



18.12.2019

52 §**Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Mashriq Oy:lle**

HEL 2019-012374 T 11 02 00

Päätös**Toimija**

Mashriq Oy, Osmankäämintie 7 C 7 C, 01300 Vantaa, y-tunnus 3013180-2

Elintarvikehuoneisto

Mashia Market, Kontulankaari 1 B 8, 00940 Helsinki.

Elintarviketurvallisuuspäällikön määräys

1. Lihan käsittelyä varten tulee tehdä erillinen viileätila, jossa on vesipiste sekä lattiakaivo.
2. Kylmävarastoon tulee järjestää asianmukainen viemäröinti.
3. Siivousvälineille tulee järjestää vesipisteellinen säilytys- ja huoltotila.
4. Toimijan on laadittava toiminnastaan omavalvontasuunnitelma, noudatettava sitä ja pidettävä sen toteutumisesta kirjaa.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava kohtien 1-3 osalta 15.1.2020 mennessä ja kohdan 4 osalta 30.12.2019 mennessä.

Täytäntöönpano

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

Asiaan liittyvät taustatiedot

Mashriq Oy /Mashia markettiin on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 3.9.2019. Tällöin on havaittu että, tiloissa ei ole erillisiä tiloja lihan käsittelyä varten. Lihan käsittely tapahtuu kokonaisuudessaan huoneenlämmössä.

Kylmiön viereen on erottu myymälätilasta erillinen tila, johon on sijoitettu lihamylly jauhelihan valmistusta varten. Tila on avoin muihin tiloihin



18.12.2019

ja siellä säilytetään myös mm. remonttitarvikkeita. Lihamyllyn läheisyydessä ei ole vesipistettä. Luusaha on sijoitettu palvelumyyntitiskin viereen, erilliselle korokkeelle. Koroke on sijoitettu kulkuväylälle, josta kuljetaan kylmävarastoon, jauhelihan valmistus tilaan ja sosiaalitiloihin.

Elintarvikehuoneistossa ei ole erillistä vesipisteellistä tilaa siivousvälineiden säilytystä – ja huoltoa varten.

Lihojen säilytystä varten elintarvikehuoneistossa on yksi kylmävarasto. Varastossa säilytetään sekä pakattua että pakkaamatonta lihaa. Kylmävarastossa ei ole lattiakaivoa.

Toimija ei ole laatinut toiminnastaan omavalvontasuunnitelmaa.

Korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 30.10.2019 mennessä (Liite 1 Tarkastuskertomus).

Mashriq Oy /Mashia markettiin on tehty uusintatarkastus 11.11.2019, jolloin on todettu, ettei epäkohtia ole korjattu määräajassa (Liite 2 Tarkastuskertomus).

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (23/2006) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 2.12.2019 päivättyllä kirjeellä. (Liite 3).

Toimija ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta Mashriq Oy /Mashia market ei ole korjannut tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska Mashriq Oy /Mashia market ei ole itse ryhtynyt toimenpiteisiin huoneistossa havaittujen epäkohtien korjaamiseksi, on epäkohtien korjaamiseksi tarpeen antaa elintarvikelain 55 §:ssä tarkoitettu määräys.

Elintarvikelain 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 kulluttajaa harhaan tai ovat muuten elintarvikemääräysten vastaisia. Määräysten vastaisuus on määrättävä poistettavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

Elintarvikelain 10 §:ssä todetaan, että elintarvikehuoneisto on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava ja varustettava, kunnossapidettävä,



18.12.2019

hoidettava sekä toiminta siellä järjestettävä siten, ettei elintarvikehuoneistossa tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien taikka käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu ja että elintarvikkeet, elintarvikehuoneistot myös muutoin täyttävät tämän lain mukaiset vaatimukset. Elintarvikehuoneistossa on oltava sen toimintaan nähden riittävät työtilat.

Asetuksen (EY9 N:o 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.

Asetuksen (EY9 N:o 852/2004 liitteen II luvun 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 kuivaamiseen tarvittavat aineet. Elintarvikkeiden pesutilat on tarvittaessa erotettava käsienpesutiloista.

Asetuksen (EY9 N:o 852/2004 liitteen II luvun IX mukaan, Raaka-aineita, valmistusaineita, puolivalmiita tuotteita ja valmiita tuotteita, joissa patogeeniset mikro-organismit saattavat lisääntyä tai joissa saattaa muodostua toksineja, ei saa säilyttää lämpötiloissa, jotka saattavat aiheuttaa terveysriskin. Kylmäketjua ei saa katkaista. Lyhytaikaiset poikkeukset lämpötilavaatimuksista ovat kuitenkin mahdollisia elintarvikkeiden käsittelyssä käytännön seikkojen vuoksi niiden valmistuksen, kuljetuksen, varastoinnin, esillepanon ja tarjoilun aikana edellyttäen, että tästä ei aiheudu terveysriskiä. Elintarvikealan yrityksillä, jotka valmistavat, käsittelevät ja käärivät jalostettuja elintarvikkeita, on oltava sovel-



18.12.2019

tuivat tilat, jotka ovat riittävän isot raaka-aineiden säilyttämiseksi erillään jalostetusta aineksesta, ja riittävästi erillistä kylmävarastointitilaa.

Mashriq Oy /Mashia marketin lihan käsittelylle ei ole erillistä toimintaan soveltuvaa lämpötilasäädeltä tilaa, jossa tuoreen lihan asianmukainen käsittely olisi mahdollista.

Lihan käsittely tapahtuu huoneenlämmössä avoimissa tiloissa. Luusa-ha on sijoitettu kulkuväylälle. Lihamylyn läheisyydessä ei ole käsien-pesupistettä, eikä tilassa ole viemärointiä. Lihan käsittelyn aikana kyl-mäketju katkeaa.

Kylmävarastossa säilytetään ruhoja ja puoliruhoja pakkaamattomina. Kylmävarastossa ei ole lattiakaivoa, jonka vuoksi varaston asianmukai-nen pesu ja puhdistus ei ole mahdollista.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 3 §:ssä säädetään, että elintarvikehuo-neistossa on oltava erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivous-välineiden säilytystä ja huoltoa varten.

Mashriq Oy /Mashia marketin tiloissa siivousvälineitä säilytetään wc- ti-loissa. Tiloissa ei ole vesipistettä, jossa siivousvälineet voitaisiin puh-distaa.

Elintarvikelain 20 §:ssä säädetään, että elintarvikealan toimijan on laa-dittava kirjallinen suunnitelma omavalvonnasta (omavalvontasuunni-telma), noudatettava sitä ja pidettävä sen toteuttamisesta kirjaa.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 5 §:ssä edellytetään, että omavalvon-taan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää omavalvontasuunnitelman to-dentamiseksi tarpeelliset tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, sii-hen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suorite-tuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle.

Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito, jotka voivat olla kokonaan tai osittain sähköisiä asiakirjoja, on säilytettävä siten, että ne ovat valvontaviranomaisen tarkastettavissa. Omavalvonnan kirjanpitoa on säilytettävä elintarvikkeen käsittelystä tai siihen merkityn vähim-mäissäilyvyysajan päättymisestä vähintään yksi vuosi.

Mashriq Oy /Mashia marketilla ei ollut esittää toimintaa koskevaa oma-valvontasuunnitelmaa, eikä siihen liittyvää kirjanpitoa.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 3.9.2019.
2. Tarkastuskertomus 11.11.2019.
3. Mashriq Oy/Mashia market:in kuuleminen 2.12.2019.



18.12.2019

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1 §, 10 §, 20 §, 32 §, 55 §, 74 §, 78 §

Hallintolaki (434/2003) 34 §, 36 §

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

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

Yleinen elintarvikehygieniasetus), liite II

Mahdolliset jatkotoimenpiteet asiassa

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

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote haastetiedoksiantona Mashriq Oy:lle.

Lisätiedot

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

Liitteet

- 1 Tarkastuspöytäkirja Mashria-Market 030919
- 2 Tarkastuspöytäkirja Mashria-Market 11.11.2019
- 3 Mashriq Oy/ Mashia Market kuuleminen elintarvikelain 55 §:n mukaisesti määräyksestä

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Otteet**Ote**

Mashriq Oy

Otteen liitteet

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö



18.12.2019

MUUTOKSENHAKUOHJEET

1

OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI

Pöytäkirjan 52 §.

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).

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.

Tiedoksisaantipäivää ei lueta oikaisuvaatimusaikaan. Jos oikaisuvaatimusajan viimeinen päivä on pyhäpäivä, itsenäisyyspäivä, vapunpäivä, joulukuun tai juhannusaatto tai arkilauantai, saa oikaisuvaatimuksen tehdä ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen.

Oikaisuvaatimusviranomainen

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

18.12.2019

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)

18.12.2019

Riikka Åberg
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa
www.hel.fi 18.12.2019.

Postiosoite

PL 58235
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
Kaupunkiymparisto@hel.fi

Käyntiosoite

Viikinkaari 2 A
Helsinki 79
<https://www.hel.fi/>

Puhelin

09 310 1691

Faksi**Y-tunnus**

0201256-6

Tilinro

FI06 8000 1200 0626 37

Alv.nro

FI02012566