



20.10.2020

45 §

Toiminnan kieltämistä koskeva elintarvikelain 56 §:n mukainen päätös, Piianpolku 1

HEL 2020-010881 T 11 02 00

Päätös

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikkö päätti asian johdosta seuraavaa:

Toimija

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön ratkaisu

Päätös koskee toiminnan kieltämistä toistaiseksi.

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikkö päätti antaa ***** kiellon valmistaa ja luovuttaa elintarvikkeita osoitteessa Piianpolku 1, 00410 Helsinki.

Edellä mainittu kieltäminen voidaan kumota, kun ympäristöpalvelut on tarkastuksella todennut seuraavaa:

- 1) Elintarvikehuoneisto on siisti ja puhdas. Ylimääräiset, toimintaan kuulumattomat tavarat on siirretty pois elintarvikehuoneistosta.
- 2) Huonokuntoiset pinnat keittiössä, siivousvälineillä, henkilökunnan sosiaalituloissa ja varastotiloissa on kunnostettu.
- 3) Kiinteistössä on käytössä juokseva kylmä ja kuuma vesi. Käsienpesupisteet on varustettu asianmukaisesti kertakäyttöisillä käsipyyhkeillä ja saippualla.
- 4) Toimintaan on riittävä määrä kylmälaitteita.
- 5) Toiminnalle on laadittu omavalvontajärjestelmä.
- 6) Toimija on tehnyt toiminnastaan elintarvikelain 13 §:n mukaisen ilmoituksen tai elintarvikehuoneisto on hyväksytty laitokseksi.

Täytäntöönpano



20.10.2020

Lisäksi elintarviketurvallisuusyksikön päällikkö päätti, että tämä päätös tulee voimaan välittömästi ja että päätöstä on noudatettava muutoshausta huolimatta, jollei valitusviranomainen toisin määrää.

Asiaan liittyvät taustatiedot

Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut (jäljempänä ympäristöpalvelut) teki osoitteessa Piianpolku 1, 00410 Helsinki sijaitsevaan elintarvikehuoneistoon tarkastuksen 22.9.2020 asiakasvalituksen johdosta.

Tarkastuksella havaittiin muun muassa seuraavia vakavia epäkohtia, joista voi aiheutua terveysvaaraa:

- 1) Elintarvikehuoneiston puhtaanapitoa oli selvästi laiminlyöty. Keittiö oli erittäin likainen ja siellä oli voimakas paha haju. Huoneistossa oli huonokuntoisia pintoja mm. keittiön tiloissa ja varastossa.
- 2) Keittiötiloihin ei tullut lainkaan juoksevaa vettä, eikä käytössä ollut vettä käsienpesua, siivousta tai astianpesua varten.
- 3) Kylmälaitteita oli käytössä yksi. Pakastimessa, joka ei ollut päällä, oli pohjalla mahdollisesti sulatetusta lihasta valunutta pilaantunutta nestettä.
- 4) Huoneenlämpöisessä vetolaatikostossa oli astia, jossa oli homeista makkaramassaa.

Yksityiskohtaisempi tarkastuskertomus on liitteenä 1.

Toiminnasta ei ollut tehty elintarvikelain 13 §:n ilmoitusta tai hakemusta ympäristöpalveluihin.

Havaittujen vakavien epäkohtien ja terveysvaaran vuoksi toiminta kiellettiin tarkastuksen jälkeen 22.9.2020 elintarvikelain 63 §:n mukaisena kiiretoimenpiteenä (liite 2).

Kuuleminen

***** on kuultu elintarvikelain (23/2006) 56 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 7.10.2020 päivätyllä kirjeellä. (Liite 3)

***** ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

Päätöksen perustelut

Elintarvikelain (23/2006) 63 §:n mukaan kiireellisissä tapauksissa elintarvikevalvontatehtäviä suorittava kunnan viranhaltija, jolle ei ole siirretty toimivaltaa hallinnollisten pakkokeinojen käyttöön tämän lain 32 §:n 3



20.10.2020

momentin mukaisesti, on oikeutettu ryhtymään 55 ja 56 §:ssä tarkoitettuihin hallinnollisiin pakkokeinoihin.

Elintarvikelain 56 §:n mukaan valvontaviranomainen voi kieltää elintarvikkeen valmistuksen, kaupanpidon, tarjoilun tai muun luovutuksen taikka käytön elintarvikkeen valmistuksessa, jos elintarvike tai siitä annetut tiedot, elintarvikkeen tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaihe taikka elintarvikehuoneisto tai niissä harjoitettava toiminta ovat sellaiset, että ne aiheuttavat tai niiden voidaan perustellusta syystä epäillä aiheuttavan vakavaa terveysvaaraa eikä terveysvaaraa voida muilla tavoin estää. ***** /Piianpolku 1:n toiminnassa havaittiin vakavia epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuuden.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004, jäljempänä yleinen elintarvikehygieniasetus) 3 artiklan mukaan elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että kaikki niiden vastuulla olevat elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheet täyttävät tässä asetuksessa säädetyt asiaa koskevat hygieniavaatimukset. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (178/2002) 17 artiklan mukaan kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa toimivien elintarvikealan toimijoiden on vastuullaan olevissa toiminnoissa huolehdittava siitä, että elintarvikkeet täyttävät niiden toiminnan kannalta asiaankuuluvat elintarvikelainsäädännön vaatimukset ja varmistettava, että kyseiset vaatimukset täyttyvät. Elintarvikelain 16 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on noudatettava kaikessa toiminnassaan riittävää huolellisuutta, jotta elintarvike ja elintarvikehuoneisto sekä elintarvikkeen säilytys-, kuljetus- ja käsittelyolosuhteet täyttävät tämän lain mukaiset vaatimukset. ***** / Piianpolku 1 on laiminlyönyt elintarvikealan toimijan velvollisuudet siten, että toiminta vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (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. Maa- ja metsätalousministeriön ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (1367/2011, jäljempänä elintarvikehuoneistoasetus) 4 §:n mukaan elintarvikehuoneistossa ei saa säilyttää huoneiston toimintaan kuulumattomia tavaroita tai aineita.

/ Piianpolku 1:n elintarvikehuoneiston tilat olivat erittäin likaiset ja siellä säilytettiin ylimääräistä, toimintaan kuulumatonta tavaraa

Elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) 7 §:n mukaan muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitetut kasvikset, elävät simpukat, sushi, muut kuin tämän lain 1 momentissa



20.10.2020

mainitut helposti pilaantuvat kalastustuotteet ja 5 momentissa mainitut kalakukot on säilytettävä enintään 6 asteessa. Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (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. Kylmäketjua ei saa katkaista. ***** / Piianpolku 1:n elintarvikehuoneistossa kylmäketjun katkeamattomuudesta ei voida varmistua, koska tiloissa oli vain yksi toimiva jääkaappi. Pakastimessa, joka ei ollut päällä, oli pohjalla mahdollisesti sulatetusta lihasta valunutta pilaantunutta nestettä.

Elintarvikelain 7 §:n mukaan elintarvikkeiden tulee olla kemialliselta, fyysikaaliselta ja mikrobiologiselta sekä terveydelliseltä laadultaan, koostumukseltaan ja muilta ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne ovat ihmisravinnoksi soveltuvia, eivät aiheuta vaaraa ihmisen terveydelle eivätkä johda kuluttajaa harhaan. Lisäksi elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) 4 §:n mukaan pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet on säilytettävä niille osoitetussa paikassa riittävän erillään elintarvikehuoneiston muusta toiminnasta ja elintarvikkeista sekä poistettava huoneiston sisätiloista riittävän usein, kuitenkin vähintään kerran päivässä. ***** / Piianpolku 1:n keittiössä oli homeista makkaramassaa. Jätteitä ei ole poistettu käsittelytiloista ilman viivytyksiä.

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 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. ***** / Piianpolku 1:n elintarvikehuoneistossa oli huonokuntoisia pintoja, jotka eivät ole helposti puhdistettavia. Keittiötilat, siivousväline-tila, henkilökunnan sosiaalitilat ja varastotilat olivat likaiset ja niissä oli huonokuntoisuutta, mm. rikkiäisiä ja kuluneita lattialaattoja, reikiä ja kolhuja seinissä, kuluneita hyllypintoja ja kuluneita ja rikkiäisiä kalusteita. Varastotilan katossa näkyi jälki kosteusvauriosta. Varastotilat ja keittiön hyllyt olivat täynnä ylimääräistä tavaraa ja tiloissa oli voimakas paha haju.

Elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) 15 §:n mukaan ruoanvalmistuksen ja pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyyn varatun paikan välittömässä läheisyydessä tulee olla



20.10.2020

asianmukaisesti varusteltu käsienpesupiste. Elintarvikelain 11 §:n mukaan elintarvikkeita on käsiteltävä niin, ettei elintarvikkeiden hyvä hygieeninen laatu vaarannu. Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (852/2004, liite II luvut I-II) mukaan käsienpesualtaissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi. Lisäksi kaikissa elintarvikkeiden pesuun käytettävissä pesualtaissa tai muissa sellaisissa välineissä on oltava riittävä kuumen ja/tai kylmän juomaveden saanti. ***** / Piianpolku 1:n keittiössä ei ollut käytössä juoksevaa vettä esim. käsienpesuun.

Elintarvikelain 13 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus elintarvikehuoneistosta 14 §:ssä säädetyille valvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista (ilmoitettu elintarvikehuoneisto). Elintarvikealan toimijan, joka harjoittaa toimintaa, jolta eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen 4 artiklan 2 kohdan mukaan edellytetään elintarvikehuoneiston hyväksymistä, on 1 momentista poiketen haettava elintarvikehuoneiston hyväksymistä laitokseksi 15 §:ssä säädetyltä valvontaviranomaiselta ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista. ***** / Piianpolku 1 elintarvikehuoneiston toiminnasta ei ollut tehty ilmoitusta tai hakemusta ympäristöpalveluihin.

Elintarvikelain 19 §:n mukaan elintarvikealan toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että elintarvike ja sen käsittely täyttävät elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella. ***** / Piianpolku 1 elintarvikehuoneistolla ei ollut käytössään toimivaa omavalvontajärjestelmää.

***** / Piianpolku 1 elintarvikehuoneiston toiminnassa havaittiin useita erittäin vakavia epäkohtia, jotka voivat vaarantaa ihmisten terveyden.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 22.9.2020
2. Väliaikainen kieltopäätös 22.9.2020
3. Kuulemiskirje 7.10.2020

Sovelletut oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 7, 10, 11, 13, 14, 16, 19, 32, 55, 56, 63, 74 ja 78 §.

Hallintolaki 34 §, 36 §



20.10.2020

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 4, 7, 15 §

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (178/2002) 17 artikla

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (852/2004), 3 artikla, liite II

Tiedoksiantotapa

Päätös toimitetaan toimijalle haastetiedoksiantona.

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusosoitus on liitteenä.

Lisätiedot

Paula Eskelinen, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 32081
paula.eskelinen(a)hel.fi

Liitteet

- 1 Salassa pidettävä (JulkL (621/1999) 24.1 § 32 k)
- 2 Väliaikainen kieltopäätös 22.9.2020
- 3 Kuulemiskirje 7.10.2020

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Otteet

Ote
Toimija

Otteen liitteet
Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö



20.10.2020

MUUTOKSENHAKUOHJEET

1

OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI

Pöytäkirjan 45 §.

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,



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

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)

20.10.2020

Riikka Åberg
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa
www.hel.fi 21.10.2020.