



05.01.2024

2 §

Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Peng Cheng Oy:lle/SushiSama

HEL 2023-014816 T 11 02 00

Päätös

Toimija

Peng Cheng Oy, Kirkkoherrantie 8, 00650 Helsinki
y-tunnus 2971384–8

Elintarvikehuoneisto

SushiSama, Kirkkoherrantie 8, 00650 Helsinki

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

1. Siivousvälineiden säilyttämistä ja huoltamista varten on järjestettävä asianmukainen ratkaisu elintarvikehuoneistossa. Siivousvälinetila tulee sijoittaa muualle kuin WC-tilojen yhteyteen.
2. Sushin tarjoileminen ilman lämpötilarajaa edellyttää, että ravintolalla on käytössä selkeä menetelmä sushiriisin neljän tunnin säilytysajan hallitsemiseksi. Säilytysaika sisältää keitetyn sushiriisin säilyttämisen keittiössä sekä valmiiden sushien tarjollaoloajan. Sushiriisiä voidaan tällöin käyttää enintään neljä tuntia ja sen jälkeen riisi ja siitä valmistetut sushit tulee poistaa käytöstä/tarjolta.
3. Tuore kala tulee säilyttää enintään 0–2 °C. Muiden helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan tulee olla enintään 6°C. Tulee olla toimiva mittari lämpötilojen tarkkailuun.
4. Ruokien allergeenit, jotka on lueteltu asetuksen 1169/2011 liitteessä II, tulee ilmoittaa kirjallisesti asiakkaalle. Jos kirjalliset tiedot saa vain pyydettäessä, tulee asiakkaille olla näkyvillä ohjeistus tietojen pyytämiseen.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 31.1.2024 mennessä.

Täytäntöönpano

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



05.01.2024

Asiaan liittyvät taustatiedot

Ravintola SushiSamaan on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 14.9.2023. Tällöin on havaittu, että henkilökunnan vaatteita säilytettiin keittiössä ja siivousvälineitä säilytettiin WC:n etutilassa. Lisäksi henkilökunta ei huolehdi riittävästä käsihygieniasta, riisiä säilytettiin yli neljä tuntia huoneenlämmössä, kylmänä säilytettäviä elintarvikkeita säilytettiin liian lämpimässä lämpötilassa ja ravintolassa ei ole asiakkaiden saatavilla listaa allergeeneja ja intoleransseja aiheuttavista raaka-aineista. Korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 15.11.2023 mennessä (Liite 1 Tarkastuskertomus 14.9.2023).

SushiSamaan on tehty uusintatarkastus 20.11.2023, jolloin on todettu, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräajassa (Liite 2 Tarkastuskertomus 20.11.2023). Siivousvälineitä säilytettiin edelleen WC:n etutilassa. Henkilökunta ei huolehtinut riittävästä käsihygieniasta. Riisiä säilytettiin huoneenlämmössä kahdessa eri astiassa, joista toinen oli valmistettu yli neljä tuntia ennen tarkastusta. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa oli selkeitä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista. Tarjolla pidettävistä tuotteista ei ollut mainittu allergeeneja ja intoleransseja aiheuttavia aineita asianmukaisesti.

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 28.11.2023 päivätyllä kirjeellä. (Liite 3 Kuuleminen)

Toimija on antanut vastineen määräaikaan mennessä. Vastineessa toimija ilmoittaa, että henkilökunnan vaatteita säilytetään kaapissa ja henkilökunnalle on järjestetty hygieenisyyteen liittyvää perehdytystä. Toimija kertoo vastineessa myös, että henkilökuntaa on opastettu riittävästä käsihygieniasta. Vastineessa kerrotaan, että takatiloihin tullaan asentamaan koukku, josta laitetaan siivousvälineet roikkumaan. Kalan asianmukaista säilytystä varten toimija on tilannut uuden kylmälaitteen. Riisin jäähdytystä tullaan seuraamaan säännöllisesti ohjeiden mukaan. Toimija aikoo tehdä listan ruuissa esiintyvistä allergioista. (Liite 4 Vastine)

Ravintolaan tehtiin tarkastus 28.12.2023 kuulemisessa korjattujen epäkohtien varmistamiseksi. (Liite 5 Tarkastuskertomus 28.12.2023) Tarkastuksella todettiin, että vastineesta huolimatta kaikkia epäkohtia ei ole korjattu, joten on tarpeen antaa määräys.

Päätöksen perustelut



05.01.2024

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

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.

Siivousvälineet

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen elintarvikehygieniasta ((EY) N:o 852/2004) liitteen II luvun II kohdan 2 mukaan työvälineiden ja laitteiden puhdistamiseen, desinfiointiin ja säilyttämiseen on oltava tarvittaessa asianmukaiset tilat. Ravintolassa SushiSama siivousvälineitä säilytetään WC:n etutilassa.

Riisin valmistus

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

Ravintola SushiSamassa sushiriisiä valmistetaan liian harvoin. Sushiriisiin ei merkitä valmistusaikaa, joten riisin huoneenlämmössä oloaika ei voida seurata. Tarkastuksella 20.11.2023 riisi oli ollut tarkastuskellällä jo yli neljä tuntia huoneenlämmössä.

Elintarvikkeiden säilytyslämpötilavaatimukset

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 23 §:n mukaan toimijan on noudatettava seuraavia elintarvikkeiden säilytyslämpötilavaatimuksia: helposti pilaantuvat maidot ja kermat on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Tuoreet pakatut kalastus-



05.01.2024

tuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä 0–3 °C:ssa. Muut jalostetut kalastustuotteet, kalakukot ja sushi on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien idut, paloitetut kasvikset ja hyönteiset, on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen (853/2004) liitteen III jakson VIII luvun VII kohdan 1 mukaan mukaan tuoreet kalastustuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet ja keitetyt ja jäähdytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet on pidettävä lämpötilassa, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa.

Toimijan valmistustilojen kylmälaitteen päällä olevassa kylmähauteessa lohen lämpötila oli 10,5°C. Sushipisteen alla olevassa kylmälaitteessa lohen lämpötila oli 8,6°C ja 11,0°C.

Elintarvikkeista annettavat tiedot

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (834/2014) elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle 6, 7 ja 8 §:n mukaan pakkaamattomista elintarvikkeista on elintarvikkeen luovutuspaikassa annettava loppukuluttajalle tieto kaikista elintarvikkeen valmistuksessa käytetyistä ja loppullisessa elintarvikkeessa edelleen jossain muodossa olevista ainesosista, jotka ovat elintarviketietoasetuksen ((EU) N:o 1169/2011) 9 artiklan 1 kohdan c alakohdan tarkoittamia allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita tai tuotteita. Ainesosat on ilmoitettava elintarvikkeen nimellä niin, että käy ilmi elintarviketietoasetuksen liitteessä II mainitun aineen tai tuotteen nimi.

Tiedot on ilmoitettava loppukuluttajalle kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla.

Tiedot voidaan 1 momentissa säädetyistä poiketen antaa suullisesti edellyttäen, että elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla tavalla ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydettyä henkilöä tai että tiedot ovat kuluttajan saatavissa kirjallisessa tai elektronisessa muodossa ennen ostopäätöksen tekoa ilman ylimääräisiä kustannuksia ja tiedot ovat kirjallisessa tai elektronisessa muodossa elintarvikkeen luovutuspaikassa henkilökunnan ja valvontaviranomaisten helposti saatavilla.



05.01.2024

Ravintola SushiSamassa ei ollut esillä tiedotetta elintarvikkeista annettavien tietojen saamisesta henkilökunnalta. Ruokalistaan oli merkitty gluteeniton, vähägluteeninen, laktoositon ja kasvis allergeenit. Ruokalajien perässä ei ollut mainintaa, mitä kaikkia allergeeneja tai intoleransseja aiheuttavia raaka-aineita tuote sisältää.

Elintarvikelain 78 §:n mukaan 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, 27, 55, 75, 78 §

Hallintolaki (434/2003) 34 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021) 23§

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014) 6, 7, 8 §

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

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1169/2011, 9 artikla

Toimivaltaperuste

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 Peng Cheng Oy:lle

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



05.01.2024

Liitteet

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Tarkastuskertomus 14.9.2023 |
| 2 | Tarkastuskertomus 20.11.2023 |
| 3 | Kuuleminen_SushiSama |
| 4 | Vastine 14.12.2023 |
| 5 | Tarkastuskertomus 28.12.2023 |

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Otteet

Ote
Peng Cheng Oy

Otteen liitteet
Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö



05.01.2024

MUUTOKSENHAKUOHJEET

1

OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI

Pöytäkirjan 2 §.

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,



05.01.2024

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

9 (10)

05.01.2024

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

10 (10)

05.01.2024

Minna Ristiniemi
vs. yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa
www.hel.fi 05.01.2024.