

Elintarvikelain 55 § mukainen määräys ja juoksevan uhkasakon asettaminen, Ravintola Mylly, Ruukin Ravintolat Oy, Ruukintie 15, 07970 RUOTSINPYHTÄÄ

Ympäristöterveysjaosto 22.02.2024 § 14

Valmistelu- ja lisätiedot

III kaupungineläinlääkäri-hygieenikko Seija Heikkinen
puh. 0407139894, etunimi.sukunimi@porvoo.fi
vt. kaupungineläinlääkäri-hygieenikko Sonja Kolehmainen
puh. 0401681159, etunimi.sukunimi@porvoo.fi

Ravintola Myllyyn on tehty Porvoon ympäristöterveydenhuollon toimesta elintarvikelain mukaisia tarkastuksia 13.7.2022, 19.8.2022, 30.6.2023 ja 12.9.2023 ja neuvontakäynti 13.6.2023. Edellisissä tarkastuksissa toimijaa on ohjeistettu ja kehotettu ryhtymään korjaaviin toimenpiteisiin, mutta 12.9.2023 tehdyssä uusinta-tarkastuksessa todettiin, että vaaditut toimenpiteet ovat vielä tekemättä.

Seuraavista puutteista on annettu useita korjauskehotuksia määräaikoineen:

1. Keittiössä ei ole vesipisteellistä työpöytää raa'an lihan ja kalan käsittelyä varten.
2. Henkilökunnalle ei ole ravintolarakennuksessa käsienpesu-pisteellistä käymälää ja riittäviä sosiaalitiloja. Käymälän pinnat eivät ole helposti puhtaanapidettäviä. Henkilökunnan käymälässä ei ollut koneellista poistoilmaa.
3. Sosiaalitiloja ei ole siivottu eikä korjaustoimia ole viimeistelty.
4. Suursäkeille ei ollut riittävästi kuivaa varastotilaa.
5. Siivousvälinevarastoa ei ole peruskorjattu asianmukaiseksi. Keittiön ja asiakastilojen siivousvälineitä ei ole merkitty selkeästi eikä niitä säilytetä erillään toisistaan.
6. Terrassin alla olevaa kulkureittiä ei ole päällystetty, jotta kulkureitiltä ei kantautuisi epäpuhtauksia sisätiloihin.
7. Terrassin alla olevan kylmiön etuhuonetta ei ole saneerattu elintarvikelain vaatimusten mukaisiksi. Terrassin alla olevassa kylmiössä saa remontin jälkeenkin säilyttää vain pakkauksissa olevia elintarvikkeita.
8. Toimijalla ei ole omavalvontasuunnitelmaa, joka vastaa ravintola Myllyn toimintaa.
9. Tuhoeläinten pääsyä elintarviketiloihin ei ole estetty.

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 riittävyuden, johtaa kuluttajaa harhaan tai ovat muuten elintarvike-

määräysten vastaisia. Määräysten vastaisuus on määrättävä poistettavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

Kohdat 1,2,3,4,5 ja 7 koskevat tilojen ja kalusteiden riittävyttä: Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (852/2004, liite II luku I) mukaan elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. 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. Ne mahdollistavat hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattamisen, myös saastumiselta suojaamisen ja erityisesti tuhoeläinten torjunnan; ja elintarvikehuoneistoissa on tarvittaessa asianmukaiset kapasiteetiltaan riittävät lämpötilavalvotut käsittely- ja varastointiolosuhteet elintarvikkeiden pitämiseksi sopivassa lämpötilassa, ja huoneistot on suunniteltu siten, että lämpötilaa voidaan valvoa ja että se voidaan tarvittaessa kirjata muistiin.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (852/2004, liite II luku II) mukaan tilat on suunniteltava ja sijoitettava niin, että niissä voidaan noudattaa hyvää elintarvikehygieniakäytäntöä ja ehkäistä saastuminen eri toimien välillä ja niiden aikana. Erityisesti elintarvikehuoneiston pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioidut. Tämä edellyttää asianmukaisten materiaalien käyttöä.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (852/2004, liite II luku II) mukaan työvälineiden ja laitteiden puhdistamiseen, desinfiointiin ja säilyttämiseen on oltava tarvittaessa asianmukaiset tilat. Nämä tilat on rakennettava ruostumattomasta materiaalista, ne on voitava puhdistaa helposti ja niissä on oltava riittävä kuuman ja kylmän veden saanti.

Kohta 2 koskee henkilökunnan käymälöiden ja sosiaalityötilojen riittävyttä ja asianmukaisuutta: Ravintolan henkilökunnalla tulee olla erillinen käymälä ja sosiaalityötila. Pääsääntöisesti henkilökunnan käymälä ja sosiaalityötila tulee sijaita elintarvikehuoneistossa, jotta se on tosiasiallisesti henkilökunnan käytössä eikä heidän tarvitse vaihtaa vaatteita käymäläkäynnin ajaksi. Ulkorakennuksessa sijaitseva käymälä on liian kaukana, että työntekijät voisivat sitä käytännössä käyttää työpäivän aikana ja tartuntatautiriskin vuoksi henkilökunnan tulee käyttää eri käymälää kuin asiakkaat. Joten elintarvikevalvontaviranomainen ei salli Ravintola Myllyn henkilökunnan käymälän sijoittamista elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (852/2004, liite II luku I) mukaan elintarvikehuoneistoissa on oltava riittävä määrä käymälöitä, joissa on vesihuuhtelu ja jotka on liitetty tehokkaaseen viemärijärjestelmään. Käymälät eivät saa avautua suoraan tiloihin, joissa

elintarvikkeita käsitellään. Elintarvikehuoneiston tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsienpesuun tarkoitettuja pesualtaita. Käsienpesualtaissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi sekä käsienpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet. Saniteettitiloissa on oltava asianmukainen ja riittävä ilmanvaihto. Mekaaninen ilmastus saastuneelta alueelta puhtaalle alueelle on estettävä. Tarvittaessa henkilökunnalle on järjestettävä asianmukaiset pukusuojat.

Kohdat 6 ja 7 koskevat tilojen sijoittamisesta (ulkovarasto) aiheutuvien riskien ehkäisyä. EPNAs (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa II säädetään elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä tai jalostuksessa käytettäviin tiloihin sovellettavista erityisvaatimuksista: 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.

Kohta 8 koskee toimijan omavalvontavelvoitetta: Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (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.

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.

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.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (852/2004, 4 artikla) mukaan elintarvikealan toimijoiden on tarvittaessa toteutettava seuraavat erityiset hygieniatoimenpiteet c) elintarvikkeiden lämpötilan valvontaa koskevien vaatimusten noudattaminen.

Kohta 9 koskee tuhoeläintorjunnan riittävyyttä. EPNAs (EY) N:o 852/2004 liitteen II IX LUKU 4. Elintarvikkeisiin sovellettavien

säännösten mukaan on käytettävä asianmukaisia menetelmiä tuhoeläinten torjumiseksi.

Kuuleminen ja vastine

Toiminnanharjoittajaa on 7.12.2023 postitse ja sähköpostitse lähetetyssä kuulemisilmoituksessa kuultu jaoston päätöksentekoon ja sen valmisteluun liittyvästä kirjallisesta aineistosta. Kirjallinen vastine on toimitettu määräaikaan 29.12.2023 mennessä.

Toimija pyytää vastineessaan, että päävelvoitteiden määräajassa otetaan huomioon sääolosuhteet, sillä osalle päävelvoitteista (päävelvoitteet 6-7) aloitus on mahdollinen sääolosuhteista johtuen vasta huhtikuun puolessa välissä. Lisäksi ravintolarakennus on museoviraston toimesta suojeltu kohde, joten kaikki remontit vaativat kuulemisen museovirastolta.

Lisäksi toimija kertoo liittäneensä käymälän poistokanavan muuhun ravintolan ilmanvaihtoon sekä tekevänsä vaaditut muutokset siivouskomerossa ja sosiaalituloissa. Toimija kertoo osan henkilökunnan sosiaalitulojen sijaitsevan eri rakennuksessa, koska kaikki eivät mahdu päärakennukseen.

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
Elintarvikelaki 297/2021 muutoksineen 1 §, 6 §, 15 §, 55 §, 68 §, 75 §, 78 §
Uhkasakkolaki 14.12.1990/1113 6 § - 7 §, 9 § - 10 §
Hallintolaki 434/2003 33 §, 34 §, 39 §
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 22 §, 23 §

Liitteet

Tarkastuspöytäkirja 13.7.2022, tapahtumatunnus 1447267
Tarkastuspöytäkirja 19.8.2022, tapahtumatunnus 1460924
Tarkastuspöytäkirja 30.6.2023, tapahtumatunnus 1573155
Kuuleminen 7.12.2023, tapahtumatunnus 1636966
Sähköposti 13.6.2023, tapahtumatunnus 1579720
Vastine 26.12.2023
Tarkastuspöytäkirja 27.5.2024, tapahtumatunnus 1732032

Ympäristöterveydenhuollon päällikkö

Porvoon ympäristöterveysjaosto määrää elintarvikelain 55 §:n mukaan seuraavat päävelvoitteet määräaikoineen ja asettaa uhkasakkolain mukaisen juoksevan uhkasakon Ruukin Ravintolat Oy:lle, osoitteessa Ruukintie 15, 07970 RUOTSINPYHTÄÄ. Päävelvoitteet 1–5 sekä 8–9 tulee olla korjattu 8.4.2024 ja päävelvoitteet 6–7 tulee olla korjattu 1.6.2024.

Päävelvoite 1: Keittiöön tulee asentaa vesipisteellinen työpöytä raa'an kalan ja raa'an lihan käsittelyä varten.

Päävelvoite 2: Henkilökunnan käymälä ja sosiaalitulat tulee sijaita samassa ravintolarakennuksessa. Henkilökunnan käymälään tulee asentaa käsienpesupiste ja käymälän pinnat tulee olla helposti puhtaana pidettävissä materiaalia. Henkilökunnan käymälässä tulee olla koneellinen poistoilma. Sosiaalitulassa tulee olla riittävästi lukollisia pukukaappeja.

Päävelvoite 3: Sosiaalitulat tulee siivota ja viimeistellä korjaustoimet.

Päävelvoite 4: Suursäkkejä varten tulee varata riittävästi kuivaa varastotilaa.

Päävelvoite 5: Siivousvarasto tulee peruskorjata asianmukaiseksi. Keittiön ja asiakastilojen siivousvälineet tulee merkitä selkeästi ja ne on säilytettävä erillään.

Päävelvoite 6: Terrassin alla oleva kulkureitti on päällystettävä, jotta kulkureitiltä ei kantaudu epäpuhtauksia sisätiloihin.

Päävelvoite 7: Terrassin alla olevan kylmiön etuhuone tulee korjata täyttämään elintarvikelain vaatimukset. Terrassin alla olevassa kylmiössä saa remontin jälkeenkin säilyttää vain pakkauksissa olevia elintarvikkeita.

Päävelvoite 8: Toimijan tulee päivittää omavalvontasuunnitelma, joka vastaa ravintola Myllyn toimintaa.

Päävelvoite 9: Tuhoeläintorjuntaa tulee tehostaa. Suositellaan tuhoeläintorjuntaan erikoistuneen yrityksen käyttöä.

Määräysten tehosteeksi asetetaan seuraavat juoksevat uhkasakot päävelvoitteiden mukaisesti:

Päävelvoite 1: Peruserä 3000 € ja lisäerä 3000 € (uhkasakkojakso kolme kalenterikuukautta)

Päävelvoite 2: 2000 € ja lisäerä 2000 € (uhkasakkojakso kolme kalenterikuukautta)

Päävelvoite 3: 1000 € ja lisäerä 1000 € (uhkasakkojakso kolme kalenterikuukautta)

Päävelvoite 4: 200 € ja lisäerä 200 €, (uhkasakkojakso kolme kalenterikuukautta)

Päävelvoite 5: 600 € ja lisäerä 600 €, (uhkasakkojakso kolme kalenterikuukautta)

Päävelvoite 6: 3000 € ja lisäerä 3000 €, (uhkasakkojakso kolme kalenterikuukautta)

Päävelvoite 7: 2000 € ja lisäerä 2000 € (uhkasakkojakso kolme kalenterikuukautta)

Päävelvoite 8: 200 € ja lisäerä 200 € (uhkasakkojakso kolme kalenterikuukautta)

Päävelvoite 9: 600 € ja lisäerä 600 € (uhkasakkojakso kolme kalenterikuukautta)

Porvoon ympäristöterveydenhuollon toimesta tullaan tarkastamaan päävelvoitteiden korjaaminen määräaikojen umpeutumisen jälkeen.

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

Pykälä tarkastetaan heti.

Päätös:

Porvoon ympäristöterveysjaosto määrää elintarvikelain 55 §:n mukaan seuraavat päävelvoitteet määräaikoineen ja asettaa uhkasakkolain mukaisen juoksevan uhkasakon Ruukin Ravintolat Oy:lle, osoitteessa Ruukintie 15, 07970 RUOTSINPYHTÄÄ. Päävelvoitteet 1–9 tulee olla korjattu 1.6.2024.

Päävelvoite 1: Keittiöön tulee asentaa vesipisteellinen työpöytä raa'an kalan ja raa'an lihan käsittelyä varten.

Päävelvoite 2: Henkilökunnan käymälä ja sosiaalitulat tulee sijaita samassa ravintolarakennuksessa. Henkilökunnan käymälään tulee asentaa käsienpesupiste ja käymälän pinnat tulee olla helposti puhtaana pidettävissä materiaalia. Henkilökunnan käymälässä tulee olla koneellinen poistoilma. Sosiaalitulassa tulee olla riittävästi lukollisia pukukaappeja.

Päävelvoite 3: Sosiaalitulat tulee siivota ja viimeistellä korjaustoimet.

Päävelvoite 4: Suursäkkejä varten tulee varata riittävästi kuivaa varastotilaa.

Päävelvoite 5: Siivousvarasto tulee peruskorjata asianmukaiseksi. Keittiön ja asiakastilojen siivousvälineet tulee merkitä selkeästi ja ne on säilytettävä erillään.

Päävelvoite 6: Terassin alla oleva kulkureitti on päällystettävä, jotta kulkureitiltä ei kantaudu epäpuhtauksia sisätiloihin.

Päävelvoite 7: Terassin alla olevan kylmiön etuhuone tulee korjata täyttämään elintarvikelain vaatimukset. Terassin alla olevassa kylmiössä saa remontin jälkeenkin säilyttää vain pakkauksissa olevia elintarvikkeita.

Päävelvoite 8: Toimijan tulee päivittää omavalvontasuunnitelma, joka vastaa ravintola Myllyn toimintaa.

Päävelvoite 9: Tuhoeläintorjuntaa tulee tehostaa. Suositellaan tuhoeläintorjuntaan erikoistuneen yrityksen käyttöä.

Määräysten tehosteeksi asetetaan seuraavat juoksevat uhkasakot päävelvoitteiden mukaisesti:

Päävelvoite 1: Peruserä 3000 € ja lisäerä 3000 € (uhkasakkojakso kolme kalenterikuukautta)

Päävelvoite 2: 2000 € ja lisäerä 2000 € (uhkasakkojakso kolme kalenterikuukautta)

Päävelvoite 3: 1000 € ja lisäerä 1000 € (uhkasakkojakso kolme kalenterikuukautta)

Päävelvoite 4: 200 € ja lisäerä 200 €, (uhkasakkojakso kolme kalenterikuukautta)

Päävelvoite 5: 600 € ja lisäerä 600 €, (uhkasakkojakso kolme kalenterikuukautta)

Päävelvoite 6: 3000 € ja lisäerä 3000 €, (uhkasakkojakso kolme kalenterikuukautta)

Päävelvoite 7: 2000 € ja lisäerä 2000 € (uhkasakkojakso kolme kalenterikuukautta)

Päävelvoite 8: 200 € ja lisäerä 200 € (uhkasakkojakso kolme

kalenterikuukautta)
Päävelvoite 9: 600 € ja lisäerä 600 € (uhkasakkojakso kolme kalenterikuukautta)

Porvoon ympäristöterveydenhuollon toimesta tullaan tarkastamaan päävelvoitteiden korjaaminen määräaikojen umpeutumisen jälkeen.

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

Jäsen Christoffer Hällfors esitti jäsen Petri Hakasaaren kannattamana määräaikojen siirtämistä niin, että kaikki elintarvikelain 55 §:n mukaiset päävelvoitteet tulee olla korjattuna 1.6.2024.

Ympäristöterveysjaosto päätti äänestyksen jälkeen äänin 5,89–4,11 antaa määräyksen muutosesityksen mukaisena. Äänen laskussa sovellettiin ympäristöterveydenhuollon yhteistoimintasopimuksen mukaisia äänivaltakertoimia.

Pohjaesityksen puolesta äänestivät Jaakko Nurmi, Jesse Mårtenson, Hannele Luukkainen ja Eila Kohonen. Muutosesityksen puolesta äänestivät Christoffer Hällfors, Petri Hakasaari, Petra Lind, Anne Penninkangas, Juuso Tuulinen ja Elin Andersson.

Pykälä tarkastettiin heti.

Ympäristöterveysjaosto 13.06.2024
1223/11.05.01.02/2022

Valmistelu ja lisätiedot

III kaupungineläinlääkäri-hygienikko Seija Heikkinen
puh. 0407139894, etunimi.sukunimi@porvoo.fi
vt. kaupungineläinlääkäri-hygienikko Sonja Kolehmainen
puh. 0401681159, etunimi.sukunimi@porvoo.fi

Ravintola Strömforsin Myllyyn (ent. Ravintola Mylly) tehtiin Porvoon ympäristöterveydenhuollon toimesta tarkastuskäynti 27.5.2024 Porvoon ympäristöterveysjaoston 22.2.2024 määräämien päävelvoitteiden noudattamisen tarkastamiseksi. Tarkastuksella todettiin, että kaikkia päävelvoitteita on noudatettu riittävällä tasolla. Määräykselle ja uhkasakon uhalle ei ole enää perustetta.

Ravintolan toimija on vaihtunut. Uusi toimija on 6.5.2024 tehnyt Porvoon ympäristöterveydenhuoltoon ilmoituksen toiminnan aloittamisesta tiloissa. Toiminta alkaa kesäkuussa 2024.

Ympäristöterveydenhuollon päällikkö:

Porvoon ympäristöterveysjaosto päättää että ympäristöterveys-
jaoston 22.2.2024 kokouksessa § 14 kirjattu päätös elintarvikelain
55 §:n mukaisesta määräyksestä ja uhkasakon asettamisesta
raukeaa.