



14.03.2022

4 §

Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Senyek Oy:lle/Ravintola Fiora

HEL 2022-002226 T 11 02 00

Päätös

Toimija

Senyek Oy, Hiihtomäentie 14, 00810 HELSINKI

y-tunnus 2759182-4

Elintarvikehuoneisto Ravintola Fiora, Hiihtomäentie 14, 00810 Helsinki

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

- 1.Elintarvikehuoneistolla on oltava omavalvontajärjestelmä. Toimijan tulee tehdä säännöllisesti omavalvontajärjestelmän mukaista seurantaa ja tehdä kirjauksia kylmänä säilytettävien, jäähdytettävien ja kylmänä tarjoiltavien elintarvikkeiden lämpötiloista.
- 2.Elintarvikehuoneiston keittiön lattia tulee korjata.
- 3.Elintarvikehuoneiston puhtaanapitoa tulee parantaa kylmälaitteiden, pakastehuoneen ja lattiakaivojen siivouksen osalta.
- 4.Elintarvikkeita on tarjoiltava lainsäädännön edellyttämässä lämpötiloissa. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12 °C:een.
- 5.Kuumentamalla valmistettujen elintarvikkeiden jäähdyttämiseen tulee olla käytössä jäähdytysmenetelmä. Ravintolalla tulee olla jäähdytyslaitteisto tai muu asianmukainen jäähdytysmenetelmä, jonka avulla elintarvike jäähtyy lainsäädännön edellyttämällä tavalla. Kylmässä säilytetäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä +6 °C:n lämpötilaan, tai sen alle. Elintarvikkeiden jäähdyttämisestä on tehtävä omavalvonnan mukaista lämpötilakirjanpitoa omavalvontajärjestelmän mukaisesti.
- 6.Kylmälaitteissa säilytettävät elintarvikkeet tulee suojata, ne tulee säilyttää hyllyillä tai alustoilla ja niissä tulee olla päivämäärämerkinnät.



14.03.2022

7. Elintarvikehuoneistossa on oltava esillä kirjalliset tiedot käytetyn lihan alkuperämaasta ja elintarvikkeiden sisältämistä allergeeneista asiakkaiden nähtävillä. Allergeenitiedot voidaan antaa suullisesti, jos kuluttajille kirjallisesti ilmoitetaan, että tiedot saa henkilökunnalta.

8. Henkilökunnan vaatteiden säilytystä varten on järjestettävä asianmukainen paikka (ei wc-tila) elintarvikehuoneistossa.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 15.04.2022 mennessä.

Täytäntöönpano

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

Asiaan liittyvät taustatiedot

Ravintola Fioraan on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 16.11.2021. Tällöin on havaittu puutteita omavalvontaan liittyvässä kirjanpidossa, elintarvikehuoneiston tilojen soveltavuudessa ja riittävydessä sekä kunnossa, tilojen, pintojen ja välineiden puhtaudessa, henkilökunnan hygieenisissä työskentelytavoissa, elintarvikkeiden säilytyksessä ja lämpötiloissa, pakollisten elintarviketietojen antamisessa sekä näytteenotto- ja tutkimussuunnitelman noudattamisessa.

Korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 16.01.2022 mennessä (Liite 1 Tarkastuskertomus).

Ravintola Fioraan on tehty uusintatarkastus 10.02.2022, jolloin on todettu, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräajassa (Liite 2 Tarkastuskertomus).

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (23/2006) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 18.02.2022 päivättyllä kirjeellä. (Liite 3)

Toimija ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta Senyek Oy ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska Senyek Oy ei ole ryhtynyt toimenpiteisiin huoneistossa havaittujen epäkohtien



14.03.2022

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) 22 §:n mukaan elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mitauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle. Toimijan on säilytettävä omavalvonnan kirjauksia vähintään yksi vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöajankohdan tai vähimmäissäilyvyysajan jälkeen tai vähintään yksi vuosi elintarvikkeen käsittelystä, jos edellä mainittuja päiväysmerkintöjä ei vaadita, jollei asiasta ole toisin säädetty.

Ravintola Fioralla ei ole omavalvontajärjestelmää, eikä elintarvikkeiden lämpötiloja ole seurattu eikä kirjattu omavalvonnassa.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004) elintarvikehygieniasta liitteen II luvun 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, joutuminen kosketuksiin myrkyllisten materiaalien kanssa, hiukasten variseminen elintarvikkeisiin ja kosteuden tiivistyminen ja haitallisen homeen muodostuminen pinnoille, c) ne mahdollistavat hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattamisen, myös saastumiselta suo-



14.03.2022

jaamisen ja erityisesti tuhoeläinten torjunnan, ja d) elintarvikehuoneistoissa on tarvittaessa asianmukaiset kapasiteetiltaan riittävät lämpötilavalvotut käsittely- ja varastointiolosuhteet elintarvikkeiden pitämiseksi sopivassa lämpötilassa, ja huoneistot on suunniteltu siten, että lämpötilaa voidaan valvoa ja että se voidaan tarvittaessa kirjata muistiin. Lisäksi elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa.

Ravintola Fioran henkilökunnan ulkovaatteita säilytettiin henkilökunnan käytössä olevassa WC-tilassa, mikä ei ole hygieeninen järjestely. Lisäksi pakastinhuoneen ja kylmiöiden lattioilla säilytettiin elintarvikkeita. Myös keittiön lattia oli huonokuntoinen ja vaatii korjauksen.

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. Jauheliha sekä jauhettu maksa on säilytettävä korkeintaan 4°C:ssa.

Ravintola Fioran tarkastuksilla havaittiin, että kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilakirjauksissa oli puutteita ja seurannasta puuttui kylmälaitteita.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 23 §:n mukaan kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004) elintarvikehygieniasta liitteen II luvun IX kohdan 6 mukaan jos elintarvikkeet on säilytettävä viileässä tai tarjoitava viileinä, ne on jäähdytettävä mahdollisimman pian lämpökäsittelyvaiheen jälkeen, tai jos niitä ei lämpökäsitellä, viimeisen valmistusvaiheen jälkeen, sellaiseen lämpötilaan, joka ei aiheuta terveysriskiä.

Ravintola Fiorassa jäähdytetään elintarvikkeita jääveden avulla. Jäähdytyksen toteutumista ei ole seurattu omavalvonnassa, joten jäähdytysmenetelmän toimivuutta ei ole voitu osoittaa.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 23 §:n mukaan toimijan on noudatettava seuraavia elintarvikkeiden tarjoilulämpötilavaatimuksia: kylmäsäilytystä vaativia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla vain kerran. Tämän momen-



14.03.2022

tin 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.

Ravintola Fioran tarkastuksilla havaittiin, että joidenkin salaattipöydän salaattien lämpötilat olivat yli +12°C (+14,6°C porkkanasalaatti, +13,5°C raejuusto). Salaattipöydässä olevien elintarvikkeiden lämpötilakirjanpitoa ei ollut tehty.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (834/2014) elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle 6 §:n mukaan pakkaamattomista elintarvikkeista on elintarvikkeen luovutuspaikassa annettava loppukuluttajalle tieto kaikista elintarvikkeen valmistuksessa käytetyistä ja lopullisessa elintarvikkeessa edelleen jossain muodossa olevista ainesosista, jotka ovat elintarviketietoasetuksen 9 artiklan 1 kohdan c alakohdan tarkoittamia allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita tai tuotteita. Ainesosat on ilmoitettava elintarvikkeen nimellä niin, että käy ilmi elintarviketietoasetuksen liitteessä II mainitun aineen tai tuotteen nimi. MMM asetuksen (834/2014) 8 §:n mukaan edellä 6, 7 ja 7 a §:ssä tarkoitettujen tietojen ilmoittaminen loppukuluttajalle kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla. Edellä 6 ja 7 §:ssä tarkoitettujen tietojen ilmoittaminen 1 momentissa säädetystä poiketen antaa suullisesti edellyttäen, että - elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla tavalla ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydettyä henkilöä tai että tiedot ovat kuluttajan saatavissa kirjallisessa tai elektronisessa muodossa ennen ostopäätöksen tekoa ilman ylimääräisiä kustannuksia; ja- tiedot ovat kirjallisessa tai elektronisessa muodossa elintarvikkeen luovutuspaikassa henkilökunnan ja valvontaviranomaisten helposti saatavilla.

Ravintola Fioran tarkastuksella todettiin, että tarjoiltavien elintarvikkeiden sisältämiä allergeeneja ei ollut kirjallisesti eikä pyydettyä esillä asiakkaiden nähtävillä. Myöskään lihan alkuperämaa ei ollut kirjallisesti asiakkaiden nähtävillä.

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.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1.Tarkastuskertomus 16.11.2021

Postiosoite

PL 58235
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
Kaupunkiympäristö@hel.fi

Käyntiosoite

Työpajankatu 8
Helsinki 58
<https://www.hel.fi/>

Puhelin

09 310 1691

Faksi**Y-tunnus**

0201256-6

Tilinro

F106 8000 1200 0626 37

Alv.nro

F102012566



14.03.2022

2.Tarkastuskertomus 10.02.2022

3.Toimijan kuuleminen 18.02.2022

Sovellettavat oikeusohjeet

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

Hallintolaki 34 §, 36 §

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

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta
kuluttajalle (834/2014) 6 §, 8 §

Toimivaltaperuste

Kaupunkiympäristön ympäristö- ja lupajaosto on elintarvikelain
(297/2021) 27 §:n mukainen kunnan valvontaviranomainen. Ympäristö-
ja lupajaosto on siirtänyt päätäntävaltaansa edelleen elintarviketurvalli-
suusyksikön päällikölle.

Mahdolliset jatkotoimenpiteet asiassa

Mikäli epäkohtia ei ole korjattu määräaikaan mennessä, kaupunkiym-
päristölautakunnan ympäristö- ja lupajaostolle voidaan esitellä päätö-
sehdotus, jossa elintarviketurvallisuusyksikön päällikön antamaan mää-
rystä tullessiin tehostamaan uhkasakolla. Uhkasakon suuruus voisi ol-
la 10 000 euroa.

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote toimitetaan toimijalle haastetiedoksiantona.

Lisätiedot

Minna Lahtinen, elintarviketarkastaja, puhelin: 09 310 24652
minna.k.lahtinen(a)hel.fi

Liitteet

- 1 Tarkastuskertomus Fiora Ristorante 16.11.2021
- 2 Tarkastuskertomus Fiora Ristorante 10.02.2022
- 3 Kuuleminen 15.2.2022

**Helsingin kaupunki**

Kaupunkiympäristön toimiala
Palvelut ja luvat -palvelukokonaisuus
Ympäristöpalvelut
Elintarviketurvallisuusyksikkö
Yksikön päällikkö

Pöytäkirja

7 (10)

14.03.2022

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Otteet**Ote**
Senyek Oy**Otteen liitteet**
Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen
viranhaltijan päätös**Tiedoksi**

Elintarviketurvallisuusyksikkö



14.03.2022

MUUTOKSENHAKUOHJEET

1

OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI

Pöytäkirjan 4 §.

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,



14.03.2022

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

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

10 (10)

14.03.2022

Minna Ristiniemi
vs. yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa
www.hel.fi 14.03.2022.