

Elintarvikelain 55 §:n mukainen määräys ja juoksevan uhkasakon asettaminen, Makujen Grilli, Sipoon Grilli, Puistikkotie 1, Sipoo

Ympäristöterveysjaosto 13.08.2026
118/11.05.01.02/2026

Valmistelu- ja lisätiedot
Sonja Kolehmainen, vt. kaupungineläinlääkäri-hygieenikko
Taina Rahikainen Ibañez, III kaupungineläinlääkäri-hygieenikko
etunimi.sukunimi@porvoo.fi

Makujen Grilli -toimijan (y-tunnus 3563254-2) liikkuva myyntivaunu Sipoon Grilli on rekisteröity Porvoon kaupungin ympäristöterveydenhuollon elintarvikevalvonnan kohteeksi tammikuussa 2026. Toimija oli aloittanut toiminnan myyntivaunussa jo ennen vaaditun ilmoituksen toimittamista elintarvikevalvontaan.

Sipoon Grillin toimintatyyppi on grilli- tai pikaruokatoiminta. Myyntivaunu on ollut koko toimintansa ajan samassa paikassa osoitteessa Puistikkotie 1, Sipoo. Toiminnan tukitiloina toimija käyttää lähitalossa sijaitsevaa kerrostaloasuntoa.

13.1.2026 Porvoon ympäristöterveydenhuolto suoritti vaunun katselmus- ja neuvontakäynnin, jonka aikana toimijalle annettiin neuvontaa myyntivaunussa havaittujen puutteiden korjaamiseksi sekä toiminnan parantamista varten. Käynnillä tehtiin seuraavia huomioita:

- Myyntivaunusta puuttui asianmukainen käsienpesupiste. Pakkaamattomia elintarvikkeita käsiteltäessä liikkuvassa elintarvikehuoneistossa tulee olla lämmin, juokseva vesi käsien pesua varten.
- Myyntivaunun lattialla oli kangasmatot, jotka eivät ole helposti puhtaana pidettäviä. Kaikkien elintarviketilojen on oltava pinnoiltaan ehjät, helposti puhtaana pidettävät ja vesipesun kestävät.
- Vaunun siivoukseen tulee olla erilliset siivousvälineet ja niitä on säilytettävä erillään muista tarvikkeista, esimerkiksi kannellisessa laatikossa.
- Myyntivaunu soveltuu ainoastaan elintarvikkeiden kuumennukseen ja annosten koostamiseen, eivätkä vaunun tilat ole riittävät raaka-aineiden käsittelyyn. Kaikki elintarvikkeet on hankittava vaunuun pilkottuina ja kuumennusta vaille valmiina. Vaunussa elintarvikkeita ei saa pilkkoa, viipaloida, pienentää tms.
- Toimija oli valmistanut sambusoja (friteerattu leivonnainen) ja bolaneja (täytetty rieska) kotikeittiössä. Mikäli raaka-aineita halutaan käsitellä itse ruoanvalmistuksen yhteydessä (ei pelkkä kypsennys) on tätä varten oltava vaatimukset täyttävä ammattikeittiö.
- Toimijan on laadittava toimintaansa koskeva omavalvontasuunnitelma. Ympäristöterveydenhuollon mallipohjaa voi käyttää suunnitelman teossa.

- Kaikilla helposti pilaantuvia, sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä on oltava hygieniapassit sekä elintarviketyöntekijän terveydentilaselvitys tai selvitys siitä, ettei työntekijä kanna salmonellabakteeria.

Puutteiden korjaamiselle annettiin määräaika 19.2.2026.

Uusintatarkastus myyntivaunuun suoritettiin 9.4.2026 ennalta sovittuna ajankohtana. Toimija ei ollut korjannut edellisellä tarkastuksella havaittuja puutteita. Puutteiden korjaamisesta annettiin kehoitus, joiden määräaika oli 15.5.2026.

Seuraava uusintatarkastus suoritettiin ennalta ilmoittamatta 3.6.2026.

- Tarkastuksella todettiin, että toimija oli alkanut myydä myyntivaunusta kotikäyttöön tarkoitettua jäätelökoneella valmistettua jäätelöä. Jäätelökone ei sovellu myyntivaunun käyttötarkoitukseen, eikä toimijalla ollut mahdollista puhdistaa konetta riittävällä tavalla myyntivaunussa. Jäätelökoneen käyttö aiheutti kuluttajille perustellusti vakavan terveysvaaran, ja sen käyttö kiellettiin tarkastuksen yhteydessä annetulla kiireellisellä päätöksellä. Viranhaltijapäätös vahvistettiin Ympäristöterveysjaostossa 11.6.2026 (66 §).
- Toimija oli hankkinut myyntivaunuun käsienpesupisteen, mutta tarkastushetkellä vesisäiliössä ei ollut vettä. Toimija laittoi säiliöön tarkastuksen aikana kanisterilla vettä sekä laittoi veteen irtolämmittimen, mutta lämmittimen käyttö katkaisi vaunusta sähköt useaan kertaan. Sähköjen katkeaminen aiheuttaa myyntivaunussa säilytettävillä elintarvikkeilla vakavan riskin (kylmäketjun katkeaminen), sillä lämpötilan kohoaminen yli +6 celsiusasteen saa tuotteissa olevat mikrobit lisääntymään.
- Toimija oli poistanut kangasmatot vaunun lattialta, ja tilalle oli laitettu muovinen kokolattiamatto, joka oli tilaan soveltuva. Sen alla oli kuitenkin kangasmatto, jota muovinen kokolattiamatto ei peittänyt kokonaan. Toimija kertoi lattian myös kärsineen vesivahingosta.
- Vaunussa oli runsaasti ylimääräistä tavaraa, mikä haittaa tilojen puhtaanapitoa.
- Myyntivaunussa ei ollut riittäviä siivousvälineitä, eikä niille ollut kannellista säilytysastia.
- Toimija ei ollut laatinut toiminnastaan omavalvontasuunnitelmaa.
- Toimija oli käsitellyt ja pilkkonut myyntivaunussa ainakin vihanneksia.
- Toimija oli edelleen valmistanut sambusoja ja bolaneja kotikeittiössä.
- Toimija ei esittänyt valvontaviranomaiselle hygieniapassia eikä terveydentilan selvitystä.
- Tarkastuksella toimija kertoi harkitsevansa ruokalistan muuttamista myyntivaunuunsa soveltuvaksi.

Puutteet määrättiin korjattavaksi 15.6.2026 mennessä.

Myyntivaunua yritettiin tarkastaa uudestaan 18.6.2026 ja 24.6.2026, mutta myyntivaunu ei ollut edellisinä ajankohtina auki, eikä valvoja saanut toimijan puhelimeen yhteyttä. Valvontaviranomaisen tiedossa kuitenkin on, että myyntivaunu on ollut auki kesäkuun aikana tarkastusyritysten välillä.

Päätöksen perusteluissa sovelletaan seuraavaa:

Toimija ei ole noudattanut toiminnalle annettuja kehotuksia ja määräaikoja, ja toistuvien viranomaiskehotusten noudattamatta jättäminen ilmentää välinpitämättömyyttä, joka edellyttää suhteellisuusperiaatteen mukaisesti ja perustellusti pakkotoimiin ryhtymistä.

Toimijan myyntivaunu ja sen varustelu sekä siellä harjoitettava elintarviketoiminta eivät vastaa lainsäädännön vaatimuksia. Elintarvikelain 55 §:n mukaan valvontaviranomainen voi määrätä toimijan korjaamaan epäkohdan, jos elintarvike tai elintarvikekontaktimateriaali, elintarvikehuoneisto tai alkutuotantopaikka taikka elintarviketoiminta voi aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle tai ne ovat muutoin elintarvikesäännösten vastaisia. Määräysten vastaisuus on määrättävä poistettavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY N:o 178/2002) 17 artiklan mukaan kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa toimivien elintarvikealan toimijoiden on vastuullaan olevissa toiminnoissa huolehdittava siitä, että elintarvikkeet täyttävät niiden toiminnan kannalta asiaankuuluvat elintarvikelainsäädännön vaatimukset ja varmistettava, että kyseiset vaatimukset täyttyvät.

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. Lisäksi elintarviketoiminnan on oltava sellaista, että tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien tai käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus ei vaarannu ja että elintarviketoiminta myös muutoin täyttää elintarvikesäännösten mukaiset vaatimukset.

- Päävelvoite 1 koskee myyntivaunun sekä tukitilojen toimintaa. Toimija on suorittanut myyntivaunussa sellaisia elintarvikealan toimintoja, joihin tilat eivät sovellu (pilkkominen) sekä valmistanut elintarvikkeita kotikeittiössä myytäväksi myyntivaunussa. Toimijan myyntivaunu soveltuu ainoastaan annosten kuumentamiseen ja kokoamiseen, koska tilat ovat itsessään riittämättömät laajaan ruoanvalmistukseen (tilojen koko riittämätön toimintojen suorittamiseksi hygieenisesti, riittämätön määrä vesipisteitä eri toimintojen suorittamiseen). Myyntivaunussa myytävien tuotteiden raaka-aineiden tulee olla pilkottuja ja kuumennusta vaille valmiita. Myyntivaunu ei sovellu esimerkiksi vihannesten pilkkomiseen, vaan esivalmistus tulee tehdä

ammattikeittiössä. Toimijalle on annettu neuvontaa asiassa useita kertoja.

Yleisen elintarvikehygieniasäätöasetuksen (853/2004, 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. Liitteen II luvun IX mukaan elintarvikealan yrityksillä, jotka valmistavat, käsittelevät ja käärivät jalostettuja elintarvikkeita, on oltava soveltuvat tilat, jotka ovat riittävän isot raaka-aineiden säilyttämiseksi erillään jalostetusta aineksesta, sekä riittävästi erillistä kylmävarastointitilaa.

- Päävelvoite 2 koskee myyntivaunun käsienpesupistettä. Huolellinen ja säännöllinen käsienpesu on tärkein elintarvikkeiden hygieenisen käsittelyn edellytys asianmukaisen suojavaatetuksen lisäksi. Hyvällä käsihygienialla voidaan ehkäistä tartuntatautien leviäminen. Jos tilassa ei ole toimivaa käsienpesupistettä, käsiä pestään harvemmin kuin toiminnan kannalta yleensä olisi tarpeen.

Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniasäätöasetuksen 853/2004 mukaan jokaisen, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on noudatettava korkea henkilökohtaista puhtausta. Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniasäätöasetuksen 853/2004 liitteen II luvun III myös myyntivaunussa on oltava tarkoituksenmukaiset tilat riittävän henkilökohtaisen hygienian ylläpitämiseksi.

- Päävelvoitteet 3 ja 4 koskevat myyntivaunun tilojen kuntoa ja puhtaanapitoa. Elintarvikehuoneistossa on oltava hyvä siisteys ja hyvä hygieniataso. Tällä taataan se, että elintarvikkeiden käsittely ja säilytys tapahtuvat hygieenisesti, ja elintarvikkeet ovat kuluttajille turvallisia. Erityisesti tiloissa, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, on kiinnitettävä huomiota pintojen ja välineiden puhtauteen ja kunnossapitoon. Tarpeeton tavara pitää aina siirtää pois elintarvikehuoneiston tiloista, sillä se vaikeuttaa tilojen puhtaanapitoa.

Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniasäätöasetuksen 853/2004 liitteen II luvun I mukaan elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. Saman asetuksen liitteen II luvun I kohdan 10 mukaan puhdistus- ja desinfiointiaineita ei saa varastoida alueilla, joilla käsitellään elintarvikkeita. Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniasäätöasetuksen 853/2004 liitteen II luvun III mukaan liikkuvan myyntivaunun tilat on, niin hyvin kuin käytännössä on mahdollista, sijoitettava, suunniteltava, rakennettava, pidettävä puhtaina ja

kunnossa siten, että vältetään saastuminen, erityisesti eläinten ja tuhoeläinten aiheuttama.

- Päävelvoite 5 koskee elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelmaa. Toimija ei ole toimittanut neuvoista ja kehotuksista huolimatta valvontaviranomaiselle omavalvontasuunnitelmaa toiminnastaan.

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 ja kontaktimateriaalialan 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 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. Elintarvikelain 43 §:n mukaan valvontaviranomaisella on oikeus salassapitosäännösten estämättä saada virallisen valvonnan suorittamiseksi välttämättömät tiedot elintarvikealan ja kontaktimateriaalialan toimijoilta.

- Päävelvoite 6 koskee hygieniapassia ja terveydentilan selvitystä. Elintarvikelain (297/2021) 19 §:n 1. mom mukaan pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa käsittelevällä henkilöllä on oltava elintarvikehygienistä osaamista osoittava Ruokaviraston hyväksymän mallin mukainen hygieniapassi, jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä vähintään kolme kuukautta.

Tartuntatautilain (1227/2016) 56 §:n 1. mom mukaan työnantajan on vaadittava työntekijältä luotettava selvitys siitä, ettei tällä ole salmonellatartuntaa, jos työntekijä on sellaisissa tehtävissä, joihin liittyy salmonellatartunnan tavallista suurempi leviämisvaara. Selvitys on vaadittava myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta. Vaatimus koskee myös työnantajaa itseään. Saman pykälän momentissa 2 kerrotaan vaatimuksen koskevan henkilöä, joka työskentelee 1)

elintarvikelaissa (297/2021) tarkoitetussa elintarvikehuoneistossa tehtävässä, jossa hän käsittelee pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita.

Virallista valvontaa koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU 2017/625) 138 artiklan mukaan, jos todetaan, että säännöksiä ei ole noudatettu, toimivaltaisten viranomaisten on toteutettava toimet, jotka ovat tarpeen, jotta voidaan selvittää, mistä säännösten noudattamatta jättäminen johtuu ja mikä on sen laajuus sekä mikä on toimijan vastuu ja toteutettava asianmukaiset toimenpiteet, joilla varmistetaan, että kyseinen toimija korjaa tällaisen noudattamatta jättämisen ja estää sen jatkossa. Päätäessään toimenpiteistä toimivaltaisten viranomaisten on otettava huomioon säännösten noudattamatta jättämisen luonne sekä se, onko toimija aiemmin noudattanut säännöksiä. Toimivaltaisten viranomaisten on annettava kyseiselle toimijalle tai tämän edustajalle kirjallinen ilmoitus päätöksestään, joka koskee toteutettavia toimia, sekä päätöksen perustelut ja tieto mahdollisesta oikeudesta hakea muutosta tällaisiin päätöksiin sekä sovellettavasta muutoksenhakumenettelystä ja muutoksenhakuun sovellettavista määräajoista.

Valvontaviranomainen voi elintarvikelain 68 §:n mukaan tehostaa elintarvikelain nojalla annettua määräystä tai kieltoa uhkasakolla tai teettämis- tai keskeyttämisuhalla. Juokseva uhkasakko asetetaan määräämällä uhkasakolle kiinteä peruserä sekä lisäerä jokaista sellaista päätöksessä ilmoitettavaa ajanjaksoa (uhkasakkojakso) varten, jonka kuluessa päävelvoitetta ei ole noudatettu. Valvontaviranomainen voi uhkasakkolain 10 §:n nojalla asettaa uhkasakon maksettavaksi, jos päävelvoitteita ei ole noudatettu eikä noudattamatta jättämiseen ole pätevää syytä. Edellytyksenä uhkasakon tuomitsemiselle maksettavaksi on, että uhkasakon asettamista koskeva päätös on lainvoimainen, jollei päätöstä ole säädetty tai määrätty noudatettavaksi muutoksenhausta huolimatta.

Kuuleminen ja vastine

Toiminnanharjoittajaa on 26.06.2026 postitse ja sähköpostitse lähetetyssä kuulemisilmoituksessa kuultu jaoston päätöksentekoon ja sen valmisteluun liittyvästä kirjallisesta aineistosta. Kirjallista vastinetta ei toimitettu määräaikaan mennessä.

Sovelletut oikeusohjeet

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY N:o 178/2002) 17 artikla

Elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 853/2004 5 artikla, liite II luku I, liite II luku II, liite II luku III

Elintarvikelaki 297/2021 muutoksineen 6, 15, 19, 27, 40, 55, 68, 75, 76, 78 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 22 §

Tartuntatautilaki 1227/2016 56 §

Virallista valvontaa koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU 2017/625) 138 artikla
Uhkasakkolaki 1113/1990 6, 7, 8, 9, 10 §
Hallintolaki 434/2003 33 §, 34 §, 39 §

Liitteet

Makujen Grilli kuuleminen 26.6.2026
Katselmusmuistio Sipoon Grilli 13.1.2026
TarkastuskertomusOiva_Sipoon-Grilli 9.4.2026 tapahtumatunnus 2042832
TarkastuskertomusOiva_Sipoon-Grilli 3.6.2026 _tapahtumatunnus 2065104
Elintarvikelain 64 § n mukaisen kiireellisen toimien vahvistaminen 11.6.2026

Ympäristöterveydenhuollon päällikkö

Ympäristöterveysjaosto määrää toimijalle Makujen Grilli (y-tunnus 3563254-2) elintarvikelain 55 §:n mukaiset määräykset 1–6 ja asettaa juoksevan uhkasakon elintarvikelain 68 §:n ja uhkasakkolain mukaisesti päävelvoitteille 1–6.

Päävelvoite 1:

Toimijan tulee huolehtia, että liikkuvassa myyntivaunussa toteutetaan ainoastaan niitä toimintoja, joihin se soveltuu. Määräaika heti.

Ohje: Toimijan myyntivaunu soveltuu ainoastaan annosten kuumentamiseen ja kokoamiseen. Myyntivaunussa myytävien tuotteiden raaka-aineiden tulee olla pilkottuja ja kuumennusta vaille valmiita. Esivalmistus tulee tehdä ammattikeittiössä.

Päävelvoite 2:

Myyntivaunussa tulee olla käsienpesupiste, josta saa lämmintä, juoksevaa vettä käsienpesua varten. Määräaika heti.

Ohje: Veden lämmitys ja lämpimänä pitäminen on järjestettävä niin, etteivät myyntivaunun sähköt katkea jatkuvasti.

Päävelvoite 3:

Toimijan tulee huolehtia siitä, että kaikki elintarviketilojen pinnat ovat ehjät, helposti puhtaana pidettävät ja vesipesun kestävät. Vesivahingosta kärsineet pinnat on kunnostettava. Määräaika 30.9.2026.

Päävelvoite 4:

Toimijan tulee huolehtia siitä, että vaunussa on siivousvälineet ja että ne säilytetään muista tarvikkeista erillään esimerkiksi kannellisessa laatikossa. Myyntivaunussa käytettävien siivousliinojen tulee olla kertakäyttöisiä. Määräaika heti.

Päävelvoite 5:

Toimijan tulee laatia elintarviketoimintaansa sopiva

omavalvontasuunnitelma ja omavalvonnan tuloksista tulee pitää kirjaa. Määräaika heti.

Ohje: Omavalvontasuunnitelman mallina voi käyttää Porvoon kaupungin ympäristöterveydenhuollon omavalvontasuunnitelmapohjaa.

Päävelvoite 6:

Toimijan tulee huolehtia, että kaikilla helposti pilaantuvia, sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä on hygieniapassit ja selvitys elintarviketyöntekijän terveydentilasta tai selvitys siitä, ettei työntekijä kanna salmonellabakteeria. Määräaika heti.

Jaosto asettaa määräysten tehostamiseksi seuraavat juoksevat uhkasakot:

Päävelvoite 1: Peruserä 1500 € ja lisäerä 1500 €

Päävelvoite 2: Peruserä 500 € ja lisäerä 500 €

Päävelvoite 3: Peruserä 500 € ja lisäerä 500 €

Päävelvoite 4: Peruserä 200 € ja lisäerä 200 €

Päävelvoite 5: Peruserä 500 € ja lisäerä 500 €

Päävelvoite 6: Peruserä 500 € ja lisäerä 500 €

Lisäerä kertyy jokaiselta tuomitsemispäätöksen jälkeiseltä kolmen kuukauden ajanjaksolta, jonka päättyessä päävelvoite on edelleen noudattamatta.

Ympäristöterveydenhuolto tarkastaa päävelvoitteiden noudattamista määräaikojen umpeuduttua.

Toimijan on omaisuuden tai sen käyttöoikeuden luovuttaessaan ilmoitettava luovutuksensaajalle, minkälainen päävelvoite ja uhka sitä koskee. Toimijan on lisäksi ilmoitettava ympäristöterveysjaostolle luovutuksensaajan nimi ja osoite.

Päätös tulee elintarvikelain 78 §:n nojalla voimaan heti mahdollisesta muutoksenhausta riippumatta ellei valitusviranomainen toisin määrää.

Pykälä tarkastetaan heti.