



18.03.2021

7 §

Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Maku Finland Oy:lle

HEL 2020-014455 T 11 02 00

Päätös

Toimija

Maku Finland Oy, Fredrikinkatu 46 A 8, 00100 Helsinki
y-tunnus 2689210-7

Elintarvikehuoneisto

Ravintola Makuja Tripla, Veturitie 11, 00520 Helsinki

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

1. Elintarvikehuoneiston tilojen on oltava riittävät ja soveltuvat toimintaan nähden. Sushin valmistustilaan on asennettava käsienspesupiste.
2. Siivousvälineille on osoitettava asianmukaisesti varustettu huolto- ja puhdistustila.
3. Toimijalla on oltava jäähdytyskaappi elintarvikkeiden jäähdyttämistä varten. Elintarvikkeiden jäähdyttämisestä on tehtävä omavalvonnan mukaista lämpötilakirjanpitoa säännöllisesti.
4. Varastotila on erotettava sushin valmistuspisteestä helposti puhtaanä pidettävällä ovella tms.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 16.5.2021 mennessä.

Täytäntöönpano

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

Asiaan liittyvät taustatiedot

Maku Finland Oy:n elintarvikehuoneisto Ravintola Makuja Tripla on rekisteröity elintarvikevalvonnan valvontakohteeksi Helsingin kaupungin ympäristöpalvelussa 26.11.2019. Ympäristöpalvelut teki Ravintola Makuja Tripla -elintarvikehuoneistoon valvontasuunnitelman mukaisen tarkastuksen 10.12.2019 (Liite 1 Tarkastuskertomus). Tarkastuksella todettiin, että elintarvikehuoneistossa valmistetaan ja myydään sushia ja lämmintä ruokaa. Keittiötilassa valmistetaan lämmin ruoka ja toimija on



18.03.2021

laajentanut sushin valmistustilan tarjoilutilan puolelle. Keittiössä on kolme vesipistettä, mutta sushin valmistustilassa ei ole vesipistettä. Elintarvikehuoneistossa on siivouskomero, jossa on allas, mutta ei vesipistettä eikä viemäriä. Siivousvälineille ei ole osoittaa huolto- ja puhdistusmahdollisuutta. Korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 10.2.2020 mennessä.

Toimijalle annettiin suullisesti lisäaikaa korjaavien toimenpiteiden tekemiseen vallitsevan Korona-pandemian vuoksi.

Ravintola Makuja Triplaan on tehty uusintatarkastus 26.11.2020, jolloin on todettu, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräajassa (Liite 2 Tarkastuskertomus). Sushin valmistustilassa ei ole käsienpesupistettä eikä elintarvikehuoneistossa ole siivousvälineiden huolto- ja puhdistustilaa. Ravintolassa on siivouskomero, jossa säilytetään siivousvälineet ja –aineet. Tarvittava siivousvesi otetaan astioiden pesupisteestä ja jätevesi kaadetaan lattiakaivoon. Siivousvälineet kuten lankamoppi pestään käytön jälkeen puhtaalla vedellä siivousämpärissä.

Lisäksi todettiin toimijan aloittaneen ravintolassa valmistettujen ruokaannosten pakkaamisen ja toimittamisen vähittäismyyntiin. Ruokaannokset valmistetaan kypsentämällä liha tai äyriäiset edellisenä iltana ja jäähdyttämällä ne yön yli. Aamulla annokset pakataan tarjoilutilan puolella ja lähetetään vähittäismyymälöihin. Elintarvikehuoneistossa ei ollut erillistä jäähdytyskaappia elintarvikkeiden jäähdyttämistä varten, vaan elintarvikkeita jäähdytettiin jääkaapissa. Toimijalla ei ollut esittää kirjanpitoa elintarvikkeiden jäähdytysajoista tai –lämpötiloista valvontaviranomaiselle.

Lisäksi tarjoilutilan puolella sijaitseva varastotila on erotettu sushin valmistustilasta verholla. Verho oli tarkastushetkellä likainen.

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (23/2006) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 30.12.2020 päivätyllä kirjeellä. (Liite 3)

Toimija ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta Makuja Finland Oy ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska Makuja Finland Oy ei ole itse ryhtynyt toimenpiteisiin huoneistossa havaittujen epäkohtien korjaamiseksi, on epäkohtien korjaamiseksi tarpeen antaa elintarvikelain 55 §:ssä tarkoitettu määräys.



18.03.2021

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 riittävyden, johtaa kulluttajaa harhaan tai ovat muuten elintarvikemääräysten vastaisia. Määräysten vastaisuus on määrättävä poistettavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

Sushin valmistuspiste

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.

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 kohta 4 mukaan tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsienpesuun tarkoitettuja pesuallaita. Käsienpesuallaisissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi sekä käsienpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet. Elintarvikkeiden pesutilat on tarvittaessa erotettava käsienpesutiloista.

Maku Finland Oy:n elintarvikehuoneiston keittiössä, jossa valmistetaan kuuma ruoka, on suunniteltu ja toteutettu asianmukaisesti. Mutta sushin valmistuspisteessä ei ollut erillistä käsienpesupistettä ja varastotila oli erotettu sushin valmistuspisteestä verholla.

Siivous- ja puhdistustila

Postiosoite

PL 58235
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
Kaupunkiymparisto@hel.fi

Käyntiosoite

Työpajankatu 8
Helsinki 58
<https://www.hel.fi/>

Puhelin

09 310 1691

Faksi**Y-tunnus**

0201256-6

Tilinro

F106 8000 1200 0626 37

Alv.nro

F102012566



18.03.2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 3 §:n mukaan elintarvikehuoneiston tilojen ja toimintojen tulee olla sijoitettu siten, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu. Elintarvikehuoneiston siivousvälineet on puhdistettava, huollettava ja säilytettävä hygieenisesti. Ravintolassa ei ole asianmukaista siivousvälineiden huolto- ja puhdistustilaa.

Jäähdytys

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 9 §:n mukaan kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen 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. Maku Finland 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.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 10.12.2019.
2. Tarkastuskertomus 26.11.2020
3. Makuja Finland Oy:n kuuleminen 30.12.2020.

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1 §, 10 §, 55 §, 74 § ja 78 §,
Hallintolaki (434/2003) 34 §, 36 §
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 3 §, 9 § ja 15 §
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, Yleinen elintarvikehygieniasetus), liite II

Toimivaltaperuste

Kaupunkiympäristön ympäristö- ja lupajaosto on elintarvikelain (23/2006) 32 §:n mukainen kunnan valvontaviranomainen. Ympäristö- ja lupajaosto on siirtänyt päätäntävaltaansa edelleen elintarviketurvallisuusyksikön päällikölle.

Mahdolliset jatkotoimenpiteet asiassa

Mikäli epäkohtia ei ole korjattu määräaikaan mennessä, kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaostolle voidaan esitellä päätösehdotus, jossa elintarviketurvallisuusyksikön päällikön antamaan mää-

**Helsingin kaupunki**

Kaupunkiympäristön toimiala
Palvelut ja luvat -palvelukokonaisuus
Ympäristöpalvelut
Elintarviketurvallisuusyksikkö
Yksikön päällikkö

Pöytäkirja

5 (8)

18.03.2021

räystä tulitaiisiin tehostamaan uhkasakolla. Uhkasakon suuruus voisi olla 10 000 euroa.

Lisätiedot

Pauliina Talja, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 32052
pauliina.talja(a)hel.fi

Liitteet

- 1 Tarkastuskertomus_26112020
- 2 Tarkastuskertomus 10.12.2019
- 3 Kuuleminen Maku Finland Oy

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Otteet

Ote
Maku Finland Oy

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö



18.03.2021

MUUTOKSENHAKUOHJEET

1

OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI

Pöytäkirjan 7 §.

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,



18.03.2021

joulu- tai juhannusaatto tai arkilauantai, saa oikaisuvaatimuksen tehdä ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen.

Oikaisuvaatimusviranomaisen

Viranomaisen, 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)

18.03.2021

Riikka Åberg
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa
www.hel.fi 18.03.2021.