



14.04.2023

9 §

Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Rehmat Oy:lle/Ravintola Namaskaarille

HEL 2023-004312 T 11 02 00

Päätös

Toimija

Rehmat Oy, Kiviparantie 5 D 28, 00920 Helsinki, y-tunnus 3253817-1

Elintarvikehuoneisto

Ravintola Namaskaar, Sahaajankatu 31, 00880 Helsinki

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

1. Elintarvikehuoneistolla on oltava omavalvontajärjestelmä ja siihen liittyvä kirjanpito tulee olla tarkastettavissa.
2. Tarjolla olevien kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötila saa olla korkeintaan 12 °C ja ne saavat olla tarjolla enintään neljä tuntia.
3. Omavalvonnassa lämpötilapoikkeamiin tulee reagoida ja tehdä riittävät korjaavat toimenpiteet. Korjaavat toimenpiteet tulee kirjata.
4. Elintarvikehuoneiston kuluneet pinnat (keittiön, takatilojen ja käytävien lattiat) on korjattava.
5. Elintarvikehuoneisto on siivottava perusteellisesti. Kaikki tilat, pinnat ja laitteet on puhdistettava huolellisesti ja niiden puhtaudesta tulee huolehtia.
6. Siivousvälineet tulee säilyttää hygieenisesti.
7. Elintarvikehuoneiston toimintaan kuulumattomat tavarat tulee poistaa huoneistosta.
8. Käsienpesupisteet tulee olla varusteltu asianmukaisesti kertakäyttöpyyhkein ja nestesaippualla.
9. Elintarvikehuoneiston henkilökunnalle tulee järjestää oma wc.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava kohtien 1-9 osalta 14.6.2023 mennessä.



14.04.2023

Täytäntöönpano

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

Asiaan liittyvät taustatiedot

Ruokaravintola Namaskaarissa valmistetaan lounas buffetpöytään ja tarjoillaan à la carte -annoksia. Ravintola myy annoksia myös mm. woltin kautta. Ravintola valmistaa keskimäärin noin 65 ruoka-annosta vuorokaudessa. Ravintola Namaskaariin on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 4.1.2023 (Liite 1 Tarkastuskertomus Namaskaar 4.1.2023). Tällöin on havaittu, että omavalvontajärjestelmä ja siihen liittyvä kirjanpito eivät olleet monelta osin tarkastettavissa sekä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista kylmänä tarjolla pidettävien ruokien lämpötiloissa. Tiloissa on havaittu huonokuntoisuutta keittiön, takatilojen ja wc:n lattian pintamateriaaleissa. Siisteydessä ja järjestyksessä on havaittu epäkohtia, kuten tummumia ja värjäytyymiä keittiön lattiassa kalusteiden alla sekä likaisuutta pakastimen hyllyillä ja vetokaappien tiivisteissä ja toimintaan kuulumaton likaa kerännyt kaluste. Tilojen soveltuvuutta koskien on havaittu, että siivousvälineille ei ollut soveltuvaa ratkaisua ja keittiöhenkilökunnan wc on yhteinen viereisen autokorjaamon henkilökunnan kanssa. Myös käsienpesupisteen varustelussa on ollut epäkohtia. Korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 10.3.2023 mennessä.

Ravintola Namaskaariin on tehty uusintatarkastus 21.3.2023, jolloin on todettu, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräajassa eikä niiden korjaamiseen ollut suunnitelmaa. (Liite 2 Tarkastuskertomus Namaskaar 21.3.2023). Toimijaa on pyydetty 23.3.2023 korjaussuunnitelmaan epäkohtien korjaamiseksi, mutta toimija ei ole suunnitelmaa toimittanut.

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 3.4.2023 päivätyllä kirjeellä (Liite 3 Kuulemiskirje Namaskaar 3.4.2023).

Toimija ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta Rehmat Oy ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska Rehmat



14.04.2023

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) 4 luvun 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. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen elintarvikehygieniasta ((EY) N:o 852/2004) 4 artiklan mukaan elintarvikealan toimijoiden on tarvittaessa toteutettava seuraavat erityiset hygieniatoimenpiteet: e) näytteiden ottaminen ja analysointi.

Namaskaarissa omavalvonta ei ollut tarkastettavissa monelta osin ja kirjapidossa oli puutteita mm. näytteenottoa ja lämpötilakirjauksia koskien.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 23 §:n mukaan toimijan on noudatettava seuraavia elintarvikkeiden säilytyslämpötilavaatimuksia: 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. Tuoreet pakatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä 0–3 °C:ssa. Muut helposti pilaantuvat



14.04.2023

elintarvikkeet, mukaan lukien idut, paloitellut kasvikset ja hyönteiset, on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. 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. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen elintarvikehygieniasta ((EY) N:o 852/2004) liitteen II, luvun IX mukaan raaka-aineita, valmistusaineita, puolivalmiita tuotteita ja valmiita tuotteita, joissa patogeeniset mikroorganismit saattavat lisääntyä tai joissa saattaa muodostua toksineja, ei saa säilyttää lämpötiloissa, jotka saattavat aiheuttaa terveystarvian. Kylmäketjua ei saa katkaista.

Namaskaarissa kylmänä tarjolla olevien elintarvikkeiden lämpötilat olivat lainsäädännön vaatimuksia korkeammat (porkkanaraasteesta 17,1°C ja kastikkeesta 17,6°C).

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen elintarvikehygieniasta ((EY) N:o 852/2004) liitteen II, luvun I, II ja IX mukaan elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että ne voidaan asianmukaisesti huoltaa, puhdistaa ja/tai desinfioida, niissä voidaan ehkäistä tai vähentää ilman kautta tulevaa saastumista ja niissä on riittävät työtilat kaikkien toimien suorittamiseksi hygieenisesti. Tiloissa tulee voida torjua likaantumisen, joutuminen kosketuksiin myrkyllisten materiaalien kanssa, hiukkasten variseminen elintarvikkeisiin ja kosteuden tiivistyminen ja haitallisen homeen muodostuminen pinnoille. Tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsienpesuun tarkoitettuja pesualtaita. Käsienpesualtaissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi sekä käsienpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet. Lattia- ja seinäpinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioidut. Työvälineiden ja laitteiden puhdistamiseen, desinfiointiin ja säilyttämiseen on oltava tarvittaessa asianmukaiset tilat. Nämä tilat on rakennettava ruostumattomasta materiaalista, ne on voitava puhdistaa helposti ja niissä on oltava riittävä kuuman ja kylmän veden saanti. Elintarvikealan yrityksessä varastoidut raaka-aineet ja kaikki valmistusaineet on säilytettävä sellaisissa olosuhteissa, että niiden haitallinen huonontuminen estyy ja ne ovat suojaassa saastumiselta.

Namaskaarissa oli kuluneita pintamateriaaleja keittiössä ja takatiloissa mm. käytävillä ja henkilökunnan tiloissa. Remontteja ei ollut suunnitella. Keittiössä, laitteissa ja pukutiloissa oli likaisuutta lattiassa ja pinnoilla. Namaskaarissa oli elintarvikehuoneistoon kuulumatonta tavaraa. Pitkävartiset siivousvälineet olivat lattiaa vasten säilytyksessä. Takati-



14.04.2023

lan ja keittiön välinen ovi oli tarkastuksen aikana auki käytävään, jossa oli myös ovi auki viereiseen autokorjaamoon. Henkilökunnan wc:ssä ei ollut käsienpesuvälineitä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen elintarvikehygieniasta ((EY) N:o 852/2004) liitteen II luvussa I kohdassa 3 säädetään elintarvikehuoneistoihin sovellettavista yleisistä vaatimuksista seuraavaa: Elintarvikehuoneistoissa on oltava riittävä määrä käymälöitä, joissa on vesihuuhtelu ja jotka on liitetty tehokkaaseen viemärijärjestelmään. Yleisen elintarvikehygieniasetuksen mukaan elintarvikehuoneistossa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti varustettuja käymälöitä henkilökunnalle (Ruokaviraston ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta 980/04.02.00.01/2022/1).

Namaskaarin keittiöhenkilökunnalle osoitettua wc:tä käyttivät myös viereisen autokorjaamon henkilökunta.

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.

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (297/2021) 1, 15, 55, 75 §, 78 §

Hallintolaki (434/2003) 34, 36 §

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 (Yleinen elintarvikehygieniasetus) , II luku 4 artikla ja liitteen II luvut I, II, IX
Ruokaviraston Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta (980/04.02.00.01/2022/1)

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 määräystä tulnaisiin tehostamaan uhkasakolla. Uhkasakon suuruus voisi olla 10 000 euroa.



14.04.2023

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote toimitetaan haastetiedoksiantona Rehmat Oy:lle.

Lisätiedot

Riikka Pennanen, tiimipäällikkö, puhelin: 09 310 42180
riikka.pennanen(a)hel.fi

Liitteet

- 1 Tarkastuskertomus Namaskaar 4.1.2023
- 2 Tarkastuskertomus Namaskaar 21.3.2023
- 3 Kuulemiskirje Namaskaar 3.4.2023

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Otteet

Ote
Rehmat Oy

Otteen liitteet
Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen
viranhaltijan päätös

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö



14.04.2023

MUUTOKSENHAKUOHJEET

1

OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI

Pöytäkirjan 9 §.

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,



14.04.2023

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

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)

14.04.2023

Riikka Åberg
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa
www.hel.fi 14.04.2023.

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
FI06 8000 1200 0626 37
Alv.nro
FI02012566