



11.12.2020

57 §

Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Makuja Suomi Oy:lle/Ravintola Makuja Töölö

HEL 2020-011888 T 11 02 00

Päätös

Toimija

Makuja Suomi Oy, Topeliuksenkatu 14, 00250 Helsinki, y-tunnus 2853917-1

Elintarvikehuoneisto

Ravintola Makuja, Topeliuksenkatu 14, 00250 Helsinki

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

1. Elintarvikehuoneistojen tilojen tulee olla riittävät tiloissa harjoitettuun toimintaan nähden. Vähittäismyyntiin toimitettavan sushin valmistus on erotettava ravintolan toiminnasta. Sushin valmistuksen tulee tapahtua keittiötilassa.
2. Eläinperäisten elintarvikkeiden toimittamista toiseen elintarvikehuoneistoon tulee vähentää. Eläinperäistä raaka-ainetta voidaan toimittaa ravintolasta vähittäismyyntiin maksimissaan 100 kg + 30 % eläimistä saatavien elintarvikkeiden vuotuisesta toimitus- ja luovutusmäärästä.
3. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet tulee säilyttää lainsäädännön mukaisissa lämpötiloissa.
4. Omavalvontaan liittyvää kirjanpitoa tulee tehdä säännöllisesti.
5. Elintarvikkeet on oltava jäljitettävissä.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 31.12.2020 mennessä.

Täytäntöönpano

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

Päätöksen perustelut

Asiaan liittyvät taustatiedot

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



11.12.2020

Ravintola Makuja Töölöön on tehty tarkastus 30.9.2020. (Liite 1) Tarkastuksella todettiin, että pääosin ravintolan asiakastilassa valmistetaan ja pakataan susheja muualla myytäväksi. Tarkastuksella todettiin, ettei ravintola sovellu kooltaan, tiloiltaan tai varustelultaan riskialttiiden, sellaisenaan syötävien sushien valmistamiseen ja muualla myytäväksi toimittamiseen.

Tarkastuksella todettiin, että elintarvikehuoneisto on tiloiltaan pieni. Elintarvikkeiden pakkaamista varten ei ollut erillistä tilaa, vaan valmistus ja pakkaaminen tehtiin ravintolan asiakastilassa. Valmistukseen ja pakkaamiseen käytettiin asiakastilan buffetpöytää sekä asiakaspöytiä. Kaikki ravintolan vesipisteet (yksi yksialtainen ja yksi kaksialtainen vesipiste) sijaitsevat ravintolan keittiössä.

Sushien valmistusprosessiin Ravintola Makuja Töölössä ei kuulu jäähdytystä. Vähittäismyyntiin valmistettavien sushien riisi keitetään valmistuspäivää edellisenä iltana, siihen lisätään etikka ja sen jälkeen riisiä säilytetään valmistushetkeen saakka huoneenlämmössä. Valmiiden sushien lämpötilat olivat noin + 20 °C. Lisäksi raaka-aineena käytettävän lohen lämpötila oli + 7 °C ja ravunpyrstöjen +11 °C.

Ravintola Makuja Töölöön on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 19.5.2020 (Liite 2). Tällöin sushin valmistus vähittäismyyntiin oli aloitettu pienimuotoisesti ja toiminnan jatko ei ollut vielä tiedossa. Makuja Suomi Oy:tä on tällöin ohjeistettu, että mikäli sushin valmistus vähittäismyyntiin jatkuu, tulee valmistusprosessiin sisällyttää jäähdytys.

Makuja Suomi Oy käytti myymälöihin toimitetun sushin lähetteenä tekstiviestiä ja lisäksi toimijalla oli erillinen seuranta siitä, kuinka paljon sushirasioita oli toimitettu eri myymälöihin. Myyntipakkauksissa oli puutteelliset pakkausmerkinnät.

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (23/2006) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 10.11.2020 päivätyllä kirjeellä. (Liite 3)

Toimija ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

Päätöksen perustelut

Elintarvikelain (23/2006) 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 elintarvikkeesta annettujen tietojen oikeellisuuden tai riittä-



11.12.2020

vyyden, johtaa kuluttajaa harhaan tai ovat muuten elintarvikemääräysten vastaisia. Määräysten vastaisuus on määrättävä poistettavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

Elintarvikelain 10 §:ssä todetaan, että elintarvikehuoneisto on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava ja varusteltava, kunnossapidettava, hoidettava sekä toiminta siellä järjestettävä siten, ettei elintarvikehuoneistossa tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien taikka käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu ja että elintarvikkeet ja elintarvikehuoneistot myös muutoin täyttävät tämän lain mukaiset vaatimukset. Elintarvikehuoneistossa ja alkutuotantopaikassa on oltava sen toimintaan nähden riittävät työtilat. Elintarvikehuoneiston ja alkutuotantopaikan rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista sekä siellä käytettävän veden laadusta säädetään myös yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 artiklassa sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen 3 artiklassa. Makuja Sushi Töölön tarkastuksella todettiin, että toimijan pienessä ravintolassa ei ole riittäviä tiloja ja varusteluja toimijan harjoittamaan sushien valmistamiseen ja pakkaamiseen.

Maa- ja Metsätalousministeriön asetuksen ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 3 §:n mukaan elintarvikehuoneiston tilojen ja toimintojen tulee olla sijoitettu siten, että elintarviketurvallisuus ei vaarannu. Tarvittaessa toiminnot on erotettava toisistaan rakenteellisesti tai ajallisesti. Makuja Suomi Oy:n ravintolassa Töölössä ei ollut erotettu elintarvikkeiden valmistusta ja pakkaamista toisistaan.

Maa- ja Metsätalousministeriön asetuksen ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 15 §:n mukaan ruuanvalmistus ja pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittely tulee myyntipaikassa järjestää siten, ettei se vaaranna myytävien elintarvikkeiden tai valmistettavan ruuan hygieenistä laatua. Ruokaa saa valmistaa vain paikassa, joka on sitä varten asianmukaisesti varustettu ja erillään muista myytävistä elintarvikkeista. Ruuanvalmistuksen ja pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden muuhun käsittelyyn varatun paikan välittömässä läheisyydessä tulee olla erillinen käsienpesupiste, jäteastia syntyvää jätettä varten sekä tarvittaessa erillinen vesipiste elintarvikkeiden pesua varten. Elintarvikehuoneistossa, jossa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla toiminnan luonne ja laajuus huomioon ottaen tarkoituksenmukainen erillinen paikka astioiden ja välineiden pesua varten.

Maa- ja Metsätalousministeriön asetuksen ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 9 §:n mukaan kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jäl-



11.12.2020

keen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä +6 °C lämpötilaan tai sen alle. Jos elintarvikehuoneistossa säännöllisesti harjoitettavaan toimintaan kuuluu kuumentamalla valmistettujen elintarvikkeiden jäähdyttäminen, siihen käytettävän kylmälaitteiston kapasiteetin ja tehon on oltava tuotantoon nähden riittävä. Makuja Suomi Oy:n elintarvikehuoneistossa ei ollut erillistä jäähdytyskaappia eikä toimijalla ollut osoittaa valvontaviranomaiselle seurantaa siitä, että elintarvikkeet on jäähdytetty enintään neljässä tunnissa +6 °C lämpötilaan tai sen alle.

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.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004) 4 artiklan kohdan 3 mukaan elintarvikealan toimijoiden on tarvittaessa toteutettava seuraavat erityiset hygieniatoimintatavat: a) elintarvikkeita koskevien mikrobiologisten vaatimusten noudattaminen; b) tarvittavien menettelyjen käyttöön ottaminen niiden tavoitteiden saavuttamiseksi, jotka on asetettu tämän asetuksen tavoitteisiin pääsemiseksi; c) elintarvikkeiden lämpötilojen valvontaa koskevien vaatimusten noudattaminen; d) kylmäketjun jatkuminen ja e) näytteiden ottaminen ja analysointi.

Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista (1258/2011) 5 §:n mukaan toimitettaessa eläimistä saatavia elintarvikkeita vähittäisliikkeestä toiseen vähittäisliikkeeseen eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen 1 artiklan 5 kohdan b alakohdan ii alakohdassa tarkoitettu vähäiseksi toiminnaksi katsotaan toimitukset, jotka kattavat enintään 30 prosenttia vähittäisliikkeen eläimistä saatavien elintarvikkeiden vuotuisesta toimitus- ja luovutusmäärästä. Edellä mainitun estämättä vähäiseksi toiminnaksi katsotaan myös toimitukset, joiden määrä on enintään 1 000 kiloa vuodessa. Makuja Suomi Oy:n ravintolaan toimitetaan lähes päivittäin n. 80 kg kalaa käytettäväksi sekä valmistustoimintaan ja ravintolatoimintaan yhteensä.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 7§:n mukaan muut tuoreet pakatut kalastustuotteet, tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteessä III säädetyssä lämpötilassa. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen (853/2004, liite III, luku VII) mu-



11.12.2020

kaan tuoreet kalastustuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet ja keitetyt ja jäähdytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet on pidettävä lämpötilassa, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa. Ravintola Makuja Töölössä sushin valmistukseen raaka-aineina käytettyjen ravunpyrstöjen lämpötila oli 11 °C ja lohen lämpötila 7 °C.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä 18 artiklassa todetaan, että elintarvikealan toimijan on kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheessa huolehdittava siitä, että elintarvikkeet on mahdollista jäljittää. Elintarvikealan toimijoilla on oltava myös käytössä sellaiset järjestelmät ja menettelyt, joiden avulla ne voivat tunnistaa muut yritykset, joille niiden tuotteita on toimitettu. Markkinoille saatettavissa elintarvikkeissa on niiden jäljitettävyyden helpottamiseksi oltava riittävät ja asianmukaiset pakkausmerkinnät. Makuja Suomi Oy:n jäljitettävyyden seuranta ei ollut riittävää ja lisäksi myyntipakkauksen pakkausmerkinnät eivät olleet lainsäädännön mukaisia.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 30.9.2020
2. Tarkastuskertomus 19.5.2020
3. Makuja Suomi Oy:n kuuleminen 10.11.2020

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1 §, 10 §, 19 §, 55 §, 74 §, 78 §

Hallintolaki (434/2003) 34 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 7 §, 9 §, 11 §, 15 §

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, liite II

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 artikla 18

Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista (1258/2011) 5 §

Toimivaltaperuste

Kaupunkiympäristön ympäristö- ja lupajaosto on elintarvikelain (23/2006) 32 §:n mukainen kunnan valvontaviranomainen. Ympäristö- ja lupajaosto on siirtänyt päätäntävaltaansa edelleen elintarviketurvallisuusyksikön päällikölle.



11.12.2020

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 toimitetaan haastetiedoksiantona Makuja Suomi Oy:lle

Lisätiedot

Anni Karreinen, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 31523
anni.karreinen(a)hel.fi

Liitteet

- 1 Tarkastuskertomus Ravintola Makuja 30.9.2020
- 2 Tarkastuskertomus Ravintola Makuja Töölö 19.5.2020
- 3 Makuja Suomi Oy:n/Ravintola Makuja Töölö kuuleminen elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä, allekirjoitettu

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Otteet

Ote
Makuja Suomi Oy

Otteen liitteet
Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö



11.12.2020

MUUTOKSENHAKUOHJEET

1

OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI

Pöytäkirjan 57 §.

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,



11.12.2020

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

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)

11.12.2020

Riikka Åberg
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa
www.hel.fi 14.12.2020.