



10.09.2019

### **31 §**

## **Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Kuwano Oy/Kuwano**

HEL 2019-008246 T 11 02 00

### **Päätös**

#### **Toimija**

Kuwano Oy, Kampinkuja 2, 00100 Helsinki, y-tunnus 2783157-6

#### **Elintarvikehuoneisto**

Kuwano, Kampinkuja 2, 00100 Helsinki

#### **Elintarviketurvallisuuspäällikön määräys**

1. Nuudeliikeittobuffetissa tarjolla olevien ruokien tulee olla joko kylmiä, enintään 12 °C, tai kuumia, vähintään 60 °C.
2. Buffetista tarjolla ollutta ruokaa ei voi tarjota uudelleen eikä jäähdyt-  
tää edelleen myytäväksi.
3. Kylmäbuffetin lämpötiloja tulee mitata ja kirjata omavalvonnassa.
4. Jäähdytettävien ruokien tulee jäähtyä neljässä tunnissa 6 °C:een, tai  
sen alle.
5. Jäähdytyslämpötiloja ja –aikaa tulee mitata ja kirjata omavalvonnas-  
sa.

#### **Määräaika**

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava kohtien 1-5 osalta  
30.9.2019 mennessä.

#### **Täytäntöönpano**

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

#### **Asiaan liittyvät taustatiedot**

Kuwanon on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus  
3.5.2019. Tällöin on havaittu, että buffetissa ei ole lainsäädännön mukaiset tarjoilulämpötilat (katkaravut 36 °C, paistetut lehtivihannekset 22 °C ja nuudelit 14 °C). Poikkeamat lämpötiloissa ovat nuudeliikeittobuffe-



10.09.2019

tista, josta asiakkaat kokoavat raaka-aineet sekä kuuman liemen lautaselle. On myös havaittu, että buffetissa tarjolla ollutta ruokaa on otettu jäähtymään jääkaappiin odottamaan ResQ Club -palvelun asiakkaita. Toimijalla ei ollut jälkikäteen toimittaa omavalvontakirjauksia jäähdyttämisestä, kylmäbuffetista eikä vastaanottolämpötiloista. Korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 14.7.2019 mennessä. (Liite 1 tarkastuskertomus)

Kuwanoon on tehty uusintatarkastus 1.8.2019, jolloin on edelleen mitattu kylmäbuffetista lämpötiloja, jotka eivät ole lainsäädännön mukaisia tarjoilulämpötiloja (katkaravut 52 °C, paistetut lehtivihannekset 34 °C, kypsä liha 16 °C ja nuudelit 16 °C). Edelleen ruokaa on otettu buffetista jääkaappiin odottamaan myyntiä (lämminruoka ja sushi). Omavalvontakirjauksia ei ole ollut esittää jäähdytyksestä ja kylmäbuffetista. Vastaa-  
nottolämpötiloja on nyt kirjattu säännöllisesti. (Liite 2 tarkastuskertomus)

## Kuuleminen

Kuulemiskirje on lähetetty toimijalle 14.8.2019 päivätyllä kirjeellä (liite 3 kuuleminen). Saadun vastineen (liite 4 vastine) mukaan tarkastus on tehty yllätyksellisesti. Tarkastuksella annetut ohjeet on annettu suomeksi, vaikka yrityksen henkilökunta, salijohtaja mukaan lukien ymmärtää suomen kieltä hyvin huonosti. Lisäksi saadussa vastauksessa sanotaan, että tarkastuskertomus sekä Oiva-raportin sisältö on tehty kuulematta perusteluja. He olisivat voineet selittää monet tarkastuskertomuksessa ja Oiva-raportissa olleet asiat, jos tarkastuksen aikana olisi ollut tulkki paikalla. Henkilökunta olisi korjannut saman tien kaikki tarkastuskertomuksella mainitsevat korjattavat toimenpiteet, mikäli olisi ymmärtänyt.

Vastineessa toimija myös ilmoittaa, että nuudeliikeittobuffetin lämpötilat ovat tarkoituksella mitatuissa lämpötiloissa, jotta kuumuus ei muuttaisi nuudeliikeiton aineksia liian pehmeiksi tai kuiviksi. Liian kylmä lämpötila taas aiheuttaa sen, että asiakkaan kokoama nuudeliikeitto ei ole tarpeeksi lämmin (kuuma keitto ei enää riitä lämmittämään annosta). Toimija oli tarkkaillut ruokien vaihtuvuutta buffetissa ja kertoi ruokien tyhjenevän alle puolessa tunnissa. Toimijan mukaan nuudeliikeitto on samalla tavalla erityinen ruokalaji kuten sushi, johon on vaikea soveltaa yleistä säännöstä jossa ruuan tulisi olla vähintään 60 °C tai maks. 12 °C. Muut ehdotetut määräykset olivat vastineen mukaan ok.

## Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta Kuwano Oy ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska Kuwano Oy ei ole itse ryhtynyt toimenpiteisiin huoneistossa havaittujen epäkoh-



10.09.2019

tien korjaamiseksi, on epäkohtien korjaamiseksi tarpeen antaa elintarvikelain 55 §:ssä tarkoitettu määräys.

EU:n valvonta-asetuksen (882/2004) 3 artiklan mukaan virallinen valvonta on toteutettava ilman ennakkovaroitusta, koska yllätyksellisyys auttaa antamaan todenmukaisen kuvan elintarvikehuoneiston sen hetkisestä tilanteesta. Tarkastus tehdään ns. Oiva-ohjeiden mukaisesti ja arvio annetaan tarkastuksella todetun tilanteen perusteella. Oiva-tarkastuksen periaatteen mukaisesti arvio ei parane, vaikka epäkohdat korjataan tarkastuksen aikana. Siten tarkastushetkellä tehdyillä toimenpiteillä ei ole merkitystä.

Hallintolain 26 §:n mukaan viranomaisen velvollisuus huolehtia tulkitsemisesta ja kääntämisestä koskee ainoastaan niitä tilanteita, joissa muuta kieltä käyttävä asianosainen ei osaa viranomaisessa käytettävää suomen tai ruotsin kieltä. Jos asianosaisen voidaan todeta suorittuvan asiansa hoitamisesta viranomaisessa käytettävällä kielellä, viranomaisen ei tarvitse ryhtyä toimenpiteisiin tulkitsemis- ja kääntämisvelvoitteista huolehtimiseksi. Tarkastuksella todettiin asianosaisen ymmärtävän viranomaista riittävästi asian laatuun nähden eikä tulkitsemiselle tai kääntämiselle ollut siten velvollisuutta.

Elintarvikelain(23/2006) 16 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on noudatettava kaikessa toiminnassaan riittävää huolellisuutta, jotta elintarvike, elintarvikehuoneisto ja alkutuotantopaikka sekä elintarvikkeen säilytys-, kuljetus- ja käsittelyolosuhteet täyttävät tämän lain mukaiset vaatimukset. Työnantajan eli toimijan velvollisuutena on opastaa ja neuvoa sekä tarvittaessa kouluttaa kaikkia elintarviketyöntekijöitä elintarvikehygieniassa.

Vastineessa esitettyyn sushin tarjoilulämpötilaan Evira (nykyinen Ruokavirasto) on ohjeistanut, että sushin tarjoileminen voidaan sallia itsepalvelulinjastossa ilman lämpötilarajaa, jos 4 tuntiin lasketaan valmistukseen liittyvä riisin seisonta-aika ja tarjolla pitoaika. Linjaus on koskenut ainoastaan sushia, eikä sitä ole voitu soveltaa muihin elintarvikkeisiin.

Vastineessa on kerrottu, että nuudeliikeittobuffetin astioiden täyttämistä on tarkkailtu ja astioiden on havaittu tyhjentävän alle puolessa tunnissa. Tarkastuksella toimijalla ei ole ollut omavalvonnassa aikatarkkailua astioiden tyhjentämiseen.

Toimijan vastineessa kerrotaan väärinkäsityksestä tarkastuksella, että ruoka-annoksia ei ole enää otettu buffetista jäähtymään myyntiä varten, vaan ruuat on jäähdytetty heti valmistuksen jälkeen. Lämpimien ruoka-annosten jäähdyttämistä varten ei elintarvikehuoneistossa ole kuiten-



10.09.2019

kaan käytössä jäädytyskaappia. Omavalvonnassa jäädytyslämpötilaa ja –aikaa ei ole mitattu ja kirjattu.

Elintarvikelain 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 kulluttajaa 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 elintarvikehuoneistot myös muutoin täyttävät tämän lain mukaiset vaatimukset.

Elintarvikelain 20 §:ssä todetaan, että elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen suunnitelma omavalvonnasta, noudatettava sitä ja pidettävä sen toteutumisesta kirjaa.

Maa- ja metsätalousministeriön ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (1367/2011) 8 §:n mukaan kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötila on oltava vähintään 60 °C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa nousta enintään 12 °C:een. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla enintään neljä tuntia, ja ne on tarjoilun jälkeen hävitettävä. Kylmäbuffetissa elintarvikkeita säilytettiin lainsäädännön vastaisissa lämpötiloissa, katkaravut 52 °C ja kypsä liha 16 °C.

Maa- ja metsätalousministeriön ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (1367/2011) 9 §:n mukaan kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen enintään neljässä tunnissa jäädytettävä 6 °C:n lämpötilaan, tai sen alle. Jos elintarvike huoneistossa säännöllisesti harjoitettavaan toimintaan kuuluu kuumentamalla valmistettujen elintarvikkeiden jäädyttäminen, siihen käytettävän kylmälaitteiston kapasiteetin ja tehon on oltava tuotantoon nähden riittävä.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 3.5.2019
2. Tarkastuskertomus 1.8.2019



10.09.2019

3. Kuuleminen 14.8.2019
4. Vastine kuulemiseen 18.8.2019

**Sovellettavat oikeusohjeet**

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

Hallintolaki 26 §, 34 §, 36 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 8 §, 9 §

Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025/6

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta (882/2004)

**Mahdolliset jatkotoimenpiteet asiassa**

Mikäli epäkohtia ei ole korjattu määräaikaan mennessä, kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaostolle voidaan esitellä päätösehdotus, jossa elintarviketurvallisuusyksikön päällikön antamaan määräystä tultaisiin tehostamaan uhkasakolla. Uhkasakon suuruus voisi olla 10 000 euroa.

**Muutoksenhaku**

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä

**Tiedoksiantotapa**

Pöytäkirjanote haastetiedoksiantona Kuwano Oy:lle.

**Lisätiedot**Paula Saarijärvi, elintarviketarkastaja, puhelin: 310 34473  
paula.saarijarvi(a)hel.fi**Liitteet**

- 1 Tarkastuskertomus 3.5.2019
- 2 Tarkastuskertomus 1.8.2019
- 3 Kuuleminen 14.8.2019
- 4 Vastine 18.8.2019

**Muutoksenhaku**

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

**Helsingin kaupunki**

Kaupunkiympäristön toimiala  
Palvelut ja luvat -palvelukokonaisuus  
Ympäristöpalvelut  
Elintarviketurvallisuusyksikkö  
Yksikön päällikkö

**Pöytäkirja**

6 (9)

10.09.2019

---

**Otteet****Ote**

Kuвано Oy

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

Liite 1

Liite 2

Liite 3

Liite 4

---

**Postiosoite**

PL 58235  
00099 HELSINGIN KAUPUNKI  
Kaupunkiymparisto@hel.fi

**Käyntiosoite**

Viiinkaari 2 A  
Helsinki 79  
<https://www.hel.fi/>

**Puhelin**

09 310 1691

**Faksi****Y-tunnus**

0201256-6

**Tilinro**

FI06 8000 1200 0626 37

**Alv.nro**

FI02012566



10.09.2019

## **MUUTOKSENHAKUOHJEET**

### **1**

## **OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI**

### **Pöytäkirjan 31 §.**

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).

### **Oikaisuvaatimusaika**

Oikaisuvaatimus on tehtävä 14 päivän kuluessa päätöksen tiedoksi-saannista.

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.

Tiedoksisaantipäivää ei lueta oikaisuvaatimusaikaan. Jos oikaisuvaatimusajan viimeinen päivä on pyhäpäivä, itsenäisyyspäivä, vapunpäivä, joului- tai juhannusaatto tai arkilauantai, saa oikaisuvaatimuksen tehdä ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen.

### **Oikaisuvaatimusviranomainen**

Viranomainen, jolle oikaisuvaatimus tehdään, on Helsingin kaupungin kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto.



10.09.2019

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**

9 (9)

10.09.2019

---

Riikka Åberg  
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa  
[www.hel.fi](http://www.hel.fi) 10.09.2019.