



20.10.2022

### **34 §**

## **Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Sunshine Smilelle**

HEL 2022-011009 T 11 02 00

### **Päätös**

#### **Toimija**

Sunshine Smile, Lintulahdenaukio 8 A 12, 00500 Helsinki, y-tunnus 2918909-7

#### **Elintarvikehuoneisto**

Sunshine Smile, myyntivaunu (mopo, rekisterinumero 32-NHR)

#### **Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys**

1. Toiminnan tulee tapahtua vain myyntipaikassa (mopo 32-NHR). Myyntipaikan (mopo 32-NHR) ulkopuoliset myyntipöydät, grillit sekä hotdog-grillit eivät ole sallittuja.
2. Toimijan on laadittava omavalvontasuunnitelma, noudatettava sitä ja pidettävä sen toteutumisesta kirjaa.
3. Myyntipaikan (mopo 32-NHR) käsienpesupisteiden tulee olla toiminnassa ja ne tulee olla varustettu nestesaippua-annostelijalla ja kertakäyttöpyyhkeillä.
4. Myyntipaikassa (mopo 32-NHR) ei tule käsitellä raakaa lihaa. Lihan tulee olla valmiiksi kypsennettyä.
5. Myyntipaikassa (mopo 32-NHR) tulee olla toimintaan nähden riittävästi kylmäsäilytystilaa.
6. Elintarvikkeet tulee säilyttää lainsäädännön mukaisissa lämpötiloissa. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloista tulee pitää kirjaa omavalvontasuunnitelman mukaisesti.
7. Elintarvikkeet tulee jäähdyttää asianmukaisesti ja jäähdytyksen toteutumisesta tulee pitää kirjaa omavalvontasuunnitelman mukaisesti.
8. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet tulee sulattaa lainsäädännön mukaisissa lämpötiloissa.
9. Tarjottavien elintarvikkeiden allergeenit tai tiedote näiden tietojen saamisesta henkilökunnalta tulee olla asiakkaiden nähtävillä.



20.10.2022

**Määräaika**

Päätökseen tullaan asettamaan määräaika siten, että epäkohdat on korjattava 30.11.2022 mennessä.

**Täytäntöönpano**

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

**Asiaan liittyvät taustatiedot**

Sunshine Smileen on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 3.6.2022. Tällöin on havaittu, että toimijalla ei ole ollut omavalvontasuunnitelmaa ja toiminnassa on havaittu epäkohtia muun muassa elintarvikkeiden kylmäsäilytyksessä ja jäädytyksessä, vesipisteiden varustelussa sekä elintarvikkeista annettavissa tiedoissa. Korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 4.7.2022 mennessä (Liite 1 Tarkastuskertomus 3.6.2022).

Sunshine Smileen on tehty uusintatarkastus 9.9.2022, jolloin on todettu, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräajassa. Lisäksi toiminta on laajentunut alkuperäisestä elintarvikehuoneistoilmoituksen kuvauksesta: "pienien ruoka-annosten valmistusta liikkuvasta ruokakärrystä". Nykyisellään toiminta ei vastaa enää alkuperäistä kuvausta, eikä toiminta ole elintarviketurvallisuuden näkökulmasta hallittua (Liite 2 Tarkastuskertomus 9.9.2022).

**Kuuleminen**

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 26.9.2022 päivätyllä kirjeellä. (Liite 3 Sunshine Smile kuuleminen 26.9.2022)

Toimija on antanut vastineen määräaikaan mennessä. Vastineessa toimija ilmoittaa, että osa havaituista epäkohdista on korjattu, ja että osa epäkohdista tullaan ottamaan huomioon tulevassa toiminnassa. (Liite 4 Vastine kuulemiseen 12.10.2022)

**Päätöksen perustelut**

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



20.10.2022

Toimija on vastineessa ilmoittanut määräyksien 1, 3, 5, 6, 7 ja 9 kohdalla, että esitetty epäkohta tullaan ottamaan huomioon jatkossa. Näitä määräyksiä ei ole vastauksien perusteella vielä noudatettu tai niitä on noudatettu vain osittain. Toimijan vastaukset määräyksiin 2 ja 4 eivät ole vastanneet tarkastuksilla tehtyjä havaintoja. Omavalvontasuunnitelma ei ole ollut tarkastettavissa ja myyntipaikalla on ollut raakaa jauhelihaa. Määräykseen 8 toimija on vastannut sulattaneensa kylmänä säilytettäviä elintarvikkeita huoneenlämmössä ennen niiden ottamista mukaan myyntipisteelle. Toimijaa on määrätty sulattamaan kylmänä säilytettävät elintarvikkeet lainsäädännön mukaisissa lämpötiloissa.

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.

Elintarvikelain (297/2021) 6 §:n 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. Edellä 1 momentissa säädetyn lisäksi elintarviketoiminnan on oltava sellaista, että tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien tai käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus ei vaarannu ja että elintarviketoiminta myös muutoin täyttää elintarvikesäännösten mukaiset vaatimukset. Sunshine Smilen toiminta on laajentunut alkuperäisestä elintarvikehuoneistoilmoituksessa ilmoitetusta kuvauksesta, eikä nykyisessä muodossaan täytä elintarvikesäännösten mukaisia vaatimuksia.

Elintarvikelain (297/2021) 15 §:n mukaan elintarvikealan ja kontaktimateriaalialan 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 metsäta-



20.10.2022

lousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 22 §:n mukaan elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mitauksista, 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. Sunshine Smilellä ei ole ollut esittää omavalvontasuunnitelmaa eikä siihen liittyvää kirjanpitoa.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004) elintarvikehygieniasta liitteen II luvun III kohdan 1 mukaan tilat sekä myyntiautomaatit on, niin hyvin kuin käytännössä on mahdollista, sijoitettava, suunniteltava, rakennettava, pidettävä puhtaina ja kunnossa siten, että vältetään saastuminen, erityisesti eläinten ja tuhoeläinten aiheuttama. Asetuksen (852/2004) liitteen II luvun III kohdan 2 mukaan erityisesti, tarpeen mukaan:

a) on oltava tarkoituksenmukaiset tilat riittävän henkilökohtaisen hygienian ylläpitämiseksi (näihin kuuluvat muun muassa käsien hygieeniinseen pesuun ja kuivaamiseen tarvittavat tilat, hygieeniset saniteettitilat ja pukusuojat);

e) kuumaa ja/tai kylmää juomavettä on oltava riittävästi saatavilla. Tarkastuksella on todettu, ettei Sunshine Smilellä ole ollut riittävästi toimivia käsienpesupisteitä käsihygienian ylläpitämiseksi. Käsienpesupisteiden riittämättömyyden lisäksi Sunshine Smilellä käsienpesupistettä ei ole varustettu nestesaippualla eikä kertakäyttöpyyhkeillä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004) elintarvikehygieniasta liitteen II luvun III kohdan 2 c mukaan on oltava asianmukaiset keinot työkalujen ja laitteiden puhdistamiseen ja tarvittaessa desinfiointiin. Sunshine Smilellä oli myyntipaikalla raakaa jauhelihaa, mutta asianmukaiset keinot työkalujen ja laitteiden puhdistamiseen puuttivat.

Asetuksen (852/2004) liitteen II luvun III kohdan 2 g mukaan on oltava asianmukaiset tilat ja/tai välineet elintarvikkeiden pitämiseksi sopivassa lämpötilassa ja lämpötilan valvomiseksi. Sunshine Smilellä ei ole ollut myyntipaikalla asianmukaista ja riittävää kylmäsäilytystä.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 23 §:n mukaan toimijan on noudatettava seuraavia elintarvikkeiden säilytys-, tarjolla olon ja jäähdytyslämpötilavaatimuksia:



20.10.2022

1) helposti pilaantuvat maidot ja kermit on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä korkeintaan 8 °C:ssa. Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa;

2) tuoreet pakatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä 0–3 °C:ssa. Muut jalostetut kalastustuotteet, kalakukot ja sushi on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Tämän kohdan vaatimukset eivät koske huoneenlämmössä säilyviä jalostettuja kalastustuotteita eivätkä tämän momentin 9 kohdassa mainittuja huoneenlämmössä säilytettäviä kalakukkoja;

3) elävät simpukat on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa;

4) jauheliha sekä jauhettu maksa on säilytettävä korkeintaan 4 °C:ssa;

5) pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut on säilytettävä korkeintaan 8 °C:ssa. Tämän kohdan vaatimus ei koske huoneenlämmössä säilyviä pastöroituja marja-, hedelmä- ja vihannesmehuja;

6) muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien idut, paloittelut kasvikset ja hyönteiset, on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa;

7) kylmäsäilytystä vaativia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla vain kerran. Tämän momentin 1–6 kohtien vaatimuksista poiketen kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa olla tarjolla olon aikana korkeintaan 12 °C, silloin kun ne ovat tarjolla enintään neljä tuntia;

8) kuumana myytävien tai tarjolla olevien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on oltava vähintään 60 °C ja ne saavat olla tarjolla vain kerran;

9) tämän momentin 2 ja 6 kohtien vaatimuksista poiketen kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, kalakukot ja muut vastaavat tuotteet, jotka on kuljetettu vähittäisliikkeeseen huoneenlämmössä, saa säilyttää vähittäisliikkeessä huoneenlämmössä vastaanottopäivän ajan. Tämän jälkeen niitä ei saa enää myydä, lukuun ottamatta kokonaisia kalakukkoja, jotka säilytetään vastaanottopäivän jälkeen korkeintaan 6 °C:ssa. Lisäksi vähittäisliikkeessä pakasteesta sulatettuja ja kuumennettuja kalakukkoja saa säilyttää huoneenlämmössä kuumennuspäivän ajan, minkä jälkeen niitä ei saa enää myydä;



20.10.2022

10) kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa. Tarkastuksella Sunshine Smilen kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden säilytyslämpötilat eivät olleet vaatimusten mukaiset, eikä Sunshine Smilellä ollut esittää kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilakirjanpitoa. Lisäksi tarkastuksella todettiin, että Sunshine Smilen elintarvikkeiden jäähdytys ei ollut asianmukaista, eikä jäähdytyksen toteutumisesta ole varmistuttu oma-valvonnassa.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004) elintarvikehygieniasta liitteen II luvun IX kohdan 7 mukaan elintarvikkeiden sulattaminen on tehtävä siten, että patogeenisten mikro-organismien kasvun tai toksiinien muodostumisen riski elintarvikkeissa on mahdollisimman pieni. Sulatuksen aikana elintarvikkeiden on oltava sellaisessa lämpötilassa, josta ei aiheudu terveysriskiä. Jos sulatuksen valumanesteet saattavat aiheuttaa terveysriskin, ne on viemäroitävä asianmukaisesti. Sulattamisen jälkeen elintarvikkeet on käsiteltävä siten, että patogeenisten mikro-organismien kasvun tai toksiinien muodostumisen riski on mahdollisimman pieni. Sunshine Smilen myyntipaikalla sulatettiin kanakebablastuja ulkoilman lämpötilassa, mikä oli tarkastuksen aikaan noin 13 °C.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle (834/2014) 6 §:n mukaan pakkaamattomista elintarvikkeista on elintarvikkeen luovutuspaikassa annettava loppukuluttajalle tieto kaikista elintarvikkeen valmistuksessa käytetyistä ja lopullisessa elintarvikkeessa edelleen jossain muodossa olevista ainesosista, jotka ovat elintarviketietoasetuksen 9 artiklan 1 kohdan c alakohdan tarkoittamia allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita tai tuotteita. Ainesosat on ilmoitettava elintarvikkeen nimellä niin, että käy ilmi elintarviketietoasetuksen liitteessä II mainitun aineen tai tuotteen nimi. Asetuksen 8 §:n mukaan edellä 6 §:ssä tarkoitetut tiedot on ilmoitettava loppukuluttajalle kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla. Tiedot voidaan 1 momentissa säädetyistä poiketen antaa suullisesti edellyttäen, että – elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla tavalla ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydettyä henkilökunnalta tai että tiedot ovat kuluttajan saatavissa kirjallisessa tai elektronisessa muodossa ennen ostopäätöksen tekoa ilman ylimääräisiä kustannuksia; ja – tiedot ovat kirjallisessa tai elektronisessa muodossa elintarvikkeen luovutuspaikassa henkilökunnan ja valvontaviranomaisten helposti saa-



20.10.2022

tavilla. Sunshine Smile ei ole ilmoittanut pakollisia elintarviketietoja asiakkaille. Tietoja elintarvikkeiden allergeeneista ja intoleransseista ei ollut nähtävillä, eikä tiedotetta, jossa ilmoitettaisiin näiden tietojen saamisesta henkilökunnalta.

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

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 3.6.2022.
2. Tarkastuskertomus 9.9.2022.
3. Sunshine Smile kuuleminen 26.9.2022.
4. Vastine kuulemiseen 12.10.2022.

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (297/2021) 1, 6, 15, 27, 55, 75, 78 §

Hallintolaki (434/2003) 34 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021) 22, 23 §

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 (Yleinen elintarvikehygieniä-asetus), liite II luku III kohta 1, 2, luku IX kohta 7

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014) 6, 8 §

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 5000–10 000 euroa.



20.10.2022

**Muutoksenhaku**

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

**Tiedoksiantotapa**

Pöytäkirjanote toimitetaan haastetiedoksiantona haastemiehen välityksellä Sunshine Smilelle.

**Lisätiedot**

Ville-Markus Valtonen, elintarviketarkastaja, puhelin: 31041223  
ville-markus.valtonen(a)hel.fi

**Liitteet**

- 1 Tarkastuskertomus 3.6.2022
- 2 Tarkastuskertomus 9.9.2022
- 3 Sunshine Smile kuuleminen 26.9.2022
- 4 Vastine kuulemiseen 12.10.2022

**Muutoksenhaku**

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

**Otteet**

**Ote**  
Sunshine Smile

**Otteen liitteet**  
Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

**Tiedoksi**

Elintarviketurvallisuusyksikkö





20.10.2022

## **MUUTOKSENHAKUOHJEET**

### **1**

## **OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI**

### **Pöytäkirjan 34 §.**

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,



20.10.2022

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**

11 (11)

20.10.2022

---

Riikka Åberg  
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa  
[www.hel.fi](http://www.hel.fi) 03.11.2022.