

Nepalilainen Ravintola Karuwa, Järvenpää, elintarvikelain 297/2021 55 § mukainen määräys ja uhkasakon asettaminen

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 09.06.2026 § 69
1152/11.06.00.03/2026

Valmistelija

Kumlin Meeri, etunimi.sukunimi@tuusula.fi

Taustatiedot:

Toimija Gharbar Oy (y-tunnus 3380348-3) harjoittaa ravintolatoimintaa osoitteessa Mannilantie 43, 04400 Järvenpää. Toiminta on alkanut vuonna 2024. Toimipaikkaan tehdään valvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia kerran vuodessa.

Tarkastushistoria:

Oiva-tarkastuksella 28.4.2026, havaittiin lainsäädännön vastaisia puutteita pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden tarjoilulämpötiloissa, henkilökunnan hygieniaosaamisen varmistamisessa ja omavalvonnan näytteenotossa. Tarkastus oli kolmas kuluvan vuoden aikana.

-Tarjoilulämpötilat eivät olleet tarkastushetkellä lainsäädännön mukaiset ja kuumana tarjottavien elintarvikkeiden lämpötiloissa oli yli 3 °C poikkeama. Toimijalle oli annettu kehoitus tarjoilulämpötilojen seurannasta ja omavalvonnan mukaisesta kirjanpidosta 19.1.2026 sekä uudelleen tarjoilulämpötilojen hallinnasta 20.3.2026. Toimijaa on ohjeistettu lainsäädännön mukaisista tarjoilulämpötiloista.

-Tarkastushetkellä kokkina työskentelevällä henkilöllä ei ollut hygieniapassia ja hygieniapassia edellyttävät työtehtävät olivat jatkuneet yli 3 kuukautta. Toimijaa on ohjeistettu henkilökunnan hygieniaosaamisen varmistamisesta aikaisemmilla tarkastuksilla 19.1.2026 ja 20.3.2026. Toimija ei ole noudattanut annettua ohjeistusta.

-Toimija ei ollut ottanut lainkaan jääpalanäytettä tai vaihtoehtoisesti pintapuhtausnäytettä jääpalakoneesta. Näytteenoton tulokset eivät olleet tarkastettavissa toimipaikassa 28.4.2026 tehdyllä tarkastuksella. Toimijalle oli annettu kehoitus jääpalojen valmistusta koskevasta näytteenotosta 20.3.2026, mutta sitä ei oltu noudatettu. Toimijalle oli annettu ohjeistusta asiasta 19.1.2026 tehdyllä tarkastuksella ja toimijaa on ohjeistettu jääpalojen valmistusta koskevasta näytteenotosta jo ensimmäisessä tarkastuskertomuksessa 8.8.2024.

-Tarkastuksella 28.4.2026 havaittiin myös hieman huomautettavaa Oiva-raportin esilläpidossa, tilojen ja laitteiden siisteydessä, hyvän käsihygienian noudattamisessa sekä vastaanottolämpötilojen kirjanpidossa.

Toimijalle on annettu useita kehotuksia omavalvonnan noudattamisesta myös vuoden 2024 tarkastuksilla (8.8.2024 toiminnan aloittamiseen liittyvä tarkastus ja 7.10.2024 seurantatarkastus).

Tarkastushistoriasta havaitaan, että toiminnassa on havaittu epäkohtia ensimmäisestä tarkastuksesta lähtien. Toistuvat epäkohdat osoittavat, että omavalvonnan toteutuksessa ja hallinnassa on puutteita, jotka vaativat pysyviä korjaavia toimenpiteitä. Näiden epäkohtien poistamiseksi on tarpeen antaa

elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukainen määräys, jonka päävelvoitteita tehostetaan uhkasakolla.

Asianosaisen kuuleminen:

Toimijaa on kuultu 28.4.2026 päivätyllä kuulemiskirjeellä elintarvikelain 55§ mukaisesta määräyksestä, jota tullaan tehostamaan elintarvikelain 68§ mukaisella uhkasakolla. Kuulemisasiakirja on toimitettu toimijalle sähköpostitse 5.5.2026. Toimija ei toimitannut vastinetta kuulemiseen.

Esittelijä

terveysvalvonnan päällikkö Suurkuukka Miia

Päätösehdotus

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta päättää

- antaa Gharbar Oy:lle (y-tunnus 3380348-3) seuraavan elintarvikelain 55§ mukaisen määräyksen:

Päävelvoite 1.

Elintarvikkeiden tarjoilulämpötilojen tulee olla lainsäädännön mukaiset ja niitä tulee seurata sekä kirjata omavalvonnan mukaisesti. Lämpötiloissa havaittuihin lämpötilapoikkeamiin on reagoitava.

Päävelvoite 2.

Toimijan on varmistettava elintarvikelain 297/2021 19 §:n mukaisesti, että ravintolassa helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä on elintarvikelain mukainen hygieniapassi. Asiasta täytyy olla tarkastajan tarkastettavissa oleva omavalvonnan kirjanpito.

Päävelvoite 3.

Ravintolasta tulee ottaa jääpalojen valmistusta koskevia näytteitä omavalvonnan mukaisesti. Tuloksien tulee olla tarkastajan tarkastettavissa toimipaikassa.

Asetettava uhkasakko:

Päävelvoite 1: 1000 euroa

Päävelvoite 2: 1000 euroa

Päävelvoite 3: 1000 euroa

Määräaika:

Päävelvoitteiden määräaika on välittömästi, kuitenkin viimeistään 9.8.2026.

Mahdolliset jatkotoimenpiteet asiassa:

Mikäli päävelvoitteita ei toteuteta määräaikaan mennessä, Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnalle tullaan esittelemään päätösehdotus, jossa uhkasakko tuomitaan maksettavaksi. Uhkasakon uhka on voimassa, mikäli yksikin päävelvoitteista on korjaamatta.

Perustelut määräyksen antamiselle:

Toimijan toiminnassa on toistuvasti havaittu epäkohtia, jotka liittyvät tarjoilulämpötilojen hallintaan. Tämän lisäksi toiminnassa on havaittu epäkohtia henkilökunnan hygieniosaamisen varmistamisessa ja omavalvonnan mukaisessa jääpalojen valmistusta koskevassa näytteenotossa. Puutteet heikentävät elintarviketurvallisuutta ja lisäävät

riskiä elintarvikkeiden mikrobiologiselle pilaantumiselle.

Elintarvikelain 297/2021 55 §:n mukaan valvontaviranomainen voi määrätä epäkohdan poistettavaksi, jos elintarvike tai siitä annetut tiedot, elintarvikkeen tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaihe, elintarvikehuoneisto tai niissä harjoitettava toiminta voivat aiheuttaa terveysvaaraa, vaarantaa elintarvikkeesta annettujen tietojen oikeellisuuden tai riittävyys, johtaa kuluttajaa harhaan tai ovat muutoin elintarvikemääräysten vastaisia. Määräysten vastaisuus on määrättävä poistettavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

Elintarvikelain 297/2021 15 § edellyttää, että toimijalla on omavalvontajärjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella.

Elintarvikelain 297/2021 19 § edellyttää, että pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa käsittelevällä henkilöllä on oltava elintarvikehygieenistä osaamista osoittava Ruokaviraston hyväksymän mallin mukainen hygieniapassi, jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä vähintään kolme kuukautta.

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 hallintapisteinä on elintarvikkeisiin liittyvät lämpötilavalvonnat, henkilökunnan hygieniaosaaminen ja pintapuhtauden seuranta. Lainsäädännön mukaisesti elintarvikehuoneistossa käsiteltävän veden ja jään on oltava osana omavalvontajärjestelmää.

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.

Tarjoilulämpötiloista on säädetty Maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa elintarvikehygieniasta 318/2021, 23 §:ssä: 7) kylmäsäilytystä vaativia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla vain kerran. Tämän momentin 1–6 kohtien vaatimuksista poiketen kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa olla tarjolla olon aikana korkeintaan 12 °C, silloin kun ne ovat tarjolla enintään neljä tuntia; 8) kuumana myytävien tai tarjolla olevien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on oltava vähintään 60 °C ja ne saavat olla tarjolla vain kerran;

Toimijan on noudatettava elintarvikelainsäädännön määrittämiä hygieniavaatimuksia, kuten elintarvikkeiden lämpötilan valvontaa koskevien vaatimusten noudattamista. Raaka-aineita, valmistusaineita, puolivalmiita tuotteita ja valmiita tuotteita, joissa patogeeniset mikro-organismit saattavat lisääntyä tai joissa saattaa muodostua toksineja, ei saa säilyttää lämpötiloissa, jotka saattavat aiheuttaa terveysriskin. (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (EY) N:o 852/2004, 4 art ja liite 2.)

EPNAs (EY) N:o 852/2004 liitteen II, IX luvussa 5 kohdassa on mainittu,

että elintarvikkeiden lämpötila saa lyhytaikaisesti poiketa lainsäädännössä vaaditusta lämpötilasta. Kansallisesti tämä lämpötilapoikkeama tulkitaan 3 °C:ksi (muistio MMMa 318/2021). Poikkeamaa ei sovelleta MMMa elintarvikehygieniasta 318/2021, 23 §:ssä 7 kohdassa mainittuihin kylmänä enintään 4 tunnin aikana tarjottaviin elintarvikkeisiin. Jos lämpötila poikkeaa enemmän kuin 3 °C lainsäädännössä vaaditusta tai poikkeama ei ole lyhytaikainen, toimijalla on velvollisuus aina ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin, joihin kuuluu lämpötilojen saattaminen vaatimustenmukaiseksi ja elintarvikkeiden käyttöön liittyvien toimenpiteiden harkitseminen.

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.

Lainsäädännöstä poikkeavat tarjoilulämpötilat, henkilökunnan hygieniaosaamisen puute ja näytteenottosuunnitelman noudattamatta jättäminen vaarantavat elintarviketurvallisuuden. Elintarvikkeiden tarjoaminen lainsäädännöstä poikkeavissa lämpötiloissa lisää riskiä ruokamyrkytyksiä aiheuttavien mikrobien lisääntymiselle. Elintarvikealan työtehtävissä työntekijän täytyy osata käsitellä elintarvikkeita turvallisesti ja hygieenisesti. Osaamisen puute voi vaarantaa elintarviketurvallisuuden. Toimijan täytyy varmentamaa jään valmistuksen hygieenisuus, jotta elintarviketurvallisuus voidaan riittävällä tavalla varmistaa.

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 määräämään noudatettavaksi mahdollisesta muutoksenhausta huolimatta, ellei valitusviranomainen toisin määrää.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat:

Liite 1. Kuuleminen Nepalilainen Ravintola Karuwa 28.4.2026

Liite 2. Tarkastuskertomus Oiva Nepalilainen Ravintola Karuwa 28.4.2026

Liite 3. Tarkastuskertomus Oiva Nepalilainen Ravintola Karuwa 20.3.2026

Liite 4. Tarkastuskertomus Oiva Nepalilainen Ravintola Karuwa 19.1.2026

Sovelletut säännökset:

Elintarvikelaki 297/2021 6 §, 15 §, 16 §, 19 §, 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 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

Hallintolaki 434/2003

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimintasääntö (Keski-Uudenmaan
ympäristölautakunta 14.4.2026 § 54)

Päätös

Ehdotus hyväksyttiin.

Tiedoksi

Saantitodistuksella Gharbar Oy