

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

TUUDno-2025-1707

Elintarvikelain 297/2021 55§:n mukainen määräys, Provefood oy, Tuusula

Asiaan liittyvät taustatiedot

Provefood Oy (y-tunnus 3113468-5) harjoittaa ravintolatoimintaa osoitteessa Asemanaukio 7, 04200 Kerava. Toimipaikkaan tehdään valvontasuunnitelman mukainen tarkastus kerran vuodessa. Vuosien 2021-2024 aikana toimipaikkaan on tehty neljä valvontasuunnitelman mukaista tarkastusta, joissa jokaisella tarkastuksella on havaittu epäkohtia, joille on annettu korjauskehotus (C-arvosana). Seurantatarkastuksilla epäkohdat ovat todettu korjatuiksi. Vuosien 2021-2023 valvontasuunnitelman mukaisilla tarkastuksilla on annettu korjauskehotus tilojen siisteydestä ja puhtaudesta. Vuonna 2024 on annettu ohjeistusta liittyen tilojen puhtauteen. Epäkohtia on havaittu mm. lattioiden ja muiden pintojen puhtaudessa. Vuosien 2023 ja 2024 valvontasuunnitelman mukaisilla tarkastuksilla on annettu korjauskehotus kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilojen hallinnasta. Vuonna 2024 on annettu korjauskehotus myös pakasteena säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilojen hallinnasta.

Elintarviketarkastaja teki toimipaikkaan valvontasuunnitelman mukaisen tarkastuksen 5.8.2025. Tarkastuksella havaittiin epäkohtia tilojen puhtaudessa ja kylmälaitteiden kunnossa. Tarkastuksella havaittiin myös epäkohtia omavalvonnassa ja elintarvikkeiden lämpötilojen hallinnassa. Tarkastuksen yhteydessä ei ollut esittää omavalvontaa ja sen lämpötilakirjanpitoa. Tarkastaja mittasi pistokokein kylmä- ja pakastelaitteiden lämpötiloja ja havaitsi, etteivät lämpötilat olleet lainsäädännön mukaisia. Mittauksien perusteella havaittiin, että elintarvikkeita säilytettiin lämpötiloissa, jotka ovat riski elintarviketurvallisuudelle. Tarkastuksien havaintojen perusteella on havaittu epäkohtia samoissa asioissa toistuvasti, joten Oiva-arvosanaksi annettiin huono (D-arvosana).

Asianosaisen kuuleminen

Toimijaa kuultiin 7.8.2025 lähetetyllä kuulemiskirjeellä elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antamisesta. Kuulemiskirje toimitettiin sähköpostitse. Toimija toimitti vastineen 20.8.2025. Toimijan mukaan omavalvontasuunnitelman päivittäminen, siivoussuunnitelman luominen sekä keittiön perusteellinen siivous on ollut suunnitteilla jo ennen tarkastuskäyntiä. Osaa kyseisistä toimenpiteistä oli jo työستetty tarkastuskäynnin aikaan.

Toimija on laatinut suunnitelman tarkastuskäynnillä havaittujen epäkohtien korjaamiseksi. Henkilökunnalle tullaan järjestämään koulutusta liittyen omavalvontaan sekä lämpötilojen hallintaan. Kylmälaitteiden kunto tarkastetaan, ja korjaavia toimenpiteitä tehdään tarvittaessa. Keittiölle tehdään perusteellinen siivous.

Vastineessa toimija kertoo suhtautuvansa vakavasti tarkastuksella havaittuihin epäkohtiin. Toimija vetoaa vastineessa siihen, että toimenpiteiden suunnittelu on alkanut jo ennen tarkastuskäyntiä ja tarkastuksen jälkeen toimenpiteitä on vahvistettu entisestään. Toimija pyytää mahdollisen määräyksen antamista vasta, jos seurantatarkastuksella havaitaan, että epäkohtia ei ole korjattu.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Toimija ei ole ryhtynyt riittäviin toimenpiteisiin epäkohdan korjaamiseksi, jolloin katsotaan, että epäkohdan poistamiseksi on tarpeen antaa elintarvikelain 55 §:ssä tarkoitettu määräys.

Päätöksen peruste

Toimijan toiminnassa on toistuvasti havaittu epäkohtia liittyen tilojen puhtauteen sekä kylmänä ja pakasteena säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilojen hallintaan. Tilojen puhtaudessa havaitut epäkohdat muodostavat hygieniariskin ja elintarvikkeiden lämpötiloissa havaitut epäkohdat muodostavat riskin elintarvikkeiden turvallisuudelle. Liian korkeat säilytyslämpötilat ovat hyvä kasvualusta erilaisille mikrobeille, jotka voivat aiheuttaa ruokamyrkytyksiä.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta 318/2021, § 23 mukaan toimijan on noudatettava seuraavia elintarvikkeiden säilytys-, tarjolla olon ja jäähdytyslämpötilavaatimuksia:

- 1) helposti pilaantuvat maidot ja kermat on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä korkeintaan 8 °C:ssa. Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa;
- 2) tuoreet pakatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä 0–3 °C:ssa. Muut jalostetut kalastustuotteet, kalakukot ja sushi on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Tämän kohdan vaatimukset eivät koske huoneenlämmössä säilyviä jalostettuja kalastustuotteita eivätkä tämän momentin 9 kohdassa mainittuja huoneenlämmössä säilytettäviä kalakukkoja;
- 3) elävät simpukat on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa
- 4) jauheliha sekä jauhettu maksa on säilytettävä korkeintaan 4 °C:ssa;
- 5) pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut on säilytettävä korkeintaan 8°C:ssa. Tämän kohdan vaatimus ei koske huoneenlämmössä säilyviä pastöroituja marja-, hedelmä- ja vihannesmehuja;
- 6) muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien idut, paloittelut kasvikset ja hyönteiset, on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa;

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen pakasteista 818/2012, § 9 mukaan pakasteen lämpötilan on oltava vakaa ja sen on pysyttävä elintarvikkeen kaikissa osissa -18 °C:ssa tai sitä kylmempänä. Varastoinnin, kuljetuksen tai myynnin aikana sallitaan kuitenkin lämpötilan lyhytaikainen muutos enintään -15 °C:seen.

Päätös

Terveysvalvonnan päällikkö antaa Provefood Oy:lle (Rantatie 89b, 04310 Tuusula, y-tunnus 3113468-5) seuraavan elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen.

Päävelvoitteet

1. Elintarvikehuoneiston tilat tulee puhdistaa perusteellisesti ja puhtautta tulee ylläpitää jatkossakin.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

2. Toimijan tulee varmistaa että, kylmänä ja pakasteena säilytettäviä elintarvikkeita säilytetään jatkossa lainsäädännön mukaisissa lämpötiloissa. Elintarvikkeiden säilytyslämpötiloja tulee seurata ja kirjata omavalvonnan mukaisesti. Elintarvikkeiden säilytyslämpötiloissa havaittuihin lämpötilapoikkeamiin tulee reagoida.

Määräaika

Määräaika päävelvoitteille on 26.9.2025.

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

Mahdolliset jatkotoimenpiteet asiassa

Mikäli epäkohtia ei ole korjattu määräaikaan mennessä, tullaan Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnalle esittelemään päätösehdotus, jossa epäkohtien korjaamiseksi tarvittavaa määräystä tehostetaan uhkasakolla.

Perustelut

Toimijan toiminnassa on toistuvasti havaittu epäkohtia liittyen tilojen puhtauteen sekä kylmänä ja pakasteena säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilojen hallintaan. Havaittuja epäkohtia ei ole saatettu pysyvästi kuntoon. Elintarvikehuoneiston tilojen epäsiisteys ja toisaalta elintarvikkeiden säilyttäminen liian lämpimässä, ovat molemmat epäkohtia, jotka voivat vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

Täytäntöönpano

Päätöstä on noudatettava mahdollisesta muutoksenhausta huolimatta, ellei valitusviranomainen toisin määrää.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

Tarkastuspöytäkirja 7.8.2025

Kuulemiskirje 7.8.2025

Sovelletut oikeusohjeet

Elintarvikelaki 297/2021 6§, 15 §, 16§, 40 §, 55 §, 61 §, 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

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 72/2020

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista 818/2012, 9 §

Hallintolaki 434/2003

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimintasääntö (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 10.6.2025 § 69)

Tiedoksi

Provefood Oy

Allekirjoitus

Miia Suurkuukka, terveystalvonnan päällikkö

Viranhaltijapäätöksen nähtävänäolo

Viranhaltijapäätös on julkaistu kunnan yleisessä tietoverkossa 22.8.2025

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Oikaisuvaatimus

§ 10

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