



11.07.2024

King of boba-tea Oy
Piispanpiha 7 lh. 4
02200 ESPOO

King of boba-tea Oy:n/Namaskaar kuuleminen elintarvikelain 56 §:n mukaisesta päätöksestä

HEL 2024-009933 T 11 02 00

Kuulemistilaisuudella tarkoitetaan viranomaisen asianosaiselle varaa-
maa mahdollisuutta ennen päätöksen tekoa esittää mielipiteensä asias-
ta sekä antaa kirjallinen vastineensa sellaisista vaatimuksista ja selvi-
tyksistä, jotka saattavat vaikuttaa asian ratkaisuun.

Toimija

King of boba-tea Oy
Piispanpiha 7 lh. 4
02200 ESPOO
y-tunnus: 3340433-5

Elintarvikehuoneisto

Namaskaar
Mikonkatu 8
00100 Helsinki

Asiaan liittyvät taustatiedot

Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut teki 8.7.2024 tarkastuksen King of boba-tea Oy:n/Namaskaar tiloihin, Mikonkatu 8, 00100 Helsinki. Tarkastuksella havaittiin muun muassa seuraavia vakavia epäkohtia, joista voi aiheutua vakavaa vaaraa ihmisten terveydelle:

-Elintarvikehuoneiston puhtaanapidosta ei ollut huolehdittu asianmu-
kaisesti. Valmistustilassa oli pinttynyttä likaa mm. työtilan vesipisteissä
ja pöydällä, laitteissa, pystypinnoilla sekä lattioilla. Työtilan pöytä oli
myös huonokuntoinen.

-Haittaeläintorjunnasta ei oltu huolehdittu, sillä valmistustilassa oli pal-
jon karpäsiä.



11.07.2024

-Valmistustilan vesipisteessä ei ollut käsisaippuaa.

-Siivousvälineitä säilytettiin WC:ssä suoraan WC-istuimen vieressä.

-Pakastimessa olevissa jäätelöpakkauksissa oli harhaanjohtavia ja epäselviä pakkausmerkintöjä (esimerkiksi ainesosien ja allergeenien osalta). Toimija ei ollut merkinnyt tuotteisiin lainkaan esimerkiksi valmistus- tai säilyvyysajasta kertovia päivämääriä.

-Tiloissa ei ollut riittävää varustelua siellä harjoitettavaan toimintaan nähden (jäätelönvalmistus). Esimerkiksi asianmukaiset valmistus-, pakkaus- ja siivousvälinetilat puuttuivat eikä tiloissa ollut riittävästi varastotilaa esim. pakkausmateriaaleille. Seinien pintamateriaalit eivät olleet helposti puhtaana pidettäviä.

-Toimijalla ei ollut omavalvonnan järjestelmää, jonka avulla jäätelön valmistuksen riskienhallintaa tehtäisiin esimerkiksi allergeenien, pakkausmerkintöjen ja mikrobiologisen turvallisuuden osalta.

Yksityiskohtaisempi tarkastuskertomus on liitteenä 1.

Havaittujen epäkohtien vuoksi viranhaltija päätti 8.7.2024 kieltää Namaskaarin elintarvikehuoneistossa harjoitettavan toiminnan toistaiseksi. Päätös tehtiin elintarvikelain 64 §:n mukaisena kiiretoimenpiteenä (Liite 2). Epäkohdat ovat vakavia ja voivat aiheuttaa vakavaa vaaraa ihmisten terveydelle. Valmiiksi pakattujen (teollisuuden valmistamien) jäätelöiden varastointi tilassa kuitenkin sallittiin.

Toimijalle on annettu aiemmin 2.2.2024 elintarvikelain 55 §:n mukainen päätös (HEL 2023-016267, Liite 3), jossa todetaan seuraavasti: "Tiloissa ei voi käsitellä raakaa lihaa tai valmistaa monipuolisesti ruokaa. Elintarvikehuoneiston tilat soveltuvat nykyisellään vain pienimuotoiseen elintarvikkeiden käsittelyyn ja tarjoiluun, kuten leipien täyttämiseen." Tarkastuksella, joka on tehty Namaskaariin 21.5.2024 (Liite 4), on ohjeistettu toimijaa, että huoneistossa ei saa valmistaa elintarvikkeita ja että tila ei sovellu jäätelön valmistamiseen. 3.7.2024 tarkastuksella (Liite 5) on myös ohjeistettu toimijaa, että tila ei sovellu jäätelön valmistamiseen. Tarkastuksella 8.7.2024 kuitenkin todettiin, että tilassa on kaksi jäätelökonetta ja toimijan edustajan mukaan jäätelöt on valmistettu Namaskaarin tiloissa. Tarkastuksella siis todettiin, että 2.2.2024 annettua määräystä ja siihen liittyviä lisäohjeita ei ole noudatettu.

Ehdotettu elintarvikelain 56 §:n päätös

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikölle tullaan esittämään seuraavan elintarvikelain (297/2021) 56 §:n mukaisen päätöksen tekemistä:



11.07.2024

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikkö tulee antamaan kiellon valmistaa jäätelöä Namaskaarin tiloissa. Valmiiksi pakattujen (elintarviketeollisuuden valmistamien) jäätelöiden varastointi tilassa sallitaan.

Kun ympäristöpalvelut on tarkastuksella todennut seuraavat epäkohdat korjatuksi, voidaan tiloissa jatkaa aiemmin annetun päätöksen (Liite 3) mukaista pienimuotoista elintarvikkeiden käsittelyä ja tarjoilua, kuten leipien täyttämistä:

- 1) Elintarvikehuoneisto on siisti ja puhdas.
- 2) Tilassa ei ole haittaeläimiä kuten karpäsiä.
- 3) Käsienpesupisteissä on asianmukainen varustelu (nestesaippua ja kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä).
- 4) Siivousvälineiden säilytys on järjestetty asianmukaisesti eikä niitä säilytetä WC:ssä.
- 5) Jäätelökoneet on siirretty pois elintarvikehuoneiston tiloista.

Edellä mainittu kiello valmistaa jäätelöä voidaan kumota, kun ympäristöpalvelut on tarkastuksella todennut seuraavaa:

- 1) Tilat on varustelultaan asianmukaiset jäätelön valmistusta varten. Tiloissa on oltava asianmukaiset valmistus-, pakkaus- ja varastointitilat sekä siivousvälinetila. Pintojen on oltava helposti puhtaana pidettäviä ja hyväkuntoisia. Korjaussuunnitelma on hyväksyttävä ympäristöpalveluilla ennen muutostöiden aloittamista. Toimijan käytössä oleva huoneisto on kooltaan pieni, joten ympäristöpalvelut toteaa, että tiloihin ei todennäköisesti ole mahdollista rakentaa vaadittavia tiloja.
- 2) Toimijalla on oltava riittävä omavalvontajärjestelmä jäätelön valmistukseen. Omavalvontajärjestelmässä täytyy olla myös kuvaus allergien hallinnasta, pakkausmerkinnöistä ja mikrobiologisen turvallisuuden hallinnasta (esim. säilyvyysajat).

Ehdotettu täytäntöönpano

Päätös ehdotetaan asettamaan voimaan siten, että päätöstä on noudatettava ennen kuin se on saanut lainvoiman tai ennen kuin oikaisuvaatimusta on käsitelty, jollei valitusviranomainen tai vastaavasti oikaisuvaatimuksen käsittelevä viranomainen toisin määrää.

Perustelut

Elintarvikelain (297/2021) 64 §:n mukaan kiireellisissä tapauksissa elintarvikevalvontatehtäviä suorittava kunnan viranhaltija, jolle ei ole siirretty toimivaltaa hallinnollisten pakkokeinojen käyttöön 27 §:n 3 momentin mukaisesti, on oikeutettu ryhtymään 55, 56, 58 ja 59 §:ssä tarkoitettuihin hallinnollisiin pakkokeinoihin. Viranhaltijan tämän pykälän nojalla



11.07.2024

tekemä päätös on viipymättä saatettava kunnan valvontaviranomaisen käsiteltäväksi.

Elintarvikelain 56 §:n mukaan valvontaviranomainen voi kieltää elintarvikkeen alkutuotannon, valmistuksen, sisämarkkinakaupan, viennin, tukkukaupan ja muun jakelun, tarjoilun ja muun luovutuksen sekä käytön elintarvikkeen valmistuksessa, jos elintarvike tai siitä annetut tiedot, alkutuotantopaikka tai elintarvikehuoneisto tai siellä harjoitettava elintarviketoiminta on sellaista, että se aiheuttaa tai sen voidaan perustellusta syystä epäillä aiheuttavan vakavaa vaaraa ihmisen terveydelle tai vaaraa sellaisen elintarvikesäännösten vastaisuuden takia, jota ei voida poistaa. Kielto voidaan määrätä väliaikaiseksi asian selvittämisen tai epäkohdan korjaamisen ajaksi. Väliaikainen kieltäminen on voimassa, kunnes valvontaviranomainen antaa asiassa lopullisen ratkaisunsa. Valvontaviranomaisen tulee omalta osaltaan huolehtia siitä, että asiassa tarvittavat selvitykset tehdään viivyttyksettä.

King of boba-tea Oy:lle on annettu elintarvikelain 64 §:n nojalla viranhaltijan päätös väliaikaisesta kiellosta. Tämän kuulemisen kohteena olevalla päätöksellä annetaan asiaan lopullinen ratkaisu ja samalla annettava päätös korvaa väliaikaisen kiellon.

King of boba-tea Oy:n toiminnassa havaittiin vakavia epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuuden.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (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. 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. King of boba-tea Oy on laiminlyönyt elintarvikealan toimijan velvollisuudet siten, että toiminta vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

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.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004, liite II luku I ja V) kohtien 1 mukaan elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa sekä kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat esineet, välineet ja laitteet on puhdistettava tehokkaasti ja tar-



11.07.2024

vittaessa desinfioitava. Namaskaarin tiloissa ja laitteissa todettiin pinttynyttä likaa. Myös työtilan kunnossapidossa oli epäkohtia.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004, liite II luku II) kohdan 1b mukaan elintarvikkeiden valmistuksessa tai käsittelyssä käytettäviin tilojen seinäpinnat on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä. Namaskaarissa ikkunaseinät oli peitetty paperilla, joka ei ole valmistustiloihin soveltuva seinämateriaali, sillä se ei ole helposti puhtaana pidettävä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004, liite II, luku IX) kohdan 3 ja 4 mukaan elintarvikkeita on suojattava tuotannon, jalostuksen ja jakelun kaikissa vaiheissa saastumiselta, joka saattaisi tehdä ne ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi, terveydelle vaarallisiksi tai saastuneiksi siten, että niitä ei enää kohtuudella voitaisi pitää siinä kunnossa käytettävänä. On käytettävä asianmukaisia menetelmiä tuhoeläinten torjumiseksi. Namaskaarissa haittaeläintorjunnasta ei oltu huolehdittu, sillä valmistustilassa oli paljon kärpäsiä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004, liite II luku I) kohdan 4 mukaan käsienpesualueilla on oltava käsienpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet. Namaskaarin käsienpesupisteessä ei ollut saippuaa käsihygienian ylläpitämistä varten.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004, liite II luku I) kohdan 2 mukaan elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että:

- a) 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;
- b) voidaan torjua likaantumisen [– –]
- c) ne mahdollistavat hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattamisen, myös saastumiselta suojaamisen [– –]

Namaskaarissa siivousvälineitä säilytettiin WC:ssä, joka ei ole hygieeninen säilytyspaikka. Elintarvikehuoneiston siivousvälineet on säilytettävä hygieenisesti. Siivousvälineet eivät saa altistua likaantumiselle ympäristöstä. Namaskaarin harjoittamaan toimintaan (jäätelönvalmistus) tarvitaan esimerkiksi asianmukainen siivousvälinetila. Myös esimerkiksi tuotteiden valmistamiseen ja pakkaamiseen tarvitaan tilaa.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 artiklan 18 kohdan 4 mukaan markkinoille saatetuissa tai todennäköisesti



11.07.2024

markkinoille saatettavissa elintarvikkeissa on niiden jäljitettävyyden helpottamiseksi oltava riittävät ja asianmukaiset pakkausmerkinnät tai tunnistetiedot tarkempiin säännöksiin sisältyvien asiaa koskevien vaatimusten mukaisesti. Namaskaarissa toimija valmistaa ja pakkaa itse jäätelöä, mutta jäätelön pakkauksiin ei oltu merkitty esimerkiksi päivämääriä (valmistuspäivää tai parasta ennen -päivämääriä). Lisäksi pakkauksissa olevat tiedot elintarvikkeista olivat harhaanjohtavia, sillä toimija oli pakannut jäätelöt toisen toimijan (uudelleenkäyttämiinsä) jäätelöpakkauksiin, jolloin pakkauksessa luetellut ainesosat ja allergeenit olivat eri tuotteen kuin mitä pakkaus sisälsi.

Elintarvikelain 15 §:n mukaan elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. King of boba-tea Oy:llä ei ole omavalvonnan järjestelmää, jonka avulla jäätelönvalmistuksen riskienhallintaan tehtäisiin.

Kuuleminen

Ennen kuin elintarviketurvallisuusyksikön päällikkö tekee lopullisen päätöksen asiasta, King of boba-tea Oy:lle varataan tilaisuus vastineen antamiseen esitetyistä epäkohdista ja tulevasta päätöksestä.

Vastineen toimittaminen

Kirjallinen vastine on toimitettava 23.7.2024 mennessä:
Postiosoitteeseen Helsingin kaupunki, kirjaamo, ympäristöpalvelut, elintarviketurvallisuusyksikkö, PL 10, 00099 HELSINGIN KAUPUNKI, tai:
Käyntiosoitteeseen Työpajankatu 8, Helsinki, tai:
Sähköpostiosoitteeseen: helsinki.kirjaamo@hel.fi (viestin otsikkoon tieto Ympäristöpalvelut)

Vastineessa pyydetään viittaamaan diaarinumeroon HEL 2024-009933.

Asia voidaan ratkaista, vaikka kirjallista vastinetta ei ole toimitettu määräaikaan mennessä.

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (297/2021) 1, 15, 56, 64 ja 78 §
Hallintolaki (434/2003) 34, 36 §
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (178/2002), 17, 18 §
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (852/2004), 3 artikla, liite II

Tiedoksiantotapa



11.07.2024

Kuulemiskirje toimitetaan toimijalle haastetiedoksiäntona.

Lisätiedot

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

Yksikön päällikkö

Liitteet

- 1 [Tarkastuskertomus 8.7.2024](#)
- 2 [Väliaikainen kiello 8.7.2024](#)
- 3 [Päätös HEL 2023-016267 2.2.2024](#)
- 4 [Tarkastuskertomus 21.5.2024](#)
- 5 [Tarkastuskertomus 3.7.2024](#)



Helsingin kaupunki
Kaupunkiympäristön toimiala
Palvelut ja luvat -palvelukokonaisuus
Ympäristöpalvelut
Elintarviketurvallisuusyksikkö
Yksikön päällikkö

Kuuleminen

8 (8)

11.07.2024

Riikka Åberg
yksikön päällikkö

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu.