



01.11.2022

37 §

Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Helsingin kaupunkitilat Oy:lle/Lihatukkuhalli

HEL 2022-012102 T 11 02 00

Päätös

Toimija

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

Elintarvikehuoneisto

Helsingin kaupunkitilat Oy:n Lihatukkuhalli, Työpajankatu 2, 00580 Helsinki

Elintarviketurvallisuuspäällikön määräys

1. Helsingin kaupunkitilojen tulee toteuttaa kunnossapitokierrosten lisäksi Lihatukkuhallissa riittävän tiheästi säännöllisiä omavalvonnan kierroksia, joilla tarkastetaan ja puututaan epäkohtiin koskien yhteisten tilojen puhtautta, järjestystä ja asianmukaista käyttöä. Epäkohtiin puuttuminen ja korjaavat toimenpiteet tulee kirjata.
2. Kunnossapidon kokonaisuuden hallitsemiseksi tulee olla kunnossapitosuunnitelma ja Lihatukkuhallin sisätilojen kunnostustoimenpiteet (mm. hilseilevät/rikkinäiset seinä-, katto- ja lattiapinnat, putkien päiden viimeistelyt) tulee toteuttaa mahdollisimman pian kunnossapitosuunnitelman mukaisessa aikataulussa.
3. Uuden laitevaraston/lisävarastotilan pinnat tulee korjata ehjiksi ja helposti puhtaana pidettäviksi. Helsingin kaupunkitilojen tulee valvoa varaston asianmukaista käyttöä ja siisteyttä osana omavalvontaa.
4. Puhtaiden laatikoiden varasto tulee siivota ja ilmanvaihtokanavat puhdistaa ja tarvittaessa kunnostaa helposti puhtaana pidettäviksi. Helsingin kaupunkitilojen tulee valvoa varaston asianmukaista käyttöä ja siisteyttä ja puuttua varaston käytössä havaittuihin epäkohtiin osana omavalvontaa.
5. Pinttyneen likaiset seinä- ja kattopinnat tulee puhdistaa yhteisissä tiloissa sekä laitosten omissa tiloissa ja niiden puhtaanapitoa seurata ja säännöllisestä puhtaanapidosta varmistua.

Määräaika



01.11.2022

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava kohtien 1 - 5 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 vuokraa Lihatukkuhallista tiloja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille. Helsingin kaupunkitilat Oy on vastuussa tilojen kunnossapidosta sekä yhteisten tilojen puhtaanapidosta ja tilojen omavalvonnasta.

Lihatukkuhallin yleisiin ja yhteisiin tiloihin on tehty useita elintarvikevalvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia, viimeksi 15.3.2022 (liite 1) ja 17.6.2022 (liite 2). Tarkastuksilla on havaittu puutteita tilojen kunnossaja puhtaanapidossa.

Lihatukkuhalliin 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 seinäpin-toja. Useissa tiloissa on ylärakenteissa pinttynyttä likaa sekä ruosteisia ja viimeistelemättömiä putkia. Lihatukkuhallin toimijoiden yhteiskäytös-sä olevien varastotilojen käytössä ja järjestyksessä on puutteita. Toimi-ja ei ole toimittanut kirjallista kunnossapitosuunnitelmaa eikä selvitystä tehdyistä tai suunnitelluista korjaustoimenpiteistä.

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaisesta mää-räyksestä sekä asetettavasta määräajasta 14.10.2022 päivätyllä kirjeel-lä (liite 4).

Toimija ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

Päätöksen perustelut

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



01.11.2022

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 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) 22 §: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.

22 §:n 2 momentin mukaan toimijan on säilytettävä elintarviketoimintaan liittyviä omavalvonnan kirjauksia vähintään yksi vuosi elintarvikkeen käyttöajankohdan tai vähimmäissäilyvyysajan jälkeen tai vähintään yksi vuosi elintarvikkeen käsittelystä, jos edellä mainittuja päiväysmerkintöjä ei vaadita, jollei asiasta ole toisin säädetty. Toimijan on



01.11.2022

lisäksi säilytettävä tehtyjen tutkimusten viimeisimmät tulokset. Kirjauten on oltava valvontaviranomaisen saatavilla.

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

- a) lattiapinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. 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 desinfioitavat. 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;



01.11.2022

e) ovien on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. 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 desinfioitavia. 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.

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 kuuleminen (Lihatukkuhalli) 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) 22 §

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 elin-



01.11.2022

tarvikelainsäädäntöä 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 tultaisiin tehostamaan uhkasakolla. Uhkasakon suuruus voisi olla 10 000 euroa kutakin päävelvoitetta kohden.

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote toimitetaan haastetiedoksiantona Helsingin kaupunkitilat Oy:lle

Lisätiedot

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

Liitteet

- 1 Helsingin-KaupunkitilatLihatukkuhalli_15.3.2022 1401997
- 2 Helsingin-KaupunkitilatLihatukkuhalli_17.6.2022 1441171
- 3 Helsingin-KaupunkitilatLihatukkuhalli_14.9.2022 1474061
- 4 Helsingin kaupunkitilat Oy:n (Lihatukkuhalli) kuuleminen 14.10.2022

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Otteet**Ote**

Helsingin kaupunkitilat
Oy

Otteen liitteet

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös
Liite 1
Liite 2
Liite 3
Liite 4

Valmistelija



01.11.2022

MUUTOKSENHAKUOHJEET

1

OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI

Pöytäkirjan 37 §.

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 01.11.2022.