



31.07.2019

**25 §**

**Hong Lou Oy:n / Ravintola West Beverly toiminnan kieltämistä koskeva elintarvikelain 56 §:n mukainen päätös**

HEL 2019-008160 T 11 02 00

**Päätös**

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikkö päätti asian johdosta seuraavaa:

**Toimija**

Hong Lou Oy, Purotie 1, 00380 HELSINKI, y-tunnus 2499180-6

**Elintarvikehuoneisto**

Ravintola West Beverly, Purotie 1, 00380 HELSINKI

**Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön ratkaisu**

Päätös koskee Hong Lou Oy:n / Ravintola West Beverly ruokaravintola-toiminnan kieltämistä toistaiseksi.

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikkö päätti kieltää Ravintola West Beverlyn ravintolatoiminnan toistaiseksi. Kielto koskee ravintolan koko toimintaa lukuun ottamatta juomatarjoilua.

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

- 1) Ravintola on siivottu perusteellisesti. Ravintola on siisti ja puhdas. Ylimääräiset, toimintaan kuulumattomat tavarat on siirretty pois elintarvikehuoneistosta.
- 2) Siivousvälinetila on siivottu ja järjestetty.
- 3) Käsienpesupisteet on puhdistettu.
- 4) Elintarvikkeiden lämpötilat ovat lainsäädännön mukaiset.
- 5) Elintarvikkeita ei säilytetä lattialla.
- 6) Vanhentuneet ja pilaantuneet elintarvikkeet on hävitetty. Myös muut elintarvikkeet, joita on säilytetty keittiössä suojaamattomina, on hävitetty.
- 7) Elintarvikkeissa on päivämäärämerkinnät.



31.07.2019

8) Ravintolan elintarvikkeet ja työntekijöiden omat elintarvikkeet säilytetään erillään.

### Täytäntöönpano

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 29.7.2019 valvontasuunnitelman mukaisen tarkastuksen Ravintola West Beverlyn tiloihin, Purotie 1, 00380 Helsinki. Tarkastuksella havaittiin muun muassa seuraavia vakavia epäkohtia, joista voi aiheutua terveysvaaraa:

-Keittiön puhtaanapitoa oli selvästi laiminlyöty. Keittiössä oli pinttynyttä likaa ja rasvaa mm. kalusteissa, työtasoilla, hyllyillä, kylmähuoneessa, lattialla, laitteissa, seinillä ja elintarvikepakkauksissa.

-Siivousvälinetilan siisteys ja järjestys oli erittäin huono.

-Käsienpesupisteet olivat likaiset.

-Kylmälaitteessa säilytettävän raa'an naudanlihan lämpötila oli 19,5 °C.

-Elintarvikkeiden säilytystavoissa oli epäkohtia, mm. elintarvikkeita säilytettiin suoraan likaisella lattialla, elintarvikkeita ei ollut suojattu tai merkitty.

-Kylmähuoneessa ja -laitteissa säilytettiin pilaantuneita ja vanhentuneita elintarvikkeita.

-Keittiössä säilytettiin sekaisin ravintolan elintarvikkeita ja työntekijöiden omia elintarvikkeita.

Yksityiskohtaisempi tarkastuskertomus on liitteenä 1. Valokuvia tarkastukselta on liitteenä 2.

Havaittujen vakavien epäkohtien ja terveysvaaran vuoksi ravintolan toiminta kiellettiin tarkastuksen jälkeen 29.7.2019 elintarvikelain 63 §:n mukaisena kiiretoimenpiteenä (liite 3).

### Kuuleminen

Hong Lou Oy:tä ei ole kirjallisesti kuultu päätöksestä. Kuuleminen ei ole tarpeen, koska hallintolain 34 §:n 2 momentin 4 kohdan mukaan kuulemista ei tarvitse tehdä silloin, kun kuulemisesta aiheutuva asian käsittely on jo käynnissä.



31.07.2019

telyn viivästyminen aiheuttaa huomattavaa haittaa ihmisen terveydelle. Toimija kertoi tarkastuksen yhteydessä ryhtyvänsä siivoamaan ravintolan tiloja. Lisäksi toimija tiedusteli, onko ravintolan mahdollista jatkaa alkoholi-/juomatarjoilua.

## 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 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. Hong Lou Oy:n / Ravintola West Beverly 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. Ravintola West Beverly 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 desinfioita-



31.07.2019

va. Ravintola West Beverlyn tilojen ja laitteiden puhtaanapitoa oli selvästi laiminlyöty, sillä tiloissa ja laitteissa oli pinttynyttä likaa ja rasvaa.

Elintarvikelain 11 §:n mukaan elintarvikkeita on käsiteltävä ja säilytettävä niin, ettei elintarvikkeiden hyvä hygieeninen laatu vaarannu. Ravintola West Beverlyn käsienpesupisteet olivat likaisia. Ravintolassa elintarvikkeita säilytettiin suoraan likaisella lattialla ja elintarvikkeiden suojaamisessa oli epäkohtia.

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. Ravintola West Beverlyn tiloissa säilytettiin ylimääräistä, toimintaan kuulumatonta tavaraa.

Elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) 3 §:n mukaan elintarvikehuoneiston siivousvälineet on puhdistettava, huollettava ja säilytettävä hygieenisesti. Ravintola West Beverlyn siivousvälinetilan siisteys ja järjestys oli erittäin huono.

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 mainitut helposti pilaantuvat kalastustuotteet ja 5 momentissa mainitut kalakukot on säilytettävä enintään 6 asteessa. Yleisen elintarvikehygieni-asetuksen (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. Ravintola West Beverlyn kylmälaiteessa säilytettävän raa'an naudanlihan lämpötila oli 19,5 °C.

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. Ravintola West Beverlyn kylmähuoneessa ja -laitteissa säilytettiin pilaantuneita ja vanhentuneita elintarvikkeita.



31.07.2019

Elintarvikelain 17 §:n mukaan elintarvikealan toimijalla tulee olla yleisen elintarvikeasetuksen 18 artiklan 2 ja 3 kohdassa tarkoitetut tiedot elintarvikkeista. Elintarvikealan toimijalla tulee myös olla järjestelmä, jonka avulla voidaan tämän lain tarkoituksen mukaisella riittävällä tarkkuudella yhdistää tiedot saapuneista ja lähteneistä eristä toisiinsa. Jäljitettävyyden varmistamiseksi tarvittavista pakkausmerkinnöistä ja tunnistetiedoista säädetään yleisen elintarvikeasetuksen 18 artiklan 4 kohdassa. Ravintola West Beverlyn keittiössä säilytettiin elintarvikkeita (mm. erilaisia lihoja) ilman mitään merkintöjä, joten tuotteet eivät ole jäljitettävissä.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 4 §:n mukaan työntekijöiden omia elintarvikkeita saa säilyttää ainoastaan työntekijöiden ruokailu- ja sosiaaliloissa. Ruokaviraston ohjeen (16025/6) mukaan pienissä elintarvikehuoneistoissa voidaan sallia työntekijöiden omien elintarvikkeiden säilyttäminen elintarvikehuoneistossa käsiteltävien elintarvikkeiden kanssa samoissa säilytystiloissa selkeästi erotettuna (esimerkiksi omalla hyllyllä). Ravintola West Beverlyssä säilytettiin sekaisin ravintolan elintarvikkeita ja työntekijöiden omia elintarvikkeita.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus, 29.7.2019.
2. Väliaikainen käyttökielto, 29.7.2019.
3. Valokuvia tarkastukselta 29.7.2019.

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 7, 11, 16, 17, 56, 63, 74 ja 78 §.  
Hallintolaki 34 §  
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 3, 4, 7 §  
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (178/2002), 17 §, 18 artikla  
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (852/2004), 3 ja 4 artikla, liite II

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote haastetiedoksiantona Hong Lou Oy:lle.

Lisätiedot

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



## Helsingin kaupunki

Kaupunkiympäristön toimiala  
Palvelut ja luvat -palvelukokonaisuus  
Ympäristöpalvelut  
Elintarviketurvallisuusyksikkö  
Yksikön päällikkö

## Pöytäkirja

6 (9)

31.07.2019

### Liitteet

- 1 Tarkastuskertomus 29.7.2019
- 2 Valokuvia tarkastukselta 29.7.2019
- 3 Väliaikainen käyttökielto 29.7.2019

### Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

### Otteet

#### Ote

Hong Lou Oy

#### Otteen liitteet

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

### Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö



31.07.2019

## **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).

### **Oikaisuvaatimusaika**

Oikaisuvaatimus on tehtävä 14 päivän kuluessa päätöksen tiedoksi-saannista.

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.

Tiedoksisaantipäivää ei lueta oikaisuvaatimusaikaan. Jos oikaisuvaatimusajan viimeinen päivä on pyhäpäivä, itsenäisyyspäivä, vapunpäivä, joului- tai juhannusaatto tai arkilauantai, saa oikaisuvaatimuksen tehdä ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen.

### **Oikaisuvaatimusviranomainen**

Viranomainen, jolle oikaisuvaatimus tehdään, on Helsingin kaupungin kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto.



31.07.2019

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)

31.07.2019

---

Riikka Åberg  
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa  
[www.hel.fi](http://www.hel.fi) 31.07.2019.