

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

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 17.03.2026 § 32
232/11.06.00.03/2026

Valmistelija

Vallenius Riina, riina.vallenius@tuusula.fi

Toimija Finpizza Oy (y-tunnus 3251967-5) harjoittaa grilli- ja pikaruokatoimintaa toimipaikassa Klaukkalan King. Toimintaa harjoitetaan osoitteessa Viirintie 3 01800 Klaukkala. Toimipaikkaan tehdään valvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia kerran vuodessa.

Elintarviketarkastaja teki valvontasuunnitelman mukaisen tarkastuksen kohteelle 19.11.2025. Tarkastaja havaitsi käynnillään samoja epäkohtia, kuin aikaisempien vuosien tarkastuksilla oli esiintynyt. Tarkastuksella havaituille epäkohdille annettiin korjauskehotuksia ja ohjausta korjata toimintaa.

Toimipaikan tarkastushistorian perusteella toiminnassa on ollut jo useiden vuosien ajan toistuvia epäkohtia, erityisesti siivousvälineiden pesupisteen käyttämättömyydessä ja siivousvälineiden epähygieeninen säilytyksessä. Lisäksi tarkastuksien yhteydessä on annettu kehotuksia elintarvikkeiden vastaanotto-, jäähdytys- ja kuumasäilytyskirjanpidon laiminlyönnistä. Ohjausta ja kehotuksia on annettu myös kinkku- ja feta-termien käytöstä. Tarkempi tarkastushistoria on esitetty kuulemisen liitteessä.

Seurantatarkastuksella 29.1.2026 havaittiin, että lämpötilakirjanpito oli aloitettu kuumana säilytyksestä, jäähdytyksestä ja elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksista. Siivousvälineiden pesupiste ei ollut edelleenkään käytössä ja henkilökunta kertoi pesevänsä siivousvälineet wc-tiloissa. Lisäksi pizzasuikaletta markkinoitiin kinkkusuikeleena, salaattijuustoa fetajuustona, lihan alkuperämaa ei ollut asiakkaiden nähtävillä ja viimeisin Oiva-raportti puuttui asiakkaiden nähtäviltä. Myös kylmäsäilytyksen lämpötiloissa havaittiin epäkohtia.

Tarkastushistorian ja viimeisimpien valvontasuunnitelman mukaisien tarkastuksien perusteella havaitaan, että toiminnassa on toistuvasti epäkohtia samoista asioista, eikä epäkohtien korjaaminen ole pitkäaikaista. Samat epäkohdat toistuvat vuosittaisilla valvontasuunnitelman mukaisilla tarkastuksilla. Epäkohdat ovat riski elintarviketurvallisuudelle. Tämän perusteella arvioitiin, että epäkohtien korjaamiseksi on syytä antaa elintarvikelain 297/2021 55 §:n mukainen määräys, jota tullaan tehostamaan uhkasakolla.

Asianomaisen kuuleminen:

Toimijaa on kuultu 29.1.2026 päivätyssä kuulemiskirjeellä elintarvikelain 55§ mukaisesta määräyksestä, jota tullaan tehostamaan elintarvikelain 68§ mukaisella uhkasakolla. Toimija jätti vastineen sähköpostitse 5.2.2026.

Vastine tiivistetysti:

Yrityksen mukaan osa nyt esitetyistä epäkohdista ei ollut esillä edellisellä tarkastuksella, ja toiminta on aiemmin saatujen ohjeiden mukaista. Ruokalistan merkintöjä on muutettu tarkastajan ohjeiden perusteella, raaka-aineet hankitaan Metro Tukusta ja alkuperätiedot lisätään tarvittaessa. Siivousvälineet ja huoltopiste on järjestetty aiempien ohjeiden mukaisesti, ja Oiva-raportin sijainti on aiemmin todettu hyväksyttäväksi.

Tarkastuksessa paikalla ollut työntekijä ei vastaa iltatoiminnoista; siivousvälineitä ei pestä wc-tiloissa, vaan tähän on erillinen allas. Yritys on valmis korjaamaan havaitut puutteet, mutta korostaa vaikeaa taloudellista tilannetta ja toivoo aiempien ohjeistusten sekä pienen toimijan aseman huomioimista.

Vastine kokonaisuudessaan on esitetty liitteessä.

Tarkastushistorian perusteella tarkastuksella havaitut epäkohdat ovat toistuvia. Korjaavia toimenpiteitä tehdään, mutta korjaavat toimenpiteet eivät ole olleet jatkuvia. Historian perusteella arvioitiin, että epäkohtien perusteella 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 Finpizza Oy:lle (y-tunnus 3251967-5) seuraavan elintarvikelain 55§ mukaisen määräyksen:

Päävelvoite 1. Elintarvikehuoneistossa tulee olla erillinen siivousvälineiden pesupiste. Siivousvälineitä ei tule pestä wc-tiloissa.

Päävelvoite 2. Siivousvälineitä tulee säilyttää hygieenisesti. Hygieeniseen säilytykseen sisältyy teline pitkävirtien siivousvälineiden kuivaukselle.

Päävelvoite 3. 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 4. Toimijan tulee varmistua, että elintarvikkeet säilytetään kuumana lainsäädännön mukaisissa lämpötiloissa. Lämpötilaseurannasta tulee tehdä omavalvonnan mukaista kirjanpitoa. Kirjanpito tulee olla tarkastettavissa ja se tulee säilyttää toimipaikassa.

Päävelvoite 5. Toimijan tulee varmistua siitä, että elintarvikkeet jäähdytetään lainsäädännön mukaisessa aikarajassa. Seurannasta tulee pitää omavalvonnan mukaista kirjanpitoa ja kirjanpito tulee olla tarkastettavissa. Kirjanpito tulee säilyttää toimipaikassa.

Päävelvoite 6. Ruuan nimi ei saa johtaa kuluttajaa harhaan. Kinkku- tai kinkkusuikeatermin käytön tulee täyttää kinkku-termin käytön edellytykset. Nimeä "kinkku" voidaan käyttää vain sellaisista tuotteista, joihin käytetty liha on yksinomaan kinkkua.

Päävelvoite 7. Nimisuojuustujen elintarvikkeita tulee käyttää lainsäädännön mukaisesti. Termiä Feta voidaan käyttää jos raaka-aine on yksinomaan fetajuustoa. Salaattijuustoa ei tule markkinoida fetajuustona.

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 28.3.2026.

Perustelut määräyksen antamiselle:

Toimijan toiminnassa on toistuvasti havaittu epäkohtia, jotka liittyvät omavalvonnan mukaisten hallintapisteiden kirjanpitojen puutteeseen. Lisäksi toimipaikassa ei ole ollut asianmukaista siivousvälineiden pesupistettä ja siivousvälineiden säilytyksessä on havaittu toistuvasti epäkohtia. Nämä puutteet heikentävät elintarviketurvallisuutta ja lisäävät riskiä elintarvikkeiden mikrobiologiselle pilaantumiselle. Toimijan markkinoinnissa on havaittu epäkohtia, jotka voivat johtaa kuluttajia harhaan.

Toimijan omavalvonnan mukaisessa kirjanpidossa on toistuvasti havaittu puutteita, minkä vuoksi toimija ei voi osoittaa, että jäähdytys, kuumana säilytys ja vastaanottotarkastukset toteutuvat elintarvikelainsäädännön edellyttämällä tavalla. Nämä puutteet heikentävät elintarviketurvallisuutta ja lisäävät mikrobiologista riskiä. Lisäksi siivousvälineiden peseminen wc-tiloissa ja siivousvälineiden huoltopisteen puuttuminen aiheuttavat merkittävän hygieniariskin ja voivat johtaa ristikontaminaatioon.

Elintarvikealan 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. Elintarvikelaki 297/2021 15§. 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.

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.

Toimijan markkinoinnissa on havaittu kuluttajaa harhaan johtavia nimityksiä, kuten pizzasuikaleen markkinointi kinkkuna tai kinkkusuikeleena ja salaattijuuston markkinointi fetana, mikä on elintarviketietoasetuksen vastaista. Kinkku- ja feta-nimitysten käyttö edellyttää lainsäädännössä määriteltyjen koostumus- ja alkuperävaatimusten täyttymistä.

Feta:

Feta nimitystä saa käyttää ainoastaan lampaan ja vuohenmaidosta valmistetusta suolavedessä säilyvästä valkoisesta juustosta. 'Fetan' valmistuksessa käytettävän maidon on oltava peräisin yksinomaan Makedonian, Traakian, Epeiroksen, Thessalian, Keski-Kreikan, Peloponnesoksen tai Lesvosken läänin (nomos) alueelta."

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1151/2012.

Salaattijuustoa ei saa markkinoida feta-nimellä.

Kinkku

Nimeä "kinkku" voidaan käyttää vain sellaisista tuotteista, joihin käytetty liha on yksinomaan kinkkua. Kinkku on Suomessa käyttöön vakiintunut elintarvikkeen nimi tietyn koostumuksen omaavalle lihavalmisteele. Tällöin kinkku voi olla:

- yksinomaan tiettyä sian ruhon osaa (kinkkua = sian reisi-, lonkka- ja kinnernivelen välinen osa eli "pakaraa ja reittä"), johon ei ole lisätty mitään ainesosia tai

- siitä valmistettua kokoliha-/täyslihatuotetta, joka sisältää lihan lisäksi ainesosana vain suolaa, vettä, mausteita ja glukoosia/tärkkelyssiirappia maun pyöristäjänä sekä sallittuja lisäaineita. Lihapitoisuus on yleensä vähintään noin 90 %. "Kinkku"-sanaan voidaan liittää valmistusta kuvaavia käsitteitä, kuten palvi- ja keitto-. Elintarviketieto-opas, ruokaviraston ohje 17068/2.

Tarkastushistorian perusteella korjaavia toimenpiteitä ei ole toteutettu siten, että ne pysyisivät voimassa myös seurantatarkastusten jälkeen.

Edellä mainitut toistuvat epäkohdat omavalvonnassa ja sen mukaisessa hallintapisteiden kirjanpidossa, siivousvälineiden huollon hygieniassa ja elintarviketietojen oikeellisuudessa osoittavat, että on syytä antaa elintarvikelain 297/2021 55 §:n mukainen määräys, jota tullaan tehostamaan uhkasakolla.

Sovelletut säännökset:

Elintarvikelaki 297/2021 6§, 15 §, 16§, 40 §, 55 §, 61 §, 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 1151/2012

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

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)

Liitteet:

Liite 1. Klaukkalan King Tarkastushistoria K-U ympla 17.3.2026

Liite 2. Kuuleminen Klaukkalan King 04022025 K-U ympla 17.3.2026

Liite 3. Kuulemisen vastine 05022026 K-U ympla 17.3.2026

Liite 4. Klaukkalan King 29012026 K-U ympla 17.3.2026

Liite 5. Klaukkalan King 19112025 K-U ympla 17.3.2026

Päätös

Ehdotus hyväksyttiin.

