

Päätös elintarvikelain mukaisten hallinnollisten pakkokeinojen käytöstä ja uhkasakon asettamisesta

Rakennus- ja ympäristölautakunta 31.08.2022 § 85
3128/11.02.00.10/2022

Valmistelija

Ympäristöterveyspäällikkö Riitta Suutari, riitta.suutari@salo.fi,
02 778 4601, terveystarkastaja Marjo Härkönen, marjo.harkonen@salo.fi,
02 778 4608

Asian selostus

Kalaliike J&M Hilska Oy:n toiminnassa ja tilojen kunnossapidossa on valvontaviranomaisen tekemillä tarkastuskäynneillä havaittu useita puutteita eikä toimija ole sille annetuista määräyksistä ja kehotuksista huolimatta ryhtynyt riittäviin korjaaviin toimenpiteisiin.

Listeriaomavalvontanäytteiden ottaminen

Laitoksella on listerianäytteenottosuunnitelma, jonka näytemäärä on Ruokaviraston laatiman mikrobikriteeriasetuksen soveltamisohjeessa esitettyjen ohjeellisten näytemäärien alarajoilla.

Laitoksen listeriaomavalvonnan näytteenottosuunnitelman mukaan sen tulisi ottaa listerianäytteitä seuraavasti:

- 4 kertaa tuotenäyte / vuosi. Yksi näyte koostuu viidestä osanäytteestä (vuosittain 3 näytettä paistopihvistä ja 1 hiilipihvistä)
- 12 kpl puhtausnäytteitä / vuosi, jotka otetaan 3-4 eri kertana

Laitos on kuitenkin jatkuvasti laiminlyönyt listeriaomavalvonnan näytteenoton ja sille on annettu asiasta vuosien aikana useita kehotuksia ja määräyksiä. Viimeisin määräys on annettu 5.3.2020 (Päätös §4/2020). Määräyksen jälkeen laitos otti vuonna 2020 osan suunnitelman mukaisista listeriatuotenäytteistä, mutta ei yhtään puhtausnäytettä. Vuonna 2021 laitos ei ole ottanut yhtään listerianäytettä pinnoilta tai tuotteista, kuten ei myöskään alkuvuonna 2022 (tarkastuskäyntiin 25.7.2022 mennessä).

Laitoksen kunnossapito

Laitoksessa on tarkastuskäynneillä havaittu monia kunnostusta tarvitsevia kohteita (mm. lattia, ovet ja ovenpielet, patterit, ikkunanpuitteet, muovilavoista tehdyt työtasot).

Laitosta on kehotettu korjaamaan epäkohdat ja annettu myös kehotus laatia suunnitelma tilojen kunnossapidosta. (Tarkastuskertomukset käynneistä 31.3.2022, 13.9.2021, 18.2.2021, 19.11.2020, 1.10.2020 ja 28.4.2020). Laitoksella ei ole suunnitelmaa laitoksen tilojen kunnan ylläpidosta. Jotta laitoksen tilat pysyvät kunnossa, tulee tilojen kunnossapidon olla suunnitelmallista ja kunnostustoimenpiteitä tulee tehdä säännöllisesti, jotta korjausvelkaa ei muodostu.

Laitoskäynti 21.6.2022

Laitoksen tiloihin tehtiin toimijan kuulemisen jälkeen 21.6.2022 käynti, jossa oli laitoksen valvojien lisäksi mukana kaksi lautakunnan edustajaa, rakennus- ja ympäristövalvonnan johtaja, ylitarkastaja Ruokavirastosta sekä läänineläinlääkäri Lounais-Suomen aluehallintovirastosta. Käynnistä laadittu muistio oheismateriaalina.

Käynnillä havaituista puutteista osan todettiin olevan nopeita toimenpiteitä vaativia ja laitokselle annettiin 30.6.2022 ympäristöterveyspäällikön päätöksellä puhtaanapitoon, eri hygieniatason tilojen välillä liikkumiseen sekä haittaeläintorjuntaan liittyvään kunnossapitoon liittyen elintarvikelain 55 §:n mukaiset määräykset ryhtyä toimenpiteisiin.

Asianosaisen kuuleminen

J&M Hilska Oy:lle toimitettiin 5.5.2022 kuulemiskirje koskien määräysten antamista laitoksen edellä mainituista toiminnassa havaituista epäkohdista ja niiden tehostamiseksi mahdollisesti asetettavista uhkasakoista.

- 1) Eri hygieniatason toimintojen erottaminen toisistaan
Määräystä koskevan kiinteän uhkasakon suuruus on 5 000 €.
- 2) Listeriaomavalvontanäytteiden ottaminen
Määräystä koskevan kiinteän uhkasakon suuruus on 3 000 €. Lisäksi asetetaan juokseva uhkasakko 1 500 €, jokaista kuluvaan 6 kuukautta kohden.
- 3) Laitoksen kunnossapito
Määräystä koskevan kiinteän uhkasakon suuruus on 30 000 €.

Toimijan vastine saapui ympäristöterveydenhuollon yleiseen sähköpostiin 19.5.2022.

Eri hygieniatason toimintojen erottaminen toisistaan

Kuulemisen yhteydessä toimijaa kuultiin myös eri hygieniatason toimintojen toisistaan erottamiseen liittyvistä epäkohdista. Koska tähän liittyen annettiin jo 30.6.2022 määräyksiä, valvontaviranomainen luopuu tässä vaiheessa määräyksen antamisesta ja uhkasakon asettamisesta kyseiseen epäkohtaan liittyen.

Listeriaomavalvontanäytteiden ottaminen

Vastineessaan listeriaomavalvontanäytteistä toimija esittää, että laitoksesta ei ole koko listeriatutkimusten aikakautena löydetty listeriaa, vaikka sitä ollaan etsitty lattiakaivoista asti. Toimijan mukaan myös laitoksen tuotteet ovat sellaisia, joissa listeriabakteeri kuolee valmistusprosessin aikana (sisälämpö yli 80°C) eikä tuotteita myöskään käsitellä esim. leikkaamalla tai siivuttamalla kypsennyksen jälkeen. Tuotteen kanssa kosketuksiin joutuvat pakkauspöytä, hanskat sekä vaaka desinfioidaan ennen jokaista pakkauskertaa.

Toimija esittää vastineessaan, että valvovan viranomaisen kanssa on keskusteltu listerianäytteiden määrän vähentämisestä edellä mainittujen seikkojen vuoksi, mutta siihen ei ole suostuttu, koska näytteitä ei valvontaviranomaisen mukaan ole otettu tarpeeksi.

Vuoden 2021 näytteiden osalta toimija esittää vastineessaan, että listerinäytteitä ei ole otettu covid-19 virus pandemian aiheuttaman vaikean taloudellisen tilanteen vuoksi. Myynti putosi ja sitä kautta yhtiön kassavirta notkahti.

Laitoksen kunnossapito

Vastineessaan laitoksen kunnossapidosta toimija esittää, että laitokseen tullaan laatimaan kunnossapitosuunnitelma ja osa korjaamista vaativista kohteista on jo tilattu. Toimijan mukaan lattian kunnostamiseen ollaan hakemassa järkevää ratkaisua, sillä uudelleen pinnoittaminen ei tule kysymykseen.

Toimija myös esittää vastineessaan, että ennen edellistä pinnoitusta valvovalle viranomaiselle olisi ehdotettu toista vaihtoehtoa, mutta sitä ei hyväksytty, vaan pinnoittamista vaadittiin ja uhkana oli, ettei laitosta oltaisi ilman sitä uudelleen hyväksytty. Toimijan mukaan jo silloin he ovat kertoneet, ettei pinnoite tule kauaa pysymään. Toimijan mukaan pinnoitetta on yritetty mekaanisesti poistaa ja se lähteekin pikkuhiljaa. Pinnoitetta ei saa väkisin poistettua vahingoittamatta alla olevaa lattiaa vaan sen täytyy antaa "kuoriutua" itsestään.

Tämän vuoksi toimija vastustaa uhkasakon määräämistä lattian osalta.

Valmistelijoiden ehdotus:

Koska toimija ei ole ryhtynyt toistuvista kehotuksista ja määräyksistä huolimatta listeriaomavalvontanäytteiden sekä laitoksen tilojen ja rakenteiden kunnossapidossa havaittujen epäkohtien osalta valvonnan edellyttämiin toimenpiteisiin, annetaan edellä mainituista epäkohdista seuraavat elintarvikelain 55 §:n mukaiset määräykset ja asetetaan määräysten tehosteeksi elintarvikelain 68 §:n nojalla seuraavat uhkasakot:

1) Listeriaomavalvontanäytteiden ottaminen (päävelvoite)

Laadittua näytteenottosuunnitelmaa tulee noudattaa, määräaika heti.

Määräystä koskevan kiinteän uhkasakon suuruus on 3 000 €. Lisäksi asetetaan juokseva uhkasakko 1 500 €, jokaista kuluvaan 6 kuukautta kohden.

2) Laitoksen kunnossapito (päävelvoite)

Toimijan tulee laatia asianmukainen korjaussuunnitelma ja aikataulu laitoksen tiloissa tarvittavista kunnostustoimenpiteistä 15.10.2022 mennessä. Laadittua suunnitelmaa tulee noudattaa.

Määräystä koskevan kiinteän uhkasakon suuruus on 30 000 €.

Perustelut

Listeriaomavalvontanäytteiden ottaminen

Komission asetuksessa (EY) N:o 2073/2005 (mikrobikriteeriasetus) säädetään toimijoilta vaadittavista tiettyjä mikro-organismeja koskevista mikrobiologisista vaatimuksista. Vaatimukset jakautuvat elintarvikkeen turvallisuutta koskeviin vaatimuksiin (tuotenäytteet) ja prosessin hygieniää koskeviin vaatimuksiin (pintapuhtausnäytteet). Ruokavirasto on laatinut mikrobikriteeriasetuksen soveltamisesta elintarvikealan toimijoille suunnatun soveltamisohjeen, Ruokaviraston ohje 4095/04.02.00.01/2020/4. Ohjeen sisältämät listerianäytteenottoon liittyvät suositukset perustuvat Ruokaviraston asiantuntemukseen eri elintarvikeryhmien mikrobiologista ominaisuuksista. Laitoksen kanssa yhteistyössä laadittu listerianäytteenottosuunnitelma on näytemäärältään Ruokaviraston ohjeen mukainen.

Laitoksen tilat ovat vanhat eikä kulkureittien risteämisiltä voida täysin välttyä. Koska kyseessä on melko pieni laitos, kuuluu työntekijöiden työtehtäviin eri työvaiheita eli raakoja raaka-aineita käsittelevät samat henkilöt, jotka kypsäntävät ja pakkaavat valmiita tuotteita. Laitoksen valvonnassa on myös havaittu huomautettavaa työntekijöiden työvaateohjeistuksessa (Tarkastuskertomukset 1.10.2020 ja 28.4.2020 tehdyistä käynneistä).

Edellä mainitut seikat lisäävät ristikontaminaation mahdollisuutta, jonka vuoksi listerianäytteiden mikrobikriteeriasetuksen mukaista näytteenottosuunnitelmaa tulee noudattaa.

Ruokaviraston mikrobikriteeriasetuksen ohjeen mukaan toimijan on seurattava analyysitulosten kehityssuuntia eli tehtävä trendiseurantaa. Trendiseurannan perusteella voidaan näytteenottotiheyttä vähentää ohjeen liitteiden suositusten mukaisesti. Laitos ei ole koskaan noudattanut laadittua näytteenottosuunnitelmaa, jonka vuoksi näytteenottosuunnitelman mukaisia listeriatuloksia ei ole käytettävissä eikä siten perusteita näytemäärän vähentämiselle valvontaviranomaisen näkemyksen mukaan ole.

Laitos on laiminlyönyt listerianäytteenottoa myös ennen covid-19 epidemiaa. Yritysten taloudellista tilannetta ei voida pelkästään pitää perusteena elintarviketurvallisuuden kannalta tarpeellisiksi katsottujen näytteiden ottamatta jättämiselle.

Laitoksen kunnossapito

Yleinen elintarvikehygieniasetuksen (EY) 852/2004 liitteessä 2, luvussa 2 säädetään elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä ja jalostuksessa käytettävistä tiloista. Säädösten mukaan lattia- ja seinäpinnat on pidettävä hyvässä kunnossa ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Luvussa 2 säädetään myös hyväksytyin elintarvikehuoneiston muiden rakenteiden (sisäkatot, ikkunat, ovet, elintarvikkeiden käsittelyalueiden pinnat) kunnosta. Myös nämä pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa ja niiden on oltava materiaaliltaan helposti puhtaana pidettäviä.

Valvontaviranomainen on edellyttänyt laitosta korjaamaan lattiaa helposti puhtaana pidettäväksi ennen laitoksen uudelleenhyväksymistä (laitos on uudelleen hyväksytty 27.8.2010 Dnro 754/11.02.00/2009), itse toteuttamistapaa ei viranomainen päättä. Valvontaviranomaisella ei ole tietoa laitoksen vastineessaan esittämästä toisesta vaihtoehdosta lattian kunnostamiseksi.

Tämän hetken lattian kunto ei täytä hyväksytyille elintarvikehuoneistoille asetettavia vaatimuksia. Lattian pinnoite irtoilee tehden lattiasta vaikeasti puhtaana pidettävän. Pinnoitteen alle jäävät raot ja kolot ovat hyviä kasvualustoja mikrobeille.

Lattian lisäksi laitoksessa on paljon myös muita kunnossapittoa vaativia kohteita (ovat ja ovenpielet, patterit, muovilavoista tehnyt työtasot). Toimija oli kesä-heinäkuussa vaihtanut osan ovista, mutta kaikkia tarvittavia korjauksia ei ollut tehty eikä laitokselta ei ole saatu konkreettisia suunnitelmia eikä aikataulua epäkohtien korjaamisesta.

Jotta laitoksen tilat pysyvät kunnossa, tulee kunnossapidon olla suunnitelmallista. Huonokuntoiset pinnat ovat vaikeasti puhtaanapidettäviä, keräävät likaa ja ovat hyviä kasvualustoja mikrobeille.

Sovellettavat säännökset

Elintarvikelaki (297/2021) 6 §, 15 §, 27 §, 55 §, 68 §, 75 §, 78 §

Yleinen elintarvikeasetus (EY) 178/2002 artikla 17

Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) 852/2004, liite 2, luku 2

MMM:n asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 36 §, 38 §

Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 (Mikrobikriteeriasetus) artikla 3

Hallintolaki (434/2003) 33, 34, 36 §

Uhkasakkolaki 1113/1990 6 §, 7 §, 8 §, 9 §, 22 §

Päätöksen täytäntöönpano

Tätä päätöstä on noudatettava muutoksenhausta huolimatta, ellei valitusviranomainen toisin määrää.

Muutoksenhaku

Tähän päätökseen voi hakea muutosta valittamalla Turun hallinto-oikeuteen. Valitusosoitus on liitteenä.

Esittelijä	Rakennus- ja ympäristövalvonnan johtaja
Päätösehdotus	<p>Koska toimija Kalaliike J&M Hilska Oy ei ole ryhtynyt toistuvista kehotuksista ja määräyksistä huolimatta listeriaomavalvontanäytteiden sekä laitoksen tilojen ja rakenteiden kunnossapidossa havaittujen epäkohtien osalta valvonnan edellyttämiin toimenpiteisiin, annetaan toimijalle edellä mainituista epäkohdista seuraavat elintarvikelain 55 §:n mukaiset määräykset ja asetetaan määräysten tehosteeksi elintarvikelain 68 §:n nojalla seuraavat uhkasakot:</p> <p>1) Listeriaomavalvontanäytteiden ottaminen (päävelvoite)</p> <p>Laadittua näytteenottosuunnitelmaa tulee noudattaa, määräaika heti.</p> <p>Määräystä koskevan kiinteän uhkasakon suuruus on 3 000 €. Lisäksi asetetaan juokseva uhkasakko 1 500 €, jokaista kuluvaan 6 kuukautta kohden.</p> <p>2) Laitoksen kunnossapito (päävelvoite)</p> <p>Toimijan tulee laatia asianmukainen korjaussuunnitelma ja aikataulu laitoksen tiloissa tarvittavista kunnostustoimenpiteistä 15.10.2022 mennessä. Laadittua suunnitelmaa tulee noudattaa.</p> <p>Määräystä koskevan kiinteän uhkasakon suuruus on 30 000 €.</p> <p>Päätöksen perustelut, sovelletut oikeusohjeet ja muutoksenhaku ilmenevät valmistelusta.</p>
Päätös	Rakennus- ja ympäristölautakunta hyväksyi päätösehdotuksen.
Tiedoksianto	Saantitodistuksella/haastetiedoksiannolla velvoitetulle.