



08.10.2020

## 43 §

### **Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Kultalehti Oy:lle**

HEL 2020-010432 T 11 02 00

#### **Päätös**

##### Toimija

Kultalehti Oy, Vanha porvoontie 51, 00760 Helsinki, y-tunnus 2555012-1

##### Elintarvikehuoneisto

Yami Yami ravintola, Hermannin rantatie 5, 00580 Helsinki

##### Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

1. Kultalehti Oy:n on lopetettava itse valmistettujen ja pakattujen ruokien toimittaminen muualle myytäväksi tai suurtalouksien käyttöön. Elintarvikehuoneiston kalusteiden tulee olla riittävät tiloissa harjoitettuun toimintaan nähden. Toimijan tulee olla elintarvikevalvontaviranomaiseen yhteydessä ennen mahdollisen uuden tilan hankkimista, jotta tilan soveltuvuus toimintaan voidaan varmistaa ennen toiminnan aloittamista.

2. Elintarvikkeiden käsittelytilojen vesipisteet tulee olla käytettävissä ja asianmukaisesti varustettu. Käsienpesupisteissä tulee olla kertakäyttöpyyhkeitä tai toimiva kangaspyyheautomaatti käsien kuivaamiseen ja nestesaippuaa käsien pesuun. Suojakäsineitä tulee käyttää hygieenisesti ja ne tulee vaihtaa riittävän usein erityisesti ristikontaminaation välttämiseksi. Suojakäsineiden käytöstä huolimatta kädet on pestävä säännöllisesti.

##### Määräaika

Epäkohta 1 on korjattava 30.11.2020 mennessä ja epäkohta 2 on korjattava välittömästi.

##### Täytäntöönpano

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikkö päätti määrätä, että elintarvikelain 55 §:n mukaista määräystä on noudatettava mahdollisesta muutoksenhausta huolimatta, jollei oikaisuvaatimuksen käsittelevä viranomainen (Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto) toisin määrää.



08.10.2020

## Asiaan liittyvät taustatiedot

Yami Yami ravintolaan on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 27.8.2020 (Liite 1). Tarkastuksella todettiin, että ravintolan pienissä tiloissa valmistuksen lisäksi myös pakataan susheja muualla myytäväksi. Tarkastuksella todettiin, että ravintola ei sovellu kooltaan, tiloiltaan eikä varustelultaan riskialttiiden sellaisenaan syötävien susmien valmistamiseen sekä muualle myytäväksi toimittamiseen.

Tarkastuksella todettiin, että elintarvikehuoneisto on tiloiltaan pieni. Elintarvikkeiden pakkaamista varten ei ollut erillistä tilaa, vaan valmistus sekä pakkaaminen tehtiin samassa pienessä tilassa. Käsittelytilassa ei myöskään ollut riittävää määrää toiminnassa tarvittavia kalusteita. Toimija käytti valmistusprosessissa myös asiakastilan puolella olevaa pöytää. Kaksi kolmesta riisinkeittimestä sijaitsi lattialla olevien muovilavojen päällä. Tarkastuksen aikana riisiä oli jäähtymässä suuressa avoimessa astiassa astianpesukoneen vieressä. Pakkauskone oli sijoitettu kaapin päälle suoraan käsienpesupisteeseen eteen. Tarkastushetkellä käsienpesupisteellä ei ollut paperia käsien kuivaamista varten. Tarkastuksen aikana todettiin, että kalaa käsittelevällä työntekijällä oli likaiset rikkiäiset kumihanskat kädessä. Siivousvälineiden säilyttämistä ja huoltamista varten oli käytössä pieni siivouskaappi, jonka vesipisteenä oli erittäin pieni kaatoallas, jonka käyttö oli estetty tavaroilla.

## Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 18.9.2020 päivätyllä kirjeellä (Liite 2).

Toimija ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

## Päätöksen perustelut

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 10 §:ssä todetaan, että elintarvikehuoneisto on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava ja varustettava, kunnossapidettava, hoidettava sekä toiminta siellä järjestettävä siten, ettei elintarvikehuoneistossa tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien taikka käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu ja että elintarvikkeet ja elin-



08.10.2020

tarvikehuoneistot myös muutoin täyttävät tämän lain mukaiset vaatimukset. Elintarvikehuoneistossa ja alkutuotantopaikassa on oltava sen toimintaan nähden riittävät työtilat. Elintarvikehuoneiston ja alkutuotantopaikan rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista sekä siellä käytettävän veden laadusta säädetään myös yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 artiklassa sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen 3 artiklassa. Kultalehti Oy:n elintarvikehuoneiston tarkastuksella todettiin, että toimijan Kauppakeskus REDI:ssä sijaitsevassa pienessä ravintolassa ei ole riittäviä tiloja ja varusteluja toimijan harjoittamaan sushien valmistamiseen ja pakkaamiseen.

Maa- ja Metsätalousministeriön asetuksen ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 3 §:n mukaan elintarvikehuoneiston tilojen ja toimintojen tulee olla sijoitettu siten, että elintarvikeeturvallisuus ei vaarannu. Tarvittaessa toiminnot on erotettava toisistaan rakenteellisesti tai ajallisesti. Kultalehti Oy:n ravintolassa ei ollut erotettu elintarvikkeiden valmistusta ja pakkaamista toisistaan.

Maa- ja Metsätalousministeriön asetuksen ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 15 §:n mukaan ruoanvalmistus ja pakkaamattomien elintarvikkeiden muu käsittely tulee myyntipaikassa järjestää siten, ettei se vaaranna myytävien elintarvikkeiden tai valmistettavan ruoan hygieenistä laatua. Ruokaa saa valmistaa vain paikassa, joka on sitä varten asianmukaisesti varustettu ja erillään muista myytävistä elintarvikkeista. Ruoanvalmistuksen ja pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden muuhun käsittelyyn varatun paikan välittömässä läheisyydessä tulee olla erillinen käsienpesupiste, jätettä syntyvää jätettä varten sekä tarvittaessa erillinen vesipiste elintarvikkeiden pesua varten. Elintarvikehuoneistossa, jossa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla toiminnan luonne ja laajuus huomioon ottaen tarkoituksenmukainen erillinen paikka astioiden ja välineiden pesua varten.

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 sekä käsienpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet. Elintarvikkeiden pesutilat on tarvittaessa erotettava käsienpesutiloista. Kultalehti Oy:n elintarvikehuoneiston käsienpesupisteellä ei ollut käsipyyhepaperia tarkastushetkellä, eikä käsienpesupistettä voinut kunnolla käyttää edessä olevan kaapin ja sen päällä olevan pakkauskoneen takia.

Maa- ja Metsätalousministeriön asetuksen ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 9 §:n mukaan kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jäl-



08.10.2020

keen 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. Kultalehti 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.

Elintarvikelain (23/2006) 19 §:n mukaan elintarvikealan toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelamastaan elintarvikkeesta. 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.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004) 4 artiklan kohdan 3 mukaan elintarvikealan toimijoiden on tarvittaessa toteutettava seuraavat erityiset hygieniatoimenpiteet: a) elintarvikkeita koskevien mikrobiologisten vaatimusten noudattaminen; b) tarvittavien menettelyjen käyttöön ottaminen niiden tavoitteiden saavuttamiseksi, jotka on asetettu tämän asetuksen tavoitteisiin pääsemiseksi; c) elintarvikkeiden lämpötilan valvontaa koskevien vaatimusten noudattaminen; d) kylmäketjun jatkuminen; e) näytteiden ottaminen ja analysointi.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 27.8.2020.
2. Kultalehti Oy:n kuuleminen 18.9.2020

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1 §, 10 §, 19 §, 55 §, 74 §, 78 §

Hallintolaki 34 § ja 36 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 3 §, 9 §, 15 §

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, 4 artikla kohta 3 ja liite II luku I kohta 4

Mahdolliset jatkotoimenpiteet asiassa

Jos epäkohtia ei ole korjattu päätöksessä asetettuun määräaikaan mennessä, tullaan kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupa- jaostolle esittelemään päätösehdotus, jossa määräystä tultaisiin tehostamaan uhkasakolla. Mahdollinen uhkasakko voisi olla 5 000 euroa.



08.10.2020

**Muutoksenhaku**

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä

**Tiedoksiantotapa**

Pöytäkirjanote haastetiedoksiantona Kultalehti Oy:lle.

**Lisätiedot**

Liina-Lotta Nousiainen, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 31589  
liina-lotta.nousiainen(a)hel.fi

**Liitteet**

- 1 Tarkastuskertomus 27.8.2020
- 2 Kuuleminen Kultalehti Oy

**Muutoksenhaku**

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

**Otteet**

**Ote**  
Kultalehti Oy

Elintarviketurvallisuusyksikkö

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



08.10.2020

## **MUUTOKSENHAKUOHJEET**

### **1**

## **OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI**

### **Pöytäkirjan 43 §.**

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,



08.10.2020

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:

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)

08.10.2020

---

Riikka Åberg  
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa  
[www.hel.fi](http://www.hel.fi) 08.10.2020.