

Beni Ravintolat Oy Nurmijärvi, Elintarvikelain 297/2021 55§:n mukainen määräys

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 13.01.2026 § 4
717/11.06.00.03/2025

Valmistelija

Vallenius Riina

Taustatiedot:

Toimija Beni Ravintolat Oy (y-tunnus 2921762-5) harjoittaa ravintolatoimintaa nimeltä Ravintola Resunga osoitteessa Seuratie 1 01800 Klaukkala. Toimipaikkaan tehdään valvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia kerran vuodessa.

Tarkastushistoria:

- 28.9.2023 perustarkastus, jonka perusteella epäkohtia havaittu mm. laitteiden puhtaudessa, kylmäsäilytyksen lämpötilanhallinnassa, valmistusprosessien lämpötilanhallinnassa sekä näytteenotossa ja omavalvontatutkimuksissa (C-arvosanat).
- 12.12.2023 seurantatarkastus, jonka perusteella epäkohtia edelleen kylmäsäilytyksessä, valmistusprosessien lämpötilanhallinnassa, pakasteiden lämpötilanhallinnassa ja näytteenotossa (C-arvosanat).
- 9.2.2024 seurantatarkastus, jonka perusteella annettu C-arvosanat mm. kuumana säilytettävissä elintarvikkeissa ja jäähdytyksessä ja D-arvosanat kylmäsäilytyksessä, pakasteissa ja näytteenotossa. Epäkohtia toiminnassa havaittu tarkastuksella, korjaukset osittaisia.
- 13.2.2024 toimijaa kuultu vireillä olevasta määräyksestä liittyen aiemman tarkastushistorian epäkohtiin.
- 24.2.2024 seurantatarkastus, jolla todettu epäkohdat havaittu korjatuksi. Pakkokeinoprosessi keskeytetty.
- 17.10.2024 valvontasuunnitelman mukainen tarkastus, jonka perusteella havaittu pieniä epäkohtia mm. kylmä- ja pakastinlaitteiden lämpötilakirjanpidossa, elintarvikkeiden vastaanottokirjauksissa, elintarvikkeiden jäähdytyskirjanpidossa ja pintapuhtausnäytteiden ottamisessa omavalvonnan mukaisesti.

Elintarviketarkastaja teki ravintolaan 11.12.2025 valvontasuunnitelman mukaisen tarkastuskäynnin ja havaitsi jälleen epäkohtia samoista asioista. Lisäksi havaittiin, että elintarvikkeita säilytettiin lainsäädännön vastaisissa lämpötiloissa.

Tällä tarkastuksella havaittuja epäkohtia olivat muun muassa:

- Kylmiön lämpötila oli tarkastuksen yhteydessä +10°C. Lämpötila oli lainsäädännön vastainen. Kylmiössä säilytettiin mm. lihaa ja broileria. Henkilökunta ei tiennyt onko kylmiöstä tehty omavalvonnan mukaista kirjanpitoa ja missä sitä mahdollisesti säilytetään. Tarkastuksella ei voitu osoittaa, että kylmiön lämpötilan poikkeama on lyhytaikainen. Myös muiden kylmä- ja pakastinlaitteiden omavalvonnan mukainen lämpötilakirjanpito puuttui.
- Elintarvikkeiden vastaanottolämpötilojen omavalvonnan mukainen kirjanpito puuttui.
- Pintapuhtausnäytteiden tuloksia ei ollut esittää tarkastuksen yhteydessä.
- Keittiön siivousvälineiden huoltopiste ei ollut käytössä.
- Kuumana tarjoiltavien elintarvikkeiden kirjanpitoa ei ollut esittää.
- Kylmänä tarjoiltavien elintarvikkeiden kirjanpitoa oli tehty elokuulle 2025. Tämän jälkeen kirjanpitoa ei oltu tehty.
- Elintarvikkeiden jäähdytyskaappi ei ollut toiminnassa. Kirjanpitoa ei oltu tehty elokuun 2025 jälkeen.

Asianosaisen kuuleminen:

Toimijaa on kuultu 18.12.2025 päivätyssä kuulemiskirjeellä elintarvikelain 55§ mukaisesta määräyksestä, jota tullaan tehostamaan elintarvikelain 68§ mukaisella uhkasakolla. Kuulemisasiakirja on toimitettu toimijalle sähköpostitse 18.12.2025. Toimija jätti vastineen sähköpostitse 30.12.2025.

Vastine tiivistetysti:

Toimijan mukaan tarkastuksella havaitut epäkohdat on nyt korjattu, jolla varmistetaan elintarviketurvallisuus- ja hygieniavaatimusten täyttyminen. Gluteenittomaksi annoksissa toimijan edustaja kertoi, että henkilökunta kertoo asiakkaille suullisesti naan leivän sisältävän gluteenia tilauksen teon yhteydessä. Toimija toimitti myös kuvan osoittaakseen korjatus toimenpiteet suoritetuiksi. Kuvassa on arkkupakastin, joka on sulatettu ylimääräisestä jäädästä.

Toimija on nyt korjannut tarkastuksella havaitut epäkohdat
Tarkastushistorian perusteella tarkastuksella havaitut epäkohdat ovat toistuvia. Korjaavat toimenpiteet eivät ole olleet jatkuvia. Joten historian perusteella arvioitiin, että epäkohtien korjaamiseksi on syytä antaa elintarvikelain 297/2021 55 §:n mukainen määräys, jota tullaan tehostamaan uhkasakolla.

Esittelijä

terveysvalvonnan päällikkö Suurkuukka Miia

Päätösehdotus

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta päättää antaa Beni Ravintolat Oy:lle (y-tunnus 2921762-5) seuraavan elintarvikelain 55§ mukaisen määräyksen:

Päävelvoite 1. Elintarvikkeita tulee säilyttää lainsäädännön mukaisissa lämpötiloissa.

Päävelvoite 2. Kylmä- ja pakastinlaitteista tulee pitää omavalvonnan mukaista kirjanpitoa kerran viikossa. Kirjanpito tulee olla tarkastettavissa ja se tulee säilyttää toimipaikassa.

Päävelvoite 3. Elintarvikkeiden tarjoilulämpötiloista tulee pitää omavalvonnan mukaista kirjanpitoa kerran viikossa. Lämpötiloja tulee tarkastella säännöllisesti. Mittauksia tulee tehdä kuumana ja kylmänä tarjoiltavista elintarvikkeista. Kirjanpito tulee olla tarkastettavissa ja se tulee säilyttää toimipaikassa.

Päävelvoite 4. Kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa. Kirjanpito tulee olla tarkastettavissa ja se tulee säilyttää toimipaikassa.

Päävelvoite 5. Toimijan tulee varmistua siitä, että elintarvikkeet vastaanotetaan elintarvikehuoneistoon lainsäädännön mukaisissa lämpötiloissa. Vastaanottotarkastuksista tulee tehdä omavalvonnan mukaista kirjanpitoa. Kirjanpito tulee olla tarkastettavissa ja se tulee säilyttää toimipaikassa.

Päävelvoite 6. Toiminnanharjoittajan tulee ottaa kustannuksellaan pintapuhtausnäytteet eri pinnoilta omavalvontansa mukaisesti neljä kertaa

vuodessa viideltä eri pinnalta kerrallaan. Puhtausnäytteet otetaan ennen työpäivän alkua puhtailta ja kuivilta pinnoilta, esim. leikkuulaudoista, työvälineistä, käsienpesuhanoista, jääkaapin ovenkahvoista ym. Huonoista tuloksista tulee seurata puhdistustoimenpiteitä ja uusintanäytteet.

Päävelvoite 7. Siivousvälineiden puhdistamista varten elintarvikehuoneistossa tulee olla asianmukainen siivousvälineiden säilytys- ja huoltopiste.

Asetettava uhkasakko:

Päävelvoite 1. 1000 euroa.

Päävelvoite 2. 1000 euroa.

Päävelvoite 3. 1000 euroa.

Päävelvoite 4. 1000 euroa.

Päävelvoite 5. 1000 euroa.

Päävelvoite 6. 1000 euroa.

Päävelvoite 7. 1000 euroa.

Määräaika:

Päävelvoitteiden määräaika on välittömästi, kuitenkin viimeistään 28.2.2026. Ensimmäiset pintapuhtausnäytteet tulee ottaa vähintään kerran annettuun määräaikaan mennessä.

Perustelut määräyksen antamiselle:

Toimijan toiminnassa on toistuvasti havaittu epäkohtia, jotka liittyvät omavalvonnan mukaisten lämpötilakirjanpitojen puutteeseen. Nämä puutteet heikentävät elintarvikeeturvallisuutta ja lisäävät riskiä elintarvikkeiden mikrobiologiselle pilaantumiselle.

Elintarvikelain 297/2021 15§ edellyttää, että toimijalla on omavalvonta, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 edellyttää, että elintarvikealan toimijat noudattavat hyviä hygieniakäytäntöjä ja toteuttavat omavalvontaa HACCP-periaatteiden mukaisesti.

Ravintotoiminnan yhtenä omavalvonnan HACCP-hallintapisteenä on elintarvikkeisiin liittyvät lämpötilavalvonnat ja pintapuhtauden seuranta. Omavalvonnan mukaan lämpötilakirjauksia tulisi tehdä kerran viikossa ja poikkeamat tulisi lisäksi kirjata aina. Lisäksi pintapuhtausnäytteitä tulisi ottaa neljä kertaa vuodessa, viideltä eri pinnalta kerrallaan. Tuloksista tulisi tehdä lainsäädännön mukaista trendiseurantaa.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021, 22 §:ssä: Elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle.

Siivousvälineiden huoltopisteen puuttuminen tai käyttämättömyys on merkittävä hygieniariski, koska se estää välineiden asianmukaisen puhdistamisen ja desinfioinnin. Tämä voi johtaa ristikontaminaatioon ja elintarvikkeiden mikrobiologiseen saastumiseen. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 edellyttää (liite II, luku I ja II), että elintarvikehuoneistoissa on riittävät ja asianmukaiset tilat ja välineet välineiden puhdistamiseen ja hygienian ylläpitämiseen. Vesipiste on

olennainen osa näitä vaatimuksia.

Ruokaviraston ohjeessa "Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset – Ohje elintarvikealan toimijoille" todetaan, että pintapuhtausnäytteet liittyvät prosessihygienian seurantaan ja omavalvontaan. Ohje perustuu mikrobikriteeriasetukseen (EY) N:o 2073/2005, jonka mukaan toimijan on varmistettava, että tuotantoprosessi toimii hyväksyttävästi ja hygienian taso säilyy vaatimusten mukaisena. Tuotantoprosessin seuraaminen on olennainen osa elintarviketurvallisuuden varmistamista.

Ravintola Resungan tiloissa on havaittu toistuvasti epäkohtia, jotka voivat johtaa elintarvikkeiden käsittelyn riskien hallinnan puutteisiin. Lämpötilaseurannan puutteet, pintapuhtausnäytteiden puutteet sekä siivousvälineiden vesipisteen puuttuminen estävät toimijaa varmistamasta asianmukaista lämpötilojen hallintaa ja välineiden hygieenistä puhdistamista. Nämä tekijät lisäävät merkittävästi pilaantumis- ja ristikontaminaatoriskiä.

Lämpötilahallinnan puutteet lisäävät riskiä ja ruokamyrkytyksiä aiheuttavien mikrobien kasvulle, jotka lisääntyvät nopeasti lainsäädännön vastaisissa lämpötiloissa. Yleisesti bakteerien kasvulle otollinen lämpötila-alue on noin +6 °C – +60 °C. Riittämätön lämpötilahallinta lisää merkittävästi ruokamyrkytysriskiä.

Toimija ei ole elintarvikevalvonnan mukaisien tarkastuksien yhteydessä kyennyt osoittamaan omavalvonnan avulla, että toiminta täyttää lainsäädännön edellyttämät vaatimukset.

Tarkastushistorian perusteella korjaustoimenpiteitä ei ole tehty siten, että toimenpiteitä noudatetaan myös seurantatarkastuksen jälkeen. Tarkastushistorian perusteella on arvioitu, että epäkohtien korjaamiseksi on syytä antaa elintarvikelain 297/2021 55 §:n mukainen määräys, jota tullaan tehostamaan uhkasakolla.

Täytäntöönpano

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnan edellä mainittu päätös tullaan määrittämään noudatettavaksi mahdollisesta muutoksenhausta huolimatta, ellei valitusviranomainen toisin määrää.

Päätöksen perusteena ovat asiakirjat

Liite 1. Beni Ravintolat Oy, Kuuleminen 16.12.2025, K-U Ymla 13.1.2026

Liite 2. Beni Ravintolat Oy, Tarkastuskertomus 11.12.2025, K-U Ymla 13.1.2026

Sovelletut säännökset:

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

Mikrobikriteeriasetus 2073/2005

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021,

Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista 818/2012

Hallintolaki 434/2003

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimintasääntö (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 16.12.2025 § 143)

Käsittely

Jäsen Päivi Paasivaaran henkilökohtainen varajäsen Janne Vasama saapui kokoukseen asian käsittelyn aikana klo 17.15.

Päätös

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta hyväksyi ehdotuksen yksimielisesti.