

Elintarvikelain 55 §:n mukainen määräys ja elintarvikelain 68 §:n mukainen keskeyttämisen asettaminen sekä elintarvikelain 56 §:n mukainen kieltö, Degeri Summer Bar & Dine Oy, Laivasilta 8, 07900 Loviisa

Ympäristöterveysjaosto 14.12.2023 § 105
1754/11.05.01.02/2022

Valmistelu- ja lisätiedot
IV kaupungineläinlääkäri-hygieenikko Cecilia Blomgren
puh. 040 5197529, cecilia.blomgren@porvoo.fi

Degeri Summer Bar & Dine ravintolaan on tehty Porvoon ympäristöterveydenhuollon toimesta elintarvikelain mukaisia tarkastuksia 16.6.2022, ja uusintatarkastukset 15.7.2022, 5.7.2023 sekä 9.8.2023. Tarkastuksilla on todettu elintarvikehuoneiston tiloissa ja toiminnassa useita puutteita, jotka heikentävät tai vaarantavat elintarviketurvallisuutta. Edellisissä tarkastuksissa toimijaa on ohjeistettu ja kehoitettu ryhtymään korjaaviin toimenpiteisiin, mutta 9.8.2023 tehdyssä uusintatarkastuksessa todettiin, että vaaditut toimenpiteet ovat vielä tekemättä.

Seuraavista puutteista on annettu useita korjauskehotuksia määräaikoineen:

1. omavalvontasuunnitelma ei vastaa elintarvikehuoneiston toimintaa
2. siivousvälinetilasta puuttuu seinäteline varrellisille siivousvälineille
3. astianpesukoneesta puuttuu huuva
4. tiskipöydän viallinen jalkamekanismi on korjattu irrallisilla puupalikoilla
5. pintojen likaisuus
6. keittiötoimintaan tarkoitettujen tavaroiden säilyttäminen ulkotilassa (kertakäyttöastioita ja käsipaperipyyhkeitä)
7. siivousvälineiden säilytys astianpesuhuoneessa
8. henkilökunnan terveydentilaselvitykset eivät ole tarkastettavissa
9. elintarvikkeiden jäähdyttäminen ilman riittävää kylmäkalustoa
10. elintarvikkeiden jäähdytyksen lämpötilakirjaukset ovat puutteellisia, niistä puuttuu vuosiluku ja jäähdytyspaikka
11. kuluttajille ei ole kirjallisesti ilmoitettu aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaata
12. kuluttajille ei ole kirjallisesti ilmoitettu tiedot ruokalajien sisältämistä allergisoivista ja intoleransseja aiheuttavista ainesosista, tai vaihtoehtoisesti kirjallisesti ilmoitettu, että kuluttaja voi pyytäessä saada tiedot henkilökunnalta
13. vastaanotettujen elintarvikkeiden lämpötiloja ei ole mitattu eikä kirjattu
14. omavalvonnan näytteenottoa ei ole toteutettu suunnitelman mukaisesti.

Toimija ei ole noudattanut annettuja kehotuksia ja määräaikoja. Toistuvien viranomaiskehotusten noudattamatta jättäminen ilmentää välinpitämättömyyttä ja edellyttää suhteellisuusperiaatteen mukaisesti järeämpiin toimenpiteisiin ryhtymistä.

Elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaan valvontaviranomainen voi määrätä epäkohdan poistettavaksi, jos elintarvike tai siitä annetut tiedot, elintarvikkeen tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaihe, elintarvikehuoneisto tai niissä harjoitettava toiminta voivat aiheuttaa terveysvaaraa, vaarantaa elintarvikkeesta annettujen tietojen oikeellisuuden tai riittävyyden, johtaa kuluttajaa harhaan tai ovat muuten elintarvikemääräysten vastaisia. Määräysten vastaisuus on määrättävä poistettavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

Puutteiden kohdat 5,6,8,9,12 voivat aiheuttaa terveysvaaraa
Puutteiden kohdat 11,12 voivat vaarantaa elintarvikkeesta annettujen tietojen oikeellisuuden tai riittävyyden ja/tai johtaa kuluttajaa harhaan
Puutteiden kohdat 1,2,3,4,7,10,13,14 ovat muuten elintarvikemääräysten vastaisia.

Elintarvikelain (297/2021) 56 §:n mukaan valvontaviranomainen voi kieltää elintarvikkeen alkutuotannon, valmistuksen, sisämarkkina-kaupan, viennin, tukkukaupan ja muun jakelun, tarjoilun ja muun luovutuksen sekä käytön elintarvikkeen valmistuksessa, jos elintarvike tai siitä annetut tiedot, alkutuotantopaikka tai elintarvikehuoneisto tai siellä harjoitettava elintarviketoiminta on sellaista, että se aiheuttaa tai sen voidaan perustellusta syystä epäillä aiheuttavan vakavaa vaaraa ihmisen terveydelle tai vaaraa sellaisen elintarvikesäännösten vastaisuuden takia, jota ei voida poistaa. Kielto voidaan määrätä väliaikaiseksi asian selvittämisen tai epäkohdan korjaamisen ajaksi.

Kokonaisuutena puutteita on toistuvasti niin paljon, että elintarvikkeesta annetut tiedot, elintarvikehuoneisto ja siellä harjoitettava elintarviketoiminta on sellaista, että sen voidaan perustellusta syystä epäillä aiheuttavan riskin ruokamyrkytykselle ja siten vakavaa vaaraa ihmisen terveydelle.

Elintarvikelain (297/2021) 15 §:n mukaan elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella.

Puutteiden kohdat 1,8,10,11,12,13,14 liittyvät toiminnan vaarojen hallintajärjestelmään (=omavalvontajärjestelmä).

Yleisen elintarvikehygienia-asetuksen (852/2004, 4 artikla) mukaan elintarvikealan toimijoiden on tarvittaessa toteutettava seuraavat erityiset hygieniatoimenpiteet:

c) elintarvikkeiden lämpötilan valvontaa koskevien vaatimusten noudattaminen

e) näytteiden ottaminen ja analysointi

Puutteiden kohdat 9,10,13 liittyvät lämpötilan valvontaan ja puutteiden kohta 14 liittyy näytteiden ottamiseen.

Yleisen elintarvikehygienia-asetuksen (852/2004, 5 artikla) mukaan elintarvikealan toimijoiden on laadittava ja toteutettava HACCP-periaatteisiin perustuva pysyvä menettely tai niihin perustuvat pysyvät menettelyt sekä pidettävä yllä sitä tai niitä. Laaditaan menettelyjä, joita on toteutettava säännöllisin väliajoin vaadittavien toimenpiteiden tehokkuuden tarkistamiseksi. Laaditaan elintarvikeyrityksen koon ja luonteen mukaisesti asiakirjoja ja pidetään kirjaa sen osoittamiseksi, että toimenpiteitä sovelletaan tehokkaasti.

Puutteiden kohdat 1,9-14 liittyvät HACCP menettelyihin (=vaarojen arviointi ja niiden kontrollointi = omavalvontajärjestelmä).

Yleisen elintarvikehygienia-asetuksen (852/2004, liite II luku II) mukaan elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä tai jalostuksessa käytettävät tilat on suunniteltava ja sijoitettava niin, että niissä voidaan noudattaa hyvää elintarvikehygieniakäytäntöä ja ehkäistä saastuminen eri toimien välillä ja niiden aikana. Erityisesti lattiapinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. 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. Tämä edellyttää sileiden, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, ellei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia.

Puutteiden kohdat 3,4,5 liittyvät tilojen ja pintojen helposti puhdistettavuuteen.

Yleisen elintarvikehygienia-asetuksen (852/2004, liite II luku X) mukaan kääre- ja pakkausmateriaalit eivät saa olla saastumislähteenä. Niitä on säilytettävä siten, etteivät ne ole vaarassa saastua.

Puutteiden kohta 6 liittyy tavaroiden säilyttämiseen niin, etteivät ne saastu.

Yleisen elintarvikehygienia-asetuksen (852/2004, liite II luku I) mukaan elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, 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. Tiloissa voidaan torjua likaantuminen, ja kosteuden tiivistyminen ja haitallisen homeen muodostuminen pinnoille.

Puutteiden kohdat 2,3,4,6,7 liittyvät tilojen riittävyteen ja toimintojen hygieeniseen erottamiseen.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 22 §:n mukaan elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle. Toimijan on säilytettävä omavalvonnan kirjauksia vähintään yksi vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöajankohdan tai vähimmäissäilyvyysajan jälkeen tai vähintään yksi vuosi elintarvikkeen käsittelystä, jos edellä mainittuja päiväysmerkintöjä ei vaadita, jollei asiasta ole toisin säädetty. Toimijan on lisäksi säilytettävä tehtyjen tutkimusten viimeisimmät tulokset. Kirjausten on oltava valvontaviranomaisen saatavilla.

Puutteiden kohdat 1,8,10,13,14 liittyvät omavalvonnan kirjauksiin.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 23§:n mukaan kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa.

Puutteiden kohdat 9,10,13 liittyvät elintarvikkeiden jäähdytykseen.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014 6 §:n mukaan 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. 7a §:n mukaan pakkaamattomasta elintarvikkeesta on tarjoilupaikassa annettava elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa. Vastaavasti 8 §:n mukaan edellä tarkoitetut tiedot on ilmoitettava loppukuluttajalle kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla. Edellä 6 §:ssä tarkoitetut tiedot voidaan poiketen antaa suullisesti edellyttäen, että elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla tavalla ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydettyä henkilöä tai että tiedot ovat kuluttajan saatavissa kirjallisessa tai elektronisessa muodossa ennen ostopäätöksen tekoa ilman

ylimääräisiä kustannuksia ja tiedot ovat kirjallisessa tai elektronisessa muodossa elintarvikkeen luovutuspaikassa henkilökunnan ja valvontaviranomaisten helposti saatavilla.

Puutteiden kohdat 11,12 liittyvät kuluttajille elintarvikkeista annettaviin tietoihin.

Kuuleminen ja vastine

Toiminnanharjoittajaa on 10.10.2023 postitse ja sähköpostitse lähetetyssä kuulemisilmoituksessa kuultu jaoston päätöksentekoon ja sen valmisteluun liittyvästä kirjallisesta aineistosta. Kirjallista vastinetta ei ole toimitettu määräaikaan 3.11.2023 mennessä. Asia voidaan ratkaista, vaikka kirjallista vastinetta ei ole toimitettu.

Sovelletut oikeusohjeet

Yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002, 17 ja 19 artikla
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta 4 ja 5 artikla, sekä liite II
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 26 artikla ja liite II
Elintarvikelaki 297/2021 muutoksineen 1, 6, 15, 55, 56, 68, 75, 78 §
UHKasakkolaki 14.12.1990/1113 6 §–7 §, 10, 12 §–16 §
Hallintolaki 434/2003 33 §, 34 §, 39 §
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 22, 23§
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014 6, 7a, 8 §

Liitteet

Tarkastuspöytäkirja 16.6.2022, tapahtumatunnus 1347117
Tarkastuspöytäkirja 15.7.2022, tapahtumatunnus 1441055
Tarkastuspöytäkirja 5.7.2023, tapahtumatunnus 1591162
Tarkastuspöytäkirja 9.8.2023, tapahtumatunnus 1605081
Kuulemiskirje 10.10.2023

Ympäristöterveydenhuollon päällikkö

Porvoon ympäristöterveysjaosto määrää elintarvikelain 55 §:n mukaan seuraavat päävelvoitteet määräaikoineen ja asettaa elintarvikelain 68 §:n mukaisen keskeyttämishän Degeri Summer Bar & Dine Oy:lle, osoitteessa Laivasilta 8, 07900 Loviisa. Lisäksi ympäristöterveysjaosto kieltää elintarvikelain 56 §:n mukaisesti ravintolatoiminnan aloittamisen ennen kuin tarkastuksella on todettu, että päävelvoitteet 1.–11. on korjattu.

1. Toimijan tulee laatia omavalvontasuunnitelma, mikä vastaa Degeri Summer Bar & Dine-ravintolan toimintaa.
2. Siivousvälineisiin tulee asentaa seinäteline siivousvälineiden ilmavaa kuivatusta varten.
3. Huuva tulee asentaa astianpesukoneen yläpuolelle, jotta koneesta nouseva höyry ja kosteus ei tiivisty kattoon ja muihin rakenteisiin,

vaan johdetaan pois tiloista asianmukaisesti.

4. Puupalikat tiskipöydän jalkojen kohdalla tulee poistaa, ja viallinen jalkamekanismi tulee korjata asianmukaisesti.

5. Keittiössä käytettävien materiaalien tulee olla vesipesua kestäviä ja sileitä sekä helposti puhtaana pidettäviä.

6. Elintarvikehuoneiston lattiapinnat ja työtasot tulee pitää puhtaina.

7. Keittiötoimintaan tarkoitettuja tavaroita ei saa säilyttää ulkotilassa, vaan niille tulee osoittaa puhdas ja kuiva paikka sisätiloissa.

8. Siivousvälineet tulee säilyttää ja huoltaa siihen tarkoitukseen varatussa erillisessä siivouskomerossa.

9. Elintarvikehuoneistossa ei saa jäähdyttää kuumia elintarvikkeita ilman asianmukaista erillistä jäähdytyskaappia.

10. Ruoan lämpötilan tulee olla jäähdytyksen alkaessa yli +60 °C ja sen tulee jäähtyä alle +6 °C:een korkeintaan 4 h:ssa. Jäähdytyksen riittävyys tulee varmistaa omavalvonnan vaatimusten mukaisilla lämpötilakirjauksilla.

11. Tarjoilupaikassa aterian ainesosana käytetyn tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa tulee ilmoittaa asiakkaille kirjallisena.

12. Asiakkaille tulee joko ilmoittaa kirjallisesti tiedot ruokalajien sisältämistä allergisoivista ja intoleransseja aiheuttavista ainesosista tai vaihtoehtoisesti kirjallisesti ilmoittaa, että asiakas voi pyytäessä saada tiedot henkilökunnalta.

13. Vastaanotettujen elintarvikkeiden lämpötiloja tulee mitata ja kirjata sekä kylmänä säilytettävistä tuotteista että pakasteista vähintään kerran viikossa. Omavalvonnan kirjaukset tulee olla tarkastettavissa kohteessa.

14. Omavalvonnan näytteenotto tulee toteuttaa suunnitelman mukaisesti, vähintään kerran kesäkauden aikana viideltä eri elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuville pinnoille per näytteenottokerta. Tulokset tulee olla tarkastettavissa kohteessa. Mikäli tulos on välttävä tai huono, tulee tehdä korjaavat toimenpiteet (esim. pinnan puhdistus) ja ottaa uusintanäyte. Myös korjaavat toimenpiteet ja uusintanäytteiden tulokset tulee kirjata ylös ja voida tarkastaa kohteessa.

Päävelvoitteet tulee olla suoritettuna ennen kauden 2024 alkua. Porvoon ympäristöterveydenhuollon toimesta tullaan tarkastamaan päävelvoitteiden 1.–11. korjaaminen ennen kauden 2024 alkua ja kohdat 12. ja 13. kauden alettua.

Lisäksi ympäristöterveysjaosto määrää päävelvoitteet noudatettaviksi uhalla, että ravintolan toiminta keskeytetään uhkasakkolain nojalla. Toiminnan keskeyttäminen määrätään toimeenpantavaksi, jos velvoitetta ei ole noudatettu eikä noudattamatta jättämiselle ole pätevää syytä.

Päätös tullaan määräämään noudatettavaksi mahdollisesta muutoksenhausta huolimatta, ellei valitusviranomaisen toisin määrää.

Pykälä tarkastetaan heti.

Päätös:
Ehdotus hyväksyttiin.

Pykälä tarkastettiin heti.