

Lähettäjä
Keski-Uudenmaan ympäristökeskus
 PL 60
 04301 TUUSULA

Kuuleminen

Elintarviketoimiala
 Pvm 23.9.2020
 Tapahtumatunnus 1201473
 Diaarinumero TUUDno-2020-1786

Vastaanottaja
Siam Bangkok Ravintola
 Sulankuja 4
 04300 TUUSULA

Toimija Restaurant Sala Pakjai Oy (2621771-8)
Kohde Sjam Bangkok Ravintola
 Sulankuja 4, 04300 TUUSULA
Toiminnan nimi Siam Bangkok Ravintola
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 3.9.2020

Asia Restaurant Sala Pakjai Oy -Toimijan kuuleminen Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antamisesta sekä asetettavasta määräajasta

Dokumentin sisältö

Asiaan liittyvät taustatiedot

Toimija Restaurant Sala Pakjai Oy on aloittanut toimintansa 1.12.2014 ja toimii nimellä Siam Bangkok Ravintola, osoitteessa Sulankuja 4, 04300 Tuusula sijaitsevassa liikehuoneistossa. Ravintolassa valmistetaan noin 40 annosta päivässä, joista osa on tarjolla lounasaikaan seisovassa pöydässä ja osa tarjoillaan á la carte -annoksina. Asiakaspaiikkoja on sisällä noin 34.

Terveystarkastaja teki tarkastuskäynnin kyseiseen ravintolaan 3.9.2020. Kyseisen Oiva-tarkastuksen pöytäkirja on tämän kuulemiskirjeen liitteenä. Tarkastus oli jo neljäs kuluvan vuoden aikana. Ensimmäisen suunnitelmallisen tarkastuksen jälkeen on tehty kolme seurantatarkastusta. Myös yksi määräys korjausvelvoitteineen on annettu. Jokaisella tarkastuksella näistä, samoin edellisten vuosien tarkastuksissa, on ravintolan toiminnassa havaittu elintarviketurvallisuutta vaarantavia puutteita tai epäkohtia. Puutteita tai epäkohtia on ollut erityisesti omavalvonnan toteuttamisessa, elintarvikkeiden säilyttämisessä, hygieenisessä toiminnassa, tilojen siisteydessä ja laitteiden puhtaudessa. Toimija on korjannut vakavimpia terveysvaaraa aiheuttavia epäkohtia, esimerkiksi heittänyt pois pilaantuneita elintarvikkeita, poistanut käytöstä huonokuntoisen kylmälaitteen, uusinnut siivousvälineitä, puhdistanut jätteastioita ja laitteita sekä järjestänyt ja siivonnut tiloja. Joitakin korjauksia on tehty vain hetkellisesti ja tilanne on palannut entiselleen, sillä seuraavilla tarkastuksilla on havaittu samoja epäkohtia uudestaan. Myös uusia epäkohtia on ilmaantunut lähes jokaisella tarkastuksella.

Määräys

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnalle tullaan esittämään elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antamista. 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 riittävyyden, johtaa kuluttajaa harhaan tai ovat muutoin elintarvikemääräysten vastaisia. Määräysten vastaisuus on määrättävä poistettavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

Päävelvoite 1

Elintarvikkeet ja raaka-aineet tulee järjestää niille varattuihin asianmukaisiin säilytyspaikkoihin ja säilyttää lainsäädännön edellyttämässä lämpötiloissa ja olosuhteissa niin, että mikrobiologisen ristikontaminaation tai saastumisen vaaraa ei ole.

Päävelvoite 2

Pilaantuneet elintarvikkeet on poistettava välittömästi elintarvikehuoneistosta, samoin henkilökunnan omat elintarvikkeet ellei niitä pystytä selvästi erottamaan ravintolan elintarvikkeista.

Päävelvoite 3

Keittiön elintarvikkeiden käsittelyyn tarkoitettun toistuvasti tukkeutuneen vesipisteen viemäri on korjattava toimintakuntoon.

Päävelvoite 4

Elintarvikehuoneiston kaikki tilat tulee siivota ja järjestää niin, että tiloissa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

Päävelvoite 5

Likaiset koneet ja laitteet tulee puhdistaa sellaisin puhdistusmenetelmin ja -ainein, että mikrobiologisen ristikontaminaation tai saastumisen vaaraa ei ole.

Päävelvoite 6

Huonokuntoiset kylmälaitteet tulee korjata tai uusia niin, että voidaan varmistua helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilyvyydestä.

Päävelvoite 7

Likaiset ja märät siivousvälineet tulee poistaa keittiöstä. Siivousvälineet tulee puhdistaa ja kuivata jokaisen käytön jälkeen ja säilyttää niille varatussa tilassa.

Päävelvoite 8

Omaavalvonnin ohjeita on noudatettava ja toteutuksesta on tehtävä kirjanpitoa totuudenmukaisesti.

Päävelvoite 9

Viimeisin Oiva-raportti (alkuperäinen) on asetettava esille asiakassisäänkäynnin yhteyteen, niin että kuluttaja voi helposti lukea sen ennen ostopäätöstä.

Määräaika

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnan antamaan määräykseen tullaan asettamaan seuraavat määräajat. Päävelvoitteet 1-9 tulee tehdä välittömästi.

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnan edellä mainittu päätös tullaan määräämään noudatettavaksi mahdollisesta muutoksenhausta huolimatta, ellei valitusviranomainen toisin määrää.

Mahdolliset jatkotoimenpiteet asiassa

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnalle esitetään, että määräyksen tehosteeksi asetetaan keskeyttämisuhka (Elintarvikelaki 68 §). Sen mukaan ravintolan toiminta keskeytetään, mikäli päävelvoitteita ei noudateta välittömästi. Keskeyttämisuhka on voimassa, jos yksikin päävelvoitteista 1-8 on korjaamatta.

Asianosaisen kuuleminen

Kuulemistilaisuudella tarkoitetaan viranomaisen asianosaiselle varaamaa mahdollisuutta ennen päätöksentekoa esittää mielipiteensä asiasta sekä antaa kirjallinen vastineensa sellaisista vaatimuksista ja selvityksistä, jotka saattavat vaikuttaa asian ratkaisuun.

Ennen kuin Keski-Uudenmaan ympäristökeskus tekee päätöksen elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antamisesta, Restaurant Sala Pakjai Oy:lle varataan tilaisuus vastineen antamiseen:

1. esitetyistä epäkohdista
2. annettavasta määräyksestä
3. asetettavista määräajoista.

Vastineen toimittaminen

Kirjallinen vastine on toimitettava 14 vuorokauden kuluessa tämän kuulemisasiakirjan tiedoksisaannista osoitteeseen: Keski-Uudenmaan ympäristökeskus, PL 60, 04301 Tuusula.

Asia voidaan ratkaista, vaikka kirjallista vastinetta ei ole toimitettu määräaikaan mennessä.

Tämä kuulemisasiakirja on luovutettu asianosaiselle 23 / 09 2020.

Allekirjoitus



Seija Nummi

Sovelletut oikeusohjeet

Elintarvikelaki 23/2006 § 10, 11, 16, 55, 68, 69

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

Hallintolaki 434/2003

Lisätietoja antaa

Terveysvalvonnan päällikkö Miia Suurkuukka puh. 040 314 4711 miia.suurkuukka@tuusula.fi

Tarkastaja

Seija Nummi

TERVEYSTARKASTAJA

0403144743

seija.nummi@tuusula.fi

Liitteet

Liite 1: Siam Bangkok Ravintola Oiva-seurantatarkastus 3.9.2020.pdf

Dokumentin jakelu

Toiminnanharjoittaja