



01.04.2021

9 §

Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Maku Finland Oy:lle ja Maku Factory Oy:lle

HEL 2021-002967 T 11 02 00

Päätös

Toimija

Maku Finland Oy, Fredrikinkatu 46 A 8, 00100 HELSINKI
y-tunnus 2689210-7

Maku Factory Oy, Salomonkatu 17 A 8, 00100 HELSINKI
y-tunnus 2954602-3

Elintarvikehuoneisto

Ravintola Makuja Autotalo, Fredrikinkatu 46, 00100 HELSINKI
Lisäksi: toimijan toimipaikat Helsingin vähittäismyymälöissä

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

1. Elintarvikkeiden on oltava jäljitettävissä. Elintarvikkeiden jäljitettävyyden varmistamiseksi toimijalla on oltava kaupallinen asiakirja, joka tulee olla valvontaviranomaisen tarkastettavissa. Saapuneiden elintarvikkeiden toimittaja ja toimitettujen elintarvikkeiden vastaanottaja tulee pystyä tunnistamaan dokumentein.
2. Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä 6 °C:n lämpötilaan tai sen alle. Toimijalla tulee olla jäähdytyskaappi elintarvikkeiden jäähdyttämistä varten. Elintarvikkeiden jäähdyttämisestä on tehtävä omavalvonnan mukaista lämpötilakirjanpitoa omavalvontajärjestelmän mukaisesti.
3. Toimipaikassa (Ravintola Makuja Autotalo) eläinperäisen raaka-aineen käyttömäärä tulee olla kansallisen eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun asetuksen (1258/2011) mukainen (enintään 1 000 kg vuodessa). Toimijan tulee seurata valmistus- ja toimitusmääriä sillä tarkkuudella, että vähäriskisyysasetuksen noudattamisesta voidaan varmistua. Jos määräraajat ylittyvät, tulee toimintaan olla laitoshyväksytyt tilat.
4. Toimijan vähittäismyyntiin valmistamat ja pakkaamat elintarvikkeet on varustettava lainsäädännön mukaisilla suomen- ja ruotsinkielisillä pakkausmerkinnöillä.



01.04.2021

5. Siivousvälineitä ei saa säilyttää WC:ssä, vaan siivousvälineiden puhdistus, huolto ja säilytys tulee järjestää hygieenisesti (esim. vesipisteellinen siivouskomero). Keittiö tulee järjestää siten, että siivouskomero on käytettävissä.

6. Henkilön työvaatteita ei saa säilyttää WC:ssä, vaan henkilökunnalle tulee järjestää pukeutumistila, pukukaapit tai muu vaatesäilytysratkaisu.

7. Toimijan tulee tehdä kaikki puuttuvat elintarvikelain 13 §:n mukaiset ilmoitukset toiminnoistaan eri toimipaikoista.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 30.4.2021 mennessä.

Täytäntöönpano

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

Asiaan liittyvät taustatiedot

Ravintola Makuja Autotaloon on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 11.2.2021. Tarkastuksella todettiin, että elintarvikkeet eivät olleet jäljitettävissä, ruoan jäädyttämiseen ei ollut käytössä asianmukaista jäädytysmenetelmää eikä -laitteistoa, siivousvälineitä ja henkilökunnan vaatteita säilytettiin WC-tiloissa ja pakkausmerkinnöissä oli puutteita. Lisäksi Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut on saanut toimijalta tiedon, että toimijalla on toimintaa (esim. sushien valmistusta) myös myymälöissä, joista ei ole tehty elintarvikelain 13 §:n mukaista ilmoitusta valvontaviranomaiselle. Toimija on tehnyt ilmoituksen Maku Finland Oy:n toiminnasta Fredrikinkatu 46:n tiloissa, mutta tarkastuksella toimija esitti Maku Factory Oy:n asiakirjoja. Yksityiskohtaisempi tarkastuskertomus on liitteenä 1.

Ravintola Makuja Autotalo toimii tällä hetkellä elintarvikkeiden valmistuspaikkana (ravintola on kokonaan suljettuna asiakkailta). Toimija ei ole esittänyt raakojen, eläinperäisten elintarvikkeiden asiakirjoja valvontaviranomaiselle. Valvontaviranomaisella ei ole käytössään toimijalta saatua tietoa siitä, mikä on eläinperäisten raaka-aineiden käyttömäärät elintarvikehuoneistossa ja onko ko. raaka-aineiden käyttömäärät kansallisen eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun asetuksen (1258/2011) määrärajojen mukaisia (enintään 1000 kg vuodessa).



01.04.2021

Toimijan valmistamasta chili-kana-nuudeli -annoksesta on otettu 10.2.2021 viranomaisnäyte myymälästä. Suoritettujen tutkimusten perusteella näytteen hygieeninen laatu oli huono (Liite 2).

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (23/2006) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 10.3.2021 päivätyllä kirjeellä (Liite 3).

Toimija ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta Maku Finland Oy ja Maku Factory Oy eivät ole korjanneet kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska yritykset eivät ole itse ryhtynyt toimenpiteisiin havaittujen epäkohtien korjaamiseksi, on epäkohtien korjaamiseksi tarpeen antaa elintarvikelain 55 §:ssä tarkoitettu määräys.

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

Elintarvikelain 17 §:n mukaan elintarvikealan toimijalla tulee olla yleisen elintarvikeasetuksen 18 artiklan 2 ja 3 kohdassa tarkoitettut tiedot elintarvikkeista. Elintarvikealan toimijalla tulee myös olla järjestelmä, jonka avulla voidaan tämän lain tarkoituksen mukaisella riittävällä tarkkuudella yhdistää tiedot saapuneista ja lähteneistä eristä toisiinsa. Toimija ei ole esittänyt pyydettyjä jäljitettävyyssasiakirjoja valvontaviranomaiselle.

Maa- ja metsätalousministeriön ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (1367/2011, jäljempänä elintarvikehuoneistoasetus) 9 §:n mukaan kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä 6 asteen 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. Ravintola Makuja Autotalossa ei ollut erillistä jäähdytyskaappia, eikä toimijalla ollut osoittaa valvontaviranomaiselle seuranta siitä, että elintarvikkeet on jäähdytetty enintään neljässä tunnissa 6



01.04.2021

°C:n lämpötilaan, tai sen alle. Toimijan valmistaman ruoka-annoksen hygieeninen laatu todettiin viranomaisen näytteenotossa huonoksi. Elintarvikkeiden riittävän nopea jäähdytys on tärkeä tekijä elintarvikkeiden turvallisuuden, laadun ja säilyvyyden kannalta.

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. Maku Finland Oy:n/Ravintola Makuja Autotalon toiminta on ainoastaan elintarvikkeiden valmistusta vähittäismyyntiin. Täten eläinperäisen raaka-aineen käyttömäärä voi olla enintään 1 000 kg vuodessa. Jos määrrajat ylittyvät, tulee toimintaan olla laitoshyväksytyt tilat. Nykyisiä tiloja ei ole hyväksytty laitokseksi, eivätkä tilat täytä laitoksen vaatimuksia.

Elintarvikelain 9 §:n mukaan elintarvikkeesta on annettava totuudenmukaiset ja riittävät tiedot. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 9 artiklassa säädetään elintarvikkeista annettavista pakollisista tiedoista, joista toimijaa koskee seuraavat:

- elintarvikkeen nimi;
- ainesosaluettelo;
- allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet
- tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät;
- elintarvikkeen sisällön määrä;
- vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta;
- erityiset säilytysolosuhteet ja/tai käyttöolosuhteet;
- elintarvikealan toimijan nimi tai toiminimi ja osoite;
- alkuperämaa tai lähtöpaikka;
- käyttöohje, jos elintarvikkeen tarkoituksenmukainen käyttö ilman sitä on vaikeaa;

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (834/2014) elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 4 §:n mukaan valmiiksi pakatun elintarvikkeen pakolliset pakkausmerkinnät on kaksikielisessä kunnassa myytävään tai muuten luovutettavaan elintarvikkeisiin tehtävä ainakin suomen ja ruotsin kielillä. Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (218/2017) eräiden elintarvikkeiden alkuperämaan ilmoittamisesta 4 §:n elintarvikkeen ainesosana käytetyn liitteen A osassa mainitun lihan alkuperämaa on ilmoitettava. Ravintolan Makuja Autotalon vähittäismyyntiin toimitettavien ruoka-annoksien pakkausmerkinnöistä puuttui pakollisia tietoja



01.04.2021

esim. allergeenitietoja puuttui, kaikkia koostettuja ainesosia ei ollut pu-
rettu, sisällön määrää ja lihan alkuperämaata ei ollut ilmoitettu sekä
toimijan osoitetiedot puuttuivat. Pakkausmerkinnät olivat vain suomek-
si.

Elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) 3 §:n mukaan
elintarvikehuoneiston siivousvälineet on puhdistettava, huollettava ja
säilytettävä hygieenisesti. Elintarvikehuoneistossa on oltava henkilö-
kunnalle asianmukaisesti varustettu käymälä ja pukeutumistila. Ravin-
tola Makuja Autotalossa WC:ssä säilytettiin keittiön siivousvälineitä ja
työntekijöiden työvaatteita. Keittiön siivouskomerolle ei ollut pääsyä, sil-
lä sen edessä säilytettiin tavaraa.

Elintarvikelain 13 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on tehtävä kirjal-
linen ilmoitus elintarvikehuoneistosta 14 §:ssä säädetyille valvontavi-
ranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai
olennaista muuttamista (ilmoitettu elintarvikehuoneisto). Toimija ei ole
tehnyt ilmoituksia kaikista toimipaikoista, joissa toimijalla on elintarvi-
kealan toimintaa.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus Ravintola Makuja Autotalo 11.2.2021
2. Testausseloste Ravintola Makuja 10.2.2021
3. Toimijan kuuleminen 10.3.2021.

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1 §, 9 §, 13 §, 17 §, 32 §, 55 §, 74 §, 78 §
Hallintolaki (434/2003) 34 §
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneis-
tojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 3§, 9 §
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta
kuluttajille (834/2014) 4 §
Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäi-
sistä toiminnoista (1258/2011) 5 §
Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikkeiden alkupe-
rämaan ilmoittamisesta (218/2017) 4 §
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1169/2011 elintar-
viketietojen antamisesta kuluttajille, 9 artikla

Toimivaltaperuste

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



01.04.2021

Mahdolliset jatkotoimenpiteet asiassa

Mikäli epäkohtia ei ole korjattu määräaikaan mennessä, kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaostolle voidaan esitellä päätösehdotus, jossa elintarviketurvallisuusyksikön päällikön antamaan määräystä tultaisiin tehostamaan uhkasakolla. Uhkasakon suuruus voisi olla 10 000 euroa.

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote toimitetaan toimijalle haastetiedoksiantona.

Lisätiedot

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

Liitteet

- 1 Tarkastuskertomus Ravintola Makuja Autotalo 11.2.2021
- 2 Testausseloste Ravintola Makuja 10.2.2021
- 3 Maku Finland Oy:n ja Maku Factory Oy:n kuuleminen elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä, allekirjoitettu

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Otteet

Ote

Maku Finland Oy ja
Maku Factory Oy

Otteen liitteet

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen
viranhaltijan päätös

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö



01.04.2021

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 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,



01.04.2021

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)

01.04.2021

Minna Ristiniemi
vs. yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa
www.hel.fi 01.04.2021.