



09.12.2020

**56 §  
Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Lihakonttori  
Oy:lle**

HEL 2020-012438 T 11 02 00

**Päätös**

Toimija

Lihakonttori Oy, Vanha talvitie 8 A, 00580 Helsinki, y-tunnus 2027790-4

Elintarvikehuoneisto

Lihakonttori Oy:n liha-alan laitos, Vanha talvitie 8 A, 00580 Helsinki

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

1. Laitoksen pintojen, rakenteiden ja laitteiden kunnossapitotarve tulee kartoittaa tila- ja laitekohtaisesti ja laatia yksityiskohtainen kunnossapitosuunnitelma korkeintaan kolmen kuukauden toteuttamisaikataululla. Kunnossapitosuunnitelma tulee toteuttaa.
2. Laitoksen tilat tulee siivota ja järjestää. Kalusteet ja laitteet tulee puhdistaa perusteellisesti. Omavalvonnan puhtaanapitosuunnitelmaa tulee päivittää ja sitä tulee noudattaa niin, että laitoksen kaikkien pintojen ja laitteiden jatkuvasta puhtaanapidosta varmistutaan.
3. Ylimääräiset tavarat ja laitteet, jotka eivät ole säännöllisessä käytössä, tulee poistaa laitoksen tuotanto- ja oheistiloista. Näille tavaroille tulee osoittaa erillinen säilytys- ja varastotila.
4. Hallitsematon kondenssiveden muodostuminen ylärakenteisiin tulee estää laitoksen tiloissa, jotta elintarvikkeiden varastoinnin hygieniä ei vaarannu.
5. Leikkaamon veitsisterilaattoreiden tulee olla käytössä aina, kun leikkaamossa on toimintaa. Sterilaattoreiden lämpötilan tulee olla vähintään 82 °C.
6. Käsienpesupisteiden tulee olla asianmukaisesti varustetut aina, kun laitoksessa on toimintaa.
7. Omavalvontanäytteenotto tulee toteuttaa mikrobikriteeriasetuksen vaatimusten ja Ruokaviraston ohjeen edellyttämällä tavalla. Tarvittaessa näytteenottosuunnitelma tulee päivittää vuosittain vastaamaan ajantasaisia tuotantomääriä.



09.12.2020

**Määräaika**

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava kohdan 1 osalta siten, että yksityiskohtainen kunnossapitosuunnitelma on laadittava ja toimitettava ympäristöpalveluihin 11.1.2021 mennessä. Suunnitelman mukaisten kunnossapitotoimenpiteiden tulee olla toteutetut 31.3.2021 mennessä.

Kohtien 2-6 mukaiset toimenpiteet on toteutettava 11.1.2021 mennessä.

Kohdan 7 mukaiset toimenpiteet on toteutettava siten, että omavalvontanäytteenotto on aloitettava nykyisen suunnitelman mukaan välittömästi ja vuoden 2021 omavalvontanäytteenottosuunnitelma tulee toimittaa ympäristöpalveluille 11.1.2021 mennessä. Näytteenotto tulee toteuttaa suunnitelman mukaisesti.

**Täytäntöönpano**

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

**Asiaan liittyvät taustatiedot****Suunnitelmalliset tarkastukset vuonna 2020**

Lihakonttori Oy on liha-alan laitos (hyväksymisnumero 1825), jonka hyväksytyt toiminnot ovat lihan leikkaaminen sekä jauhelihan ja raakali-havalmisteiden valmistus. Laitos on lisäksi hyväksytty TSE-riskiaineksen erottamiseen yli 12 kuukauden ikäisten lampaiden ruhoista.

Lihakonttori Oy:n liha-alan laitokseen on tehty useita elintarvikevalvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia, viimeksi 3.2.2020 (liite 1), 9.6.2020 (liite 2) ja 10.9.2020 (liite 3). Tarkastuksilla on havaittu useita merkittäviä puutteita tilojen kunnossa- ja puhtaanapidossa sekä yleisessä järjestyksessä. Lihakonttori Oy:lle annettu viimeksi tarkastuksilla 3.2.2020 ja 10.9.2020 kehotus päivittää laitoksen kunnossapitosuunnitelma ja toimittaa se ympäristöpalveluihin.

Toimija toimitti ympäristöpalveluihin 23.10.2020 listauksen tehdyistä toimenpiteistä, jotka liittyivät lähinnä tilojen ja laitteiden puhdistukseen ja siivoukseen.

Tarkastuksella 3.2.2020 toimijaa on ohjeistettu teettämään omavalvonnassa tuotteiden säilyvyyskokeita. Tarkastuksella 10.9.2020 todettiin, että Lihakonttori Oy ei ole tutkinut mitään omavalvontanäytteitä vuonna



09.12.2020

2020. Toimijalle annettiin tällöin kehoitus aloittaa omavalvontanäytteenotto välittömästi.

#### Uusintatarkastus 6.11.2020

Uusintatarkastuksella 6.11.2020 (liite 4) todettiin, että mitään kunnossapitotoimenpiteitä ei ollut tehty. Esimerkiksi leikkaamon lattian ja seinän väliset tiivisteet olivat paikoin irronneet. Pakkasvaraston viereisissä tiloissa pakkasvaraston vastaisilla seinillä oli edelleen jääkerros. Ruohovaraston ylärakenteissa oli kohtalainen määrä kondenssivettä.

Myös useiden laitteiden kunnossapito todettiin puutteelliseksi. Esimerkiksi sekä nauta- että sikalinjaston hihnat olivat paikoin kuluneet ja osin rikki. Pienen kamarakoneen hihna oli pinttyneen likainen tai kulunut. Ison kamarakoneen rulla oli edelleen kulunut, pinttyneen likainen tai homeinen ja hihna oli kulunut. Toimijan mukaan kone ei ole käytössä.

Lisäksi tarkastuksella todettiin merkittäviä puutteita laitoksen tuotanto-, varasto- ja sosiaalityötilojen puhtaanapidossa ja yleisessä järjestyksessä. Esimerkiksi dry age -kaapin lattia ja ovi olivat likaisia. Jauhelihahuoneessa ja suolaamossa oli ylimääräistä tavaraa ja tiloissa oli jälkiä toiminnasta, vaikka toimijan mukaan tilat eivät ole käytössä. Sosiaalityöt ja pyykinpesutilat olivat epäsiistit ja likaiset. Sosiaalityötilojen yhteydessä oleva siivouskomero oli epäjärjestyksessä ja siivousvälineet olivat suoraan lattialla. Puhtaiden työvaatteiden säilytysvarastossa oli ylimääräistä tavaraa. Sosiaalityötiloista leikkaamoon johtavalla käytävällä oli remonttitavaroita ja käytävän lattia oli likainen. Pakkaamon lattiat olivat likaiset ja lattialla oli mm. kuivuneita lihanpaloja. Maustevaraston lattia-, seinä- ja hyllypinnat olivat likaisia.

Myös laitteiden puhtaudessa havaittiin epäkohtia. Esimerkiksi iso ratapakkaus kone oli likainen, sillä sitä ei ollut pesty edellisen työpäivän päätteeksi. Pakkaamon pinnoilla oli edelleen irtolikaa.

Tarkastuksella 6.11.2020 todettiin, että vuonna 2020 ei edelleenkään ole tutkittu lainkaan omavalvontanäytteitä elintarvikkeista tai vedestä eikä kansallisen salmonellavalvontaohjelman mukaisia näytteitä.

Tarkastuksella myös todettiin, että leikkaamon veitsisterilaattori ei ollut päällä, vaikka leikkaamossa oli toimintaa ja sterilaattorissa oli veitsiä.

Leikkaamon käsienpesupisteen altaassa oli työvälineitä tiskissä eikä leikkaamon tai sosiaalityötilan käsienpesupisteissä ollut käsipyyhepaperia.

#### Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 16.11.2020 päivätyllä kirjeellä (liite 5).



09.12.2020

Toimija on antanut vastineen 30.11.2020 (liite 6). Vastineessa toimija ilmoittaa, että kunnossapitokierros toteutetaan viikolla 50, ja laitoksessa on aloitettu kohdennetut pesut sekä ylimääräisten tavaroiden järjestäminen ja hävittäminen. Kondenssiveden muodostumiseen on vastineen mukaan kiinnitetty enemmän huomiota ja lisätty kuivauksen intensiteettiä. Työntekijöille on korostettu veitsisterilaattorien käytön tärkeyttä ja opastettu laitteen käytössä. Käsienpesupisteiden varustelua on täydennetty. Omavalvontanäytteenotto on aloitettu ja uusi näytteenottosuunnitelma on työn alla.

## Päätöksen perustelut

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

Vastineessa toimija ilmoittaa, että toimenpiteisiin on ryhdytty. Ympäristöpalveluihin ei ole toimitettu kunnossapitosuunnitelmaa, omavalvontanäytteenottosuunnitelmaa tai omavalvonnan näytteenottotuloksia.

Elintarvikelain (23/2006) 55 §:n mukaan valvontaviranomainen voi määrätä epäkohdan poistettavaksi, jos elintarvike tai siitä annetut tiedot, elintarvikkeen tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaihe, elintarvikehuoneisto tai niissä harjoitettava toiminta voivat aiheuttaa terveysvaaraa, vaarantaa elintarvikkeesta annettujen tietojen oikeellisuuden tai riittävyyden, johtaa kuluttajaa harhaan tai ovat muuten elintarvikemääräysten vastaisia. Määräysten vastaisuus on määrättävä poistettavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

Elintarvikelain 7 §:n mukaan elintarvikkeiden tulee olla kemialliselta, fyysikaaliselta ja mikrobiologiselta sekä terveydelliseltä laadultaan, koostumukseltaan ja muilta ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne ovat ihmisravinnoksi soveltuvia, eivät aiheuta vaaraa ihmisen terveydelle eivätkä johda kuluttajaa harhaan.

Elintarvikelain 10 §:ssä todetaan, että elintarvikehuoneisto on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava ja varustettava, kunnossapidettävä, hoidettava sekä toiminta siellä järjestettävä siten, ettei elintarvikehuoneistossa tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien taikka käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu ja että elintarvikkeet ja elintarvikehuoneistot myös muutoin täyttävät tämän lain mukaiset vaatimukset.

Elintarvikelain 16 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on noudatettava kaikessa toiminnassaan riittävää huolellisuutta, jotta elintarvike, elintar-



09.12.2020

vikehuoneisto ja alkutuotantopaikka sekä elintarvikkeen säilytys-, kuljetus- ja käsittelyolosuhteet täyttävät tämän lain mukaiset vaatimukset.

Elintarvikelain 19 §:n mukaan elintarvikealan toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että elintarvike ja sen käsittely täyttävät elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella.

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 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä liitteen III, jakson 1, III luvun kohdan 5 mukaan leikkaamoissa on oltava mahdollisuus desinfioida välineet kuumalla vedellä, jonka lämpötila on vähintään 82 °C, tai jokin vaihtoehtoinen järjestelmä, jolla on vastaava vaikutus.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen laitosten elintarvikehygieniasta (795/2014, laitosasetus) liitteen 1, luvun 2, kohdan 3 mukaan tilat, laitteet ja välineet on pidettävä hyvässä kunnossa ja järjestyksessä ja tavaroita on säilytettävä vain niille varatuissa paikoissa siten, että tilat ja laitteet voidaan puhdistaa asianmukaisesti.

Laitosasetuksen liitteen 3, luvun 1, kohdan 1.3 alakohdan 3. d mukaan laitoksen omavalvonnan tukijärjestelmiin on sisällyttävä näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma, joka sisältää muun muassa elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista annetun komission asetuksen (EY) N:o



09.12.2020

2073/2005 ja elintarvikkeiden koostumusvaatimusten edellyttämät tutkimukset.

Komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista (mikrobikriteeriasetus)

3 artiklan mukaan elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että elintarvikkeet täyttävät liitteessä I vahvistetut asiaa koskevat mikrobiologiset vaatimukset.

Mikrobikriteeriasetuksen 4 artiklan mukaan elintarvikealan toimijoiden on tarvittaessa käytettävä liitteessä I esitettyjen vaatimusten mukaista mikrobiologista testausta validoidessaan ja tarkastaessaan HACCP-periaatteisiin perustuvien menettelyidensä tai muiden hyvien hygieniakäytäntöjensä moitteetonta toimintaa. Elintarvikealan toimijoiden on päätettävä asianmukaisesta näytteenottoitiheydestä, paitsi jos liitteessä I säädetään erityisestä näytteenottoitiheydestä, jolloin näytteet on otettava vähintään liitteessä I säädetyllä tiheydellä.

Mikrobikriteeriasetuksen 5 artiklan mukaan näytteitä on otettava käsittelyalueilta ja elintarviketuotantoon käytetyistä laitteista, kun näytteenotto on tarpeen sen varmistamiseksi, että vaatimukset täytetään.

Mikrobikriteeriasetuksen liitteen 1 luvussa 1 on säädetty elintarvikkeiden turvallisuutta koskevat vaatimukset ja luvun 2 kohdassa 2.1 lihan ja lihatuotteiden prosessin hygieniavaatimukset.

Mikrobikriteeriasetuksen 9 artiklan mukaan toimijan on myös seurattava ottamiensa näytteiden testitulosten kehityssuuntaa ja tarvittaessa muutettava toimintaansa seurannan perusteella markkinoimansa elintarvikkeen turvallisuuden varmistamiseksi.

Ruokavirasto on julkaissut ohjeen 4095/04.02.00.01/2020/3 mikrobikriteeriasetuksen soveltamisesta. Ohjeen liitteissä 1B ja 1C esitetään mikrobikriteeriasetukseen perustuvat omavalvonnan näytteenottoitiheydet leikkaamossa sekä jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistavassa laitoksessa. Liitteessä 1D esitetään näytteenottosuositukset tuotantoympäristöstä ja -laitteista.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (134/2012) salmonellavalvonnasta liha-alan laitoksissa liite 1 luku 2 edellyttää kansallisen salmonellavalvontaohjelman mukaista näytteenottoa sian, naudan, ankan, hanhen ja helmikanan lihaa käsittelevässä leikkaamossa. Lihasta otetaan näytteet erikseen eläinryhmäkohtaisesti. Näytteenoton on oltava satunnaista. Alkuperältään kotimaisesta ja ulkomaisesta lihasta otetaan näytteitä samassa suhteessa kuin niitä leikataan. Näytteet otetaan leikkaamon toiminnan aikana. Näytteeksi otetaan lihanpaloja tai leikkaamisen yhteydessä syntynyttä lihamurskaa vähintään 25 grammaa. Näyte



09.12.2020

otetaan leikkaamon tuotantolinjalta tai yksittäispöytään kiinnittyneestä lihamurskasta. Otettavien näytteiden määrä riippuu leikkaamon eläinryhmäkohtaisesta viikoittaisesta tuotannosta seuraavasti:  
Eläinryhmäkohtainen tuotanto yli 100 000 kg viikossa: yksi näyte päivässä kyseistä eläinryhmää kohti.  
Eläinryhmäkohtainen tuotanto 20 000 - 100 000 kg viikossa: yksi näyte viikossa kyseistä eläinryhmää kohti.  
Eläinryhmäkohtainen tuotanto 5000 - 20 000 kg viikossa: yksi näyte kuukaudessa kyseistä eläinryhmää kohti.  
Eläinryhmäkohtainen tuotanto alle 5000 kg viikossa: vähintään kaksi näytettä vuodessa kyseistä eläinryhmää kohti.

Lihakonttori Oy:n laitoksen tilojen ja laitteiden kunnossa- ja puhtaana- pidossa sekä käsienpesupisteiden varustelussa on todettu toistuvia epäkohtia. Laitoksessa on toistuvasti todettu tiivistymisvettä ruhovarastossa. Leikkaamon sterilaattorit eivät ole olleet päällä eli leikkaamossa ei ole ollut mahdollista desinfioida välineitä. Lihakonttori Oy ei ole tutkinut vuonna 2020 lainkaan oma- ja ulkovalvontanäytteitä elintarvikkeista tai tuotantoympäristöstä.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

Tarkastuskertomus 3.2.2020  
Tarkastuskertomus 9.6.2020  
Tarkastuskertomus 10.9.2020  
Tarkastuskertomus 6.11.2020  
Lihakonttori Oy:n kuuleminen 16.11.2020  
Vastine kuulemiseen 30.11.2020

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1, 7, 10, 16, 19, 55, 74, 78 §  
Hallintolaki 34, 36 §  
Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta (795/2014)  
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, artikla 5 ja liite II  
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä, liite III  
Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista (mikrobikriteeriasetus)  
Maa- ja metsätalousministeriön asetus (134/2012) salmonellavalvonnasta liha-alan laitoksissa  
Ruokaviraston ohje 4095/04.02.00.01/2020/3 Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen sekä yleisiä ohjeita elintarvikkeiden mikrobiologisista tutkimuk-



09.12.2020

sista - Ohje elintarvikealan toimijoille  
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 882/2004

#### Toimivaltaperuste

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto on elintarvikelain (23/2006) 32 §: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 tultaisiin tehostamaan uhkasakolla. Mahdollinen uhkasakko voisi olla 5 000 - 20 000 euroa kutakin päävelvoitetta kohti.

#### Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

#### Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote toimitetaan haastetiedoksiantona Lihakonttori Oy:lle.

#### Lisätiedot

Karoliina Kettunen, hygieenikkoeläinlääkäri, puhelin: + 358 9 310 31584  
karoliina.kettunen(a)hel.fi

#### Liitteet

- 1 Tarkastuskertomus 3.2.2020
- 2 Tarkastuskertomus 9.6.2020
- 3 Tarkastuskertomus 10.9.2020
- 4 Tarkastuskertomus 6.11.2020
- 5 Lihakonttori Oy kuuleminen 16.11.2020
- 6 Lihakonttori Oy vastine 30.11.2020

#### Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

#### Otteet

**Ote**  
Lihakonttori Oy

**Otteen liitteet**  
Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös  
Liite 1  
Liite 2  
Liite 3



**Helsingin kaupunki**

Kaupunkiympäristön toimiala  
Palvelut ja luvat -palvelukokonaisuus  
Ympäristöpalvelut  
Elintarviketurvallisuusyksikkö  
Yksikön päällikkö

**Pöytäkirja**

9 (12)

09.12.2020

Liite 4

Liite 5

Liite 6

**Tiedoksi**

Elintarviketurvallisuusyksikkö



09.12.2020

## **MUUTOKSENHAKUOHJEET**

### **1**

## **OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI**

### **Pöytäkirjan 56 §.**

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 14 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,



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

Faksinumero: (09) 655 783

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**

12 (12)

09.12.2020

---

Riikka Åberg  
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa  
[www.hel.fi](http://www.hel.fi) 10.12.2020.