



04.03.2021

## 5 §

### **Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Yuhong Oy:lle/Zhonghua**

HEL 2021-001346 T 11 02 00

#### **Päätös**

Toimija

Yuhong Oy, Mikonkatu 8, 00100 Helsinki Y-tunnus: 2023567-5

Elintarvikehuoneisto

Zhonghua ravintola, Mikonkatu 8, 00100 Helsinki

Elintarviketurvallisuuspäällikön määräys

1. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet on säilytettävä lainsäädännön edellyttämässä lämpötiloissa. Raaka kala ja keitetyt äyriäiset on säilytettävä 0-2 °C (sulavan jään lämpötila). Raa'an lihan säilytyslämpötila on enintään 6 °C.
2. Jäähdytettävien ruokien (kuten paistetut lihat, jotka säilytetään kylmänä) tulee jäähtyä neljässä tunnissa 6 °C:een, tai sen alle. Ravintolalla tulee olla jäähdytysmenetelmä, jonka avulla elintarvike jäähtyy lainsäädännön edellyttämällä tavalla. Tarvittaessa tulee hankkia elintarvikkeiden jäähdyttämistä varten jäähdytyskaappi.
3. Jäähdytettävien ruokien lämpötilaa ja aika tulee mitata ja kirjata omavalvonnassa.
4. Kylmäbuffetissa helposti pilaantuvien ruokien, kuten salaattien, tulee olla enintään 12 °C.
5. Kylmäbuffetissa olevien elintarvikkeiden lämpötiloja tulee mitata ja kirjata omavalvonnassa.
6. Elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien materiaalien ja tarvikkeiden tulee olla elintarvikekäyttöön soveltuvia.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava kohtien 1-6 osalta 31.3.2021 mennessä.

Täytäntöönpano



04.03.2021

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

#### Asiaan liittyvät taustatiedot

Zhonghua ravintolaan on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 4.11.2020. Tällöin on havaittu, että käytössä ei ollut omavalvontasuunnitelmaa ja lämpötilakirjauksissa sekä elintarvikkeiden lämpötiloissa oli huomautettavaa. Jäähdytettyjen lihojen lämpötila oli liian korkea (23 °C) eikä omavalvontakirjauksia jäähdytyksestä ollut tehty. Käytössä ei ole jäähdytyskaappia vaan lihoja jäähdytetään huuhtelemalla kylmällä vedellä. Myös salaatin lämpötila oli liian korkea buffetissa 15 °C eikä salaattien tarjoilulämpötiloja ollut mitattu omavalvonnassa. Myös lämminbuffetin lämpötila oli vain 55-57 °C ja varastossa olevien kylmälaitteiden ulkopintojen puhtaudesta huomautettiin. Korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 15.1.2021 mennessä (Liite 1 Tarkastuskertomus 4.11.2020).

Zhonghua ravintolaan on tehty uusintatarkastus 20.1.2021, jolloin on todettu, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräajassa (Liite 2 Tarkastuskertomus 20.1.2021). Toimijalla oli nyt Helsingin kaupungin omavalvontapohjaan tehty omavalvontasuunnitelma, varaston kylmälaitteiden ulkopinnat oli puhdistettu ja lämminbuffetin lämpötila oli kunnossa. Toimija oli kirjannut kylmäbuffetin lämpötilaa laitteesta, mutta ei elintarvikkeista, jotka oli sijoitettu kylmähauteen kansien päälle. Salaatin lämpötila oli buffetissa 17 °C. Toimijalla ei ollut esittää jäähdytyslämpötiloista mittauksia. Tarkastuksella havaittiin myös epäkohtia lämpötiloissa ja kontaktimateriaalin käytössä. Sushin raaka-aineita säilytettiin kylmälaitteessa, jossa lohisiivun lämpötila oli 10,7 °C ja sulatettujen katkarapujen 10,6 °C. Keittiön pöydällä säilytettiin marinoitua raakaa broileria, jonka lämpötila oli 19 °C. Pilkkottujen kasvien alla kylmälaitteessa käytettiin sanomalehteä.

#### Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 4.2.2021 päivätyllä kirjeellä (Liite 3 Yuhong Oy:n kuulemiskirje 4.2.2021). Toimija on antanut vastineen määräaikaan mennessä. Vastineessa toimija ilmoittaa, että yritys on ollut yhteydessä kylmälaitteiden huoltajaan ja kylmälaite tullaan korjamaan lähiaikoina. (Liite 4 Vastine 22.2.2021)

#### Päätöksen perustelut

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



04.03.2021

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

Elintarvikelain 19 §:n mukaan elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että elintarvike ja sen käsittely täyttävät elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella.

Elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/201 1) 7 §:n mukaan tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen (853/2004) liitteessä III säädetyssä sulavan jään lämpötilassa. Helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien raaka liha, idut ja paloitetut kasvikset on säilytettävä enintään 6 °C:ssa. Zhonghua ravintolassa raa'an kalan lämpötila oli 10,7 °C ja sulatettujen katkarapujen 10,6 °C kylmävetolaatikostossa. Pöydällä säilytetyn raa'an lihan lämpötila oli 19 °C.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 8 §:n mukaan Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 °C:een. Zhonghua ravintolan kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötila oli tarkastuksilla tarjoilun aikana 15-17 °C.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 9 §:n mukaan 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. Zhonghua ravintolalla ei ollut osoittaa omavalvonnassa kirjattuja jäähdytyslämpötiloja, joten ei ollut dokumentoitu, että jäähdytys tapahtuisi riittävän nopeasti. Käytössä ei ole jäähdytyskaappia, vaan lihat jäähdytetään juoksevan kylmän veden alla.



04.03.2021

Elintarvikelain 11 §:n mukaan elintarvikkeita on käsiteltävä, säilytettävä ja kuljetettava niin, ettei elintarvikkeiden hyvä hygieeninen laatu vaarannu. Zhonghua ravintola oli käyttänyt elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa sanomalehteä, joka ei ole elintarvikekontaktiin soveltuva materiaali eikä materiaalin puhtaudesta voi varmistua.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 4.11.2020
2. Tarkastuskertomus 20.1.2021
3. Yuhong Oy:n kuulemiskirje 4.2.2021
4. Vastine 22.2.2021

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1 §, 11 §, 19 §, 32 §, 55 §, 74 § ja 78 §

Hallintolaki (434/2003) 34 §, 36 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 7 §, 8 §, 9 §

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 liite III  
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1935/2004

Toimivaltaperuste

Kaupunkiympäristön ympäristö- ja lupajaosto on elintarvikelain (23/2006) 32 §: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 tulnaisiin tehostamaan uhkasakolla. Uhkasakon suuruus voisi olla 5 000-10 000 euroa.

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote toimitetaan haastetiedoksiantona Yuhong Oy:lle.



04.03.2021

**Lisätiedot**

Paula Saarijärvi, elintarviketarkastaja, puhelin: 310 34473  
paula.saarijarvi(a)hel.fi

**Liitteet**

- 1 Tarkastuskertomus 4.11.2020
- 2 Tarkastuskertomus 20.1.2021
- 3 Yuhong Oy:n kuulemiskirje 4.2.2021
- 4 Vastine 22.2.2021

**Muutoksenhaku**

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

**Otteet**

**Ote**  
Yuhong Oy

**Otteen liitteet**  
Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen  
viranhaltijan päätös

**Tiedoksi**

Elintarviketurvallisuusyksikkö



04.03.2021

## **MUUTOKSENHAKUOHJEET**

### **1**

## **OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI**

### **Pöytäkirjan 5 §.**

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 14 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,



04.03.2021

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

Faksinumero: (09) 655 783

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)

04.03.2021

---

Riikka Åberg  
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa  
[www.hel.fi](http://www.hel.fi) 05.03.2021.