

Elintarvikelain mukaiset pakkotoimet, Kungs Pizza Kebab

ETYT 20.03.2025 § 12
150/11.06.00/2025

Täydentävä materiaali:
Tarkastuspöytäkirja 28.6.2023
Tarkastuspöytäkirja 6.11.2024
Määräys 5.11.2024

Valvontasuunnitelman mukaisilla tarkastuksilla vuosina 2022-2023 oli havaittu Kungs Pizza Kebab -ravintolan takahuoneen olevan soveltumaton elintarvikkeiden käsittelyyn koska takahuoneessa on henkilökunnan käymälä. Valvontasuunnitelmien mukaisten tarkastusten arviointi pohjautuu EU-asetukseen (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, liite II, kappale I, kohta 3). Eteläkärjen ympäristöterveyden viranhaltijan ja yrittäjän kanssa on sovittu 27.6.2023 että ravintolan takahuonetta ei käytetä elintarvikkeiden käsittelyyn (Tarkastuskertomus 28.6.2023).

Tarkastuksilla 22.10.2024 ja 1.11.2024 havaittiin takahuonetta käytettävän yhä elintarvikkeiden käsittelyyn. Taikinakone oli keskellä takahuoneen lattiaa, sitä oli äskettäin käytetty pizzataikinan valmistamiseen. 1.11.2024 yrittäjä myös valmistanut tomaattikastiketta keittolevyn päällä, suoraan henkilökunnan käymälän ulkopuolella. Yrittäjä ei ole täten noudattanut sopimusta takahuoneen käytöstä ja käsitteli säännöllisesti takahuoneessa elintarvikkeita. (Tarkastuspöytäkirja 6.11.2024).

Asiakkaiden terveyden ja turvallisuuden turvaamiseksi yrittäjälle annettiin 1.11.2024 tarkastuksella suullinen määräys kiireellisessä järjestyksessä elintarvikelain 55 § ja 64 §:n mukaisesti. Määräyksen mukaan takahuonetta ei voi käyttää pakkaamattomien elintarvikkeiden valmistamiseen ja käsittelyyn. Määräys, joka sisälsi myös kuulemisen, annettiin kirjallisesti tiedoksi 5.11.2024.

Määräys on voimassa niin kauan kun henkilökunnan käymälä on aktiivisessa käytössä ja käymälä avautuu yhdellä ovelta suoraan takahuoneeseen. Myös muut tilojen muutoksia koskevat ratkaisut ovat mahdollisia.

Toiminnanharjoittaja ei toimittanut vastinetta kuulemiseen. Määräyksen noudattamista seurattiin tarkastuksella ravintolassa 14.2.2025. Tarkastuksen aikaan yrittäjä ei ollut paikalla. Tarkastuksella ei saatu selvyttä asiassa, käytetäänkö takahuonetta yhä pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelyyn vai ei. Puhelinkeskustelussa yrittäjän kanssa 25.2.2025, keskustelun aikana toiminnanharjoittaja ehdotti asian ratkaisua toimittamalla Eteläkärjen ympäristöterveydelle kuvat tilajärjestelyistä elintarvikkeiden käsittelyn osalta. Mitään kuvamateriaalia ei ole saapunut Eteläkärjen ympäristöterveydelle.

Pakkotoimet voidaan purkaa kun toiminnanharjoittaja toimittaa selvityksen, jossa selostetaan miten ongelmat on ratkaistu (Määräys 5.11.2024) tai tilajärjestelyjen muutos voidaan todentaa ravintolan tarkastuksella. Yrittäjä ei tällä hetkellä itse työskentele ravintolassa.

Lisäkäsittely kokoukseen:

Yrittäjä lähetti 4.3.2025 Eteläkärjen ympäristöterveydelle kuvia taikinakoneesta, joka oli siirretty toiseen huoneeseen pizzerian sisällä. Liitteenä oli myös kuvia taikinan leipomisesta uudessa paikassa. Rakennusteknisiä toimenpiteitä ei täten ole tehty, mutta yrittäjä on muuttanut toimintaa siten että ne täyttävät kiireellisessä järjestyksessä annetun määräyksen vaatimukset.

Ratkaisun toimivuudesta pitkällä tähtäimellä ei kuitenkaan ole voitu saada varmuutta.

Määräys ravintolan takahuoneen käytöstä pidetään siis toistaiseksi voimassa, mutta toimintaa on muutettu niin että sitä voidaan jatkaa kuluttajille turvallisella tavalla. (Hintikka, Lindqvist)

Ehdotus (Kuula)

Eteläkärjen ympäristöterveyslautakunta hyväksyy toimet, joita viranhaltija on käyttänyt ja päättää pakkotoimista alla olevan ehdotuksen mukaisesti.

VASTUULLINEN OSAPUOLI

RESTAURANG KUNGS PIZZA KEBAB.ARI (Y-tunnus 3201215-3)
Pitkäkatu 14
10600 TAMMISAARI

KOHDE

Ravintola Kungs Pizza Kebab
Pitkäkatu 14
10600 Tammisaari

MÄÄRÄYS ELINTARVIKELAIN 55 § MUKAISESTI

Yritys RESTAURANG KUNGS PIZZA KEBAB.ARI (FO-nummer 3201215-3) määrätään viranhaltijapäätöstä 5.11.2024 noudatellen elintarvikelain 55 §:n mukaisesti lopettamaan pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittely ravintolan takahuoneessa toimipisteessä Ravintola Kungs Pizza Kebab, Pitkäkatu 14, 10600 Tammisaari.

Eteläkärjen ympäristöterveyden viranhaltija voi päätöksellään kokonaan tai osittain kumota määräyksen voimassaolon kun toiminnanharjoittaja on toimittanut luotettavan selvityksen miten ongelmat on ratkaistu tai tilajärjestelyjen muutos voidaan todentaa ravintolan tarkastuksella.

PERUSTELUT

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta, liite II, luku I, kohta 3:

“Elintarvikehuoneistossa on oltava riittävä määrä käymälöitä, jossa on vesihuuhtelu ja jotka on liitetty tehokkaaseen viemärijärjestelmään. Käymälät eivät saa avautua suoraan tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään.”

Elintarvikelaki (297/2021) 55 §, mom. 1, kohta 1:

“Valvontaviranomainen voi määrätä toimijan korjaamaan epäkohdan, jos
1) elintarvike tai elintarvikekontaktimateriaali, elintarvikehuoneisto tai alkutuotantopaikka taikka elintarvike- tai kontaktimateriaalitoiminta voi

aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle tai ne ovat muutoin elintarvikesäännösten vastaisia.”

Elintarvikelaki (297/2021) 55 §, mom. 4:

“Elintarvikesäännösten vastaisuus on määrättävä korjattavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.”

Päätös

Ehdotus hyväksyttiin

Lisätiedot

Terveysvalvonnan johtaja Katianna Kuula, 040 1359 222.