

Asianro 629/11.02.00/2020

§ 14**Uhkasakon asettaminen / Lepsus ky, Ravintola Merisali**

Terveystarkastaja Kirsi Puola 10.6.2020:

Päävelvoite 1

Ravintola Merisaliin 7.8.2019 suoritetulla tarkastuskäynnillä on käynyt ilmi, että lämpimässä keittiössä on toimintaan nähden liian vähän tai ei ollenkaan kylmäsäilytystilaa, lämpökaappeja ja jäähdytyskaappeja. Kylmässä säilytettäväksi tarkoitetut tuotteet jäähdytetään kylmäkontissa. Tarkastushetkellä huoneenlämmössä säilytettiin jatkokäsittelyä/tarjolle asettamista odottavia elintarvikkeita, joiden lämpötilat eivät olleet lainsäädännön vaatimusten mukaisia. Helposti pilaantuvien 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.

Kuumentamalla valmistettu helposti pilaantuva elintarvike, jota ei ole jäähdytetty, on säilytettävä siten, että sen lämpötila on vähintään +60 astetta. (Elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011, § 7).

Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä +6 asteen lämpötilaan, tai sen alle. (Elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011, § 9). Jäähdyttämiseen tulee olla tähän tarkoitukseen varatut laitteet ja kalusteet. Kylmäsäilytyslaitteet eivät sovellu elintarvikkeiden jäähdytykseen, koska siellä säilytettävien tuotteiden lämpötilat voivat kohota.

Päävelvoite 2

Lämpimästä keittiöstä puuttuvat lämpötilaseurantavälineet, joilla suorittaa omavalvonnan mukaista lämpötilaseurantaa. Asiasta on huomautettu 7.8.2019 tehdyn tarkastuksen lisäksi 16.4.2019 ja 10.6.2019 tehdyillä tarkastuksilla.

Kuumana tarjolla olevien tuotteiden tulee olla tarjoilun aikana vähintään +60 asteisia. Toimijan on omavalvonnallaan pystyttävä varmistumaan ja osoittamaan myös valvojalle, että lämpötilat ovat hallinnassa. Kun lämpötiloja mitataan, tulee toimijan varmistaa, että mittalaitteet ja mittaustapa ovat luotettavia. (Elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011, § 11, Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite II luku IX).

Koska asioista on huomautettu toistuvasti eivätkä toimenpiteet ole olleet riittäviä, tarkastuskertomuksessa (30.8.2019) annettiin toimijalle määräykset tarvittavista toimenpiteistä sekä oiva-järjestelmän arvosana ”huono”, joka johtaa hallinnollisten pakkokeinojen käyttöön.

Määräyksissä kehoitettiin mm. hankkimaan kuumina säilytettäville tuotteille lämpökaappi sekä jäähdystystä varten jäähdytyskaappi. Lisäksi henkilökunnan käyttöön tuli hankkia riittävät ja tarkoituksenmukaiset lämpötilaseurantavälineet. Koska toiminta keskeytyy talvikaudeksi, toimenpiteille asetettiin määräaika 31.3.2020.

Kuuleminen

Toimijalle lähetettiin kuulemiskirje uhkasakon varalta (kuulemiskirje 3.9.2019). Toimija antoi asiasta 27.9.2019 päivätyn vastineensa. Vastineessa toimija ilmoitti: ”Hankimme kevääksi, kun Merisali aukeaa jäähdytyskaapin sekä lämpökaapin. Sekä henkilökunnan käyttöön lämpötilaseurantavälineet ja teemme tarjoilupöydälle omavalvontasuunnitelman mukaisen lämpötilaseurannan.”

Tarkastus

Ravintolaan tehtiin tarkastus 8.6.2020. Tarkastuksella terveystarkastajat havaitsivat, että ravintolaan ei ollut hankittu lämpökaappia eikä jäähdytyskaappia. Jäähdytys ja säilytys tapahtuivat edelleen huoneenlämmössä. Myöskään lämpömittaria lämpötilaseurantaa varten ei ollut.

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

- Liitteet
- 1 kuulemiskirje Merisali 20190903.pdf
 - 2 Merisali selvitys 20190927.pdf

Päätösehdotus

Terveystarkastaja Kirsi Puola

Päävelvoite 1

Terveysvalvontajaosto määrää Lepsus ky:n Ravintola Merisalin (0911909-1) hankkimaan lämpimään keittiöön jäähdytyskaapin sekä lämpökaapin, joka voidaan sijoittaa esimerkiksi tarjoilulinjaston yhteyteen. Lisäksi tulee varmistaa, että keittiössä on riittävästi kylmäsäilytystilaa toimintaan nähden.

Päävelvoite 2

Terveysvalvontajaosto määrää Lepsus ky:n Ravintola Merisalin (0911909-1) hankkimaan henkilökunnan käyttöön lämpötilaseurantavälineet, jotta voidaan suorittaa omavalvontasuunnitelman mukaista lämpötilaseurantaa.

Päävelvoitteessa 1 ja 2 määrätyt toimenpiteet tulee suorittaa 5.7.2020 mennessä. Huoneistoon tehdään tarkastus 5.7.2020 jälkeen, jolloin toimenpiteiden tulee olla tehtynä.

Päävelvoitteen 1 noudattamiseksi terveysvalvontajaosto asettaa 7000 euron uhkasakon. Jokaiselta alkavalta kuukaudelta, jonka laiminlyönti jatkuu, jaosto asettaa juoksevan uhkasakon 500 euroa.

Päävelvoitteen 2 noudattamiseksi terveysvalvontajaosto asettaa 1000 euron uhkasakon. Jokaiselta alkavalta kuukaudelta, jonka laiminlyönti jatkuu, jaosto asettaa juoksevan uhkasakon 100 euroa.

Päävelvoitteita 1 ja 2 on noudatettava muutoksenhausta huolimatta.

Ratkaisun perustelut

Päävelvoite 1

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 jäädytettävä 6 asteen lämpötilaan, tai sen alle. Jos elintarvikehuoneistossa säännöllisesti harjoitettavaan toimintaan kuuluu kuumentamalla valmistettujen elintarvikkeiden jäädyttäminen, siihen käytettävän kylmälaitteiston kapasiteetin ja tehon on oltava tuotantoon nähden riittävä. Elintarvikkeiden säännölliseen jäädyttämiseen ja jäädytettyjen elintarvikkeiden säilyttämiseen tulee olla tähän tarkoitukseen varatut laitteet ja kalusteet. Elintarvikkeiden kylmäsäilytyskalusteita ei ole tarkoitettu elintarvikkeiden jäädyttämiseen, sillä niiden jäädytysteho ei yleensä ole riittävä 9 §:n mukaiseen jäähtymisnopeuden saavuttamiseen ja muiden kylmäsäilytyskalusteissa olevien tuotteiden lämpötila voi kohota yli sallitun poikkeaman (Elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011, § 9).

Päävelvoite 2

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 mittaus-tapa 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)

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

Lepsus Ky

