

Asianro 739/11.02.00/2020

§ 19

Uhkasakon asettaminen / Cleinnus Oy, Ravintola Trapin piha

Terveystarkastaja Kirsi Puola 18.8.2020:

Ravintola Trapin pihaan 8.7.2020 tehdyllä tarkastuskäynnillä on käynyt ilmi seuraavaa ja niistä on annettu seuraavat **määräykset**:

1. Keittiön seinäpinta on rikki pizzapisteen pöydän alta. Kylmähuoneen hyllyt ovat ruosteessa. Rikkinäinen seinäpinta ja ruosteiset hyllyt on kehoitettu korjaamaan myös 8.8.2019 ja 1.7.2019 tarkastusten yhteydessä.

Rikkinäinen seinä tulee korjata. Kylmähuoneen hyllyt tulee kunnostaa tai uusia.

Perustelut

Elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. (Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite 2)

Seinäpinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. (Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite 2)

Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että ne mahdollistavat hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattamisen, myös saastumisen suojaamisen ja erityisesti tuhoeläinten torjunnan (Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite 2)

2. Keittiön huuva on rasvalian peitossa. Rasvaa tippuu pisaroina alas huuvasta ruoanvalmistuspisteelle. Lihatuokin viereisen vesipisteen seinä on raa'an lihan roiskeissa. Kebabvartaan vieressä sijaitsevan vesipisteen alla oleva kaappi on likainen. Likaroiskeita on havaittavissa myös laitteiden seinäpinoilla sekä mm. pakastimen ovesa. Tilat on kehoitettu puhdistamaan myös 8.8.2019 ja 1.7.2019 tarkastusten yhteydessä.

Tilat tulee siivota kauttaaltaan. Lihatuikki (tai sen käyttöajankohta) tulee sijoitella siten, että sen käyttö ei aiheuta hygieniariskiä muulle toiminnalle. Avoimen ulko-oven välitön läheisyys ei ole hygieeninen paikka raa'an lihan käsittelylle.

Perustelut

Elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. (Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite 2)

Elintarvikehuoneiston tilojen ja toimintojen tulee olla sijoitettu siten, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu. Tarvittaessa toiminnot on erotettava toisistaan rakenteellisesti tai ajallisesti. (Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 3 §)

Kypsentämätön liha sekä kypsentämättömät liha- ja kalastustuotteet on pidettävä erillään toisistaan ja sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista. (Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 3 §)

Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan ja rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että 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. (Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite 2)

3. Siivousvälineiden huoltoon ja säilytykseen tarkoitettua tilaa ei voinut käyttää siivousvälineiden huoltoon, sillä siellä säilytettiin runsaasti siivoustoimintaan kuulumatonta tavaraa. Siivousvälineiden oikeanlaisesta käytöstä on annettu kehotukset myös 8.8.2019 ja 1.7.2019 tehtyjen tarkastusten yhteydessä.

Siivoustoimintaan kuulumattomat tavarat ja astiat tulee poistaa tiloista. Siivousvälineitä tulee käyttää vain siivousvälineiden huoltoon ja säilytykseen.

Perustelut

Elintarvikehuoneiston siivousvälineet on puhdistettava, huollettava ja säilytettävä hygieenisesti. (Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 3 §)

4. Keittiötiloissa oli runsaasti elintarvikkeita, joita säilytettiin huoneenlämmössä. Pekonin pintalämpötila oli tarkastushetkellä +18,5 astetta, majoneesin +14,5 astetta. Lisäksi pöydillä/ hyllyillä oli useita pakasteita sulamassa, mm. raakaa kalaa sekä ranskanperunoita. Paistopisteen alla oli jäähtymässä suojaamattomia broilerileikkeitä. Elintarvikkeiden säilytyslämpötiloista on huomautettu myös 8.8.2019 ja 1.7.2019 tehtyjen tarkastusten yhteydessä.

Elintarvikkeet on säilytettävä ja sulatettava kylmälaitteissa. Mikäli joitakin tuotteita, esim. hampurilaisten täytteitä halutaan temperoida huo-

neenlämmössä ennen hampurilaisen koontia, tulee tähän olla selkeä kirjallinen ohjeistus raja-arvoineen sekä lämpötilan että temperointiajan suhteen. Muussa tapauksessa helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee säilyttää kylmälaitteissa.

Perustelut

Elintarvikealan yrityksessä varastoidut raaka-aineet ja kaikki valmistusaineet on säilytettävä sellaisissa olosuhteissa, että niiden haitallinen huonontuminen estyy ja ne ovat suojassa saastumiselta. (Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite 2)

Raaka-aineita, valmistusaineita, puolivalmiita tuotteita ja valmiita tuotteita, joissa patogeeniset mikro-organismit saattavat lisääntyä tai joissa saattaa muodostua toksiineja, ei saa säilyttää lämpötiloissa, jotka saattavat aiheuttaa terveysriskin. Kylmäketjua ei saa katkaista. Lyhytaikaiset poikkeukset lämpötilavaatimuksista ovat kuitenkin mahdollisia elintarvikkeiden käsittelyssä käytännön seikkojen vuoksi niiden valmistuksen, kuljetuksen, varastoinnin, esillepanon ja tarjoilun aikana edellyttäen, että tästä ei aiheudu terveysriskiä. (Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite 2)

Elintarvikkeiden sulattaminen on tehtävä siten, että patogeenisten mikro-organismien kasvun tai toksiinien muodostumisen riski elintarvikkeissa on mahdollisimman pieni. Sulatuksen aikana elintarvikkeiden on oltava sellaisessa lämpötilassa, josta ei aiheudu terveysriskiä. (Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite 2)

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvun IX kohdan 5 tarkoittama helposti pilaantuvien elintarvikkeiden, lyhytaikainen lämpötilapoikkeama voi olla korkeintaan 3 °C luvussa 3 annetuista lämpötilavaatimuksista. Jos poikkeama on tätä suurempi, tulee toimijan ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin elintarvikkeen lämpötilan saattamiseksi vaatimusten mukaiseksi tai tuotteen poistamiseksi myynnistä. (Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 11 §)

Elintarvikealan toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat sekä elintarviketurvallisuuden ja muiden tämän lain 2 luvun mukaisten vaatimusten kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan. (Elintarvikelaki 23/2006 19 §)

5. Ruokalistan mukaan ravintolassa myydään kinkkua sisältäviä tuotteita (esim. kinkkutäytteinen pizza). Kyseisten tuotteiden raaka-aineena ei ole käytetty kinkkua vaan lihavalmistetta. Tarkastushetkellä ravintolan kylmäkaapissa oli HK Scanin Italiansuikaletta, minkä pääraaka-aine on koneellisesti eroteltu kalkkunan liha. Elintarvikkeen virheellisestä nimeämisestä on huomautettu myös 8.8.2019 ja 1.7.2019 tehtyjen tarkastusten yhteydessä.

Raaka-aineen nimi tulee muuttaa ruokalistaan ja muihin mahdollisiin markkinointimateriaaleihin. Vaihtoehtoisesti raaka-aineena tulee käyttää tuotetta, joka täyttää kinkun määritelmän.

Perustelut

Elintarviketietojen on oltava oikeellisia, selviä ja kuluttajalle helposti ymmärrettäviä.

Elintarvikkeen pakkauksessa, esitteessä, mainoksessa tai muulla tavalla markkinoinnin yhteydessä: 1) elintarvikkeesta on annettava totuudenmukaiset ja lain 1 §:n 1, 3 ja 4 kohta huomioon ottaen riittävät tiedot; 2) elintarvikkeesta ei saa antaa harhaanjohtavia tietoja. (Elintarvikelaki 23/2006 9§)

Nimeä "kinkku" voidaan käyttää vain sellaisista tuotteista, joihin käytetty liha on yksinomaan kinkkua. (Ruokaviraston ohje 17011/2 Suositus eräiden kypsennettyjen lihavalmisteiden nimistä).

Kuuleminen

Toimijalle lähetettiin kuulemiskirje uhkasakon varalta (kuulemiskirje 16.7.2020). Toimijalla oli mahdollisuus vastineen antamiseen 9.8.2020 mennessä. Vastinetta ei ole annettu.

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

Liitteet 1 Trapin piha, kuulemiskirje.pdf

Päätösehdotus

Terveystarkastaja Kirsi Puola

Terveysvalvontajaosto määrää Cleinnus Oy:n (0947149-0) / Ravintola Trapin pihan tekemään seuraavat päävelvoitteet:

1. Rikkinäinen seinä tulee korjata. Kylmähuoneen hyllyt tulee kunnostaa tai uusia.
2. Tilat tulee siivota kauttaaltaan. Lihatukki (tai sen käyttöajankohta) tulee siivoitella siten, että sen käyttö ei aiheuta hygieniariskiä muulle toiminnalle. Avoimen ulko-oven välitön läheisyys ei ole hygieeninen paikka raa'an lihan käsittelylle.
3. Siivoustoimintaan kuulumattomat tavarat ja astiat tulee poistaa tiloista. Siivousvälineitä tulee käyttää vain siivousvälineiden huoltoon ja säilytykseen.

4. Elintarvikkeet on säilytettävä ja sulatettava kylmälaitteissa. Mikäli joitakin tuotteita, esim. hampurilaisten täytteitä halutaan temperoida huoneenlämmössä ennen hampurilaisen koontia, tulee tähän olla selkeä kirjallinen ohjeistus raja-arvoineen sekä lämpötilan että temperointiajan suhteen. Muussa tapauksessa helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee säilyttää kylmälaitteissa.
5. Raaka-aineen nimi tulee muuttaa ruokalistaan ja muihin mahdollisiin markkinointimateriaaleihin. Vaihtoehtoisesti raaka-aineena tulee käyttää tuotetta, joka täyttää kinkun määritelmän.

Päävelvoitteessa 1 - 5 määrätyt toimenpiteet tulee suorittaa 6.9.2020 mennessä. Huoneistoon tehdään tarkastus 6.9.2020 jälkeen, jolloin toimenpiteiden tulee olla tehtynä.

Päävelvoitteiden 1 - 5 noudattamiseksi terveystarkastajaosto asettaa 8000 euron uhkasakon. Jokaiselta alkavalta kuukaudelta, jonka laiminlyönti jatkuu, jaosto asettaa juoksevan uhkasakon 800 euroa.

Päävelvoitteita 1 - 5 on noudatettava muutoksenhausta huolimatta.

Ratkaisun perustelut

Päävelvoite 1

Elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. (Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite 2)

Seinäpinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. (Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite 2)

Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että ne mahdollistavat hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattamisen, myös saastumisen suojaamisen ja erityisesti tuhoeläinten torjunnan (Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite 2)

Päävelvoite 2

Elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. (Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite 2)

Elintarvikehuoneiston tilojen ja toimintojen tulee olla sijoitettu siten, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu. Tarvittaessa toiminnot on erotettava toisistaan rakenteellisesti tai ajallisesti. (Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 3 §)

Kypsentämätön liha sekä kypsentämättömät liha- ja kalastustuotteet on pidettävä erillään toisistaan ja sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista. (Maa- ja

metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 3 §)

Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan ja rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että 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. (Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite 2)

Päävelvoite 3

Elintarvikehuoneiston siivousvälineet on puhdistettava, huollettava ja säilytettävä hygieenisesti. (Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 3 §)

Päävelvoite 4

Elintarvikealan yrityksessä varastoidut raaka-aineet ja kaikki valmistusaineet on säilytettävä sellaisissa olosuhteissa, että niiden haitallinen huonontuminen estyy ja ne ovat suojassa saastumiselta. (Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite 2)

Raaka-aineita, valmistusaineita, puolivalmiita tuotteita ja valmiita tuotteita, joissa patogeeniset mikro-organismit saattavat lisääntyä tai joissa saattaa muodostua toksineja, ei saa säilyttää lämpötiloissa, jotka saattavat aiheuttaa terveysriskin. Kylmäketjua ei saa katkaista. Lyhytaikaiset poikkeukset lämpötilavaatimuksista ovat kuitenkin mahdollisia elintarvikkeiden käsittelyssä käytännön seikkojen vuoksi niiden valmistuksen, kuljetuksen, varastoinnin, esillepanon ja tarjoilun aikana edellyttäen, että tästä ei aiheudu terveysriskiä. (Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite 2)

Elintarvikkeiden sulattaminen on tehtävä siten, että patogeenisten mikro-organismien kasvun tai toksiinien muodostumisen riski elintarvikkeissa on mahdollisimman pieni. Sulatuksen aikana elintarvikkeiden on oltava sellaisessa lämpötilassa, josta ei aiheudu terveysriskiä. (Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite 2)

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvun IX kohdan 5 tarkoittama helposti pilaantuvien elintarvikkeiden, lyhytaikainen lämpötilapoikkeama voi olla korkeintaan 3 °C luvussa 3 annetuista lämpötilavaatimuksista. Jos poikkeama on tätä suurempi, tulee toimijan ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin elintarvikkeen lämpötilan saattamiseksi vaatimusten mukaiseksi tai tuotteen poistamiseksi myynnistä. (Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 11 §)

Elintarvikealan toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat sekä

elintarviketurvallisuuden ja muiden tämän lain 2 luvun mukaisten vaatimusten kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan. (Elintarvikelaki 23/2006 19 §)

Päävelvoite 5

Elintarviketietojen on oltava oikeellisia, selviä ja kuluttajalle helposti ymmärrettäviä.

Elintarvikkeen pakkauksessa, esitteessä, mainoksessa tai muulla tavalla markkinoinnin yhteydessä: 1) elintarvikkeesta on annettava totuudenmukaiset ja lain 1 §:n 1, 3 ja 4 kohta huomioon ottaen riittävät tiedot; 2) elintarvikkeesta ei saa antaa harhaanjohtavia tietoja. (Elintarvikelaki 23/2006 9§)

Nimeä ”kinkku” voidaan käyttää vain sellaisista tuotteista, joihin käytetty liha on yksinomaan kinkkua. (Ruokaviraston ohje 17011/2 Suositus eräiden kypsennettyjen lihavalmisteiden nimistä).

Sovelletut säädökset

Elintarvikelaki (23/2006) 9 §, 19 §, 68 §

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011) 3 §, 11 §

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (1169/2011) 7 §

Ulkasakkolaki (1113/1990) 6 §, 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

