

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

TUUDno-2024-1492

Elintarvikelain 297/2021 55§:n mukaisen määräyksen antaminen Bistro Bar Napu Oy, Mäntsälä

Asiaan liittyvät taustatiedot

Bistro Bar Napu Oy tarjoilee elintarvikkeita Bistro Bar Napu nimisessä ravintolassa.

Terveysvalvonnan valvontasuunnitelman mukaisella Oiva-tarkastuksella Bistro Bar Napu Oy:n ravintolan tiloihin 25.6.2024 havaittiin elintarviketurvallisuutta vaarantavia ja kuluttajaa harhaanjohtavia epäkohtia.

Havainnot

Toimijalle on kahdessa edellisessä tarkastuskertomuksessa (25.4.2024 ja 5.6.2024) annettu C-arvosana ja kehoitus korjata epäkohdat liittyen omavalvonnan seurantatoimenpiteiden kirjanpitoon ja elintarviketietojen ilmoittamiseen. Tämän lisäksi toimijalle on tarkastuskertomuksessa (5.6.2024) annettu C-arvosana ja kehoitus korjata epäkohdat liittyen laitteiden ja kalusteiden puhtauteen, henkilökunnan hygieniaosaamisen varmistamiseen, elintarvikkeiden säilytykseen, tarjoilulämpötiloihin, käsihygieniaan ja Oiva-raportin esilläpitoon. Viimeisimmällä tarkastuksella 25.6.2024 toiminnassa havaittiin edelleen vastaavia epäkohtia.

Tarkastuksella 25.4.2024 omavalvonnan kirjanpidossa havaittiin puutteita, koska elintarvikkeiden jäähydytyksen riittävyttä ei oltu seurattu omavalvonnassa kuvatulla tavalla. Ravintolassa ei ole elintarvikkeiden jäähydytykseen tarkoitettua jäähydytyslaitetta. Elintarvikkeiden vastaanottolämpötiloja ei oltu mitattu tai kirjattu lainkaan. Kylmälaitteiden lämpötilakirjanpito ei ollut toteutunut omavalvonnan mukaisesti, koska lämpötiloja ei oltu kirjattu jokaisen käytössä olleen laitteen osalta. Yksittäisiin lämpötilapoikkeamiin ei oltu reagoitu omavalvonnan kirjanpidossa. Elintarvikkeita tarjottiin noutopöydästä. Kylmänä tarjolla olleiden elintarvikkeiden lämpötiloista ei oltu tehty lämpötilamittauksia tai omavalvonnan mukaista seurantaa. Toimijalle annettiin ohjeistusta kylmälaitteiden ja kylmänä tarjottavien elintarvikkeiden omavalvonnan mukaisesta lämpötilaseurannan kirjanpidosta 25.4.2024. Seuraavalla tarkastuksella 5.6.2024 omavalvonnan kirjanpito ei ollut lainkaan tarkastettavissa. Edellinen kirjanpito oli henkilökunnan mukaan hävinnyt.

Elintarviketietojen ilmoittamisessa havaittiin puutteita 25.4.2024. Toimipaikassa käytettiin lihaa, jota koskee (MMMä 154/2019 ja 197/2023) asetus lihan alkuperämaan ilmoittamisesta kirjallisesti kuluttajille. Lihan alkuperämaata ei oltu ilmoitettu ravintolassa tai elintarvikkeiden etämyyntiin tarkoitetuissa sovelluksissa (Foodora). Toimipaikassa ei oltu ilmoitettu ruoka-annoksien sisältämiä allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita kirjallisesti, eikä tietojen saamisesta henkilökunnalta ollut esillä ilmoitusta. Tarkastuksella 5.6.2024 allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden tiedoista oli kirjallinen ilmoitus oli ravintolassa. Lihan alkuperämaata ei oltu edelleen ilmoitettu ravintolassa tai etämyyntikanavissa.

Seuraavalla tarkastuksella (5.6.2024) havaittiin lisäksi myös muita epäkohtia. Laitteiden ja kalusteiden pinnoilla oli pinttynyttä epäpuhtautta. Toimipaikassa kokkina työskentelevällä henkilöllä ei ollut edelleen esittää elintarvikelain mukaista hygieniapassia, joka oli myös edellisellä tarkastuksella pyydetty esittämään.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Henkilökunta ei pessyt käsiään ennen ruoan valmistusta. Kertakäyttöisten suojakäsineiden käytössä havaittiin huomautettavaa, koska kertakäyttöisiä suojakäsineitä ei vaihdettu työtehtävien muuttuessa. Elintarvikkeita säilytettiin osin suojaamattomina ja osin myös ilman päiväysmerkintöjä. Pakkasvarastossa säilytettyjen elintarvikkeiden lämpötilat olivat nousseet ja elintarvikkeet olivat sulaneita. Lämpötilapoikkeaman kestosta ei saatu varmuutta. Henkilökunta hävitti pakkasvarastossa säilytetyt elintarvikkeet omavalvontatoimenpiteenä tarkastuksen aikana. Noutopöydässä tarjolla olleiden salaattikomponenttien lämpötilat olivat ylittäneet lainsäädännön mukaisen tarjoilulämpötilan. Viimeisin Oiva-raportti ei ollut esillä lainkaan toimipaikassa tai toimipaikan internetsivuilla.

Toimipaikkaan tehtiin seuraava seurantatarkastus 25.6.2024. Seurantatarkastuksella todettiin, että toimija ei ollut noudattanut suurinta osaa edellä mainituista kehotuksista määräaikaan mennessä. Tiloja, kalusteita ja laitteita oli puhdistettu edellisen tarkastuksen jälkeen, mutta laitteiden ja siivousvälineiden puhtaudessa havaittiin edelleen huomautettavaa. Omavalvonta ei ollut lainkaan tarkastettavissa tai henkilökunnan saatavilla tarkastushetkellä. Kylmälaitteiden lämpötilaseuranta, elintarvikkeiden jäähdytyksen seuranta ja vastaanottolämpötilojen seuranta ei ollut tarkastettavissa. Käsiä ei pesty ennen työtehtävien aloittamista ja suojakäsineitä käytettiin edelleen epähygieenisesti. Henkilökunnan hygieniaosaaminen ei ollut edelleen tarkastettavissa siltä osin, kuin se oli myös edellisellä tarkastuksella puuttunut. Kylmiössä säilytettiin helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joiden viimeinen käyttöpäivä oli ylittynyt. Noutopöydässä tarjolla olleiden salaattikomponenttien lämpötilat olivat edelleen lainsäädäntöä korkeammat ja kuumana tarjolla oleva pizza oli jäähtynyt (lämpötilaksi mitattiin +33,7°C tarkastajan infrapunalämpötilamittarilla). Lihojen alkuperämaa oli ilmoitettu kuluttajille ruokalistan yhteydessä. Tarkastuksella havaittiin, että tieto oli annettu kuluttajaa harhaan johtavasti. Naudan-, broilerin- ja porsaanlihan ilmoitettiin olevan suomalaista, mutta tarkastushetkellä säilytyksessä havaittiin myös saksalaista porsaanlihaa ja thaimaalaista broilerinlihaa. Lihan alkuperää ei oltu edelleen ilmoitettu ruoan etätilaukseen käytettävissä sovelluksissa (Foodora, Wolt). Viimeisin Oiva-raportti ei ollut edelleen annettua kehotusta huolimatta esillä ravintolassa tai toimipaikan internetsivuilla.

Bistro Bar Napu Oy ei ole toiminut annettujen kehotusten mukaisesti. Epäkohdista on jouduttu antamaan toistuvasti kehotuksia ja ohjestausta, jolloin katsotaan, että epäkohtien poistamiseksi ja asioiden korjaamisen varmistamiseksi on tarpeen antaa elintarvikelain 55 §:n mukainen määräys.

Asianosaisen kuuleminen

Toimijaa kuultiin 25.6.2024 päivätyllä kuulemiskirjeellä elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antamisesta sekä annettavasta määräajasta.

Toimija ei toimittanut vastinetta kuulemiseen.

Päätöksen peruste

Elintarvikelain 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

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

riittävyuden, johtaa kuluttajaa harhaan tai ovat muutoin elintarvikemääräysten vastaisia. Määräysten vastaisuus on määrättävä poistettavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräjassa.

Elintarvikkeiden tarjoilulämpötiloista säädetään MMMa elintarvikehygieniasta 318 /2021 23 §:ssä: 7) *kylmäsäilytystä vaativia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla vain kerran. Tämän momentin 1–6 kohtien vaatimuksista poiketen kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa olla tarjolla olon aikana korkeintaan 12 °C, silloin kun ne ovat tarjolla enintään neljä tuntia; 8) kuumana myytävien tai tarjolla olevien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on oltava vähintään 60 °C ja ne saavat olla tarjolla vain kerran;*

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (EY) N:o 852/2004, 4 artiklan mukaan: *Toimijan on noudatettava elintarvikelainsäädännön määrittämiä hygieniavaatimuksia, kuten elintarvikkeiden lämpötilan valvontaa koskevien vaatimusten noudattamista. 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.*

Elintarvikelain 297/2021 6 §:n mukaan: *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.*

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 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.*

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY liite II luku VIII: *Jokaisen, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on noudatettava korkea henkilökohtaista puhtautta ja käytettävä työhön soveltuvia puhtaita vaatteita ja tarvittaessa suojavaatteita.*

Elintarvikelain 297/2021 16 §:n mukaan: *Suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan piirissä olevan elintarvikealan toimijan on julkistettava valvontaviranomaisen antama elintarviketoiminnan tarkastuksesta kertova raportti. Ruokavirasto antaa tarkemmat määräykset valvontatietojen julkistamisesta. 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.*

Elintarvikelain 297/2021 19 §:n mukaan: *Elintarvikealan toimijan on pidettävä kirjaa elintarvikehuoneistossa työskentelevien henkilöiden elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja pyydettyessä esitettävä tiedot valvontaviranomaiselle.*

Elintarviketietoasetuksen (EPNAs (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille) 7 artiklan mukaan: *1. Elintarviketiedot eivät saa johtaa harhaan, erityisesti a) elintarvikkeen erityispiirteiden ja erityisesti sen luonteen, yksilöllisyyden, ominaisuuksien, koostumuksen, määrän, säilyvyyden, alkuperämaan tai lähtöpaikan, valmistus- tai*

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

tuotantomenetelmän osalta; b) liittämällä elintarvikkeeseen vaikutuksia tai ominaisuuksia, joita sillä ei ole; c) antamalla kuva, että elintarvikkeella on erityisiä erityispiirteitä korostamalla erityisesti tiettyjen ainesosien ja/tai ravintoaineiden esiintymistä tai puuttumista, kun tosiasiallisesti kaikilla samanlaisilla elintarvikkeilla on sellaisia erityispiirteitä; 2. Elintarviketietojen on oltava oikeellisia, selviä ja kuluttajalle helposti ymmärrettäviä.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta 154/2019, 7 a §:n mukaan: Pakkaamattomasta elintarvikkeesta on tarjoilupaikassa annettava loppukuluttajalle 6 §:ssä tarkoitettujen tietojen lisäksi seuraavat tiedot: 1) elintarvikkeen nimi; 2) elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa. Elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperä ilmoitetaan ilmaisulla: "alkuperämaa: (EU-maan tai muun kuin EU-maan nimi)". Alkuperämaalla tarkoitetaan sen eläimen, josta liha on saatu, kasvatusmaata. Naudanlihan kasvatusmaa määritellään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1760/2000 13 artiklassa säädetyllä tavalla. Sianlihan, lampaan- ja vuohenlihan sekä siipikarjan lihan kasvatusmaa määritellään komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 1337/2013 5 artiklassa säädetyllä tavalla. Jos elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaata koskeva tieto ei ole käytettävissä, 2 momentissa tarkoitettu ilmoitus alkuperämaasta voidaan korvata ilmaisulla "useat EU-maat", "useat muut kuin EU-maat" tai "useat EU- ja muut kuin EU-maat". Ja 8 §:n mukaan: Edellä 6, 7 ja 7 a §:ssä tarkoitettut tiedot on ilmoitettava loppukuluttajalle kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla.

Päätös

Terveysvalvonnan päällikön määräys

Terveysvalvonnan päällikkö antaa Bistro Bar Napu Oy:lle (Keskuskatu 4, 04600 Mäntsälä, y-tunnus: 3418765-1) seuraavan elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen:

Päävelvoite 1. Toimijan tulee säilyttää omavalvontaa henkilökunnan saatavilla sekä valvontaviranomaisen tarkastettavissa toimipaikassa. Omavalvonnan seurantatoimenpiteiden kirjanpito tulee toteuttaa omavalvonnan mukaisesti ja kirjanpidon tulee olla valvontaviranomaisen tarkastettavissa toimipaikassa.

Päävelvoite 2. Henkilökunnan tulee noudattaa hyvää käsihygieniaa. Jos suojakäsineitä käytetään, tulee niitä käyttää hygieenisesti.

Päävelvoite 3. Elintarvikkeiden varastokierrosta tulee huolehtia. Vanhentuneet elintarvikkeet tulee asianmukaisesti hävittää.

Päävelvoite 4. Tarjoilulämpötilojen lainsäädännön mukaisuudesta tulee varmistua.

Päävelvoite 5. Elintarviketiedot tulee ilmoittaa oikein. Lihan alkuperämaata koskevan ilmoituksen tulee vastata käytössä olevia elintarvikkeita. Ilmoitus annoksissa käytetyn lihan alkuperästä tulee lisätä toimijan käyttämille etämyyntisivuille, joiden kautta toimipaikassa valmistettuja ruoka-annoksia myydään.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Päävelvoite 6. Viimeisin Oiva-raportti tulee asettaa esille toimipaikkaan ja toimijan internetsivuille lainsäädännön mukaisesti.

Päävelvoite 7. Toimijan tulee varmistaa henkilökunnan hygieniosaaminen ja pidettävä siitä kirjaa elintarvikelain mukaisesti. Kirjanpidon tulee olla valvontaviranomaisen tarkastettavissa.

Määräaika:

Päävelvoitteiden 2, 3 ja 4 määräaika on välittömästi.

Päävelvoitteiden 1, 5, 6 ja 7 määräaika on 15.9.2024.

Täytäntöönpano

Terveysvalvonnan päällikön edellä mainittu päätös tullaan määräämään noudatettavaksi mahdollisesta muutoksenhausta huolimatta, ellei valitusviranomainen toisin määrää.

Perustelut määräyksen antamiselle

Toimijan toiminnassa on havaittu toistuvasti epäkohtia liittyen omavalvonnan noudattamiseen, elintarviketietojen ilmoittamiseen ja valvontatietojen julkaisuun. Toiminnassa havaitut epäkohdat vaarantavat elintarviketurvallisuuden ja johtavat kuluttajaa harhaan.

Mahdolliset jatkotoimenpiteet asiassa

Mikäli päävelvoitetta ei toteuteta, Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnalle tullaan esittelemään päätösehdotus, jossa epäkohtien korjaamiseksi tarvittavaa määrääystä tehostetaan uhkasakolla.

Sovelletut oikeusohjeet

Elintarvikelaki 297/2021 6 §, 15 §, 16 §, 19 §, 21 §, 40 §, 55 §, 68 §, 74 §, ja 78 §

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 72/2020

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 22 §, 23 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta (154/2019) ja

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 8 a §:n ja voimaantulosäännöksen muuttamisesta 197/2023

Hallintolaki 434/2003

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimintasäntö (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 19.9.2023, 109 §)

Lisätietojen antaja

Terveystarkastaja Meeri Kumlin (puh. 040 314 4715, meeri.kumlin@tuusula.fi)

Päätös on luovutettu asianosaiselle __/__/2024

Tiedoksi

Bistro Bar Napu Oy, Keskuskatu 4, 04600 Mäntsälä

Allekirjoitus

Miia Suurkuukka, terveystarkastuksen päällikkö

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Oikaisuvaatimus

§ 8

Oikaisuvaatimusohje

Päätökseen ei saa hakea muutosta valittamalla. Oikaisuvaatimuksen saa tehdä se, johon päätös on kohdistettu tai jonka oikeuteen, velvollisuuteen tai etuun päätös välittömästi vaikuttaa (asianosainen) sekä kunnan jäsen.

Oikaisuvaatimus on tehtävä 14 päivän kuluessa päätöksen tiedoksisaannista.

Tiedoksisaanti

Kunnan jäsenen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon seitsemän päivän kuluttua siitä, kun pöytäkirja on nähtävänä yleisessä tietoverkossa.

Asianosaisen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon, jollei muuta näytetä, 7 päivän kuluttua kirjeen lähettämisestä, 3 päivän kuluttua sähköpostin lähettämisestä, saantitodistuksen osoittamana aikana tai erilliseen tiedoksisaantitodistukseen merkittynä aikana.

Tiedoksisaantipäivää tai sitä päivää, jona päätös on asetettu nähtäväksi yleiseen tietoverkkoon, ei lueta määräaikaan.

Oikaisuvaatimuksen muoto ja sisältö

Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti. Myös sähköinen asiakirja täyttää vaatimuksen kirjallisesta muodosta.

Oikaisuvaatimuksessa on ilmoitettava

- päätös, johon haetaan muutosta
- miltä kohdin päätökseen haetaan muutosta ja mitä muutoksia siihen vaaditaan tehtäväksi
- perusteet, joilla muutosta vaaditaan
- muutoksenhakijan nimi ja kotikunta
- postiosoite ja puhelinnumero, joihin asiaa koskevat ilmoitukset muutoksenhakijalle voidaan toimittaa.

Jos oikaisuvaatimuksen tekijän puhevaltaa käyttää hänen laillinen edustajansa tai asiamiehensä, kirjelmässä on ilmoitettava myös tämän nimi ja kotikunta. Asiamiehen, ellei tämä ole asianajaja tai julkinen oikeusavustaja, on liitettävä oikaisuvaatimuskirjelmään valtakirja.

Oikaisuvaatimuksessa on lisäksi ilmoitettava postiosoite ja puhelinnumero, joihin asiaa koskevat ilmoitukset oikaisuvaatimuksen tekijälle voidaan toimittaa.

Oikaisuvaatimuksen tekijän, laillisen edustajan tai asiamiehen on allekirjoitettava oikaisuvaatimuskirjelmä. Sähköistä asiakirjaa ei tarvitse täydentää allekirjoituksella, jos asiakirjassa on tiedot lähettäjistä eikä asiakirjan alkuperäisyyttä tai eheyttä ole syytä epäillä.

Oikaisuvaatimuksen toimittaminen

Oikaisuvaatimus on toimitettava Tuusulan kunnalle virka-aikana ennen oikaisuvaatimusajan päättymistä henkilökohtaisesti tai asiamiehen välityksellä postitse, sähköpostilla tai telefaxilla, käyttäen alla olevia yhteystietoja:

Tuusulan kunta, Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta

Osoite: PL 60, 04301 Tuusula

Sähköposti: ymparistokeskus@tuusula.fi

Puh. vaihde: 09 87 181