Shun Cheng Oy, Nurmijärvi, Elintarvikelain 55 §:n mukainen määräys

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 13.10.2026 § 119
2124/11.06.00.03/2026

Valmistelija Vallenius Riina, etunimi.sukunimi@tuusula.fi

Taustatiedot:
Toimija Shun Cheng Oy (y-tunnus 2368907-4) harjoittaa ravintolatoimintaa osoitteessa Lepsämäntie 1, Klaukkala. Toimipaikkaan ravintola Fu Man Lou on tarkastushistorian mukaan annettu useita kehotuksia ja ohjausta korjata tarkastuksella havaittuja epäkohtia. Tarkastushistoriasta on nähtävillä, että toimipaikkaan on annettu useita kehotuksia samoista asioista, jotka korjataan ensimmäiselle tai toiselle seurantatarkastukselle.

Tämän jälkeen seuraavan vuoden valvontasuunnitelman mukaisella tarkastuksella on havaittu jälleen epäkohtia samoista asioista. Kehotuksia ja ohjausta on tarkastushistorian perusteella annettu muun muassa seuraavista asioista: Tilojen ja laitteiden siisteys, käsihygienia, henkilökunnan perehdyttäminen, sulatuksen hygienia, jäähdytyksen hygienia ja seuranta, tarjoilulämpötilat, elintarvikkeiden merkitseminen, elintarvikkeiden jäljitettävyys, pakkausmateriaalien soveltuvuus ja näytteenottosuunnitelman noudattaminen. Tarkastuksella 1.9.2026 havaittiin lisäksi epäkohtia haittaeläintorjunnassa. Tarkastushistoria on tämän asiakirjan liitteenä.

Tarkastuksella havaitut epäkohdat ovat tarkastushistorian perusteella toistuvia. Havaitut puutteet heikentävät elintarviketurvallisuutta ja lisäävät riskiä elintarvikkeiden mikrobiologiselle pilaantumiselle.

Asianomaisen kuuleminen:
Toimijaa on kuultu 16.9.2026 päivätyllä kuulemiskirjeellä elintarvikelain 55 § mukaisesta määräyksestä, jota tullaan tehostamaan 68 § mukaisella uhkasakolla. Kuulemiskirje toimitettiin sähköpostitse. Toimija kuittasi sähköpostise kuulemisen vastaanotetuksi 17.9.2026. Toimija ei antanut kuulemiseen vastinetta.

Esittelijä terveysvalvonnan päällikkö Suurkuukka Miia

Päätösehdotus

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta päättää

- antaa Shun Cheng Oy (y-tunnus 2368907–4) seuraavan elintarvikelain 55§ mukaisen määräyksen:

Päävelvoite 1. Elintarvikkeiden säilytys-, tarjoilu-, jäähdytys- ja vastaanottolämpötiloja tulee seurata ja kirjata omavalvonnan mukaisesti. Lämpötiloissa havaittuihin lämpötilapoikkeamiin tulee reagoida. Kirjanpito tulee säilyttää toimipaikassa.

Päävelvoite 2. Riisi tulee jäähdyttää asianmukaisesti. Riisin jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja riisi on jäähdytettävä +6 asteeseen. Jäähdytyksestä tulee pitää kirjanpitoa, joka tulee olla esitettävissä tarkastuksella.

Päävelvoite 3. Ravintolassa tulee kirjata esivalmisteltuihin elintarvikkeisiin valmistuspäivämäärä. Esivalmistellut lihat tulee olla jäljitettävissä koko käyttöajan ajan. Liha- ja kalatuotteissa pakkausmerkinnät tulee säilyttää niin kauan, kun elintarvike on käytössä.

Päävelvoite 4. Uusiokäytettävien pakkausmateriaalien kuten ämpärien ja jäätelöastioiden soveltuvuus uusiokäyttöön tulee selvittää. Todistukset selvityksestä tulee olla esittää tarkastajalle.

Päävelvoite 5. Ravintolassa tulee ottaa pintapuhtausnäytteitä omavalvonnan mukaisesti. Jääpalanäytteenotto tulee lisätä osaksi omavalvontaan. Näytteitä tulee ottaa säännöllisesti. Tulokset tulee olla tarkastajan tarkastettavissa.

Päävelvoite 6. Ravintolassa tulee huolehtia hyvästä henkilökohtaisesta käsihygieniasta.

Päävelvoite 7. Elintarvikkeet tulee tarjoilla lainsäädännön mukaisissa lämpötiloissa. Kuumat yli +60°C, kylmät enintään +12°C. Tarjoiluaika tulee olla tiedossa. Omavalvonnan mukaisia lämpötilamittauksia tulee kirjata.

Päävelvoite 8. Elintarvikkeiden sulatus tulee tapahtua kylmässä. Elintarvikkeita ei saa sulattaa huoneenlämmössä.

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

Päävelvoite 5. 2000 euroa

Päävelvoite 6. 2000 euroa

Päävelvoite 7. 2000 euroa

Päävelvoite 8. 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 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. Edellä mainitut asiat ovat sellaisia, joita tulisi seurata osana omavalvontaa.

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. Lisäksi pintapuhtausnäytteitä tulisi ottaa neljä kertaa vuodessa, viideltä eri pinnalta kerrallaan. Ruokaviraston ohjeen mukaan itse tehtyjen jääpalojen puhtautta tulisi seurata osana omavalvonnan näytteenottoa. Tuloksista tulisi tehdä lainsäädännön mukaista trendiseurantaa.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021, 22 §:ssä: liha- ja kalatuotteissa pakkausmerkinnät säilytetään niin kauan, kun elintarvike on käytössä.

EU:n kontaktimateriaaliasetuksen (EY) N:o 1935/2004 mukaan elintarvikekosketukseen tarkoitettujen materiaalien ja tarvikkeiden tulee olla sellaisia, ettei niistä normaaleissa käyttöolosuhteissa siirry elintarvikkeeseen ainesosia määrinä, jotka voivat vaarantaa ihmisten terveyden tai muuttaa elintarvikkeen koostumusta. Toimijalla tulee olla käytettävissään kontaktimateriaalien turvallisuutta ja vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat. Elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvien astioiden soveltuvuus aiottuun käyttötarkoitukseen tulee pystyä osoittamaan. Uusiokäytössä olevissa muoviastioissa (esim. jäätelöpurkit ja dynot) ei tule säilyttää kuumia tai rasvaisia elintarvikkeita ellei ole selvitetty, että ne soveltuvat kyseiseen käyttöön. Toimijan tulee huomioida, etteivät kaikki muoviastiat kestä korkeita lämpötiloja esim. astianpesukoneessa.

Kuumentamalla valmistettu elintarvike, jota ei tarjoilla välittömästi tai säilytetä kuumana, on jäähdytettävä välittömästi valmistuksen jälkeen. Elintarvike tulee jäähdyttää enintään neljässä tunnissa säädettyyn säilytyslämpötilaan. Liian hidas jäähdytys mahdollistaa ruokamyrkytyksiä aiheuttavien mikrobien lisääntymisen elintarvikkeessa ja lisää siten elintarviketurvallisuusriskiä. Tarjoilun aikana kuumien elintarvikkeiden lämpötilan tulee olla yli +60°C ja kylmät enintään max +12 °C, mikäli toimija pysyy lainsäädännön mukaisessa enintään neljän tunnin tarjoiluajassa. Mikäli tarjoiluaika ylittyy, tulee kylmänä tarjoiltavien elintarvikkeiden lämpötila olla enintään +6 °C. Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 23 §.

Lämpötila- ja päiväyshallinnan puutteet lisäävät riskiä ja ruokamyrkytyksiä aiheuttavien mikrobien kasvulle (useimmat ruokamyrkytysmikrobit lisääntyvät lämpötila-alueella +6 °C – +60 °C), 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. Valvontaviranomaisen antama neuvonta, ohjaus ja kehotukset eivät ole johtaneet pysyvään korjaantumiseen. Tarkastushistorian perusteella korjaavia toimenpiteitä ei ole toteutettu siten, että ne pysyisivät voimassa myös seurantatarkastusten jälkeen. Koska toimija ei ole ryhtynyt riittäviin toimenpiteisiin epäkohtien poistamiseksi eikä aiemmilla valvontatoimenpiteillä ole saavutettu pysyvää

muutosta, on elintarvikelain (297/2021) 55 §:ssä tarkoitetun määräyksen antaminen tarpeen.

Täytäntöönpano

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

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat:

Liite 1. Shun Cheng Oy, kuuleminen 16.9.2026, K-U ymla 13.10.2026

Liite 2. Chun Cheng Oy, tarkastushistoria, K-U ymla 13.10.2026

Liite 3. Chun Cheng Oy, 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:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

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

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1935/2004

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Hallintolaki 434/2003

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

Päätös

Ehdotus hyväksyttiin.