

Asianro 746/11.02.00/2021

**§ 40****Hallinnollisten pakkokeinojen käyttäminen, uhkasakon asettaminen / Lepsus ky, Ravintola Merisali**

Terveystarkastaja Kirsi Puola 30.6.2021:

Ravintola Merisaliin 5.8.2020 tehdyllä tarkastuskäynnillä on käynyt ilmi seuraavaa ja niistä on annettu seuraavat **määräykset**:

1. Lämpimän keittiön ulko-ovessa on hyönteissuoja, mutta suoja on liian lyhyt oveen ja oven yläpuolella oleva ikkuna oli auki. Keittiössä oli kärpäsiä. Kylmän keittiön ulko-ovi oli auki, ovesta ei ollut hyönteissuojaa. Asiasta on huomautettu toistuvasti vuosien 2015-2020 aikana tehdyillä tarkastuksilla.

**Mikäli ovia ja ikkunoita pidetään auki ilmanvaihdon tehostamiseksi, on niihin asennettava asianmukaiset hyönteissuojat. Valaisimen suojakupu tulee puhdistaa.**

2. Kylmän keittiön kylmäkaapin katon maali hilseilee. Kylmäkaapissa säilytettiin tuotteita suojaamattomina. Lämpimän keittiön kylmiössä kondenssi-vettä valui avonaiseen tomaattikastikekulhoon.

**Kylmäkaapin katto tulee kunnostaa. Kylmlaitteissa säilytyksessä olevat tuotteet tulee suojata säilytyksen ajaksi. Kylmlaitteiden puhtaudesta ja kunnosta tulee huolehtia niin, että elintarvikkeiden hygieeninen laatu ei kärsi.**

3. Henkilökunnan mukaan lämpimän ruuan lämpötilamittauksia on tehty hetkellä, jolloin ruoka on asetettu esille tarjoilulinjastoon, mutta lämpötilaa ei ole seurattu linjastossa ollessa. Tarkastushetkellä mitattiin lämpötiloja linjastosta. Tuotteissa ei ollut kansia päällä. Osa tuotteista oli asianmukaisissa lämpötiloissa, mutta osa tuotteista olivat liian alhaisessa lämpötilassa.

**Tarjolla olevan ruoan lämpötilan tulee pysyä vähintään +60 °C läpi tarjoilun. Oma- ja valvontamittaukset tulee tehdä tarjoilun ajalta tuotteesta. Lämpökaapin tuotteiden lämpötiloja tulee seurata ja kirjata. Elintarvikkeita ei tule säilyttää missään valmistusvaiheessa liian pitkään huoneenlämmössä. Lämpötilat saavat nousta/laskea enintään kolme astetta säilytysolosuhteille säädetyistä lämpötilasta, jos toimija pystyy osoittamaan, että lämpötilan nousu on lyhytaikainen. Tuotteet tulee säilyttää lämpökaapissa tai jäähdyttää.**

4. Ruokalistan mukaan ravintolassa myydään kinkkua sisältäviä tuotteita (esim. kinkkutäytteinen pizza). Kyseisten tuotteiden raaka-aineena ei ole käytetty kinkkua vaan lihavalmistetta. Elintarvikkeen virheellisestä nimeämisestä on huomautettu myös 10.6.2019, 7.8.2019, 8.6.2020 ja 5.8.2020 tehtyjen tarkastusten yhteydessä.

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

Tietoa tuoreen, jäädytetyn ja jäädytetyn lihan alkuperämaasta sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista ei ollut esillä. Myös elintarvikkeiden nimeämisessä oli puutteita.

**Tarjoilupaikoissa on ilmoitettava kuluttajalle elintarvikkeen nimi kirjallisesti sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet, jotka tietyin edellytyksin voidaan ilmoittaa suullisesti. Tiedot voidaan tarjoilupaikassa antaa myös suullisesti edellyttäen, että elintarvikkeen läheisyydessä olevassa julisteessa tms. ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydettyä henkilöä. Tiedot on oltava silloin kirjallisessa tai elektronisessa muodossa.**

**Tieto aterian ainesosana käytetyn tuoreen, jäädytetyn ja jäädytetyn lihan alkuperämaasta on annettava kirjallisesti tarjoilupaikassa. Tieto voidaan antaa esimerkiksi ruokalistassa tai esitteessä tai taulussa tai sähköisesti, esimerkiksi tietokoneella.**

5. Viimeisintä Oiva-raporttia ei ollut asetettu esille Ruokaviraston määrämällä tavalla. Asiasta on huomautettu toistuvasti vuosien 2015-2020 aikana tehdyillä tarkastuksilla.

**Viimeisin Oiva-raportti on oltava asiakkaiden nähtävillä sisäänkäynnin yhteydessä aina ravintolan ollessa auki. Elintarvikealan toimijan markkinoidessa elintarvikkeita kotisivuillaan, viimeisimmän tarkastuksen Oiva-raportti on julkistettava näkyvällä ja helposti havaittavalla paikalla avaussivulla.**

#### Kuuleminen ja vastine

Toimijalle lähetettiin kuulemiskirje uhkasakon varalta (kuulemiskirje 1.9.2020). Kuulemiskirje lähetettiin saantitodistuksella. Toimija antoi selvityksensä asiasta 16.9.2020. Selvitystä pyydettiin täydentämään. Täydennetty selvityspyyntö saapui 1.10.2020 ja siinä vastattiin määräyksiin seuraavasti:

1. Asensimme oviin hyönteissuojat, jotka ovat tarpeeksi pitkät. Kylmän keittiön lamppu on putsattu.
2. Kylmän keittiön kylmäkaapin katto on maalattu uudestaan, tuotteita säilytetään siellä suojattuna ja siisteydestä huolehditaan muutoinkin.

3. Tarjolla olevan ruoan lämpötila pidetään vähintään +60 asteessa ja myös omavalvontamittaukset tullaan suorittamaan tarjoiltavan ruoan lämpötilasta. Tuotteet tullaan myös säilyttämään asiallisesti lämpökaapissa tai jäädyttämään.
4. Kinkkua sisältävään pizzaan käytetään jatkossa aitoa kinkkua eikä lihavalmistetta. Ilmoitamme tulevalla kaudella myös allergeenit sekä lihojen alkuperämaat näkyvämmiin kirjallisesti ja toimitamme samat tiedot myös henkilökunnan nähtäville.
5. Laitamme Oiva-raportin näkyville sekä ravintolaan, että nettisivuillemme.

#### Uusintatarkastus

Ravintola Merisali on kesäravintola, ravintola ei ollut auki enää lokakuussa 2020. Määräysten noudattamisen tarkastamiseksi Ravintola Merisaliin suoritettiin tarkastuskäynti 10.6.2021.

Tarkastuksella todettiin, että määräyksissä annettuja sekä selvityksessä ilmoitettuja toimenpiteitä ei ollut kaikilta osin tehty. Tarkastuksella tehtiin mm. seuraavat havainnot:

1. Lämpimän keittiön ulko-oven hyönteissuoja on edelleen liian lyhyt oveen ja oven yläpuolella oleva ikkuna oli auki. Keittiössä oli kärpäsiä.
2. Kylmäkaapin katto hilseilee edelleen. Tuotteita säilytettiin suojattuna.
3. Tarkastuksella todettiin, että lämpimänä tarjolla olevien tuotteiden lämpötiloissa on epäkohtia, lämpötilamittauksia ei tehdä tarjollapidon aikana, eikä lämpökaappia käytetä.
4. Pizzan täytteenä käytettävä raaka-aine oli kinkkua. Tietoa tuoreen, jäädytetyn ja jäädytetyn lihan alkuperämaasta sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista ei ollut esillä. Myös elintarvikkeiden nimeämisessä oli puutteita.
5. Oiva-raportti asetettiin esille ravintolaan tarkastuksen aikana. Verkkosivuilla Oiva-raporttia ei ollut.

Tarkastuksella havaittiin muitakin epäkohtia, jotka on kirjattu tarkastuskertomukseen.

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

Tarkastuskertomukset, kuulemiskirje ja vastine ovat nähtävänä kokouksessa.

#### **Päätösehdotus**

Terveystarkastaja Kirsi Puola

Terveysvalvontajaosto määrää Lepsus ky:n, Ravintola Merisalin (Y-tunnus: 0911909-1) tekemään seuraavat päävelvoitteet:

1. Lämpimän keittiön ulko-oveen tulee asentaa riittävän pitkä hyönteissuoja. Jos ikkunaa pidetään auki, myös siihen on asennettava hyönteissuoja.

2. Kylmän keittiön kylmäkaapin katto tulee maalata/kunnostaa.
3. Tarjolla olevan ruoan lämpötilan tulee pysyä vähintään +60 °C läpi tarjoilun. Omavalvontamittaukset tulee tehdä tarjoilun ajalta tuotteesta. Lämpökaapin tuotteiden lämpötiloja tulee seurata ja kirjata.
4. Tarjoilupaikoissa on ilmoitettava kuluttajalle elintarvikkeen nimi ja elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa kirjallisesti sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet.
5. Viimeisin Oiva-raportti on oltava asiakkaiden nähtävillä sisäänkäynnin yhteydessä aina ravintolan ollessa auki. Elintarvikealan toimijan markkinoidessa elintarvikkeita kotisivuillaan, viimeisimmän tarkastuksen Oiva-raportti on julkistettava näkyvällä ja helposti havaittavalla paikalla avausivulla.

**Päävelvoitteessa 1 - 5 määrytetyt toimenpiteet tulee suorittaa 2 viikon kuluessa tiedoksiantopäivästä.** Huoneistoon tehdään tarkastus tämän jälkeen, jolloin toimenpiteiden tulee olla tehtynä.

**Päävelvoitteen 1 noudattamiseksi terveysvalvontajaosto asettaa 1000 euron uhkasakon. Jokaiselta alkavalta kuukaudelta, jonka laiminlyönti jatkuu, jaosto asettaa juoksevan uhkasakon 400 euroa.**

**Päävelvoitteen 2 noudattamiseksi terveysvalvontajaosto asettaa 1000 euron uhkasakon. Jokaiselta alkavalta kuukaudelta, jonka laiminlyönti jatkuu, jaosto asettaa juoksevan uhkasakon 400 euroa.**

**Päävelvoitteen 3 noudattamiseksi terveysvalvontajaosto asettaa 1000 euron uhkasakon. Jokaiselta alkavalta kuukaudelta, jonka laiminlyönti jatkuu, jaosto asettaa juoksevan uhkasakon 400 euroa.**

**Päävelvoitteen 4 noudattamiseksi terveysvalvontajaosto asettaa 1000 euron uhkasakon. Jokaiselta alkavalta kuukaudelta, jonka laiminlyönti jatkuu, jaosto asettaa juoksevan uhkasakon 400 euroa.**

**Päävelvoitteen 5 noudattamiseksi terveysvalvontajaosto asettaa 400 euron uhkasakon. Jokaiselta alkavalta kuukaudelta, jonka laiminlyönti jatkuu, jaosto asettaa juoksevan uhkasakon 400 euroa.**

Päävelvoitteita 1 - 5 on noudatettava muutoksenhausta huolimatta.

#### **Ratkaisun perustelut**

##### Päävelvoite 1

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)

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)

Sisäkattojen (tai jos sisäkattoja ei ole, ulkokaton sisäpinnan), välikattojen ja kattoritilöiden on oltava sellaisella tavalla rakennetut ja viimeistellyt, että ne estävät liian kerääntymisen ja vähentävät kosteuden tiivistymistä, haitallisen homeen muodostumista ja hiukkasten varisemista (Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite 2).

Elintarvikkeiden käsittelyalueiden pinnat (mukaan lukien laitteiden pinnat) ja erityisesti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia (Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite 2).

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)

### Päävelvoite 3

Kuumana myytävien tai tarjolla olevien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on oltava vähintään 60 °C ja ne saavat olla tarjolla vain kerran. (Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 23 §)

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)

Elintarvikealan toimijan on huolehdittava toiminnassaan siitä, että elintarvikkeet ovat kemiallisilta, fysikaalisilta, mikrobiologisilta ja terveydellisiltä ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne ovat ihmisravinnoksi soveltuvia eivätkä aiheuta vaaraa ihmisen terveydelle.

Lisäksi elintarviketoiminnan on oltava sellaista, että tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien tai käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus ei vaarannu ja

että elintarviketoiminta myös muutoin täyttää elintarvikesäännösten mukaiset vaatimukset. (Elintarvikelaki 297/2021 6 §)

#### Päävelvoite 4

Toimijan on huolehdittava myös siitä, että elintarvikkeet tai niistä annettavat tiedot eivät johda kuluttajaa harhaan (Elintarvikelaki 297/2021 6 §).

Pakkaamattomista elintarvikkeista on elintarvikkeen luovutuspaikassa annettava loppukuluttajalle tieto kaikista elintarvikkeen valmistuksessa käytetyistä ja lopullisessa elintarvikkeessa edelleen jossain muodossa olevista ainesosista, jotka ovat elintarviketietoasetuksen 9 artiklan 1 kohdan c alakohdan tarkoittamia allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita tai tuotteita. Ainesosat on ilmoitettava elintarvikkeen nimellä niin, että käy ilmi elintarviketietoasetuksen liitteessä II mainitun aineen tai tuotteen nimi. (Maa- ja Metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014 6 §)

Pakkaamattomasta elintarvikkeesta on tarjoilupaikassa annettava loppukuluttajalle 6 §:ssä tarkoitettujen tietojen lisäksi seuraavat tiedot:

- 1) elintarvikkeen nimi;
  - 2) elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa.
- (Maa- ja Metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014 7a §)

Edellä 6, 7 ja 7 a §:ssä tarkoitettujen tietojen on ilmoitettava loppukuluttajalle kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla. (Maa- ja Metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014 8 §)

#### Päävelvoite 5

Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Lisäksi elintarvikehuoneistossa, jossa kuluttajat asioivat, raportin on oltava esillä sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajalle helposti havaittavassa paikassa. (Elintarvikelaki 297/2021 16 §).

#### Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021) 6 §, 16 §, 68 §

Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite 2

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 23 §)

Maa- ja Metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014) 7a §, 8 §

Uhkasakkolaki (1113/1990) 4 §, 5 §, 6 §, 7 §, 8 §, 9 §, 22 § (muutos 1025/2003)

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

#### Muutoksenhaku

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

Terveysvalvontajaosto

31.08.2021

---

Tiedoksi  
Saantitodistuksella

Pöytäkirja tämän pykälän osalta tarkastetaan heti kokouksessa.

**Päätös**

Terveysvalvontajaosto hyväksyi ehdotuksen yksimielisesti.

Tiedoksi

Lepsus ky

