



01.11.2022

### **36 §**

#### **Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Helsingin kaupunkitilat Oy:lle/Pakastamo**

HEL 2022-012101 T 11 02 00

#### **Päätös**

##### **Toimija**

Helsingin kaupunkitilat Oy, Vanha talvitie 10, 00580 Helsinki  
y-tunnus 3226884-5

##### **Elintarvikehuoneisto**

Helsingin kaupunkitilat Oy:n varastolaitos Pakastamo, Sörnäistenkatu 5, 00580 Helsinki

##### **Elintarviketurvallisuuspäällikön määräys**

1. Laitoksen rikkinäiset seinä-, lattia- ja kattorakenteet sekä ovet tulee kunnostaa ehjiksi ja helposti puhtaana pidettäviksi.
2. Säännöllisillä kunnossapitokierroksilla havaitut epäkohdat tulee huomioida tilakohtaisessa kunnossapitosuunnitelmassa ja aikatauluttaa niiden korjaaminen. Kunnossapitosuunnitelma tulee toteuttaa ja pitää ajan tasalla.
3. Hallitsematon tiivistymisveden muodostuminen ylärakenteisiin laitoksen tiloissa tulee estää, jotta elintarvikkeiden varastoinnin hygieniä ei vaarannu.

##### **Määräaika**

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava kohtien 1 - 3 osalta 31.1.2023 mennessä.

##### **Täytäntöönpano**

Määräystä on noudatettava mahdollisesta muutoksenhausta huolimatta, jollei oikaisuvaatimuksen käsittelevä viranomainen (kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto) toisin määrää.

##### **Asiaan liittyvät taustatiedot**

Helsingin kaupunkitilat Oy:n Pakastamo on hyväksytty varastolaitos (hyväksymisnumero S091104), jonka hyväksytyt toiminnot ovat eläinperäisten elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen.



01.11.2022

Pakastamon varastolaitokseen on tehty useita elintarvikevalvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia, viimeksi 15.3.2022 (liite 1) ja 17.6.2022 (liite 2). Tarkastuksilla on havaittu puutteita tilojen kunnossa- ja puhtaanapidossa.

Pakastamon varastolaitokseen on tehty uusintatarkastus 14.9.2022, jolloin on todettu, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräajassa (liite 3).

Useissa tiloissa on viimeistelemättömiä ja rikkonaisia lattia- ja seinäpinnoja. Useissa tiloissa on ylärakenteissa ruosteisia ja viimeistelemättömiä putkia. Useammassa kylmiössä on havaittu tiivistymisvettä ylärakenteissa sekä valuneena lattialle. Osassa tiloista tiivistymisvesi on ohjattu ämpäriin lattiakaivon sijaan. Toimija ei ole toimittanut kirjallista kunnossapitosuunnitelmaa eikä selvitystä tehdyistä tai suunnitelluista korjaustoimenpiteistä.

## Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 14.20.2022 päivätyllä kirjeellä (liite 4).

Toimija ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

## Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksista huolimatta Helsingin kaupunkitilat Oy ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska Helsingin kaupunkitilat Oy ei ole ryhtynyt toimenpiteisiin huoneistossa havaittujen epäkohtien korjaamiseksi, on epäkohtien korjaamiseksi tarpeen antaa elintarvikelain 55 §:ssä tarkoitettu määräys.

Elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaan valvontaviranomainen voi määrätä toimijan korjaamaan epäkohdan, jos:

1) elintarvike tai elintarvikekontaktimateriaali, elintarvikehuoneisto tai alkutuotantopaikka taikka elintarvike- tai kontaktimateriaalitoiminta voi aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle tai ne ovat muutoin elintarvikesäännösten vastaisia; tai

2) elintarvikkeesta tai elintarvikekontaktimateriaalista annetut tiedot voivat aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle tai johtaa kuluttajaa harhaan.

Elintarvikesäännösten vastaisuus on määrättävä korjattavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.



01.11.2022

Elintarvikelain 6 §:n 1 momentin mukaan elintarvikealan toimijan on huolehdittava toiminnassaan siitä, että elintarvikkeet ovat kemiallisilta, fysikaalisilta, mikrobiologisilta ja terveydellisiltä ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne ovat ihmisravinnoksi soveltuvia eivätkä aiheuta vaaraa ihmisen terveydelle. Toimijan on huolehdittava myös siitä, että elintarvikkeet tai niistä annettavat tiedot eivät johda kuluttajaa harhaan.

Elintarvikelain 6 §:n 3 momentin mukaan elintarviketoiminnan on oltava sellaista, että tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien tai käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus ei vaarannu ja että elintarviketoiminta myös muutoin täyttää elintarvikesäännösten mukaiset vaatimukset.

Elintarvikelain 15 §:n mukaan elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 36 §:n 1 momentin mukaan elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa I todetaan, että elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että

- a) ne voidaan asianmukaisesti huoltaa, puhdistaa ja/tai desinfioida, niissä voidaan ehkäistä tai vähentää ilman kautta tulevaa saastumista ja niissä on riittävät työtilat kaikkien toimien suorittamiseksi hygieenisesti;
- b) voidaan torjua likaantuminen, joutuminen kosketuksiin myrkyllisten materiaalien kanssa, hiukkasten variseminen elintarvikkeisiin ja kosteuden tiivistyminen ja haitallisen homeen muodostuminen pinnoille;
- c) ne mahdollistavat hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattamisen, myös saastumiselta suojaamisen ja erityisesti tuhoeläinten torjunnan.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa II todetaan, että elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä tai jalostuksessa käytettävät tilat on suunniteltava ja sijoiteltava niin, että niissä voidaan noudattaa hyvää elintarvikehygieniakäytäntöä



01.11.2022

ja ehkäistä saastuminen eri toimien välillä ja niiden aikana. Erityisesti:

a) lattiapinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioidtavat. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia. Lattioissa on tarpeen mukaan oltava asianmukaiset lattiakaivot;

b) seinäpinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioidtavat. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä ja sileää, toimintojen kannalta sopivalle korkeudelle ulottuvaa pintaa, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia;

c) sisäkattojen (tai jos sisäkattoja ei ole, ulkokaton sisäpinnan), välikattojen ja kattoritilöiden on oltava sellaisella tavalla rakennetut ja viimeistellyt, että ne estävät lian kerääntymisen ja vähentävät kosteuden tiivistymistä, haitallisen homeen muodostumista ja hiukkasten varisemista;

d) ikkunoiden ja muiden aukkojen on oltava sellaisella tavalla rakennetut, että ne estävät lian kerääntymisen. Ulkoikkunoissa on tarvittaessa oltava hyönteissuojat, jotka voidaan puhdistamista varten helposti irrottaa. Jos ikkunoiden avaaminen saattaisi aiheuttaa saastumisen, ikkunat on pidettävä suljettuina ja lukittuina tuotannon aikana;

e) ovien on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioidtavat. Tämä edellyttää sileiden ja nestettä hylkivien pintojen käyttöä, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia;

ja

f) elintarvikkeiden käsittelyalueiden pinnat (mukaan lukien laitteiden pinnat) ja erityisesti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioidtavia. Tämä edellyttää sileiden, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, ellei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä (nk. yleinen elintarvikeasetus) artiklan 17 kohdan 1 mukaan kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa toimivien elintarvike- ja rehualan toimijoiden on vastuullaan olevissa toiminnoissa huolehdittava siitä, että elintarvikkeet tai rehut täyttävät niiden toiminnan kannalta asiaankuuluvat elintarvikelainsäädännön vaatimukset ja varmistettava, että kyseiset vaatimukset täyttyvät.



01.11.2022

Elintarvikelain 78 §:n mukaan tätä päätöstä on noudatettava ennen kuin se on saanut lainvoiman tai ennen kuin oikaisuvaatimusta on käsitelty, jollei valitusviranomainen tai vastaavasti oikaisuvaatimuksen käsittelevä viranomainen toisin määrää.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 15.3.2022
2. Tarkastuskertomus 17.6.2022
3. Tarkastuskertomus 14.9.2022
4. Helsingin kaupunkitilat Oy:n (Pakastamo) kuuleminen 14.10.2022

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (297/2021) 1, 6, 15, 55, 75, 78 §  
Hallintolaki (434/2003) 34, 36 §  
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021) 36 §  
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 (yleinen elintarvikehygieniasetus), liite II  
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004  
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä 17 artikla

Toimivaltaperuste

Kaupunkiympäristön ympäristö- ja lupajaosto on elintarvikelain (297/2021) 27 §:n mukainen kunnan valvontaviranomainen. Ympäristö- ja lupajaosto on siirtänyt päätäntävaltaansa edelleen elintarviketurvallisuusyksikön päällikölle.

Mahdolliset jatkotoimenpiteet asiassa

Mikäli epäkohtia ei ole korjattu määräaikaan mennessä, kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaostolle voidaan esitellä päätösehdotus, jossa elintarviketurvallisuusyksikön päällikön antamaan määräystä tulnaisiin tehostamaan uhkasakolla. Uhkasakon suuruus voisi olla 10 000 euroa kutakin päävelvoitetta kohden.

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote toimitetaan haastetiedoksiantona Helsingin kaupunkitilat Oy:lle

Lisätiedot



01.11.2022

Essi Lääkkö, vs. hygieenikkoeläinlääkäri, puhelin: 09 310 31584  
essi.laakko(a)hel.fi

## Liitteet

- 1 Helsingin kaupunkitilat Pakastamo\_15.3.2022 1395263
- 2 Helsingin kaupunkitilat Pakastamo\_17.6.2022 1441173
- 3 Helsingin kaupunkitilat Pakastamo\_14.9.2022 1441512
- 4 Helsingin kaupunkitilat Oy:n (Pakastamo) kuuleminen 14.10.2022

## Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä. Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

## Otteet

<b>Ote</b> Helsingin kaupunkitilat Oy	<b>Otteen liitteet</b> Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös Liite 1 Liite 2 Liite 3 Liite 4
Valmistelija	



01.11.2022

## **MUUTOKSENHAKUOHJEET**

### **1**

## **OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI**

### **Pöytäkirjan 36 § (Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.)**

Tähän päätökseen tyytymätön voi tehdä kirjallisen oikaisuvaatimuksen. Päätökseen ei saa hakea muutosta valittamalla tuomioistuimeen.

### **Oikaisuvaatimusoikeus**

Oikaisuvaatimuksen saa tehdä se, johon päätös on kohdistettu tai jonka oikeuteen, velvollisuuteen tai etuun päätös välittömästi vaikuttaa (asianosainen).

Viranomaisen saa lisäksi vaatia oikaisua, jos muutoksenhakuoikeus on viranomaisen valvottavana olevan julkisen edun vuoksi tarpeen.

### **Oikaisuvaatimusaika**

Oikaisuvaatimus on tehtävä 30 päivän kuluessa päätöksen tiedoksisaannista.

Oikaisuvaatimuksen on saavuttava Helsingin kaupungin kirjaamoon määräajan viimeisenä päivänä ennen kirjaamon aukioloajan päättymistä.

Asianosaisen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon sinä päivänä, jona päätös on luovutettu asianosaiselle tai hänen lailliselle edustajalleen.

Mikäli päätös on annettu tiedoksi postitse, asianosaisen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon, jollei muuta näytetä, seitsemän päivän kuluttua kirjeen lähettämisestä.

Mikäli päätös on annettu tiedoksi sähköisenä viestinä, asianosaisen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon, jollei muuta näytetä, kolmen päivän kuluttua viestin lähettämisestä.

Postitse saantitodistusta vastaan lähetetystä päätöksestä katsotaan asianomaisen saaneen tiedon saantitodistuksen osoittamana aikana.

Käytettäessä todisteellista sähköistä tiedoksiantoa päätös katsotaan annetun tiedoksi, kun asiakirja on noudettu viranomaisen osoittamalta palvelimelta, tietokannasta tai muusta tiedostosta.

Tiedoksisaantipäivää ei lueta oikaisuvaatimusaikaan. Jos oikaisuvaatimusajan viimeinen päivä on pyhäpäivä, itsenäisyyspäivä, vapunpäivä,



01.11.2022

joulu- tai juhannusaatto tai arkilauantai, saa oikaisuvaatimuksen tehdä ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen.

### Oikaisuvaatimusviranomainen

Viranomainen, jolle oikaisuvaatimus tehdään, on Helsingin kaupungin kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto.

Ympäristö- ja lupajaoston asiointiosoite on seuraava:

Sähköpostiosoite: helsinki.kirjaamo@hel.fi

Postiosoite: Helsingin kaupungin kirjaamo  
Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto  
PL 10

00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Käyntiosoite: Pohjoisesplanadi 11–13

Puhelinnumero: 09 310 13700

Kirjaamon aukioloaika on maanantaista perjantaihin klo 08.15–16.00.

### Oikaisuvaatimuksen muoto ja sisältö

Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisena. Myös sähköinen asiakirja täyttää vaatimuksen kirjallisesta muodosta.

Oikaisuvaatimuksessa on ilmoitettava

- päätös, johon oikaisuvaatimus kohdistuu
- miten päätöstä halutaan oikaistavaksi
- millä perusteella päätöstä halutaan oikaistavaksi
- oikaisuvaatimuksen tekijä
- millä perusteella oikaisuvaatimuksen tekijä on oikeutettu tekemään vaatimuksen
- oikaisuvaatimuksen tekijän yhteystiedot

### Pöytäkirja

Päätöstä koskevia pöytäkirjan otteita ja liitteitä lähetetään pyynnöstä. Asiakirjoja voi tilata Helsingin kaupungin kirjaamosta.





**Helsingin kaupunki**  
Kaupunkiympäristön toimiala  
Palvelut ja luvat -palvelukokonaisuus  
Ympäristöpalvelut  
Elintarviketurvallisuusyksikkö  
Yksikön päällikkö

**Pöytäkirja**

9 (9)

01.11.2022

---

Minna Ristiniemi  
vs. yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa  
[www.hel.fi](http://www.hel.fi) 01.11.2022.