



23.01.2024

5 §

Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen AMED ASAF/Käpylän Pizza Kebab Palvelu

HEL 2023-015828 T 11 02 00

Päätös

Toimija

AMED ASAF, Käpylantie 8, 00600 Helsinki
y-tunnus 3350329-6

Elintarvikehuoneisto

Käpylän Pizza Kebab Palvelu, Käpylantie 8, 00600 Helsinki

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

1. Toimijalla on oltava omavalvontasuunnitelma tai muu vastaava järjestelmä, jonka avulla toimija hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat.
2. Keittiöön on lisättävä yksi vesipiste.
3. Kylmässä säilytettävä kuumennettu ruoka, kuten riisi, on jäähdytettävä välittömästi valmistuksen jälkeen 6 °C:een enintään neljässä tunnissa. Toimijan on mitattava ja kirjattava lämpötiloja ruuan jäähdytyksestä.
4. Henkilökunnan on huolehdittava käsihygieniasta työtehtävää vaihtaessa ja käsineiden vaihdon yhteydessä. Suojakäsineitä tulee käyttää hygieenisesti ja ne tulee vaihtaa riittävän usein.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 31.3.2024 mennessä.

Täytäntöönpano

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

Asiaan liittyvät taustatiedot

Käpylän Pizza Kebab Palveluun on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 13.9.2023. Tällöin on havaittu, että toimijalla ei ollut esittää omavalvontasuunnitelmaa eikä lämpötilakirjauksia riisin jäähdyttä-



23.01.2024

misestä. Lisäksi keittiössä on käytössä vain yksi vesipiste, jota toimija käyttää käsienpesuun, elintarvikkeiden huuhteluun ja astiahuoltoon. Keittiössä pestiin ja pilkottiin kokonaisia salaatteja. Henkilökunta ei myöskään huolehdi riittävästä käsihygieniasta ja käsienpesupisteiden varustelu on ollut puutteellinen. Korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 30.11.2023 mennessä (Liite 1 Tarkastuskertomus 13.9.2023).

Käpylän Pizza Kebab Palveluun on tehty uusintatarkastus 4.12.2023, jolloin on todettu, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräajassa (Liite 2 Tarkastuskertomus 4.12.2023). Toimijalla ei ollut esittää omavalvontasuunnitelmaa tai lämpötilakirjanpitoa riisin jäähdtyksestä. Keittiössä oli edelleen yksi vesipiste, ja keittiössä käytettiin kyseistä vesipistettä kokonaisten salaattien huuhteluun. Käsienpesupisteiden varustelu oli nyt kunnossa, mutta henkilökunta käytti suojakäsineitä epähygieenisesti eikä käsiä pesty riittävästi.

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 21.12.2023 päivättyllä kirjeellä. (Liite 3 Kuuleminen 21.12.2023)

Toimija on antanut vastineen määräaikaan mennessä. Vastineessa toimija ilmoittaa, että aikoo jatkossa hankkia valmiiksi leikatut salaatit, jotta heidän ei tarvitse huolehtia salaattien leikkaamisesta. Toimija kertoo vastineessa, että on jatkossa valmis vaihtamaan työkäsineitä jokaisen annoksen valmistelun jälkeen. Toimija myös kertoo, että aikoo tehdä omavalvontasuunnitelman, ja lähettää sen joko sähköisesti tai paperisena elintarviketurvallisuusyksikköön. (Liite 4 Vastine 12.1.2024)

Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta AMED ASAF ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska AMED ASAF 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



23.01.2024

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.

Oma-valvonta

Elintarvikelain (297/2021) 15 §:n mukaan elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijalla ei ole ollut esittää tarkastuksilla oma-valvontasuunnitelmaa. Vastineessa toimija kertoo tekevänsä oma-valvontasuunnitelman, mutta sitä ei ole vielä tehty.

Vesipiste

Tilojen vuokranantaja on ollut puhelimitse (12.1.2024 ja 16.1.2024) yhteydessä elintarviketarkastajaan toisen vesipisteen lisäämisestä. Tilojen vuokranantaja ei näe mahdollisena uuden vesipisteen lisäämistä keittiöön. Vuokranantaja kertoi, että aikovat jatkossa käyttää vain valmiita salaattia ja ymmärtävät asian vakavuuden. Ravintolan yleisissä vaatimuksissa ohjeistetaan, että monipuolisessa ruoanvalmistustilassa on lähtökohtaisesti kolme erillistä vesipistettä: yksi ruoanvalmistukseen (kasvien pesu ym.), yksi astioiden pesuun/esipesuun ja yksi käsien pesuun. Vesipisteiden lopullinen tarve riippuu mm. elintarvikkeiden käsittelyn monipuolisuudesta, tilaratkaisuista ja eri toimintojen sijoittelusta. Ravintolaa on ohjeistettu jo edellisen toimijan aikana vesipisteiden riittävydestä ja todettu, että seuraavan keittiöremontin yhteydessä keittiöön tulee lisätä yksi vesipiste. Vesipisteiden riittävyttä seurataan tarkastusten yhteydessä ja tarvittaessa voidaan edellyttää lisävesipisteen asentamista jo aiemmin. Tarkastushavaintojen perusteella vesipisteen lisääminen on perusteltua. Tässä päätöksessä on joustettu vesipisteiden lisäämisessä, ja täten määrätään lisäämään vain yksi vesipiste. Lisäksi määräyksen määräaika pidennetään, jotta vesipisteen suunnitteluun ja asennukseen on lisää aikaa.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004) liitteen II luvun I kohdan 4 mukaan, tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsienpesuun tarkoitettuja pesualtaita. Käsienpesualtaissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi. Tällä hetkellä ravintolan keittiössä on yksi vesipiste, jossa tapahtuu elintarvikkeiden pesu, käsien pesu ja astiahuolto.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004) liitteen II luvun II kohdan 1 mukaan, elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä



23.01.2024

tai jalostuksessa käytettävät tilat on suunniteltava ja sijoitettava niin, että niissä voidaan noudattaa hyvää elintarvikehygieniakäytäntöä ja ehkäistä saastuminen eri toimien välillä ja niiden aikana.

Riisin jäähdytys

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygienias-
ta(318/2021) 23 §:n mukaan kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elin-
tarvikkeen jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja
elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötila-
vaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa. Toimi-
jalla ei ole jäähdytyskaappia ja ei ole varmuutta, että riisi jäähtyy riittä-
vän nopeasti.

Elintarvikelain (297/2021) 15 §:n mukaan toimijan on kirjattava omaval-
vonnan tulokset riittävällä tarkkuudella. Toimijalla ei ole ollut esittää kir-
jallisena lämpötiloja riisin jäähdytyksestä.

Käsihygienia

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004) liitteen II lu-
vun VIII kohdan mukaan jokaisen, joka työskentelee elintarvikkeiden
käsittelyalueella, on noudatettava korkea henkilökohtaista puhtautta.
Henkilökunta käyttää suojakäsineitä epähygieenisesti eikä huolehdi riit-
tävästä käsihygieniasta. Vastineessa toimija ilmoittaa olevansa jatkos-
sa valmis vaihtamaan suojakäsineitä ruoka-annosten valmistelun välis-
sä.

Elintarvikelain 78 §:n mukaan tätä päätöstä on noudatettava ennen
kuin se on saanut lainvoiman tai ennen kuin oikaisuvaatimusta on käsi-
teltä, jollei valitusviranomainen tai vastaavasti oikaisuvaatimuksen kä-
sittelevä viranomainen toisin määrää.

Sovellettavat oikeusohjeet

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

Hallintolaki (434/2003) 34 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta
(318/2021)

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

Toimivaltaperuste



23.01.2024

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

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote toimitetaan haastetiedoksiantona AMED ASAF:lle

Lisätiedot

Emilia Vuorio, vs. elintarviketarkastaja, puhelin: 09 310 52537
emilia.vuorio(a)hel.fi

Liitteet

- 1 Tarkastuskertomus 13.9.2023
- 2 Tarkastuskertomus 4.12.2023
- 3 Kuuleminen 21.12.2023
- 4 Vastine 12.1.2024

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Otteet

Ote
AMED ASAF

Otteen liitteet
Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö



23.01.2024

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 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,



23.01.2024

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

8 (9)

23.01.2024

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

9 (9)

23.01.2024

Riikka Åberg
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa
www.hel.fi 24.01.2024.