



§ 31

Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen ja uhkasan asettaminen Maku Finland Oy:lle

HEL 2020-014455 T 11 02 00

Päätös

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto päätti seuraavaa koskien Maku Finland Oy:n elintarvikelainsäädännön vastaista toimintaa.

Toimija

Maku Finland Oy, Fredrikinkatu 46 A 8, 00100 Helsinki, y-tunnus 2689210-7

Elintarvikehuoneisto

Ravintola Makuja Tripla, Veturitie 11, 00520 Helsinki

Asiaan liittyvät taustatiedot

Elintarvikeeturvallisuusyksikön päällikkö antoi Maku Finland Oy:lle 18.3.2021 seuraavan elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen (liite 1)

1. Elintarvikehuoneiston tilojen on oltava riittävät ja soveltuvat toimintaan nähden. Sushin valmistustilaan on asennettava käsienspesupiste.
2. Siivousvälineille on osoitettava asianmukaisesti varustettu huolto- ja puhdistustila.
3. Toimijalla on oltava jäähdytyskaappi elintarvikkeiden jäähdyttämistä varten. Elintarvikkeiden jäähdyttämisestä on tehtävä omavalvonnan mukaista lämpötilakirjanpitoa säännöllisesti.
4. Varastotila on erotettava sushin valmistuspisteestä helposti puhtaanä pidettävällä ovella tms.

Elintarvikeeturvallisuusyksikön päällikön antaman määräyksen noudattamisen todentamiseksi elintarvikehuoneistoon tehtiin tarkastus 20.5.2021 (liite 2). Tarkastuksessa todettiin, että määräystä ei ole noudatettu. Tarkastuksella havaittiin, että ravintolatoiminta oli keskeytetty ja keittiössä valmistetaan ainoastaan vähittäismyyntiin tarkoitettuja ruoka-annoksia. Ruoka-annoksia varten kypsennetään naudan ja broilerin lihaa. Toiminta oli muuttunut ravintolatoiminnasta hyväksyntää edellyttäväksi laitostoiminnaksi.



Ravintolan sushin käsittelytila oli muutettu ruoka-annosten pakkaustilaksi. Tilaan ei ollut asennettu vesipistettä. Siivousvälineille ei ollut asianmukaista huolto- ja puhdistustilaa ja keittiön lattia oli erittäin likainen. Ruokien jäädyttämiseen ei ollut hankittu jäädytyskaappia. Jäähdytettävien ruokien määrä oli kasvanut ja jäähdytys ei ollut asianmukaista. Oma- ja valvontakirjanpitoa jäädytyksestä ei ollut tehty. Varastotilan ja entisen sushikeittiön välinen verho oli edelleen likainen eikä sitä ollut vaihdettu helposti puhtaana pidettävään oveen tms.

Tarkastuksella 2.7.2021 todettiin, että ravintola on avoinna asiakkaille ja lämmitettävien ruoka-annosten valmistus vähittäismyyntiin on lopetettu. Ravintolassa valmistettiin edelleen salaattiannoksia vähittäismyyntiin. Salaattiannoksissa käytettiin kypsä raaka-ainetta. Toimijan edustaja esitti tarkastuksella remonttisuunnitelmia puutteiden korjaamiseksi (liite 3).

Tarkastuksella 25.1.2022 havaittiin, että ravintolassa valmistettiin salaattiannoksia vähittäismyyntiin. Tällä kertaa salaattien raaka-ainetta oli itse kypsennettyä lohta. Tarkastuksella todettiin, että toimijan edustajan kertomaa remonttia ei ole toteutettu ja kaikki määräyksen alaiset korjaukset ovat tekemättä. Ravintolassa valmistetaan edelleen eläinperäisistä elintarvikkeista ruoka-annoksia vähittäismyyntiin, vesipistettä ei ole asennettu sushin valmistuspisteeseen, siivousvälineille ei ole osoitettu huolto- tai puhdistustilaa, jäädytyskaappia ei ole hankittu, jäädytyksestä ei ole pidetty oma- ja valvontakirjanpitoa eikä varaston verhoa ei ole korvattu ovella (liite 4).

Koska Maku Finland Oy ei ole noudattanut elintarviketurvallisuusyksikön päällikön sille asettamaa määräystä, asia on tarpeen saattaa kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaoston käsiteltäväksi päävelvoitteen uudistamiseksi sekä määräajan ja uhkasakon asettamiseksi. Uhkasakon asettaminen kuuluu kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaoston toimivaltaan.

Kuuleminen

Maku Finland Oy:tä on kuultu elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antamisesta, asetettavasta määräajasta sekä uhkasakosta 18.6.2021 päivätyllä kirjeellä (liite 5).

Toimija ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

Toimijaa ei katsottu tarpeelliseksi kuulla uudelleen ennen päätöksen antamista, koska tarkastushavaintojen perusteella tilanne elintarvikehuoneistossa on säilynyt aiemmin havaittujen epäkohtien osalta ennallaan.



laan eikä asiaan vaikuttavaa sellaista uutta selvitystä saatu, josta toimijaa olisi tullut kuulla uudelleen.

Pääveloitteet

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto antaa Maku Finland Oy:lle seuraavat määräykset:

1. Ravintola Makuja Triplan on joko lopetettava itse valmistettujen ja pakattujen elintarvikkeiden, jotka sisältävät eläinperäistä raaka-ainetta, toimittaminen vähittäismyyntiin tai vähennettävä eläinperäisten elintarvikkeiden toimittamista lainsäädännön sallimiin rajoihin (korkeintaan 1000 kg vuodessa ja sen ylittävältä osalta korkeintaan 30 % vähittäisliikkeen eläinperäisten elintarvikkeiden vuotuisesta toimitusmäärästä).
2. Sushin valmistustilaan / ruoka-annosten pakkaustilaan on asennettava käsienspesupiste.
3. Siivousvälineille on osoitettava asianmukaisesti varustettu huolto- ja puhdistustila.
4. Toimijalla on oltava jäähdytyskaappi elintarvikkeiden jäähdyttämistä varten.
5. Jäähdyttämisestä on tehtävä omavalvonnan mukaista lämpötilakirjanpitoa säännöllisesti, vähintään kerran viikossa.
6. Varastotila on erotettava sushin valmistuspisteestä helposti puhtaanä pidettävällä ovella tai vastaavalla ratkaisulla

Uhkasakon asettaminen

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto asettaa elintarvikelain 68 §:n nojalla pääveloitteen (määräys) tehosteeksi uhkasakon seuraavasti:

1. määräyksen tehosteeksi 5000 euroa
2. määräyksen tehosteeksi 5000 euroa
3. määräyksen tehosteeksi 2500 euroa
4. määräyksen tehosteeksi 5000 euroa
5. määräyksen tehosteeksi 2500 euroa
6. määräyksen tehosteeksi 2500 euroa

Uhkasakkojen yhteismäärä olisi 22 500 euroa.

Uhkasakko voidaan tuomita uhkasakkolain 10 §:n nojalla maksettavaksi, jos pääveloitetta ei noudata eikä noudattamatta jättämiseen ole pätevää syytä.

Määräaika

Määräyksiä on noudatettava 18.3.2022 mennessä.



17.02.2022

Täytäntöönpano

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto päättää elintarvikelain 78 §:n nojalla, että tätä päätöstä on noudatettava mahdollisesta muutoksenhausta huolimatta, jollei valitusviranomainen toisin määrää.

Perustelut

Ympäristöpalvelut on todennut Maku Finland Oy:n elintarvikehuoneistoon tehdyllä tarkastuksella, että toimija ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska Maku Finland Oy ei ole itse ryhtynyt toimenpiteisiin huoneistossa havaittujen epäkohtien korjaamiseksi kehotuksista ja määräyksestä huolimatta, on epäkohtien korjaamiseksi tarpeen antaa elintarvikelain 55 §:ssä tarkoitettu määräys uhkasakolla tehostettuna.

Elintarvikelain 55 §:n mukaan valvontaviranomainen voi määrätä toimijan korjaamaan epäkohdan, jos elintarvike tai elintarvikekontaktimateriaali, elintarvikehuoneisto tai alkutuotantopaikka taikka elintarvike- tai kontaktimateriaalitoiminta voi aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle tai ne ovat muutoin elintarvikesäännösten vastaisia. Elintarvikesäännösten vastaisuus on määrättävä korjattavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

Maa- ja metsätalousministeriön elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (318/2021) 27 §:n mukaan elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettujen kansallisten sääntöjen mukaisesti hyväksytyä elintarvikehuoneistoa ei vaadita silloin, kun vähittäisliikkeessä käsiteltyjä eläinperäisiä elintarvikkeita toimitetaan korkeintaan 1000 kilogrammaa vuodessa ja sen ylittävältä osalta korkeintaan 30 prosenttia vähittäisliikkeen eläinperäisten elintarvikkeiden vuotuisesta toimitusmäärästä maakunnan tai sitä vastaavan alueen sisällä toiseen vähittäisliikkeeseen, joka toimittaa eläinperäiset elintarvikkeet suoraan kuluttajalle.

Ravintola Makuja Triplassa kypsennetään lohta salaattiannoksiin päivittäin. Kypsennettävien eläinperäisten raaka-aineiden määrä ylittää selvästi asetuksella sallitun määrän. Ravintolatoiminta on muuttunut hyväksyntää vaativaksi laitostoiminnaksi.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004) liitteen II luvun I kohta 2 a) :n mukaan 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.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004) liitteen II luvun I kohta 4 mukaan tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsienpesuun tarkoitettuja pesuallaita. Käsienpesuallaita on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi sekä käsienpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet. Elintarvikkeiden pesutilat on tarvittaessa erotettava käsienpesutiloista.

Erillisessä sushin valmistuspisteessä ja vähittäismyyntiin toimitettavien ruoka-annosten pakkaustilassa ei ollut erillistä käsienpesupistettä ja varastotila oli erotettu pakkaustilasta likaisella verholla.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004) liitteen II luvun II kohta 2:n mukaan työvälineiden ja laitteiden puhdistamiseen, desinfiointiin ja säilyttämiseen on oltava tarvittaessa asianmukaiset tilat. Nämä tilat on rakennettava ruostumattomasta materiaalista, ne on voitava puhdistaa helposti ja niissä on oltava riittävä kuuman ja kylmän veden saanti.

Ravintolassa ei ole asianmukaista siivousvälineiden huolto- ja puhdistustilaa.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 23 §:n kohta 10) mukaan kylmässä säilytettäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeiden säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa.

Elintarvikkelain (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.

Maku Finland Oy:n elintarvikehuoneistossa ei ollut erillistä jäähdytyskaappia, eikä toimijalla ollut osoittaa valvontaviranomaiselle seurantaa siitä, että elintarvikkeet on jäähdytetty enintään neljässä tunnissa 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.



Perustelut ehdotetulle uhkasakon asettamiselle

Elintarvikelain 68 §:n mukaan valvontaviranomainen voi tehostaa elintarvikelain nojalla annettua määräystä tai kielto uhkasakolla tai teettämisen- ja keskeyttämishallalla. Uhkasakkoa sekä teettämisen- ja keskeyttämishallaa koskevissa asioissa noudatetaan muutoin, mitä uhkasakko-laissa (1113/1990) säädetään.

Uhkasakkolain 6 §:n mukaan uhkasakko asetetaan määrämällä päävelvoite asianosaisen noudatettavaksi sakon uhalla. Kunkin päävelvoitteen tehosteeksi on asetettava eri uhkasakko.

Uhkasakkolain 8 §:n mukaan uhkasakon suuruutta harkittaessa on otettava huomioon päävelvoitteen laatu ja laajuus, velvoitetun maksukyky ja muut asiaan vaikuttavat seikat.

Epäkohtien poistamiseksi on kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaoston tarpeen asettaa Maku Finland Oy:lle uhkasakko, koska toimija ei ole noudattanut elintarviketurvallisuusyksikön päällikön sille asettamaa elintarvikelain 55 §:n mukaista määräystä.

Ilmoitusvelvollisuus omaisuuden tai käyttöoikeuden luovutustilanteessa

Uhkasakkolain 18 §:n mukaan milloin uhkasakko, teettämishukka tai keskeyttämishukka on asetettu kiinteää tai irtainta omaisuutta koskevan päävelvoitteen tehosteeksi, velvoitetun omaisuuden tai sen käyttöoikeuden luovuttaessaan ilmoitettava luovutuksensaajalle, minkälainen päävelvoite ja uhka sitä koskee. Velvoitetun on lisäksi ilmoitettava uhan asettaneelle viranomaiselle luovutuksensaajan nimi ja osoite. Luovutuksella tarkoitetaan myyntiä, vaihtoa, lahjoitusta sekä vuokrausta ja vuokraoikeuden siirtoa.

Jos velvoitettu eli Maku Finland Oy luovuttaa määräyksen kohteena olevan irtaimen tai kiinteän omaisuuden tai sen käyttöoikeuden kolmannelle, on sen ilmoitettava luovutuksensaajalle, millainen päävelvoite ja uhka tätä omaisuutta koskee. Ilmoitus on tehtävä luovutusasiakirjaan otetuina maininnoin tai muuten todisteellisesti. Maku Finland Oy:n on ilmoitettava myös Helsingin kaupungin kaupunkiympäristön elintarviketurvallisuusyksikölle luovutuksensaajan nimi ja osoite.

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (297/2021) 1 §, 15 §, 27 §, 55 §, 68 §, 75 §, 78 §

Hallintolaki (434/2003) 34 §, 36 §

Uhkasakkolaki (1113/1990) 6 §, 8 §, 18 §, 22 §, 23 §, 24 §

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



17.02.2022

elintarvikehygieniasetus), liite II
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta
(318/2021) 23 §, 27 §

Toimivaltaperuste

Kaupunkiympäristön ympäristö- ja lupajaosto on elintarvikelain
(297/2021) 27 §:n mukainen kunnan valvontaviranomainen.

Päätöksen tiedoksianto

Päätös toimitetaan veloitettulle haastetiedoksiantona.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Pauliina Talja, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 32052
pauliina.talja(a)hel.fi

Liitteet

- 1 Maku Finland Oy määräys 18.3.2021
- 2 Tarkastuskertomus 20.5.2021 Ravintola Makuja Tripla
- 3 Tarkastuskertomus 2.7.2021 Ravintola Makuja Tripla
- 4 Tarkastuskertomus 25.1.2022 Ravintola Makuja Tripla
- 5 Maku Finland Oy kuuleminen määräyksestä ja uhkasakosta 18.6.2021

Muutoksenhaku

Hallintovalitus, elintarvikelain mukainen jaoston päätös

Otteet

Ote

Maku Finland Oy (haaste-
tiedoksianto)

Otteen liitteet

Esitysteksti
Hallintovalitus, elintarvikelain mukainen
jaoston päätös

Päätösehdotus

Päätös on ehdotuksen mukainen.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Pauliina Talja, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 32052
pauliina.talja(a)hel.fi



17.02.2022

Asia/6

Liitteet

- 1 Maku Finland Oy määräys 18.3.2021
- 2 Tarkastuskertomus 20.5.2021 Ravintola Makuja Tripla
- 3 Tarkastuskertomus 2.7.2021 Ravintola Makuja Tripla
- 4 Tarkastuskertomus 25.1.2022 Ravintola Makuja Tripla
- 5 Maku Finland Oy kuuleminen määräyksestä ja uhkasakosta 18.6.2021

Muutoksenhaku

Hallintovalitus, elintarvikelain mukainen jaoston päätös

Otteet

Ote

Maku Finland Oy (haaste-
tiedoksianto)

Otteen liitteet

Esitysteksti
Hallintovalitus, elintarvikelain mukainen
jaoston päätös

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö

Päätöshistoria

Kaupunkiympäristön toimiala Palvelut ja luvat -palvelukokonaisuus Ympäristöpalvelut Elintarviketurvallisuusyksikkö Yksikön päällikkö 18.03.2021 § 7