalla. Vaihtoehtoisesti aloitussivulle on sijoitettava näkyvälle ja helposti havaittavalle paikalle linkki Ruokaviraston internetsivulle, jolla toimijaa koskevat Oivareportit julkaistaan. Jos kuluttajat asioivat toimijan elintarvikehuoneistossa, Oiva-raportti on lisäksi julkistettava elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin yhteydessä, sen välittömässä läheisyydessä tai muussa kuluttajan kannalta tarkoituksenmukaisessa paikassa. Oiva-raportti on sijoitettava näkyvälle paikalle ja sellaiselle korkeudelle, että se on helposti kuluttajien luettavissa. Elintarvikelain (297/2021) 6 §:n mukaan toimijan on huolehdittava myös siitä, että elintarvikkeet tai niistä annettavat tiedot eivät johda kuluttajaa harhaan. Taqueria Lopez y Lopez Teurastamolla ei ollut esillä Oiva-raporttia. Raporttia ei ollut myöskään esillä toimijan internetsivuilla.

Elintarvikelain 78 §:n mukaan päätöksessä voidaan määrätä, että 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.

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (297/2021) 1, 15, 16, 19, 55, 58, 75, 78 §

Hallintolaki (434/2003) 34 §

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

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 18 artikla

Ruokaviraston määräys elintarvikevalvonnan valvontatiedoista (12/2021) 5 §

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



Helsingin kaupunki

Kaupunkiympäristön toimiala
Palvelut ja luvat -palvelukokonaisuus
Ympäristöpalvelut
Elintarviketurvallisuusyksikkö
Yksikön päällikkö

Pöytäkirja

6 (10)

28.02.2024

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

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote toimitetaan haastetiedoksiantona

Lisätiedot

Helena Rintala, elintarviketarkastaja, puhelin: 09 310 20836
helena.rintala(a)hel.fi

Liitteet

- 1 Tarkastuskertomus 21.11.2023
- 2 Tarkastuskertomus 21.12.2023
- 3 Kuuleminen 30.1.2024

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Otteet

Ote

Kiinankaali Sankarit Oy

Otteen liitteet

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö
Kiinankaali Sankarit Oy



28.02.2024

MUUTOKSENHAKUOHJEET

1

OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI

Pöytäkirjan 11 §.

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,



28.02.2024

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:

Suojattu sähköposti: <https://securemail.hel.fi/>

Käytähän aina suojattua sähköpostia, kun lähetät henkilökohtaisia tietoja.

Muistathan asiointiin yhteydessä mainita kirjaamisnumeron (esim. HEL 2021-000123), mikäli asiasi on jo vireillä Helsingin kaupungissa.

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

**Helsingin kaupunki**

Kaupunkiympäristön toimiala
Palvelut ja luvat -palvelukokonaisuus
Ympäristöpalvelut
Elintarviketurvallisuusyksikkö
Yksikön päällikkö

Pöytäkirja

9 (10)

28.02.2024

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

Postiosoite

PL 58235
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
Kaupunkiymparisto@hel.fi

Käyntiosoite

Työpajankatu 8
Helsinki 58
<https://www.hel.fi/>

Puhelin

09 310 1691

Y-tunnus

0201256-6



Helsingin kaupunki
Kaupunkiympäristön toimiala
Palvelut ja luvat -palvelukokonaisuus
Ympäristöpalvelut
Elintarviketurvallisuusyksikkö
Yksikön päällikkö

Pöytäkirja

10 (10)

28.02.2024

Riikka Åberg
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa
www.hel.fi 28.02.2024.