



Terveysvalvontajaosto

16.06.2020

Kokoustiedot

Aika 16.06.2020 tiistai klo 16:00 - 16:35

Paikka Raision kaupungintalo, teknisen keskuksen neuvotteluhuone

Lisätietoja

Saapuvilla olleet jäsenet

Seija Sorsavirta, puheenjohtaja
Jaana Nordström
Saija Porramo, osallistui kokoukseen etäyhteydellä
~~Osma-Salo~~ Ann-Mari Kymäläinen
Tarja Vainio
Reijo Ylönen

Muut saapuvilla olleet

Kirsi Puola pöytäkirjanpitäjä

Asiat 11 - 14 §

Allekirjoitukset

Seija Sorsavirta
puheenjohtaja

Kirsi Puola
pöytäkirjanpitäjä

Pöytäkirjan tarkastus Raisio, 22.6.2020

Tarja Vainio

Reijo Ylönen

Pöytäkirja on ollut yleisesti nähtävänä

Raisio, 23.6.2020

Kirsi Puola
Pöytäkirjanpitäjä

Käsitellyt asiat

Nro	§	Liite	Otsikko	Sivu
1	11 §		Kokouksen laillisuuden ja päätösvaltaisuuden toteaminen	3
2	12 §		Pöytäkirjantarkastajien valitseminen	4
3	13 §		Esityslistan hyväksyminen	5
4	14 §	1-2	Uhkasakon asettaminen / Lepsus ky, Ravintola Merisali	6

Muutoksenhaku

11-14 §	Muutoksenhakuohje	10
---------	-----------------------------------	----

Terveysvalvontajaosto

16.06.2020

11 §**Kokouksen laillisuuden ja päätösvaltaisuuden toteaminen****Päätösehdotus**

Terveysvalvontajaosto toteaa kokouksen laillisesti koolle kutsutuksi ja päätösvaltaiseksi.

Päätös

Terveysvalvontajaosto hyväksyi ehdotuksen yksimielisesti.

12 §**Pöytäkirjantarkastajien valitseminen**

Päätösehdotus	Terveysvalvontajaosto valitsee tämän kokouksen pöytäkirjantarkastajiksi Tarja Vainion ja Reijo Ylösen.
Päätös	Terveysvalvontajaosto hyväksyi ehdotuksen yksimielisesti.

Terveysvalvontajaosto

16.06.2020

13 §**Esityslistan hyväksyminen****Päätösehdotus**

Terveysvalvontajaosto käsittelee asiat laaditun esityslistan mukaisessa järjestyksessä.

Päätös

Terveysvalvontajaosto hyväksyi ehdotuksen yksimielisesti.

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 suoritettulla 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 mittaukset ovat luotettavia. (Elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011, § 11, Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 853/2004, 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 jäädytettujen 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 mittaus-tulos 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

Ulkasakkolaki (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.

Muutoksenhakuohje (11-14 §)

Muutoksenhakukiellot

Seuraavista päätöksistä ei saa tehdä oikaisuvaatimusta tai valitusta, koska päätös koskee vain valmistelua tai täytäntöönpanoa (Kuntalaki 136 §):

§ 11, 12, 13

Muun lainsäädännön mukaan ei seuraaviin päätöksiin saa hakea muutosta valittamalla. Päätösnumerot ja muutoksenhakukiellon perusteet:

§

Oikaisuvaatimusohjeet ja valitusosoitus

Oikaisuvaatimuksen ja kunnallisvalituksen saa tehdä se, johon päätös on kohdistettu tai jonka oikeuteen, velvollisuuteen tai etuun päätös välittömästi vaikuttaa (asianosainen) sekä kunnan jäsen.

Hallintovalituksen saa tehdä se, johon päätös on kohdistettu tai jonka oikeuteen, velvollisuuteen tai etuun päätös välittömästi vaikuttaa.

Yksityiskohtainen oikaisuvaatimusohje/valitusosoitus annetaan pöytäkirjanotteen liitteenä.

Oikaisuvaatimusohje

Seuraavista päätöksistä voidaan tehdä kirjallinen oikaisuvaatimus siltä osin kuin kyse ei ole kunnallisten virka- ja työehtosopimusten soveltamisesta tai tulkinnasta (laki kunnallisesta viranhaltijasta 50 § ja laki työtuomioistuimesta 1 §). Kuntalain 134 §:n mukaan päätökseen ei saa hakea muutosta valittamalla, vaan valitus voidaan tehdä vasta oikaisuvaatimukseen annetusta päätöksestä:

§

Oikaisuvaatimuksen tutkiva viranomainen

Raision kaupungin ympäristölautakunta
Nallinkatu 2, PL 100, 21201 Raisio
tekninen@raisio.fi
faksi (02) 435 4374
puh. (02) 434 3111 (vaihde)

Oikaisuvaatimus on tehtävä 14 päivän kuluessa päätöksen tiedoksisaannista. Oikaisuvaatimuksesta on käytävä ilmi vaatimus perusteluineen ja se on tekijän tai muun laatijan allekirjoitettava.

Valitusosoitus

Seuraaviin päätöksiin voidaan hakea muutosta kirjallisella valituksella.

Oikaisuvaatimuksen johdosta annettuun päätökseen saa hakea muutosta vain se, joka on tehnyt oikaisuvaatimuksen. Mikäli päätös on oikaisuvaatimuksen johdosta muuttunut, päätökseen saa hakea muutosta myös asianosainen sekä kunnan jäsen.

Valitusviranomainen

Turun hallinto-oikeus
Sairashuoneenkatu 2-4, PL 32, 20101 Turku
turku.hao@oikeus.fi
faksi 029 56 42414

Valituksen voi tehdä myös hallinto- ja erityistuomioistuinten asiointipalvelussa osoitteessa <https://asiointi2.oikeus.fi/hallintotuomioistuimet>.

Kunnallisvalitus; pykälät

§ Valitusaika 30 päivää

Hallintovalitus; pykälät

§ 14 Valitusaika 30 päivää

Muu valituselin

(nimi ja postiosoite) Valitusaika x päivää

Valitusaika alkaa päätöksen tiedoksisaantipäivästä.

Valituskirja

Valituskirjassa on ilmoitettava

- valittajan nimi, kotikunta, postiosoite ja puhelinnumero
- päätös, johon haetaan muutosta
- miltä osin päätöksestä valitetaan ja muutos, joka siihen vaaditaan tehtäväksi
- muutosvaatimuksen perusteet.

Valituskirja on valittajan tai muun laatijan omakätisesti allekirjoitettava. Myös laatijan nimi ja kotikunta on mainittava.

Valituskirjaan on liitettävä päätös, josta valitetaan alkuperäisenä tai jäljennöksenä, todistus siitä päivästä, josta valitusaika on luettava sekä asiakirjat, joihin valittaja vetoaa vaatimuksensa tueksi, jollei niitä ole jo aiemmin toimitettu viranomaiselle.

Valituskirja on toimitettava valitusviranomaiselle ennen valitusajan päättymistä. Omalla vastuulla valituskirjat voi lähettää postitse, sähköpostilla, faksilla tai lähetin välityksellä. Valituksen voi tehdä myös hallinto- ja erityistuomioistuinten asiointipalvelussa osoitteessa <https://asiointi2.oikeus.fi/hallintotuomioistuimet>. Valitusasiakirjat on lähetettävä niin ajoissa, että ne ehtivät perille ennen valitusajan päättymistä.

Yksityiskohtainen valitusosoitus annetaan pöytäkirjanotteen liitteenä.