



23.08.2022

25 §

Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen FEI DA Oy:lle / Osaka Sushi Kamppi

HEL 2022-009448 T 11 02 00

Päätös

Toimija

FEI DA Oy
Kampinkuja 2, 00100 Helsinki
y-tunnus 3121285-8

Elintarvikehuoneisto

Osaka Sushi Kamppi
Kampinkuja 2, 00100 Helsinki

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

1. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee säilyttää suojattuina ja niissä tulee olla päivämäärämerkinnät. Raaka liha tulee säilyttää erillään sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista.

2. Kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään 4 tunnissa. Elintarvikkeiden jäähdyttämisestä on tehtävä omavalvonnan mukaista lämpötilakirjanpitoa omavalvontajärjestelmän mukaisesti. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei voi säilyttää huoneenlämmössä, vaan ne tulee joko jäähdyttää asianmukaisesti ja säilyttää kylmässä tai säilyttää kuumana (vähintään 60 °C:ssa).

3. Tarjolla pidettävien ruokien (lämpimät ruoat ja kylmät ruoat/salaatit) omavalvonnan mukaisia lämpötilakirjauksia tulee tehdä omavalvontajärjestelmän mukaisesti.

4. Ravintolassa aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa on ilmoitettava kuluttajalle kirjallisesti. Ruoan valmistuksessa käytetyn lihan alkuperämaa on ilmoitettava totuudenmukaisesti eikä kuluttajaa saa johtaa merkinnöillä harhaan. Lihalajit, joita ilmoittamisvelvoite koskee, ovat naudanliha, sianliha, lampan- ja vuohenliha sekä siipikarjan liha.

5. Elintarvikkeet tulee olla tunnistettavissa ja jäljitettävissä. Elintarvikkeissa tulee olla asianmukaiset ja riittävät tiedot jäljitettävyyden varmis-



23.08.2022

tamiseksi kuten päivämäärämerkinnät. Jäljitettävyyks tulee pystyä todentamaan asianmukaisin dokumentein. Dokumentit ja elintarvikkeet tulee pystyä yhdistämään.

6. Huonokuntoiset tai rikkinäiset laitteet tulee korjata tai uusia (pakastimen ruosteinen kansi ja tiskipisteen rikkinäinen hana).

7. Siivouskomero tulee puhdistaa ja järjestää. Siivousvälineiden tulee olla puhtaita ja hyväkuntoisia.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 18.9.2022 mennessä.

Täytäntöönpano

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

Asiaan liittyvät taustatiedot

Osaka Sushi Kamppiin on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 17.5.2022. Tällöin on havaittu epäkohtia puhtaanapidossa, laitteiden kunnossa, elintarvikkeiden säilyttämisessä, omavalvonnassa, elintarvikkeiden jäädyttämisessä, elintarvikkeista annettavissa tiedoissa (lihan alkuperämaan ilmoittaminen) ja jäljitettävyydessä. Korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 17.7.2022 mennessä (Liite 1 Tarkastuskertomus).

Osaka Sushi Kamppiin on tehty uusintatarkastus 20.7.2022, jolloin on todettu, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräajassa (Liite 2 Tarkastuskertomus).

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 3.8.2022 päivättyllä kirjeellä (Liite 3). Toimija on ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

Päätöksen perustelut

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



23.08.2022

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) 6 §:n mukaan elintarviketoiminnan on oltava sellaista, että tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien tai käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus ei vaarannu. Osaka Sushi Kampissa säilytettiin helposti pilaantuvia elintarvikkeita ilman suojausta. Ravintolan toiminnassa on ristikontaminaation vaara: Kylmähuoneessa ja keittiön vesipisteen yläpuolella oli roikkumassa koukuissa suojaamattomia, raakoja ankoja. Toisessa kylmähuoneessa säilytettiin suojaamattomana raakaa sianlihaa, jonka päälle oli laitettu kasvislaatikko.

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 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. Kirjausten on oltava valvontaviranomaisen saatavilla. Osaka Sushi Kampin omavalvonnasta puuttui kirjaukset jäädytettävistä elintarvikkeista ja tarjolla pidettävien elintarvikkeiden lämpötiloista.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 23 §:n mukaan toimijan on noudatettava seuraavia elintarvikkeiden säilytys- ja jäädytyslämpötilavaatimuksia: kuumana myytävien tai tarjolla olevien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on oltava vähintään 60 °C. Kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintar-



23.08.2022

vikkeen jäähditys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa. Osaka Sushi Kampissa ei ollut erillistä jäähdytyskaappia, eikä toimijalla ollut osoittaa valvontaviranomaiselle uusintatarkastuksella (20.7.2022) seuranta 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)". Alkuperämaalla tarkoitetaan sen eläimen, josta liha on saatu, kasvatusmaata. Naudanlihan kasvatusmaa määritellään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1760/2000 13 artiklassa säädetyllä tavalla. Sianlihan, lampaan- ja vuohenlihan sekä siipikarjan lihan kasvatusmaa 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 on ilmoitettava loppukuluttajalle kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla. Elintarvikelain 6 §:n mukaan toimijan on huolehdittava myös siitä, että elintarvikkeet tai niistä annettavat tiedot eivät johda kuluttajaa harhaan. Osaka Sushi Kampin tarkastuksella 17.5.2022 todettiin, että broilerin alkuperämaaksi oli ilmoitettu Thaimaa, mutta ruoanvalmistuksessa oli käytetty myös puolalaista broileria, jota oli tarjolla buffet-pöydässä tarkastushetkellä. Uusintatarkastuksella 20.7.2022 todettiin, että ravintolan toisen buffet-pöydän ruokien lihojen alkuperämaita ei ollut esillä lainkaan. Toisesta buffet-pöydästä puuttui tarjolla olevan ankan alkuperämaatiieto ja tarjolla olevan sianlihan alkuperämaa jäi tarkastuksella epäselväksi (toimija ei toimittanut valvontaviranomaiselle vaadittuja tietoja).

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (178/2002) luvun II 18 artiklan kohdan 4 mukaan markkinoille saatetuissa tai todennäköisesti markkinoille saatettavissa elintarvikkeissa ja rehuissa on niiden jäljitettävyyden helpottamiseksi oltava riittävät ja asianmukaiset pakkausmer-



23.08.2022

kinnät tai tunnistetiedot tarkempiin säännöksiin sisältyvien asiaa koskevien vaatimusten mukaisesti. Osaka Sushi Kampin keittiössä säilytettiin elintarvikkeita (esim. lihoja) ilman mitään merkintöjä, joten tuotteet eivät olleet jäljitettävissä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004, liite II luku I ja V) mukaan elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa sekä kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat esineet, välineet ja laitteet on puhdistettava tehokkaasti ja tarvittaessa desinfioitava. Osaka Sushi Kampissa oli huonokuntoisia tai rikkiinäisiä pintoja/laitteita. Ravintolan siivouskomero oli likainen ja sekainen sekä käytössä oli likainen keittiöliina.

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.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 17.5.2022
2. Tarkastuskertomus 20.7.2022
3. FEI DA Oy:n kuuleminen 3.8.2022

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (297/2021) 1, 6, 15, 27, 55, 75, 78 §
Hallintolaki (434/2003) 34 §
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, luku II
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021) 22, 23 §
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014, muutos 154/2019) 7 a, 8 §
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, Yleinen elintarvikehygieniasetus, liite II

Toimivaltaperuste

Kaupunkiympäristön ympäristö- ja lupajaosto on elintarvikelain (297/2021) 27 §: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-



23.08.2022

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

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote toimitetaan haastetiedoksiantona FEI DA Oy:lle

Lisätiedot

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

Liitteet

- 1 Tarkastuskertomus 17.5.2022
- 2 Tarkastuskertomus 20.7.2022
- 3 FEI DA Oy:n/Osaka Sushi Kamppi kuuleminen elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Otteet

Ote
FEI DA Oy

Otteen liitteet
Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö



23.08.2022

MUUTOKSENHAKUOHJEET

1

OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI

Pöytäkirjan 25 §.

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 30 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,



23.08.2022

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

Oikaisuvaatimusviranomainen

Viranomainen, 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

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)

23.08.2022

Minna Ristiniemi
vs. yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa
www.hel.fi 23.08.2022.