Soro cuwan, Nurmijärvi, Elintarvikelain 55 §:n mukainen määräys

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 13.10.2026 § 120
2095/11.06.00.03/2026

Valmistelija Vallenius Riina, etunimi.sukunimi@tuusula.fi

Taustatiedot:
Toimija Soro cuwan (y-tunnus 2236824-4) harjoittaa ravintolatoimintaa osoitteessa Ketunkopintie 1 05100 Röykkä. Toimipaikkaan Pizzeria Kulma tehdään valvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia kerran vuodessa.

Toimipaikkaan on tarkastushistorian mukaan annettu useita kehotuksia korjata tarkastuksella havaittuja epäkohtia. Terveysvalvonnan päällikkö antoi 8.1.2026 elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen korjata tietyt epäkohdat.

Terveysvalvonnan päällikön määräyksessä oli seuraavat päävelvoitteet:

Päävelvoite 1. Elintarvikehuoneistossa tulee olla toimiva vesipiste siivousvälineiden puhdistusta varten.

Päävelvoite 2. Siivousvälineitä ei tule puhdistaa wc-tiloissa.

Päävelvoite 3. Elintarvikkeiden säilytys-, tarjoilu- ja vastaanottolämpötiloja tulee seurata ja kirjata omavalvonnan mukaisesti. Lämpötiloissa havaittuihin lämpötilapoikkeamiin tulee reagoida.

Päävelvoite 4. Ravintolassa tulee ottaa pintapuhtausnäytteitä omavalvonnan mukaisesti. Tulokset tulee olla tarkastajan tarkastettavissa.

Edellä mainitut määräyksen päävelvoitteiden epäkohdat on kuitattu korjatuksi 12.2.2026 suoritetussa seurantatarkastuksella.

Toimipaikkaan tehtiin valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 1.9.2026 ja havaittiin, että terveysvalvonnan päällikön määräyksen toimenpiteitä ei oltu noudatettu enää edellä mainitun seurantatarkastuksen jälkeen.

Tarkastuksen yhteydessä havaittiin seuraavat epäkohdat:

1.Kirjanpito kylmä- ja pakastinlaitteista oli tehty 2/2026 asti.

2.Kirjanpito tarjoilun lämpötiloista oli tehty 2/2026 asti.

3.Kirjanpito elintarvikkeiden jäähdytyksestä oli tehty 2/2026 asti.

4.Kirjanpito elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksista oli tehty 2/2026 asti.

5.Pintapuhtausnäytteitä ei oltu kirjattu vuoden 2026 osalta. Viimeisimmät näytteet oli otettu 17.12.2025.

6.Henkilökunta kertoi, että siivousvesien tyhjennys tapahtuu henkilökunnan wc-tiloihin.

7.Säilytyksessä oli elintarvikkeita, joiden valmistuspäivämäärää ei oltu kirjattu ylös. Elintarvikkeiden

käyttöikä ei ollut todennettavissa.

Lisäksi havaittiin epäkohtia tilojen helposti puhtaana pidettävyydessä ja päiväyshallinnassa.

Tarkastuksella havaitut epäkohdat ovat tarkastushistorian perusteella ja terveysvalvonnan päällikön määräyksestä huolimatta toistuvia. Havaitut puutteet heikentävät elintarviketurvallisuutta ja lisäävät riskiä elintarvikkeiden mikrobiologiselle pilaantumiselle. Katsotaan, että jatko toimenpiteenä Keski- Uudenmaan Ympäristölautakunnalle esitetään päätösehdotus, jossa epäkohtien korjaamiseksi tarvittavaa määräystä tehostetaan uhkasakolla

Asianomaisen kuuleminen:
Toimijaa on kuultu 9.9.2026 päivätyllä kuulemiskirjeellä elintarvikelain 55 § mukaisesta määräyksestä, jota tullaan tehostamaan 68 § mukaisella uhkasakolla. Kuulemiskirje toimitettiin toimijalle 11.9.2026 toimipaikkaan. Toimija ei antanut kuulemiseen vastinetta.

Esittelijä

terveysvalvonnan päällikkö Suurkuukka Miia

Päätösehdotus

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta päättää

- antaa soro cuwan (y-tunnus 2236824–4) seuraavan elintarvikelain 55§ mukaisen määräyksen:

Päävelvoite 1. Siivousvälineitä ei tule puhdistaa wc-tiloissa. Siivouksen jätevedet tulee tyhjentää siivousvälineiden huoltoon tarkoitettuun vesipisteeseen.

Päävelvoite 2. Elintarvikkeiden säilytys-, tarjoilu- , jäähdytys- ja vastaanottolämpötiloja tulee seurata ja kirjata omavalvonnan mukaisesti. Lämpötiloissa havaittuihin lämpötilapoikkeamiin tulee reagoida.

Päävelvoite 3. Ravintolassa tulee ottaa pintapuhtausnäytteitä omavalvonnan mukaisesti. Tulokset tulee olla tarkastajan tarkastettavissa.

Päävelvoite 4. Ravintolassa tulee kirjata esivalmisteltuihin elintarvikkeisiin valmistuspäivämäärä. Esivalmistellut lihat tulee olla jäljitettävissä koko käyttöajan ajan.

Määräaika:

Päävelvoitteiden määräaika on välittömästi, seurantatarkastus tullaan tekemään 16.11.2026 jälkeen.

Asetettava uhkasakko:

Päävelvoite 1: 2000 euroa

Päävelvoite 2: 2000 euroa

Päävelvoite 3: 2000 euroa

Päävelvoite 4: 2000 euroa

Mahdolliset jatkotoimenpiteet asiassa:

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

Perustelut määräykselle:

Toimijan toiminnassa on toistuvasti havaittu epäkohtia, jotka liittyvät siivousvälineiden huoltopisteen toimimattomuuteen sekä omavalvonnan mukaisten lämpötilakirjanpitojen puutteeseen sekä elintarvikkeiden päiväyshallintaan. Nämä puutteet heikentävät elintarviketurvallisuutta 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 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. Toimipaikassa Pizzeria Kulma tiloissa on havaittu toistuvasti epäkohtia, jotka voivat johtaa elintarvikkeiden käsittelyn riskien hallinnan puutteisiin. Lämpötilaseurannan puutteet, pintapuhtausnäytteiden puutteet sekä siivousvälineiden pesu henkilökunnan wc-tiloissa estävät toimijaa varmistamasta asianmukaista lämpötilojen hallintaa ja välineiden hygieenistä puhdistamista. Nämä tekijät lisäävät merkittävästi pilaantumis- ja ristikontaminaatioriskiä.

Lämpötila- ja päiväyshallinnan puutteet lisäävät riskiä ja ruokamyrkytyksiä aiheuttavien mikrobien kasvulle, jotka lisääntyvät nopeasti lainsäädännön vastaisissa lämpötiloissa ja liian pitkillä säilytysajoissa. Riittämätön lämpötila- ja päiväyshallinta lisää merkittävästi ruokamyrkytysriskiä.

Toimija ei ole elintarvikevalvonnan mukaisien tarkastuksien yhteydessä kyennyt osoittamaan omavalvonnan avulla, että toiminta täyttää lainsäädännön edellyttämät vaatimukset. Tarkastushistorian perusteella korjaavia toimenpiteitä ei ole toteutettu siten, että ne pysyisivät voimassa myös seurantatarkastusten jälkeen. Lisäksi toimija ei ole noudattanut aiempaa terveysvalvonnan päällikön määräystä asiaan liittyen. Näiden seikkojen perusteella on arvioitu, että epäkohtien poistamiseksi on tarpeen antaa elintarvikelain (297/2021) 55 §:ssä tarkoitettu määräys, jota tehostetaan uhkasakolla.

Täytäntöönpano

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

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat:

Liite 1. Soro Cuwan, Nurmijärvi, Elintarvikelain 55§:n mukainen määräys, K-U ymla 13.10.2026

Liite 2. Soro Cuwan, tarkastushistoria, K-U ymla 13.10.2026

Liite 3. Soro Cuwan, tarkastuskertomus 1.9.2026, K-U ymla 13.10.2026

Sovelletut säännökset:

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178,'2002/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:0 852/2004 elintarvikehygieniasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta

Elintarvikelaki 297/2021 6 s, 15 s, 40 s, 55 s, 68 s, 74 s, ja 78 s

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Hallintolaki 434/2003

Keski-uudenmaan ympäristökeskuksen toimintasääntö (Keski-uudenmaan ympäristölautakunta 144.2026 S 54)

Päätös

Ehdotus hyväksyttiin.