



19.07.2023

RT Resenko Oy
Rajatie 4 A 2
01230 Vantaa

RT Resenko Oy:n/The Souk kuuleminen elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä

HEL 2023-009591 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

RT Resenko Oy
Rajatie 4 A 2
01230 Vantaa
y-tunnus: 3009273-5

Elintarvikehuoneisto

The Souk
Urho Kekkosen katu 1
00100 Helsinki

Asiaan liittyvät taustatiedot

The Souk -ravintolaan on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkas-
tus 12.5.2023. Tarkastuksella todettiin epäkohtia mm. eläinperäisten
elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnissa, elintarvikkeiden lämpötilojen
hallinnassa, elintarvikkeiden jäähdyttämisessä, elintarvikkeista annet-
tavissa tiedoissa (lihan alkuperämaan ilmoittaminen), omavalvontajär-
jestelmän riittävyudessa ja omavalvonnan näytteenotossa. Korjaavat
toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 11.7.2023 mennessä (Liite 1 Tar-
kastuskertomus).

The Souk -ravintolaan on tehty uusintatarkastus 12.7.2023, jolloin on
todettu, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräajassa (Liite 2 Tarkas-
tuskertomus).



19.07.2023

Ehdotettu määräys

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

1. Omavalvontajärjestelmä tulee päivittää vastaamaan ravintolan nykyistä toimintaa ja huomioida toimintojen elintarviketurvallisuuteen liittyvät riskit. Omavalvonnassa tulee olla kuvattuna eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonti.
2. Salmonellaerityistakuutuotteiden mukana tulee olla asetuksen EY 1688/2005 vaatima kaupallinen asiakirja sekä analyysitodistus salmonellatutkimuksesta. Asiakirjat ja elintarvike tulee olla luotettavasti yhdistettävissä toisiinsa. Jokainen Suomeen tuleva lähetys tulee olla tutkituna salmonellan varalta. Toimijan on varmistettava, että salmonellaerityistakuiden piirissä olevien elintarvikkeiden mukana toimitetaan lainsäädännön vaatimat asiakirjat. Tuotteiden vastaanottotarkastuksen yhteydessä toimijan on tarkastettava asiakirjat. Salmonellaerityistakuiden piiriin kuuluvia tuotteita ei saa ottaa käyttöön ennen kuin toimija on varmistunut, että tuotteet ja asiakirjat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.
3. Toimijan tulee tehdä maahantuomistaan eläinperäisistä elintarvikkeista tuonti-ilmoitukset Ruokavirastoon.
4. Toimijan on laadittava salmonellaerityistakuiden piiriin kuuluvia elintarvikkeita koskeva näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma salmonellan varalta. Toimijan toiminnan luonne ja laajuus huomioon ottaen riittää, että tutkitaan esimerkiksi kukin tuoteryhmä vähintään kerran vuodessa ja osanäytteitä otetaan 3-5 kerralla eräkoosta riippuen.
5. Omavalvonnan pintapuhtausnäytteiden tuloksista on pidettävä kirjaa.
6. Kylmänä säilytettävät, helposti pilaantuvat elintarvikkeet on säilytettävä lainsäädännön mukaisissa lämpötiloissa. Esimerkiksi liha on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Jos toimija soveltaa keittiössä kylmänä säilytettäville elintarvikkeille tarjoilulämpötilaa, elintarvikkeiden lämpötila saa olla korkeintaan 12 °C, silloin kun ne ovat käytössä vain kerran ja enintään neljä tuntia. Sovellettaessa tarjoilulämpötilaa, toimijalta edellytetään selkeää menetelmää neljän tunnin säilytysajan hallitsemiseksi.
7. Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeiden säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa. Omavalvonnan mukaista jäähdytyksen seuranta ja kirjauksia tulee tehdä omavalvontajärjestelmän



19.07.2023

mukaisesti. Jäähdytysmenetelmän toimivuus tulee olla todennettavissa omavalvontakirjauksista.

8. Ravintolassa aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa on ilmoitettava kuluttajalle kirjallisesti. Lihalajit, joita ilmoittamisvelvoite koskee, ovat naudanliha, sianliha, lampaan- ja vuohenliha sekä siipikarjan liha.

Ehdotettu määräaika

Päätökseen tullaan asettamaan määräaika siten, että epäkohdat on korjattava 31.8.2023 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

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta RT Resenko Oy ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska RT Resenko 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. Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 22 §:n mukaan elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on si-



19.07.2023

sällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mitauksista, 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. Kirjausten on oltava valvontaviranomaisen saatavilla. The Souk -ravintolan omavalvontajärjestelmässä ei ollut kuvattuna lainkaan eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuontia eikä omavalvonnan pintapuhtausnäytteiden tuloksia ollut kirjattu.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen (EY) N:o 853/2004 8 artiklan mukaisesti elintarvikealan toimijoiden, jotka aikovat saattaa markkinoille naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan, ankan tai hanhen lihaa, poissulkien raakalihavalmisteet ja mekaanisesti erotettu liha Suomessa, on kohdan 2 mukaan noudatettava seuraavia salmonellaa koskevia sääntöjä:

- a) naudan, sian sekä siipikarjan lihan osalta lähetyksistä on pitänyt ottaa näytteet lähettävässä laitoksessa ja näytteille on pitänyt tehdä yhteisön lainsäädännön mukainen mikrobiologinen koe, josta on saatu negatiivinen tulos.
- c) Kokeita ei tarvitse tehdä naudan ja sian lihan lähetyksille, jotka on tarkoitettu laitoksessa pastöroitaviksi, steriloitaviksi tai vaikutuksiltaan vastaavaan käsittelyyn.
- d) Kokeita ei tarvitse tehdä elintarvikkeille, jotka ovat peräisin laitoksesta, jonka valvontaohjelman on kyseisten eläinperäisten elintarvikkeiden osalta ja 12 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen tunnustettu vastaavan Suomen osalta hyväksytyä ohjelmaa.

Asetuksen 8 artiklan 2 e kohdan mukaan naudan, sian sekä siipikarjan lihan osalta elintarvikkeen mukana on oltava yhteisön lainsäädännössä vahvistetun mallin mukainen kaupallinen asiakirja tai todistus, josta käy ilmi, että:

- i) kokeet on suoritettu ja niistä on saatu negatiiviset tulokset tai
- ii) liha on tarkoitettu johonkin c alakohdassa mainittuun tarkoitukseen tai
- iii) liha on peräisin d alakohdan soveltamisalaan kuuluvasta laitoksesta.

Komission asetuksen (EY) N:o 1688/2005 asetuksen (EY) N:o 853/2004 täytäntöön panemisesta Suomeen ja Ruotsiin tarkoitetuilta tietyn lihan ja munien lähetyksiltä vaadittavien salmonellaa koskevien erityistakuiden osalta 6 artiklan mukaan naudan, sian ja siipikarjanlihaerien, lukuun ottamatta raakalihavalmisteita ja mekaanisesti erotettua lihaa, joka on tarkoitettu Suomeen ja Ruotsiin mukana on oltava



19.07.2023

asetuksen liitteessä IV vahvistetun mallin mukainen kaupallinen asiakirja.

RT Resenko Oy on vastaanottanut sisämarkkinatuojana salmonellaerityistakuutuotteita ilman komission asetuksen EY 1688/2005 vaatimaa kaupallista asiakirjaa ja/tai salmonellatodistuksia. RT Resenko Oy oli vastaanottanut salmonellaerityistakuiden piiriin kuuluvia eläinperäisiä elintarvikkeita, joiden osalta toimija ei ollut vastaanottotarkastuksen yhteydessä varmistanut, että tuotteilla on kaikki asianmukaiset salmonellaerityistakuuasetuksen vaatimat asiakirjat. Toimijalla ei ollut broilerin reisipaloille kaupallista asiakirjaa eikä salmonellatodistusta. Broilerin rintafileille esitettiin kaupallinen asiakirja ja salmonellatodistus, mutta salmonellatodistus ei koskenut ko. tuote-erää. Toimija hankki jälkikäteen broilerin rintafileille asianmukaiset asiakirjat, mutta broilerin reisipaloille ei esitetty kaupallista asiakirjaa määräaikaan mennessä.

Ruokavirasto on antanut 9.4.2021 määräyksen (8/2021) elintarvikelain (297/2021) 49 §:n nojalla Euroopan unionin jäsenvaltioista Suomeen tuotuja eläinperäisiä elintarvikkeita koskevasta ilmoitusvelvollisuudesta. Määräyksessä mainittujen eläinperäisten elintarvikkeiden osalta toimijan tulee tehdä sisämarkkinatuonti-ilmoitukset. Määräys on tullut voimaan 1.11.2021. Ruokaviraston määräyksen (8/2021) 3 §:n mukaan ilmoitusvelvollisuus koskee seuraavia elintarvikkeita:

- eläinperäisten elintarvikkeiden hygieniasäätöasetuksen 8 artiklassa luetellut salmonellaerityistakuutuotteet: raaka naudan ja sian liha, mukaan lukien jauheliha, kotieläiminä pidettyjen kanojen, kalkkunoiden, helmikanojen, ankkojen ja hanhien liha, mukaan lukien jauheliha sekä raat kanamunat
- muu eläimistä saatu raaka liha
- kaikista eläinlajeista peräisin olevat raakalihavalmisteet - lämpökäsittelemätön maito - lämpökäsittelemättömästä maidosta valmistetut juustot

Ruokaviraston määräyksen (8/2021) 4 §:n mukaan ilmoituksen tekemisestä vastaa maahantuojaja. Ilmoitus tehdään neljästi vuodessa takautuvasti edeltävien kolmen kuukauden osalta, 15.1., 15.4., 15.7. ja 15.10. mennessä. Ilmoitukset voi tehdä myös kuukausittain seuraavan kuukauden 15. päivään mennessä. RT Resenko Oy ei ole tehnyt maahantuomistaan eläinperäisistä elintarvikkeista tuonti-ilmoituksia Ruokavirastoon, vaikka toiminta on alkanut jo vuonna 2022.

Elintarvikelain 15 §:n mukaan elintarvikealan toimijan tuodessa eläinperäisiä elintarvikkeita koskevasta erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 8 artiklassa tarkoitettujen salmonellaa koskevien erityistakuiden piiriin kuuluvia elintarvikkeita Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen, omavalvontaan on sisällyttävä kyseisiä elintarvikkeita koskeva näyttee-



19.07.2023

notto- ja tutkimussuunnitelma salmonellan varalta. RT Resenko Oy:lla ei ollut näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma salmonellan varalta eikä salmonellanäytteitä oltu otettu lainkaan omavalvonnassa.

Maa- ja metsätalousministeriön elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (318/2021) 23 §:n mukaan toimijan on noudatettava seuraavia elintarvikkeiden säilytys-, tarjolla olon ja jäähdytyslämpötilavaatimuksia:

- 1) helposti pilaantuvat maidot ja kermat on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä korkeintaan 8 °C:ssa. Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa;
- 4) jauheliha sekä jauhettu maksa on säilytettävä korkeintaan 4 °C:ssa;
- 6) muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien idut, paloittelut kasvikset ja hyönteiset, on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa;
- 7) kylmäsäilytystä vaativia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla vain kerran. Tämän momentin 1–6 kohtien vaatimuksista poiketen kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa olla tarjolla olon aikana korkeintaan 12 °C, silloin kun ne ovat tarjolla enintään neljä tuntia;
- 10) kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 (liite II luku IX, 4 artikla) mukaan raaka-aineita, valmistusaineita, puolivalmiita tuotteita ja valmiita tuotteita, joissa patogeeniset mikro-organismit saattavat lisääntyä tai joissa saattaa muodostua toksineja, ei saa säilyttää lämpötiloissa, jotka saattavat aiheuttaa terveysriskin. Kylmäketju ei saa katkaista. The Souk -ravintolan tarkastuksella keittiössä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilat olivat liian korkeita: 12.5.2023 tarkastuksella esim. lihan lämpötila oli 13,8 °C ja 12.7.2023 tarkastuksella lihan lämpötila oli 16,7 °C. Ravintolan käytössä ei ole ollut tarkastus- hetkillä toimivaa jäähdytyskaappia eikä toimijalla ole ollut osoittaa valvontaviranomaiselle omavalvonnan seurantaa siitä, että elintarvikkeet on jäähdytetty asianmukaisesti 4 tunnissa.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014) 7 a §:n mukaan pakkaamattomasta elintarvikkeesta on tarjoilupaikassa annettava loppukuluttajalle 6 §:ssä tarkoitettujen tietojen lisäksi seuraavat tiedot:

- 1) elintarvikkeen nimi;
- 2) elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa.

Elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperä ilmoitetaan ilmaisulla: ”alkuperämaa: (EU-maan tai muun kuin EU-maan nimi)”. Alkuperä-



19.07.2023

maalla tarkoitetaan sen eläimen, josta liha on saatu, kasvatusta. Naudanlihan kasvatusta määritellään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1760/2000 13 artiklassa säädetyllä tavalla. Sianlihan, lampaan- ja vuohenlihan sekä siipikarjan lihan kasvatusta määritellään komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 1337/2013 5 artiklassa säädetyllä tavalla. Jos elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaata koskeva tieto ei ole käytettävissä, 2 momentissa tarkoitettu ilmoitus alkuperämaasta voidaan korvata ilmaisulla ”useat EU-maat”, ”useat muut kuin EU-maat” tai ”useat EU- ja muut kuin EU-maat”. Edellä mainitun asetuksen (834/2014) 8 §:n mukaan 7 a §:ssä tarkoitettujen tietojen ilmoittaminen loppukuluttajalle kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla. The Souk -ravintolan tarkastuksella 12.5.2023 todettiin, että lihojen alkuperämaita ei ollut ilmoitettu lainkaan ja uusintatarkastuksella 12.7.2023 todettiin, että lihan alkuperämaa oli jätetty useasti ilmoittamatta.

Elintarvikelain 78 §:n mukaan tätä päätöstä on noudatettava ennen kuin se on saanut lainvoiman tai ennen kuin oikaisuvaatimusta on käsitelty, jollei valitusviranomaisen tai vastaavasti oikaisuvaatimuksen käsittelevä viranomaisen 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 määräajasta.
3. Muista asiaan liittyvistä seikoista

Vastineen toimittaminen

Kirjallinen vastine on toimitettava 9.8.2023 mennessä: Postiosoitteeseen Helsingin kaupunki, kirjaamo, ympäristöpalvelut, elintarviketurvallisuusyksikkö, PL 10, 00099 HELSINGIN KAUPUNKI, tai: Sähköpostiosoitteeseen: helsinki.kirjaamo@hel.fi (viestin otsikkoon tie-



19.07.2023

to Ympäristöpalvelut).

Vastineessa pyydetään viittaamaan diaarinumeroon HEL 2023-009591 T 11 02 00.

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

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (297/2021) 1, 15, 49, 55, 78 §

Hallintolaki (434/2003) 34, 36 §

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (EY) N:o 852/2004, Yleinen elintarvikehygienia-asetus), liite II luku IX, 4 artikla

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 8 artikla

Komission asetus (EY) N:o 1688/2005 asetuksen (EY) N:o 853/2004 täytäntöön panemisesta Suomeen ja Ruotsiin tarkoitetuilta tietyn lihan ja munien lähetyksiltä vaadittavien salmonellaa koskevien erityistakuiden osalta 6 artikla

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014, muutos 154/2019) 7 a, 8 §

Ruokaviraston määräys Euroopan unionin jäsenvaltioista Suomeen tuotuja eläinperäisiä elintarvikkeita koskevasta ilmoitusvelvollisuudesta (8/2021)

Tiedoksiantotapa

Kuulemiskirje toimitetaan toimijalle sähköpostitse toimijan annettua suostumuksen kuulemiskirjeen sähköiseen toimittamiseen.

Lisätiedot

Maarit Lähdesmäki, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 32099
maarit.lahdesmaki(a)hel.fi

Yksikön päällikkö

Liitteet

1 [Tarkastuskertomus 12.5.2023](#)



19.07.2023

2

[Tarkastuskertomus 12.7.2023](#)



19.07.2023

Minna Ristiniemi
kaupungineläinlääkäri

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu.