



17.08.2022

Wathik Group Oy
Rajakentänkuja 4 A 31
01280 Vantaa

Wathik Group Oy:n/Ravintola Shawarma Suuzi kuuleminen elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä

HEL 2022-009764 T 11 02 00

Kuulemistilaisuudella tarkoitetaan viranomaisen asianosaiselle varaa-
maa mahdollisuutta ennen päätöksen tekoa esittää mielipiteensä asia-
ta sekä antaa kirjallinen vastineensa sellaisista vaatimuksista ja selvi-
tyksistä, jotka saattavat vaikuttaa asian ratkaisuun.

Toimija

Wathik Group Oy, Rajakentänkuja 4 A 31, 01280 Vantaa
y-tunnus 3257009-1

Elintarvikehuoneisto

Ravintola Shawarma Suuzi, Kontulankaari 1, 00940 Helsinki

Asiaan liittyvät taustatiedot

Ravintola Shawarma Suuziin on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 26.4.2022. Tällöin on havaittu, että toiminnalle ei ole laadittu omavalvontajärjestelmää. Henkilökunnan wc avautui suoraan elintarvikkeiden käsittelytilaan. Siivousvälineille ei ollut asianmukaista säilytystilaa. Siivousvälineitä säilytettiin keittiön takatilassa ja ravintolan takana olevan käytävän lattialla. Käsienpesupisteiden varustelussa todettiin puutteita. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa todettiin poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista ja kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan mukaista lämpötilaseurantaa ei ollut tehty. Lisäksi todettiin, että kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötila oli piikkimittarilla mitattuna +32 astetta. Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloja ei ollut kirjattu omavalvonnassa. Tarjoiltavien elintarvikkeiden sisältämiä allergeeneja ei ollut ilmoitettu asiakkaille kirjallisesti. Ravintolassa ei myöskään ollut esillä tiedotetta näiden tietojen saamisesta henkilökunnalta pyydettyessä. Korjaavat



17.08.2022

toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 31.7.2022 mennessä (Liite 1 Tarkastuskertomus).

Ravintola Shawarma Suuziin on tehty uusintatarkastus 11.8.2022, jolloin on todettu, ettei epäkohtia ole korjattu määräajassa (Liite 2 Tarkastuskertomus).

Ehdotettu määräys

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikölle tullaan esittämään seuraavan elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaisen määräyksen antamista:

1. Elintarvikehuoneistolle tulee laatia omavalvontajärjestelmä.
2. Toimijan on tehtävä lämpötilaseuranta omavalvontajärjestelmän mukaisesti kylmänä ja kuumana säilytettävistä elintarvikkeista.
3. Wc ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittelytilaan.
4. Siivousvälineille tulee järjestää asianmukainen säilytystila.
5. Käsienpesupisteiden yhteydessä tulee olla nestesaippuaa ja käsi-
pyyhepaperia.
6. Elintarvikkeita on säilytettävä lainsäädännön edellyttämässä lämpötiloissa. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten pilkottuja kasviksia on säilytettävä enintään + 6 asteen lämpötilassa. Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötila tulee säilytyksen aikana olla vähintään + 60 astetta.
7. Elintarvikehuoneistossa on oltava kirjalliset tiedot tarjoiltavien elintarvikkeiden sisältämistä allergeeneista asiakkaiden nähtävillä tai tiedote asiakkaille näiden tietojen saamisesta henkilökunnalta pyydettyäessä.

Ehdotettu määräaika

Päätökseen tullaan asettamaan määräaika siten, että epäkohdat on korjattava 31.10.2022 mennessä.

Ehdotettu täytäntöönpano

Päätös ehdotetaan asettamaan voimaan siten, että päätöstä on noudatettava ennen kuin se on saanut lainvoiman tai ennen kuin oikaisuvaatimusta on käsitelty, jollei valitusviranomainen tai vastaavasti oikaisuvaatimuksen käsittelevä viranomainen toisin määrää.

Perustelut



17.08.2022

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

Elintarvikelain (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. Shawarma Suuzi ravintolalla ei ole omavalvontajärjestelmää.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 22 §:n mukaan elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle. Toimijan on säilytettävä omavalvonnan kirjauksia vähintään yksi vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöajankohdan tai vähimmäissäilyvyysajan jälkeen tai vähintään yksi vuosi elintarvikkeen käsittelystä, jos edellä mainittuja päiväysmerkintöjä ei vaadita, jollei asiasta ole toisin säädetty. Toimijan on lisäksi säilytettävä tehtyjen tutkimusten viimeisimmät tulokset. Kirjausten on oltava valvontaviranomaisen saatavilla. Shawarma Suuzi ravintolan tarkastuksilla on todettu, että omavalvonnan mukaista seuranta kylmänä ja kuumana säilytettävistä elintarvikkeista ei ollut tehty.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004, liite II luku I) mukaan Elintarvikehuoneistoissa on oltava riittävä määrä käymälöitä, joissa on vesihuuhtelu ja jotka on liitetty tehokkaaseen viemärijärjestelmään. Käymälät eivät saa avautua suoraan tiloihin, joissa elintarvik-



17.08.2022

keita käsitellään. Shawarma Suuzi ravintolassa henkilökunnan wc avautuu suoraan elintarvikkeiden käsittelytilaan.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (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. Shawarma Suuzi ravintolassa säilytettiin siivousvälineitä ravintolan takana olevan käytävän lattialla.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004, liite II luku 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 kiviin pesuun tarvittavat aineet. Elintarvikkeiden pesutilat on tarvittaessa erotettava käsienpesutiloista. Shawarma Suuzi ravintolan tarkastuksella todettiin, että henkilökunnan wc:n käsienpesupisteessä ei ollut nestesaippuaa eikä käsipyyheparia.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 23 §:n mukaan toimijan on noudatettava seuraavia elintarvikkeiden säilytyslämpötilavaatimuksia: helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien idut, paloitetut kasvikset ja hyönteiset, on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. kuumana myytävien tai tarjolla olevien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on oltava vähintään 60 °C ja ne saavat olla tarjolla vain kerran. Shawarma Suuzi ravintolassa säilytettiin pilkottuja kasviksia +20 asteen lämpötilassa. Kuumana säilytettäviä elintarvikkeita säilytettiin +45 asteen lämpötilassa.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (834/2014) elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle 6 §:n mukaan pakkaamattomista elintarvikkeista on elintarvikkeen luovutuspaikassa annettava loppukuluttajalle tieto kaikista elintarvikkeen valmistuksessa käytetyistä ja lopullisessa elintarvikkeessa edelleen jossain muodossa olevista ainesosista, jotka ovat elintarviketietoaasetuksen 9 artiklan 1 kohdan c alakohdan tarkoit-



17.08.2022

tamia allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita tai tuotteita. Ainesosat on ilmoitettava elintarvikkeen nimellä niin, että käy ilmi elintarviketietoaasetuksen liitteessä II mainitun aineen tai tuotteen nimi.

Maa- ja metsätalousministeriön setuksen (834/2014) 8 §:n mukaan edellä 6, 7 ja 7 a §:ssä tarkoitettut tiedot on ilmoitettava loppukuluttajalle kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla. Edellä 6 ja 7 §:ssä tarkoitettut 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. Shawarma Suuzi ravintolan tarkastuksella todettiin, että tarjottavien elintarvikkeiden sisältämiä allergeeneja ei ollut kirjallisesti esillä asiakkaiden nähtävillä. Ravintolassa ei myöskään ollut asiakkaiden nähtävillä kirjallista ilmoitusta elintarvikkeiden allergeenitietojen saamisesta pyydettyä henkilöä.

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

Mahdolliset jatkotoimenpiteet

Jos epäkohtia ei ole korjattu päätöksessä asetettuun määräaikaan mennessä, voidaan kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupa-jaostolle esitellä päätösehdotus, jossa määräystä tulisi tehostamaan uhkasakolla. Mahdollinen uhkasakko voisi olla 10 000 euroa.

Kuuleminen

Ennen kuin elintarviketurvallisuusyksikön päällikkö tekee päätöksen elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antamisesta, annetaan teille mahdollisuus vastineen antamiseen seuraavista asioista:

1. Esitetyistä epäkohdista.
2. Annettavasta määräyksestä ja määrääjasta.



17.08.2022

3. Muista asiaan liittyvistä seikoista

Vastineen toimittaminen

Kirjallinen vastine on toimitettava 4.9.2022 mennessä: Postiosoitteeseen Helsingin kaupunki, kirjaamo, ympäristöpalvelut, elintarviketurvallisuusyksikkö, PL 10, 00099 HELSINGIN KAUPUNKI, tai: Sähköpostiosoitteeseen: helsinki.kirjaamo@hel.fi (viestin otsikkoon tieto Ympäristöpalvelut).

Vastineessa pyydetään viittaamaan diaarinumeroon HEL 2022-009764

Asia voidaan ratkaista, vaikka kirjallista vastinetta ei ole toimitettu määräaikaan mennessä.

Sovellettavat oikeusohjeet

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

Hallintolaki (434/2003) 34, 36 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021) 22, 23 §

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

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

Tiedoksiantotapa

Kuulemiskirje toimitetaan toimijalle haastetiedoksiantona

Lisätiedot

Lauri Kosunen, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 36988
lauri.kosunen(a)hel.fi

Liitteet

- 1 [Tarkastuskertomus Shawarma Suuzi 26.4.2022](#)
- 2 [Tarkastuskertomus Shawarma Suuzi 11.8.2022](#)



17.08.2022

Riikka Åberg
yksikön päällikkö

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu.