

Lepsus Ky/ Ravintola Merisali
y-tunnus: 0911909-1
Nunnakatu 3
21100 Naantali

Hallinnollinen pakkokeino: Uhkasakko (68 §)

3.9.2019

Kuuleminen uhkasakkolain (1113/1990) mukaisen uhkasakon asettamisesta

Käsitteltävä asia

Ravintola Merisaliin 7.8.2019 suoritetulla tarkastuskäynnillä on käynyt ilmi, että

1. Lämpimässä keittiössä on toimintaan nähden liian vähän tai ei ollenkaan kylmäsäilytystilaa, lämpökaappeja ja jäähdytyskaappeja. Tarkastushetkellä huoneenlämmössä säilytettiin jatkokäsittelyä/tarjolle asettamista odottavia elintarvikkeita, joiden lämpötilat olivat +18 astetta...+52,3 astetta. Elintarvikkeiden säilytyksestä huoneenlämmössä on huomautettu 7.8.2019 tehdyn tarkastuksen lisäksi 20.6.2019, 16.4.2019, 29.8.2018, 20.6.2018 ja 9.8.2017 tehdyillä tarkastuksilla.

Henkilökuntaa haastatteleamalla todettiin, että tuotteet jäähdytetään kylmäkontissa. Tuotteet kuljetetaan kylmäkonttiin ulkokautta. Kylmäkontti sijaitsee rakennuksen toisessa päässä. Kylmäkontti ei sovellu elintarvikkeiden jäähdytykseen, koska siellä säilytettävien tuotteiden lämpötilat voivat kohota.

Lämpimään keittiöön tulee hankkia jäähdytyskaappi sekä lämpökaappi, joka voidaan sijoittaa esimerkiksi tarjoilulinjaston yhteyteen. Lisäksi tulee varmistaa, että keittiössä on riittävästi kylmäsäilytystilaa toimintaan nähden.

Perustelut

Kuumentamalla valmistettu helposti pilaantuva elintarvike, jota ei ole jäähdytetty, on säilytettävä siten, että sen lämpötila on vähintään +60 astetta. (Elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011, § 7). Elintarvikkeiden lämpötila voi poiketa lainsäädännön vaaditusta lämpötilasta lyhytaikaisesti enintään kolme astetta. Lyhytaikainen lämpötilapoikkeama tarkoittaa kertaluonteista korkeintaan 24 tuntia kestävää poikkeamaa lainsäädännön vaatimasta lämpötilasta (Elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011, § 11).

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. Elintarvikkeiden säännölliseen jäähdyttämiseen ja jäähdytettyjen elintarvikkeiden säilyttämiseen tulee olla tähän tarkoitukseen varatut laitteet ja kalusteet. Elintarvikkeiden kylmäsäilytyskalusteita ei ole tarkoitettu elintarvikkeiden jäähdyttämiseen, sillä niiden jäähdytysteho ei yleensä ole riittävä 9 §:n mukaiseen jäähtymisnopeuden saavuttamiseen ja muiden kylmäsäilytyskalusteissa olevien tuotteiden lämpötila voi kohota yli sallitun poikkeaman (Elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011, § 9).

2. Lämpimästä keittiöstä puuttuvat lämpötilaseurantavälineet. Lämpimästä tarjoilupöydästä ei ollut esittää lämpötilaseuranta. Henkilökunnan mukaan heillä ei ole lämpötilojen mittaamiseen soveltuvaa lämpömittaria. Tarjolla olleen lihakastikkeen lämpötila oli +48 astetta. Asiasta on huomautettu 7.8.2019 tehdyn tarkastuksen lisäksi 16.4.2019 ja 10.6.2019 tehdyillä tarkastuksilla.

Henkilökunnan käyttöön tulee hankkia lämpötilaseurantavälineet. Tarjoilupöydälle tulee laatia omavalvontasuunnitelman mukainen lämpötilaseuranta. Kuumana tarjolla olevien tuotteiden tulee olla tarjoilun aikana vähintään +60 asteisia.

Perustelut

Kuumana tarjolla olevien tuotteiden tulee olla tarjoilun aikana vähintään +60 asteisia. Toimijan on omavalvonnallaan pystyttävä varmistumaan 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.

Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että 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. Kun lämpötiloja mitataan, tulee toimijan varmistaa, että mittalaitteet ja mittaustapa ovat luotettavia. Mittalaitteet tulee kalibroida mittalaitteen valmistajan ohjeiden mukaisesti ja tarvittaessa mittaustulos on varmistettava (Elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011, § 11, Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite II luku IX)

Uhkasakko

Raision kaupungin terveysturvontajaosto voi asettaa annettujen määräysten tehosteeksi 7000 € uhkasakon, jollei annettua määräystä noudateta viimeistään 31.3.2020. Jokaiselta alkavalta kuukaudelta, jonka laiminlyönti jatkuu, jaosto voi asettaa juoksevan uhkasakon 500 euroa.

Selityksen antaminen käsiteltävästä asiasta

Uhkasakkolain mukaisesti teille varataan ennen uhkasakon asettamista tilaisuus antaa selityksenne käsiteltävänä olevasta asiasta siten kuin hallintolain 34 §:ssä säädetään.

Kirjallinen selitys liitteinen tulee toimittaa 30.9.2019 osoitteeseen Raision kaupunki, Tekninen keskus / terveysturvontajaosto, Nallinkatu 2, 21200 Raisio.

Määräjän noudattamatta jättäminen ei estä asian ratkaisemista.

Tiedoksiantotapa

Kuulemisasiakirja on lähetetty toimijalle saantitodistuksella.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (23/2006) 68 §

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2001) 7 §, 8 §, 11 §

Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 853/2004, liite II luku IX

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

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

Raision kaupunki

Johanna Hämölä, terveystarkastaja