Yummy Järvenpää Oy, elintarvikelain 297/2021 55 § mukainen määräyksen antaminen ja uhkasakon asettaminen, Järvenpää

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 10.11.2026 § 134
2162/11.06.00.03/2026

Valmistelija Kumlin Meeri, etunimi.sukunimi@tuusula.fi

Taustatiedot:

Toimija YUMMY JÄRVENPÄÄ OY (y-tunnus 3522611-4) harjoittaa ravintolatoimintaa osoitteessa Helsingintie 13 , 04400 Järvenpää. Toiminta on alkanut kesäkuussa vuonna 2025. Toiminnassa on havaittu toistuvia puutteita vuoden 2026 tarkastuksilla. Toimipaikkaan on tehty neljä tarkastusta vuoden 2026 aikana, joista kaksi ovat olleet valvontasuunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia.

Tarkastushistoria:

Toimipaikkaan tehtiin valvontasuunnitelman mukainen Oiva-tarkastus 30.7.2026.
Oiva-tarkastuksella 30.7.2026 havaittiin useita korjattavia epäkohtia:

- Omavalvonnasta puuttui useita toiminnalle oleellisia tukijärjestelmän osia, joiden lisäämisestä omavalvontaan oli ohjeistettu aikaisemmalla tarkastuksella vuonna 2025. Omavalvonnasta puuttui toimipaikan näytteenottosuunnitelma, elintarvikkeiden takaisinvetosuunnitelma, siivoussuunnitelma, kuvaus sushiriisin valmistuksen ja tarjoilun riskinhallinnasta ja kuvaus allergioita aiheuttavien aineiden ristikontaminaatioiden hallinnasta.

- Keittiö- ja varastotilojen lattia- ja seinäpintojen siisteydessä oli paikoittain puutteita.

- Haittaeläinten ennalta ehkäisevässä torjunnassa havaittiin puutteita, koska keittiötilassa olevaa ulko-ovea pidettiin auki. Kyseinen ulko-ovi avautuu suoraan kävelytielle. Samasta asiasta oli huomautettu myös vuoden 2025 tarkastuksella. Keittiössä havaittiin muutamia kärpäsiä.

- Raakoja kananmunia säilytettiin astianpesupisteen likaisella alatasolla ja pakastimessa säilytettiin avoimia elintarvikepakkauksia, joissa ei ollut mitään merkintöjä. Puutteellisten merkintöjen vuoksi, henkilökunnan uudelleen pakkaamat elintarvikkeet eivät olleet jäljitettävissä.

- Säilytyslämpötilojen lainsäädännön mukaisuudessa oli puutteita yhden vetolaatikoston ja jäähdytykseen käytetyn kylmäkaapin osalta.
Vetolaatikostossa säilytettiin pilkottuja kasviksia, keitettyä nuudelia ja raakaa paloksi leikattua ja osittain marinoitua kanaa. Vetolaatikossa olevat raa'at kananpalat olivat syvissä gn-astioissa, joita oli yhteensä 6 kappaletta ja ne sijaitsivat vetolaatikoston vasemmalla puolella kolmella eri tasolla. Raakojen kanojen

lämpötilat mitattiin tarkastajan piikkilämpötilamittarilla asitioiden keskeltä: astia 1: +16,4°C, astia 2: +17,4°C, astia 3: +18,0°C, astia 4: +13,4°C, astia 5: +16,6°C, astia 6: +15,1°C.
Nuudelin lämpötilaksi mitattiin infrapunalämpötilamittarilla +17,1°C.
Pilkottujen kasvisten lämpötilat vaihtelivat +15,3°C ja +17,8°C välillä.
Vetolaatikostossa säilytettyjen elintarvikkeiden lämpötilapoikkeamat aiheuttivat vaaraa elintarviketurvallisuudelle, koska niitä säilytettiin mikrobien kasvuun soveltuvassa lämpötilassa.
Lämpötilapoikkeamat olivat paljon yli lainsäädännössä sallitun +3°C hetkellisen lämpötilapoikkeaman. Elintarvikkeiden lämpötilojen perusteella poikkeama oli ollut pidempiaikainen. Laitteessa ei ollut automaattista lämpötilaseurantaa. Raa'at kananpalat hävitettiin tarkastushetkellä riskiperusteisesti omavalvontatoimenpiteenä henkilökunnan toimesta. Tarkastaja valvoi elintarvikkeiden hävitystä biojäteastialle asti.

- Jäähdytykseen käytettiin tarkastuksella erillistä kylmäkaappia, mutta kylmäkaapissa säilytettiin jäähdytyksen aikana myös kylmänä säilytettäviä elintarvikkeita, esimerkiksi tuorejuustopakkausta. Tarkastushetkellä elintarvikkeita jäähdytettiin, mutta jäähdytyksen seurantaan ei ollut esittää lämpötilamittaria. Jäähdytyksen kirjanpitoa oli tehty edellisen kerran osittain toukokuussa ja osittain huhtikuussa.

- Toimipaikassa käytetään jäähdyttämätöntä sushiriisitä. Sushiriisin valmistusaikaa ei oltu kirjattu ja henkilökunnalla ei ollut esittää tapaa miten jäähdyttämättömän riisin 4 tunnin käytön aikarajaa luotettavalla tavalla seurataan. Toimijalle oli annettu edellisessä tarkastuskertomuksessa ohjeistusta sushiriisin käyttöajan seurannan omavalvonnasta.

- Kuumana tarjottavien elintarvikkeiden lämpötilakirjanpito oli tehty edellisen kerran kesäkuun alussa. Tarjoilulämpötilat mitattiin klo. 13:20 aikaan noutopöydästä tarkastajan infrapuna- ja piikkilämpötilamittarilla. Paistetun riisin lämpötila ei ollut lainsäädännön mukainen: +43,6°C. Tarjoilulämpötiloissa on ollut korjattavaa myös vuoden 2025 tarkastuksilla.

- Tarkastushetkellä noutopöydässä oli tarjolla muun muassa gluteenittomiksi ilmoitettuja ristikkoperunoita. Ristikkoperunat oli asetettu tarjolle samaan astiaan, jossa oli myös kevätrullia. Kevätrullat ovat vehnäjauhosta valmistettuun taikinaan käärittyjä, joten niistä oli voinut siirtyä gluteenia ristikontaminaationa gluteenittomiksi merkittyihin ristikkoperunoihin.
Gluteenittomiksi ilmoitettujen rasvapaistettujen tuotteiden (ristikkoperunat ja kana) valmistuksessa oli käytetty samaa rasvakeitintä, kuin gluteenia sisältävien tuotteiden valmistuksessa.
Tarkastuksella tehtyjen havaintojen perusteella henkilökunnalla ei ollut riittävää tietoa ristikontaminaatioiden hallinnasta.

- Tarkastuksella ei ollut esittää pintapuhtausnäytteenoton kirjanpitoa.

Toimijalle on annettu kehotus epäkohtien korjaamisesta 6.9.2026 mennessä.

Toimipaikkaan tehtiin valvontasuunnitelman ulkopuolinen tarkastus 31.7.2026, koska terveysvalvontaan saapui toisesta valvontayksiköstä tieto

toimijan harjoittamasta rekisteröimättömästä toiminnasta. Asia oli saatu tiedoksi ruokamyrkytysepäilyä koskevan selvityksen yhteydessä. Toimija valmisti pakattuja ja pakkaamattomia elintarvikkeita vähittäismyyntiin toiseen toimipaikkaan.
Tarkastuksen yhteydessä 31.7.2026 havaittiin jälleen elintarviketurvallisuutta vaarantavia epäkohtia säilytyksen lämpötilahallinnassa ja elintarvikkeiden jäähdytyksessä. Epäkohtia oli havaittu myös edellisen päivän Oiva-tarkastuksella. Havaintojen johdosta toimijalle annettiin terveysvalvonnan päällikön määräämä väliaikainen toimintakielto, joka koski rekisteröimätöntä toimintaa ja myös ravintolatoimintaa. Toimintakielto oli voimassa välittömästi. Kiellon purkamiseksi toimijalta edellytettiin vähittäismyyntiin toimitettavien elintarvikkeiden valmistustoiminnan rekisteröintiä ja kylmäsäilytyslaitteiden sekä jäähdytyksen kapasiteetin lisäämistä.
Toimipaikkaan tehtiin uusi valvontasuunnitelman ulkopuolinen tarkastus 3.8.2026. Tarkastuksella havaittiin, että kylmäsäilytystilaa oli lisätty, keittiöön oli tuotu jäähdytyskaappi ja elintarvikkeiden lämpötilat olivat lainsäädännön mukaiset. Toimijan tekemät toimenpiteet todettiin riittäviksi ja ravintolan toimintakielto poistettiin. Toimija rekisteröi yhdistelmätuotteiden valmistuksen 12.8.2026 ja toimintakielto poistettiin myös kyseisen toiminnan osalta.

Toimipaikkaan tehtiin seurantatarkastus 15.9.2026. Seurantatarkastuksella havaittiin edelleen seuraavia korjattavia epäkohtia:

- Omavalvontaa ei oltu päivitetty kehotuksen mukaisesti. Omavalvontaan oli lisätty ainoastaan suppea kuvaus allergioita aiheuttavien aineiden ristikontaminaation hallinnasta ja kuvaus myytävien elintarvikkeiden jäähdytyksestä sekä kuljetuksesta. Tarkastuksella havaittiin, että omavalvonnan kirjanpitoa oli tehty takautuvasti edellisellä tarkastuksella puuttuneiden kirjanpitojen osalta.

- Tilojen yleisessä siisteydessä oli edelleen epäkohtia erityisesti lattia- ja seinäpintojen sekä väliovien kosketuspintojen osalta.

- Keittiön ulko-ovea pidettiin kehotuksesta huolimatta edelleen auki.

- Toimija ei ollut noudattanut edellisellä tarkastuksella annettua kehotusta säilytyslämpötilojen hallinnasta. Raakaa marinoimatonta pilkottua kanaa säilytettiin kahdessa isossa muoviastiassa keittiön huoneenlämmössä. Raa'an kananlihan lämpötilaksi mitattiin +21,9°C ja +20,5°C lämpötilat tarkastajan piikkilämpötilamittarilla. Henkilökunnan mukaan kananlihaa oli pilkottu ja sitä on säilytetty huoneenlämmössä tunnin ajan. Henkilökunta hävitti kanat toimijan omavalvontatoimenpiteenä tarkastushetkellä.

- Kylmäkaapissa jäähdytettiin pakattuja ruoka-annoksia ja samassa kylmäkaapissa säilytettiin samanaikaisesti kylmänä säilytettäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Kylmäkaapin lämpötila oli jäähdytyksen vuoksi kohonnut. Kylmäkaapin sisällä oleva lämpötilamittari näytti +8°C ja pakkauksien pintalämpötiloiksi mitattiin +10,9°C ja +9°C välisiä lämpötiloja. Annoksiin käytettyä keitettyä riisiä ei oltu jäähdytetty ennen pakkaamista ja sitä säilytettiin tarkastushetkellä edelleen huoneenlämmössä. Lihavalmisteiden jäähdytyksen seurannasta oli esittää lämpötilakirjanpitoa, mutta kirjanpidosta puuttui kuvaus jäähdytykseen kuluneen ajan seurannasta.

- Jäähdyttämättömän sushiriisin valmistusaikaa ei oltu kirjattu ja henkilökunnalla ei ollut esittää muuta tapaa miten 4 tunnin aikarajaa luotettavalla tavalla seurataan.

- Keittiössä olevalla yksittäisellä hellalevyllä oli kypsennettyä lihaa, jonka lämpötilaksi mitattiin +26,8°C. Hellalevy ei ollut päällä ja kattilassa ei ollut kantta. Henkilökunnan mukaan liha oli valmistettu aamulla. Lämpötilan mittaushetkellä kello oli 16:25. Liha hävitettiin henkilökunnan toimesta omavalvontatoimenpiteenä.

- Pakasteiden säilytyslämpötilassa havaittiin yhden pakastimen osalta yli 3°C poikkeama, jonka lyhytaikaisuus ei ollut todennettavissa. Lämpötilaksi mitattiin -10°C. Pakasteita säilytettiin kyseisessä pakastimessa liian tiiviisti. Pakastimen sisällä säilytettiin jäätelöä ja valmiita pakastekakkuja.

- Gluteenittomiksi ilmoitettujen rasvapaistettujen tuotteiden (ristikkoperunat) valmistuksessa oli käytetty erillistä rasvakeitintä, mutta sitä ei ole merkitty. Gluteenittomille elintarvikkeille ilmoitettiin leivitykseen käytettävän jauhoastian vieressä oleva rasvakeitin. Leivitettyjä tuotteita siirrettiin gluteenittomille elintarvikkeille tarkoitetun rasvakeittimen vierestä/yläpuolelta toiseen rasvakeittimeen. Rasvakeittimien korit olivat päällekkäin. Havaintojen perusteella ristikontaminaation hallinta elintarvikkeiden valmistuksessa ei ollut toteutunut.

- Toimipaikasta vähittäismyyntiin toimitettujen elintarvikkeiden jäljitettävyysasiakirjassa on eri toimijan nimi. Pakastimessa säilytettiin henkilökunnan uudelleen pakkaamaa lihaa, jonka jäljitettävyystietoja ei oltu säilytetty.

- Toimija ei ollut ottanut lainkaan pintapuhtausnäytteitä seurantatarkastukseen mennessä.

- Toimipaikassa ja toimipaikan internetsivuilla ei ollut esillä viimeisintä Oiva-raporttia.

Tarkastuksella havaittiin myös hieman huomautettavaa suojakäsineiden käytössä, henkilökunnan perehdytyksessä, elintarvikkeiden säilytyksessä ja lihan alkuperämaan ilmoittamisessa etämyynnissä.

Tarkastushistoriasta havaitaan, että toiminnassa on havaittu useita epäkohtia ensimmäisestä tarkastuksesta lähtien. Toistuvat epäkohdat ja kehotuksien noudattamatta jättäminen osoittavat, että omavalvonnan toteutuksessa ja sen 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 15.9.2026 päivätyllä kuulemiskirjeellä elintarvikelain 55§ mukaisesesta määräyksestä, jota tullaan tehostamaan elintarvikelain 68§ mukaisella uhkasakolla. Kuulemisasiakirja on toimitettu toimijalle sähköpostitse 24.9.2026. Toimija ei toimittanut vastinetta kuulemiseen.

Esittelijä terveysvalvonnan päällikkö Suurkuukka Miia

Päätösehdotus

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta päättää

- antaa toimijalle YUMMY JÄRVENPÄÄ OY (y-tunnus 3522611-4) seuraavan elintarvikelain 55§ mukaisen määräyksen:

Päävelvoite 1. Toimipaikan omavalvonnan täytyy kattaa toimipaikan toiminta. Omavalvonta on päivitettävä toimijalle tarkastuskertomuksessa 15.9.2026 annetun kehotuksen mukaisesti määräaikaan mennessä. Omavalvonnan lämpötilakirjanpito on tehtävä sitä väärentämättä.

Päävelvoite 2. Toimijan täytyy varmistua valmistusprosessien lämpötilahallinnan lainsäädännön mukaisuudesta. Toimijan tulee varmistua siitä, että elintarvikkeet jäähdytetään lainsäädännön mukaisesti neljässä tunnissa +6°C tai sen alle. Jäähdytyksen seurannasta tulee tehdä omavalvonnan mukaista kirjanpitoa ja kirjanpito tulee olla tarkastettavissa toimipaikassa.

Päävelvoite 3. Toimijan on huolehdittava ennalta ehkäisevästä haittaeläintorjunnasta. Keittiötilassa oleva ulko-ovi on pidettävä suljettuna.

Päävelvoite 4. Toimijan täytyy varmistua siitä, että elintarvikkeet säilytetään elintarvikelainsäädännön mukaisissa lämpötiloissa. Lämpötilaseurannasta tulee tehdä omavalvonnan mukaista kirjanpitoa. Kirjanpidon täytyy olla tarkastettavissa ja se tulee säilyttää toimipaikassa.

Päävelvoite 5. Toimijan tulee tehdä lainsäädännön mukaista pintapuhtausnäytteenottoa. Pintapuhtausnäytteitä on otettava vähintään kerran määräaikaan mennessä. Näytteitä on otettava vähintään 5 eri pinnalta. Toimijan on jatkossa noudatettava omavalvontaan lisättävää näytteenottosuunnitelmaa.

Päävelvoite 6. Toimijan tulee julkaista toimipaikkaa koskeva viimeisin Oiva-raportti elintarvikelainsäädännön mukaisesti toimipaikassa ja toimipaikan internetsivuilla.

Asetettava uhkasakko:

Päävelvoite 1: 1000 euroa

Päävelvoite 2: 2000 euroa

Päävelvoite 3: 1000 euroa

Päävelvoite 4: 1000 euroa

Päävelvoite 5: 1000 euroa

Päävelvoite 6: 1000 euroa

Määräaika:

Päävelvoitteiden määräaika on välittömästi, kuitenkin viimeistään 6.12.2026.

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 ravintolan omavalvonnan kattavuuteen ja elintarvikkeiden säilytyksen lämpötilahallintaan, valmistusprosessien lämpötilahallintaan sekä pintapuhtausnäytteenottoon. Tämän lisäksi toiminnassa on havaittu toistuvia epäkohtia muun muassa tilojen siisteydessä ja ennalta ehkäisevässä haittaeläintorjunnassa sekä valvontatietojen julkaisemisessa. Puutteet heikentävät elintarviketurvallisuutta ja lisäävät riskiä elintarvikkeiden mikrobiologiselle pilaantumiselle sekä johtavat kuluttajaa harhaan.

Edellä mainitut toistuvat epäkohdat omavalvonnassa osoittavat, että on syytä antaa elintarvikelain 297/2021 55 §:n mukainen määräys, jota tullaan tehostamaan uhkasakolla.

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.

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 hallintapisteenä on elintarvikkeisiin liittyvät lämpötilavalvonnat, elintarvikkeiden takaisinvetosuunnitelma, siivoussuunnitelma ja omavalvontanäytteenotto.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002, 17 artikla edellyttää, että kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa toimivien elintarviketoimijoiden on vastuullaan olevissa toiminnoissa huolehdittava siitä, että elintarvikkeet täyttävät niiden toiminnan kannalta asiaankuuluvat elintarvikelainsäädännön vaatimukset ja varmistettava, että kyseiset vaatimukset täyttyvät.

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. Toimijan on säilytettävä omavalvonnan kirjauksia vähintään yksi vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöajankohdan tai vähimmäissäilyvyysajan jälkeen tai vähintään yksi vuosi elintarvikkeen käsittelystä, jos edellä mainittuja päiväysmerkintöjä ei vaadita, jollei asiasta ole toisin säädetty. Toimijan on lisäksi säilytettävä tehtyjen tutkimusten viimeisimmät tulokset. Kirjausten on oltava valvontaviranomaisen saatavilla. Toimijan on säilytettävä elintarvikkeiden jäljitettävyystietoja vähintään yksi vuosi elintarvikkeiden lähettämisestä tai vastaanottamisesta.*

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (EY) N:o 852/2004, 4 art ja liite 2: *Toimijan on noudatettava elintarvikelainsäädännön määrittämiä hygieniavaatimuksia, kuten elintarvikkeiden lämpötilan valvontaa koskevien vaatimusten noudattamista.*

Elintarvikkeiden säilytyslämpötiloista ja elintarvikkeiden jäähdytyksestä on säädetty MMMa elintarvikehygieniasta 318/2021, 23 §:ssä.

Mikrobien lisääntymiselle otollinen lämpötila-alue on +6°C - +60°C. Elintarvikkeiden turvallisuus ja säilyvyys varmistetaan sillä, että tätä lämpötilaväliä vältetään joka vaiheessa.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista 818/2012 9 §:n mukaan: *Pakasteen lämpötilan on oltava vakaa ja sen on pysyttävä elintarvikkeen kaikissa osissa -18 °C:ssa tai sitä kylmempänä. Varastoinnin, kuljetuksen tai myynnin aikana sallitaan kuitenkin lämpötilan lyhytaikainen muutos enintään -15 °C:seen.*

EPNAas (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa I säädetään elintarvikehuoneistoihin sovellettavista yleisistä vaatimuksista seuraavaa: 1. Elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen elintarvikehygieniasta 852/2004/EY liitteen II luvun IX mukaan: On käytettävä asianmukaisia menetelmiä tuhoeläinten torjumiseksi. Liitteen II, kohdan XII mukaan Toimija on vastuussa henkilökunnan toiminnasta ja omavalvonnan toteutumisesta.

Ravintolassa tulee ottaa säännöllisesti mikrobiologisia näytteitä valmistusympäristön ja -laitteiden sekä välineiden puhtauden seuraamiseksi. 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. Toimijan tulee tarkastella näytteiden tulosten kehityssuuntauksia pitkällä aikavälillä Mikrobikriteeriasetuksen 2073/2005, 9 artiklan mukaisesti.

Oiva-raportin julkaisemisesta säädetään elintarvikelain 297/2021 16 §:ssä: *Suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan piirissä olevan elintarvikealan toimijan on julkistettava valvontaviranomaisen antama elintarviketoiminnan tarkastuksesta kertova raportti.*

Omavalvonnan puutteellisuus ja sen noudattamatta jättäminen heikentävät elintarviketurvallisuutta. Elintarvikkeiden säilytys- ja jäähdytyslämpötilat täytyy tarkistaa ja dokumentoida omavalvonnan mukaisesti, jotta elintarviketurvallisuus voidaan riittävällä tavalla varmistaa. Elintarvikkeiden jäähdytysprosessin soveltuvuuden varmistamatta jättäminen vaarantaa elintarviketurvallisuutta, koska liian hidas jäähdytys lisää riskiä ruokamyrkytyksiä aiheuttavien mikrobien lisääntymiselle. Elintarvikkeiden säilytys mikrobien lisääntymiseen otollisessa lämpötilassa vaarantaa elintarviketurvallisuuden. Keittiön ulko-oven auki pitäminen heikentää elintarviketurvallisuutta, koska ulko-ovesta voi kulkeutua epäpuhtauksia sekä haittaeläimiä suoraan keittiötilaan. Toimija ei ole varmistanut

hygieniatason vaatimusten mukaisuutta pintapuhtausnäytteenotolla. Viimeisimmän vastaanotetun Oiva-raportin julkaisematta jättäminen johtaa kuluttajaa harhaan.

Tarkastushistorian ja edellä mainittujen asioiden 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 YUMMY KOREAN RAVINTOLA 15.9.2026

Liite 2. Tarkastuskertomus YUMMY KOREAN RAVINTOLA 30.7.2026

Liite 3. Tarkastuskertomus valvontasuunnitelman ulkopuoliset tarkastukset 31.7.2026 YUMMY KOREAN RAVINTOLA

Liite 4. Tarkastuskertomus YUMMY KOREAN RAVINTOLA 15.9.2026

Sovelletut säännökset:

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

Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista

Elintarvikelaki 297/2021 6 §, 15 §, 16 §, 40 §, 55 §, 61 §, 68 §, 74 §, 78 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista 818/2012 9 §

Hallintolaki 434/2003

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

Päätös

Ehdotus hyväksyttiin.

Tiedoksi Saantitodistuksella YUMMY JÄRVENPÄÄ OY