



24.09.2019

34 §

Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Wanhan Pehtoorin kioskille / Ravintola Wanha Pehtoori

HEL 2019-008555 T 11 02 00

Päätös

Toimija

Wanhan Pehtoorin kioski, Haltialan tila Laamannintie, 00690 Helsinki, y-tunnus 1888292-9

Elintarvikehuoneisto

Ravintola Wanha Pehtoori, Haltialan tila, 00690 Helsinki

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

1. Kellaritilat tulee kunnostaa. Pintojen tulee olla helposti puhtaana pidettäviä. Veden pääsy kellaritiloihin tulee estää.
2. Ulkotilan terassikeittiön lattiat tulee kunnostaa. Lattioiden tulee olla helposti puhtaana pidettävät, tarvittaessa desinfioidtavat.
3. Ulkotilan terassikeittiön käsienpesupisteessä tulee olla lämmintä vettä. Järjestelyä tulee muuttaa siten, että käsienpesuun tarkoitettu lämmin vesi tulee suoraan vesipisteen hanasta.
4. Terassikeittiön lattia on pidettävä puhtaana.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 1.5.2020 mennessä tai ennen kuin ulkotilan terassikeittiö otetaan käyttöön vuoden 2020 toimintakaudella.

Täytäntöönpano

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

Asiaan liittyvät taustatiedot

Ravintola Wanha Pehtooriin on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 13.6.2019. Tällöin on havaittu epäkohtia tilojen soveltuvuudessa ja riittävydessä mm. keittiön vesipisteiden riittävydessä ja pintojen materiaaleissa. Tilojen puhtaanapidossa ja siivousvälinetilan siis-



24.09.2019

teydessä oli puutteita. Keittiössä karpästen torjunnassa oli puutteita. Ulkotilan terassikeittiön käsienvpesupisteessä oli epäkohtia. Korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 15.7.2019 mennessä (Liite 1 Tarkastuskertomus).

Ravintola Wanha Pehtooriin on tehty uusintatarkastus 26.7.2019, jolloin on todettu, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräajassa. Lisäksi uusintatarkastuksella todettiin lisää epäkohtia: Kellaritilan lattialla oli vettä sekä märkiä ja hiekkaisia/mutaisi pahveja. Ulkotilan terassikeittiön lattia oli likainen eikä se ole helposti puhtaana pidettävä. Laitteissa oli likaisuutta ja lämpötiloissa todettiin poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista. Yksityiskohtaisempi tarkastuskertomus on liitteenä 2.

Ravintola Wanha Pehtooriin on tehty tarkastus 10.9.2019 toimijan kuulemiskirjeeseen antaman vastineen perusteella. Tarkastuksella todettiin, että laitteet olivat puhtaat, käsienvpesupisteet oli varustettu asianmukaisesti, siivousvälinetila oli siisti, karpäsongelmaa ei ollut ja elintarvikkeiden lämpötilat olivat lainsäädännön mukaiset. Terassikeittiön lattian puhtaanapitoa oli parannettu, mutta sitä ei saada pidettyä kunnolla puhtaana sen materiaalin/kunnon ja lattiassa olevien rakojen vuoksi. Tilojen soveltuvuuden ja kunnon osalta tilanne on ennallaan. Tarkastuskertomus on liitteenä 3. Ulkotilan terassikeittiö on käytössä kesäkaudella.

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (23/2006) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 16.8.2019 päivätyllä kirjeellä (Liite 4).

Toimija on antanut vastineen (Liite 5) määräaikaan mennessä. Vastineessa toimija ilmoittaa, että osa kuulemiskirjeen epäkohdista on korjattu. Tilojen soveltuvuuteen ja kuntoon liittyvien epäkohtien osalta toimija on aloittanut selvitys- ja suunnittelutyöt.

Päätöksen perustelut

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

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 elintar-



24.09.2019

vikkeesta annettujen tietojen oikeellisuuden tai riittävyyden, johtaa kulluttajaa harhaan tai ovat muuten elintarvikemääräysten vastaisia. Määräysten vastaisuus on määrättävä poistettavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (852/2004) 3 artiklan mukaan elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että kaikki niiden vastuulla olevat elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheet täyttävät tässä asetuksessa säädetyt asiaa koskevat hygieniavaatimukset. Elintarvikelain 10 §:n mukaan elintarvikehuoneisto on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava ja varustettava, kunnossapidettava, hoidettava sekä toiminta siellä järjestettävä siten, ettei elintarvikehuoneistossa tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien taikka käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu. Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (852/2004, liite II luvut I–II) mukaan elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. Elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä tai jalostuksessa käytettävät tilat (ruokailutiloja ja III luvussa määritellyjä tiloja lukuun ottamatta mutta kuljetusvälineissä olevat tilat mukaan lukien) on suunniteltava ja sijoitettava niin, että niissä voidaan noudattaa hyvää elintarvikehygieniakäytäntöä ja ehkäistä saastuminen eri toimien välillä ja niiden aikana. Erityisesti: lattiapinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia. Ravintola Wanha Pehtoorin ulkotilan terassikeittiön lattiat eivät ole helposti puhdistettavia. Terassikeittiön lattiassa ja sen raoissa oli likaisuutta. Kellaritilat eivät ole hyvässä kunnossa. Kellaritilan lattialla oli vettä sekä märkiä ja hiekkaisia/mutaisia pahveja.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (852/2004, liite II luku I) mukaan tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsien pesuun tarkoitettuja pesualtaita. Käsienpesualtaissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi sekä käsienpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet. Ravintola Wanha Pehtoorin ulkotilan terassikeittiön vesipisteessä on ollut käsienpesuun käytössä vain kylmää vettä, sillä ensimmäisellä tarkastuksella lämminvesiboilerissa oleva vesi oli niin kuumaa, ettei sitä voinut käyttää käsienpesuun ja toisella tarkastuskäynnillä lämminvesiboileri ei ollut käytössä.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 13.6.2019
2. Tarkastuskertomus 26.7.2019
3. Tarkastuskertomus 10.9.2019



24.09.2019

4. Toimijan kuuleminen 16.8.2019
5. Toimijan vastine kuulemiseen 1.9.2019

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1 §, 10 §, 32 §, 55 §, 74 §, 78 §
Hallintolaki (434/2003) 34 §
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneis-
tojen elintarvikehygieniasta (1367/2011), 3 §, 7 §
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, Yleinen
elintarvikehygieniasetus), 3 artikla, liite II

Mahdolliset jatkotoimenpiteet asiassa

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

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote sähköpostilla ja tarvittaessa haastetiedoksiantona toimijalle.

Lisätiedot

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

Oheismateriaali

- 1 Tarkastuskertomus 13.6.2019
- 2 Tarkastuskertomus 26.7.2019
- 3 Tarkastuskertomus 10.9.2019
- 4 Toimijan kuuleminen 16.8.2019
- 5 Toimijan vastine kuulemiseen 1.9.2019

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Otteet**Ote**

Wanhan Pehtoorin
kioski

Otteen liitteet

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen
viranhaltijan päätös

**Helsingin kaupunki**

Kaupunkiympäristön toimiala
Palvelut ja luvat -palvelukokonaisuus
Ympäristöpalvelut
Elintarviketurvallisuusyksikkö
Yksikön päällikkö

Pöytäkirja

5 (8)

24.09.2019

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö
Maarit Lähdesmäki



24.09.2019

MUUTOKSENHAKUOHJEET

1

OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI

Pöytäkirjan 34 §.

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.



24.09.2019

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

8 (8)

24.09.2019

Riikka Åberg
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa
www.hel.fi 24.09.2019.