

Asianro 1185/11.02.00/2019

§ 56

Keskeyttämisen ja uhkasakon asettaminen, Cleinnus Oy

Terveystarkastaja Kirsi Puola 12.12.2019:

Päävelvoite 1 (keskeyttämisen)

Terveystarkastajien tarkastuskäynnillä 2.10.2019 on käynyt ilmi, että Ravintola Trapin tuholaiistorjunnassa on puutteita. Varasto- ja keittiötiloissa havaittiin edelleen hiiren ulostetta. Havaintoja oli tehty myös aikaisemmillä tarkastuskäynneillä, jolloin kehoitettiin ryhtymään toimenpiteisiin.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen ((EY) N:o 852/2004, liite 2) mukaan elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että ne mahdollistavat hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattamisen, myös saastumisen suojaamisen ja erityisesti tuhoeläinten torjunnan. Lisäksi asetuksessa todetaan, että on käytettävä asianmukaisia menetelmiä tuhoeläinten torjumiseksi. Haittaeläinten pääsy elintarvikehuoneistoon estetään toteuttamalla toimintaan nähden riittävää haittaeläintorjuntaohjelmaa.

Koska havaintoja tuhoeläimistä oli tehty toistuvasti eikä toimenpiteet olleet riittäviä, tarkastuspöytäkirjassa (29.10.2019) annettiin toimijalle määräykset tarvittavista toimenpiteistä sekä oiva-järjestelmän arvosana ”huono”, joka johtaa hallinnollisten pakkokeinojen käyttöön. Määräyksissä kehoitettiin mm. ottamaan yhteyttä tuholaiistorjujaan ja ryhtymään toimenpiteisiin haittaeläinongelman poistamiseksi sekä siivoamaan elintarvikehuoneisto kauttaaltaan. Lisäksi tehdyt toimenpiteet tuli kirjata ja esittää tuholaiistorjujan käyntiraportti tarkastuksella.

Toimijalle lähetettiin kuulemiskirje keskeyttämisen varalta (kuulemiskirje 29.10.2019). Toimija antoi asiasta 15.11.2019 päivätyn vastineensa. Vastineessa toimija ilmoittaa mm., että ravintola on ollut yhteydessä tuholaiistorjuntayritykseen ja tiloihin on asennettu useita hiirenkarkottimia ja -loukkuja.

Ravintolaan tehtiin tarkastus 10.12.2019. Tarkastuksella terveystarkastajat havaitsivat, että osa hiiren ulosteista oli siivottu, mutta edelleen oli havaittavissa hiiren ulostetta mm. kylmälaitteiden alla, elintarvikevaraston edustan lattialla sekä yläkerran astiavarastossa ja pukutilassa. Tiloja ei myöskään ollut siivottu kauttaaltaan esim. varastojen osalta. Huoneistossa ei havaittu hiirenkarkoittimia eikä -loukkuja. Terveystarkastajille esitettiin tuholaiistorjuntasopimus. Tarkastuksen jälkeen terveystarkastaja oli yhteydessä tuholaiistorjuntayritykseen ja kävi ilmi, että yrityksellä ei kuitenkaan ole tehty sopimusta Ravintola Trapin kanssa.

Koska toiminta ei ole ollut määräyksien mukaista eikä toimijan toimenpiteet ole olleet riittäviä, asia saatetaan terveysvalvontajaoston käsiteltäväksi, jonka toimivaltaan hallinnollisten pakkokeinojen käyttäminen kuuluu.

Päävelvoite 2 (uhkasakko)

Terveystarkastajien tarkastuskäynnillä 2.10.2019 kävi ilmi, että salaattipöytä on tarjolla koko päivän ajan. Lämpötilakirjauksia ei ollut esittää. Lämpötilat olivat +10...+12 astetta. Asiasta oli huomautettu usealla aikaisemmalla tarkastuskerralla.

Tarkastuspöytäkirjassa (29.10.2019) annettiin toimijalle seuraava määräys: Tuotteet ovat tarjolla salaattipöydässä yli neljä tuntia, joten niiden lämpötilan tulee olla enintään +6 astetta. Salaattipöydälle tulee laatia omavalvontasuunnitelman mukainen lämpötilaseuranta.

Toimijaa on kuultu uhkasakon asettamisen varalta (kuulemiskirje 29.10.2019). Toimija antoi asiasta 15.11.2019 päivätyn vastineensa. Vastineessa toimija ilmoitti, että salaattipöydän lämpötiloja seurataan ja kirjataan ylös päivittäin, jotta lämpötila ei pääse nousemaan yli +6 asteeseen, jos salaattipöydän tarjontaa ei vaihdeta yli neljään tuntiin.

Ravintolaan tehtiin tarkastus 10.12.2019. Tarkastuksella havaittiin, että salaattipöydän lämpötiloista oli kirjattu päivittäin yksi lämpötila, joka oli +5...+6 astetta. Tarkastushetkellä tarjolla oli salaattipöydän lisäksi joulupöytä. Terveystarkastajat mittasivat sekä salaattipöydän että joulupöydän tuotteista lämpötiloja. Osa salaattipöydän tuotteista ylittivät + 6 astetta. Myös osa joulupöydän sekä kylmien että lämpimien tuotteiden lämpötiloista poikkesivat sallituista arvoista. Mittauksia tehtiin kahdella infrapunamittarilla tuotteiden pinnasta sekä kahdella piikkimittarilla tuotteiden sisältä.

Elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) mukaan kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään +60 °C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12 asteeseen. Jos kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeita pidetään tarjolla yli neljä tuntia, lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +6 asteeseen. Toimijan on omavalvonnallaan pystyttävä varmistamaan ja osoittamaan myös valvojalle, että lämpötilat ovat hallinnassa. Lämpötilojen on oltava vaatimuksenmukaisia ja toiminnassa mahdollisesti esiintyvän lämpötilapoikkeaman on oltava lyhytaikainen ja korkeintaan 3 astetta lainsäädännön asettamasta lämpötilavaatimuksesta.

Jos lämpötila poikkeaa enemmän kuin 3 astetta lainsäädännössä vaaditusta tai poikkeama ei ole lyhytaikainen, toimijan on velvollisuus aina ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin, joihin kuuluu lämpötilojen saattaminen vaatimustenmukaiseksi ja elintarvikkeiden käyttöön liittyvien toimenpiteiden harkitseminen. Poikkeaman johdosta elintarvikkeisiin kohdistettavat toimenpiteet perustuvat arvioon elintarvikkeiden turvallisuudesta.

Varmistaakseen lainsäädännön lämpötilavaatimusten toteutumisen toimijan on mitattava ja seurattava elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden ja elintarvikkeiden lämpötiloja.

Koska toistuvasti on havaittu, että tarjoilulämpötilat eivät ole olleet lainsäädännön mukaisia, asia saatetaan terveysvalvontajaoston käsiteltäväksi, jonka toimivaltaan hallinnollisten pakkokeinojen käyttäminen kuuluu.

Kuuleminen ja vastine ovat liitteenä.

| | | |
|----------|---|---------------------------------------|
| Liitteet | 3 | Ravintola Trappi kuuleminen.pdf |
| | 4 | Ravintola Trappi vastine 20191115.pdf |

Päätösehdotus

Terveystarkastaja Kirsi Puola

Päävelvoite 1

Terveysvalvontajaosto määrää Cleinnus Oy:n Ravintola Trappin (0947149-0) ryhtymään välittömästi toimenpiteisiin haittaeläinongelman kuntoon saattamiseksi ottamalla yhteyttä tuholaiсторjujaan ja suorittamalla torjuntatoimenpiteet. Lisäksi elintarvikehuoneisto tulee siivota kauttaaltaan, mukaan lukien kaikki varastotilat. Päävelvoitteen 1 noudattamiseksi terveysvalvontajaosto asettaa elintarvikehuoneiston toiminnalle keskeyttämisuhan. Jollei toimenpiteitä ole tehty 12.1.2020 mennessä, voidaan keskeyttämisuhka panna täytäntöön. Huoneistoon tehdään tarkastus 12.1.2020 jälkeen, jolloin toimenpiteiden tulee olla tehtynä. Tarkastuksella tulee esittää tuhoeläintorjujan käyntiraportit.

Päävelvoite 2

Terveysvalvontajaosto määrää Cleinnus Oy:n Ravintola Trappin (0947149-0) pitämään tuotteiden tarjoilulämpötilat lainsäädännön edellyttämässä raja-arvoissa sekä pitämään omavalvontasuunnitelman mukaista lämpötilaseurantaa. Määräystä tulee noudattaa heti, asiat tarkastetaan 12.1.2020 jälkeen tehtävällä tarkastuskäynnillä. Päävelvoitteen 2 noudattamiseksi terveysvalvontajaosto asettaa 2000 euron uhkasakon. Jokaiselta alkavalta kuukaudelta, jonka laiminlyönti jatkuu, jaosto asettaa juoksevan uhkasakon 300 euroa.

Päävelvoitteita 1 ja 2 on noudatettava muutoksenhausta huolimatta.

Ratkaisun perustelut

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen ((EY) N:o 852/2004, liite 2) mukaan elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että ne mahdollistavat hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattamisen, myös saastumisen suojaamisen ja erityisesti tuhoeläinten torjunnan. Lisäksi asetuksessa todetaan, että on käytettävä asianmukaisia menetelmiä tuhoeläinten torjumiseksi. Haittaeläinten pääsy elintarvikehuoneistoon estetään toteuttamalla toimintaan nähden riittävää haittaeläintorjuntaohjelmaa.

Elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) mukaan kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään +60 °C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12 asteeseen. Jos kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeita pidetään tarjolla yli neljä tuntia, lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +6 asteeseen. Toimijan on omavalvonnallaan pystyttävä varmistamaan ja osoittamaan myös valvojalle, että lämpötilat ovat hallinnassa. Lämpötilojen on oltava vaatimuksenmukaisia ja toiminnassa mahdollisesti esiintyvän lämpötilapoikkeaman on oltava lyhytaikainen ja korkeintaan 3 astetta lainsäädännön asettamasta lämpötilavaatimuksesta.

Sovelletut säädökset

Elintarvikelaki (23/2006) 68 §

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011) 7 §, 8 §, 11 §

Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite II luku IX

UHKasakkolaki (1113/1990) 6 §, 14 §, 22 § (muutos 1025/2003)

Hallintolaki (434/2003) 33 §, 34 § ja 36 §

Muutoksenhaku

Muutosta päätökseen voi hakea valittamalla Turun hallinto-oikeuteen. Valitusosoitus on päätöksen liitteenä.

Pöytäkirja tämän asian osalta tarkastetaan heti kokouksessa.

Päätös

Terveysvalvontajaosto hyväksyi ehdotuksen yksimielisesti.

Tiedoksi

Cleinnus Oy

