Elintarvikelain mukaiset pakkotoimet / Lunch&Bistro

ETYT 11.09.2025 § 32

Täydentävä materiaali:
Tarkastuspöytäkirja 26.02.2025
Tarkastuspöytäkirja 16.04.2025
Päätös 07.05.2025
Tarkastuspöytäkirja 09.05.2025

Tarkastuksella 18.02.2025 todettiin puutteita omavalvonnan puitteissa tehtävässä henkilökunnan terveydentilan seurannassa. Suulllisen tiedon mukaan elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä oli todistukset terveydentilastaan, mutta kirjanpitoa niistä ei pystytty esittämään. Yhden työntekijän todistus oli jo nähty toisen toiminnan tarkastamisen yhteydessä, mutta toiminnanharjoittajaa kehotettiin tarkastuspöytäkirjassa toimittamaan kopio toisen työntekijän sekä mahdollisten muiden työntekijöiden todistuksista Eteläkärjen ympäristöterveydelle viimeistään 12.03.2025.

Kun mitään ei ollut saapunut, tehtiin seurantatarkastus paikan päälle 02.04.2025. Todettiin silloinkin, että todistukset terveydentilasta löytyvät kaikille elintarvikkeita käsitteleville henkilöille, mutta mitään kirjanpitoa ei ollut esittää, eikä kuvia todistuksista toimitettu jälkikäteenkään, kuten toiminnanharjoittajan kanssa sovittiin tarkastuksella. Tarkastuspöytäkirjassa toiminnanharjoittajaa kehotettiin taas toimittamaan kopiot puuttuvista terveystodistuksista Eteläkärjen ympäristöterveydelle viimeistään 23.04.2025. Kehotuksen yhteydessä mainittiin myös, että elintarvikelain mukaiset pakkotoimet voivat tulla ajankohtaisiksi, ellei todistuksia ole esitetty määräaikaan mennessä. Toiminnanharjoittajalle lähetettiin vielä 30.04.2025 sähköpostiviesti, jossa muistutettiin kehotuksesta ja pyydettiin toimittamaan dokumentit saman viikon aikana, eli käytännössä viimeistään 04.05.2025. Kun mitään ei ollut saapunut, voitiin todeta, että toiminnanharjoittaja oli laiminlyönyt velvollisuutensa suorittaa omavalvontaa, olemalla hankkimatta soveltuvuustodistuksia henkilökunnalleen, ohjeistuksesta, useista mahdollisuuksista ja kehotuksista huolimatta.

Toiminnanharjoittajaa määrättiin 07.05.2025 kiireellisessä järjestyksessä rajoittamaan toimintaansa välittömästi siten, että vain henkilöt, joiden todistus terveydentilasta on esitetty Eteläkärjen ympäristöterveydelle, saavat käsitellä pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joita tarjoillaan kuumentamattomina ravintolassa Lunch&Bistro. Asia ratkaistiin toiminnanharjoittajaa kuulematta, koska kuuleminen olisi saattanut vaarantaa päätöksen tarkoituksen toteutumisen ja kuulemisesta aiheutuva asian käsittelyn viivästyminen olisi voinut aiheuttaa huomattavaa haittaa ihmisten terveydelle. Toiminnanharjoittajaa kuultiin kuitenkin ennen asian viemistä Eteläkärjen ympäristöterveyslautakunnan käsiteltäväksi. Vastine kuulemiseen voitiin antaa 21.05.2025 asti.

Määräys kumottiin sähköpostitse osittain 08.05.2025 ja kokonaan 09.05.2025, kun toiminnanharjoittaja oli toimittanut kopiot terveystodistuksista. Asia kirjattiin tarkastuspöytäkirjaan 09.05.2025. Toiminnanharjoittaja on siten suorittanut omavalvontaa ja asia on näin ollen kunnossa. Toiminnan osalta palataan rutiinivalvontaan.

Toiminnanharjoittaja ei ole antanut vastinetta asiassa. Näin ollen ei ole syytä muuttaa valmistelua. (Pulkkanen)

Ehdotus (Kuula) Eteläkärjen ympäristöterveyslautakunta hyväksyy viranhaltijan tekemät toimet ja kirjaa asian tiedoksi

Päätös Ehdotus hyväksyttiin

Lisätiedot Terveysvalvonnan johtaja katianna Kuula, 040 1359 222

ETYT 05.11.2026
295/11.06.00/2025

Täydentävä materiaali:
Tarkastuspöytäkirja määräyksellä ja kuulemisilla 05.10.2026
Vastine 05.10.2026

Seurantatarkastuksella 30.09.2026 Karjaalla sijaitsevaan Lunch&Bistro-ravintolaan (y-tunnus 3493743-2) todettiin pitkään jatkuneita puutteita sekä elintarvikkeiden markkinoinnissa että tilojen soveltuvuudessa, kunnossa ja järjestyksessä.

1. Ruokien markkinointi gluteenittomina
Tarkastuksilla 02.04.2025 lähtien oli useasti huomautettu ruokien markkinoinnista gluteenittomina, sillä alussa toimija oli itsekin todennut, ettei tiloissa pystytä valmistamaan gluteenittomia ruokia. Kaikki valmistettiin pienessä keittiössä ja ainakin tavallisten pizzojen ulosleivontaan käytettiin gluteenia sisältäviä vehnäjauhoja, eikä toimijalla ollut varsinaisia ohjeita gluteenittomina markkinoitavien ruokien erillläänpidolle ja valmistukselle. Keittiössä olevien vehnäjauhojen vuoksi, kontaminaatio ruokien välillä oli kuitenkin todennäköistä. Ravintolan ruokalistoilla käytettiin kuitenkin usein G-merkintöjä (selityksellä ”gluteeniton”) tai markkinoitiin gluteenittomia vaihtoehtoja löytyvän. Esimerkiksi tarkastuspäivänä 30.09.2026 pizzabuffetilla, jossa todettiin olevan tavallisia vehnäpohjaisia pizzoja, oli G-merkintä. Gluteenittomuuden osalta markkinointi oli siis suoraan virheellistä ja vakava riski kuluttajille, joilla on keliakia tai yliherkkyys gluteenille. Riittävien erillläänpitomenetelmien ja omavalvontarutiinien puuttuessa, G-merkinnät ja väittämät gluteenittomuudesta todettiin olevan harhaanjohtavia myös ruoille, joiden raaka-aineet olivat gluteenittomia, sillä keittiössä ne altistuivat jauhopölylle valmistuksen aikana niin, että valmiiden ruokien ei voitu todeta täyttävän lainsäädännön vaatimukset gluteenittomalle ruoalle.

Koska gluteenin erillläänpito ja siihen liittyvä omavalvonta oli puutteellinen ja gluteenittomien ruokien markkinointi harhaanjohtavaa ja jopa suoraan virheellistä, todettiin, ettei aikaisempi ohjeistus eivätkä kehotukset olleet riittäneet asian korjaamiseksi. Puutteet aiheuttivat vaaraa kuluttajien terveydelle. Tästä johtuen, toimijalle annettiin paikan päällä tarkastuksella suullisesti kiireellinen määräys lopettaa gluteenittomien elintarvikkeiden markkinointi, ja määräys dokumentoitiin kirjallisessa muodossa 05.10.2026 päivätyssä tarkastuspöytäkirjassa. Viranhaltija olisi voinut kumota määräyksen, jos toimija laatii riittävät kirjalliset omavalvontaohjeet ja rutiinit, joilla varmistetaan gluteenin erillläänpitoa ja ruokien gluteenittomuus lainsäädännön mukaisesti, jos kyseiset ohjeet on esitetty Eteläkärjen ympäristöterveydelle ja viranhaltija on arvioinut ne riittäviksi.

Määräys annettiin kiireellisessä järjestyksessä toimijaa kuulematta, sillä kuuleminen olisi voinut vaarantaa päätöksen tarkoituksen toteutumisen ja kuulemisesta aiheutuva asian käsittelyn viivästyminen olisi voinut aiheuttaa huomattavaa haittaa ihmisten terveydelle. Toimijalle annettiin kuitenkin mahdollisuus tulla kuulluksi annetusta määräyksestä ennen asian käsittelyä Eteläkärjen ympäristöterveyslautakunnassa. Kirjallinen vastine voitiin antaa viimeistään 19.10.2026.

Toimija lähetti kirjallisen vastineen 05.10.2026. Vastineen mukaan toimija on valmis korjaamaan gluteenin erillääpidossa ja elintarvikkeiden markkinoinnissa havaitut puutteet. Toimija tulee käymään läpi kaikki ruokalistat ja markkinointikanavat, poistamaan tai korjaamaan virheelliset merkinnät tarvittaessa, kehittämään omavalvontaa ja laatimaan tarvittavat kirjalliset omavalvontaohjeet, sekä huolehtimaan siitä, että ne ovat henkilökunnan käytettävissä.

On hyvä, että toimija on halukas tekemään tarvittavat korjaukset. Toimija ei kuitenkaan ole esittänyt todisteita tehdyistä korjauksista tai muita tietoja, joiden perusteella annettua määräystä olisi voitu kumota. Tästä syystä pakkotoimia on tarpeen käsitellä kokonaisuudessaan Eteläkärjen ympäristöterveyslautakunnassa.

2. Tilojen soveltuvuus, kunto ja järjestys
Ravintolan tilat ovat toiminnan aloittamisesta asti 03.02.2025 olleet keskeneräiset, erityisesti takatilojen osalta. Toimija oli 23.04.2026 tehdyn seurantatarkastuksen yhteydessä toimittanut tietoja ja suunnitelmia tilojen korjauksille ja niiden aikataululle, ja tarkoituksena oli viimeistellä tilat huhti-toukokuussa ennen kesäsesongin alkua. Seurantatarkastuksella 30.09.2026 todettiin kuitenkin, että tätä ei ollut tehty. Tilojen järjestyksestä, sekä tavaran ja siivousvälineiden säilytyksestä oli myös huomautettu useita kertoja ilman, että niissä oli tapahtunut merkittäviä parannuksia.

Koska tiloja ei ollut korjattu ja viimeistelty suunnitellusti tai saatu hyvään järjestykseen, eivätkä ne siten voida pitää toimintaan soveltuvina tai helposti puhdistettavina, voitiin todeta, etteivät rutiinivalvonta, ohjeistus ja kehotukset olleet riittäneet korjaamaan asiaa. Tästä syystä, toimijalle ehdotettiin 05.10.2026 päivätyssä tarkastuspöytäkirjassa seuraavaa elintarvikelain (297/2021) 55 § mukaista määräystä:

a) Korjata ja viimeistellä ravintolan tilat toimintaan soveltuviksi ja helposti puhdistettaviksi vuoden 2026 loppuun mennessä, eli viimeistään 31.12.2026.
b) Laatia ja toimittaa Eteläkärjen ympäristöterveydelle viimeistään 30.11.2026 kirjallinen suunnitelma siitä, miten ja millä aikataululla ravintolan tiloja tullaan korjaamaan ja viimeistelemään toimintaan soveltuviksi ja helposti puhdistettaviksi.
c) Saattaa tilat järjestykseen ja säilyttää kaikki niissä olevat tavarat ja välineet asianmukaisesti, että tilat ovat helposti puhdistettavat, mahdollisimman pian mutta viimeistään 24.11.2026.

Ennen kuin määräyksestä tehdään päätös Eteläkärjen ympäristöterveyslautakunnassa, toimijalle annettiin mahdollisuus esittää mielipiteensä ehdotuksesta sekä antaa lisätietoja asiassa. Vastine voitiin antaa viimeistään 19.10.2026.

Toimija on antanut kirjallisen vastineen 05.10.2026. Vastineen mukaan toimija on valmis korjaamaan ja viimeistelemään tiloja, järjestämään takatilat asianmukaisesti ja huolehtimaan siivousvälineiden säilytyksestä. Toimija korostaa, että viimeisimmän tarkastuksen valvontamaksulla pystyisivät käytännössä hankkimaan materiaaleja ja tekemään työtä esimerkiksi noin 4 m²:n suuruisen takahuoneen saattamiseksi asianmukaiseen kuntoon. Toimija ei ole vastineessaan kommentoinut määräysehdotuksessa esitetyt aikataulut ja määräajat. Toimija ei myöskään ole esittänyt mitään todisteita siitä, että toimenpiteisiin olisi jo ryhdytty.

Saatavilla olevien tietojen perusteella, toimijalle on syytä antaa määräys tilojen korjaamiseksi ja viimeistelemiseksi sekä hyvään järjestykseen saattamiseksi. (Pulkkanen)

Ehdotus (Kuula)

Eteläkärjen ympäristöterveyslautakunta hyväksyy viranhaltijan tekemät toimet ja päättää elintarvikelain mukaisista pakkotoimista seuraavasti:

VASTUUSSA OLEVA OSAPUOLI

LeoLea Oy (y-tunnus 3493743-2)

Ratakatu 65

10300 Karjaa

KOHDE

Lunch&Bistro

Ratakatu 65

10300 Karjaa

1. Ruokien markkinointi gluteenittomina

MÄÄRÄYS

Toimijaa määrätään elintarvikelain (297/2021) 55 § mukaisesti välittömästi lopettamaan gluteenittomien elintarvikkeiden markkinointi Lunch&Bistro-ravintolassa.

Viranhaltija voi kumota määräyksen, kun toimija on laatinut riittävät kirjalliset omavalvontaohjeet ja rutiinit, joilla varmistetaan gluteenin erillääänpitoa ja ruokien gluteenittomuus lainsäädännön mukaisesti, kun kyseiset ohjeet on esitetty Eteläkärjen ympäristöterveydelle ja viranhaltija on arvioinut ne riittäviksi.

PERUSTELUT

Määräystä perustellaan seuraavalla lainsäädännöllä:

Elintarvikelaki (297/2021) 6 §, jonka 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. Toimijan on huolehdittava myös siitä, että elintarvikkeet tai niistä annettavat tiedot eivät johda kuluttajaa harhaan.

Lisäksi elintarviketoiminnan on oltava sellaista, että tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien tai käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus ei vaarannu ja että

elintarviketoiminta myös muutoin täyttää elintarvikesäännösten mukaiset vaatimukset.

Elintarvikelaki (297/2021) 15 §, jonka 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.

Asetus 1169/EU/2011 art. 7, jonka mukaan elintarviketiedot eivät saa johtaa harhaan ja niiden on oltava oikeellisia, selviä ja kuluttajalle helposti ymmärrettäviä.

Asetus 1169/EU/2011 art. 44, joka säätää pakkaamattomista elintarvikkeista annettavista tiedoista

Asetus 1169/EU/2011 liite II, joka luettelee allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet, joista on annettava tietoja

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014) 6 §, jonka mukaan pakkaamattomista elintarvikkeista on elintarvikkeen luovutuspaikassa annettava loppukuluttajalle tieto kaikista elintarvikkeen valmistuksessa käytetyistä ja lopullisessa elintarvikkeessa edelleen jossain muodossa olevista ainesosista, jotka ovat allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita tai tuotteita.

Asetus 178/EY/2002 art. 16, jonka mukaan elintarvikkeiden merkinnät, mainonta ja esillepano, myös niiden muoto, ulkonäkö ja pakkaukset, käytetyt pakkausmateriaalit, tapa, jolla ne on aseteltu, ja olosuhteet, joissa ne esitellään, sekä tiedot, joita niistä annetaan millä tahansa tavalla, eivät saa johtaa kuluttajia harhaan.

Asetus 828/EU/2014, joka säätää tietojen antamisesta kuluttajille siitä, että elintarvike ei sisällä gluteenia tai että gluteenia on vähennetty.

2. Tilojen soveltuvuus, kunto ja järjestys

MÄÄRÄYS

Toimijaa määrätään elintarvikelain (297/2021) 55 § mukaisesti tekemään seuraavat toimet:

a) Korjata ja viimeistellä ravintolan tilat toimintaan soveltuviksi ja helposti puhdistettaviksi vuoden 2026 loppuun mennessä, eli viimeistään 31.12.2026.

b) Laatia ja toimittaa Eteläkärjen ympäristöterveydelle viimeistään 30.11.2026 kirjallinen suunnitelma siitä, miten ja millä aikataululla ravintolan tiloja tullaan korjaamaan ja viimeistelemään toimintaan soveltuviksi ja helposti puhdistettaviksi.

c) Saattaa tilat järjestykseen ja säilyttää kaikki niissä olevat tavarat ja välineet asianmukaisesti, että tilat ovat helposti puhdistettavat, mahdollisimman pian mutta viimeistään 24.11.2026.

Viranhaltija voi päättää määräyksen kumoamisesta, kun toimija on suorittanut yllä olevat toimet ja niiden toteuttamista on voitu todentaa.

PERUSTELUT

Määräystä perusteellaan seuraavalla lainsäädännöllä:

Elintarvikelaki (297/2021) 6 §, jonka 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.

Elintarvikelaki (297/2021) 15 §, jonka 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.

Asetus 852/EY/2004 liite II, luku I ja II, jotka sisältävät vaatimuksia elintarvikehuoneistojen tiloista, esimerkiksi että ne on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa ja että eri pinnat on oltava helposti puhdistettavat.

Päätös

Lisätiedot Terveysvalvonnan johtaja Katianna Kuula, 040-13 59 222