



15.10.2020

**44 §  
Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen PHO Finland Oy:lle**

HEL 2020-009521 T 11 02 00

**Päätös**

Toimija

PHO Finland Oy, Näyttelijäntie 14 AB 23, 00400 Helsinki,  
y-tunnus 2918052-7

Elintarvikehuoneisto

Nemfoods, Näyttelijäntie 14 AB 23, 00400 HELSINKI

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

1. Elintarvikehuoneiston tilojen on oltava riittävät ja soveltuvat toimintaan nähden. Toimijan on hankittava toimintaan soveltuva valmistuskeittiö nykyisen elintarviketoiminnan harjoittamista varten tai vaihtoehtoisesti vähennettävä merkittävästi elintarvikkeiden valmistusta ja toimintaan riittyviä riskejä nykyisessä tilassa. Toimijan on annettava elintarvikevalvontaviranomaiselle kirjallinen selvitys mahdollisesta uudesta tilasta tai elintarvikkeiden käsittelyn vähentämisestä nykyisissä tiloissa annettuun määräaikaan mennessä.
2. Toimijalla on oltava jäähdytyskaappi elintarvikkeiden jäähdyttämistä varten. Elintarvikkeiden jäähdyttämisestä on tehtävä omavalvonnan mukaista lämpötilakirjanpitoa säännöllisesti.
3. Omavalvontasuunnitelmassa on oltava näytteenottosuunnitelma.
4. Pakkausmerkinnät on tehtävä suomen ja ruotsin kielillä valmiiksi pakattuihin elintarvikkeisiin.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 30.11.2020 mennessä.

Täytäntöönpano

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

Asiaan liittyvät taustatiedot



15.10.2020

PHO Finland Oy:n elintarvikehuoneisto Nemfoods on rekisteröity elintarvikevalvonnan valvontakohteeksi Helsingin kaupungin ympäristöpalveluissa 21.7.2020. Ympäristöpalvelut teki Nemfoods - elintarvikehuoneistoon valvontasuunnitelman mukaisen tarkastuksen 29.7.2020 (liite 1). Tarkastuksella todettiin, että elintarvikehuoneistossa valmistetaan ja myydään take away –myyntinä vietnamilaista ruokaa pienessä kahvilatilassa. Osa valmistetuista ruoista myydään heti syötäväksi ja osa ruoista on pitkään säilyviä tuotteita, kuten erilaisia ateriapakkauksia ja kastikkeita. Esimerkiksi toimijan itse valmistamien ja pakkaamien kastikkeiden säilyvyysaika on toimijan mukaan 8 kk, sous-vide kypsennetyn ja pakatun kanan 10 päivää ja itse valmistetun ja pakatun nuudelin säilyvyysaika 5 päivää. Toimija myy valmistamiaan vietnamilaisia ruokia myös verkkokaupan kautta osoitteessa [www.nemfoods.fi](http://www.nemfoods.fi). Tarkastuksella todettiin, että kahvilatila ei sovellu kooltaan, varustelultaan tai pintamateriaaleiltaan riskialttiiseen pitkän säilyvyysajan ruokien valmistamiseen.

Raaka-aineina käytettävä kanan- ja sianliha kypsennettiin sous-vide -tekniikalla kahvilassa. Riisin keittämistä varten oli erillinen riisinkitin ja keitoille keittopadat. Lisäksi ruoan pakkaamista varten oli erillinen pakkauskone. Elintarvikkeiden pakkaamista varten ei ollut erillistä tilaa, vaan kaikki toiminnot suoritettiin samassa pienessä kahvilatilassa. Elintarvikehuoneistossa oli yksi kaksialtainen vesipiste, joka oli sijoitettu huoneiston nurkkaan siten, että vesipiste oli vaikeasti käytettävissä. Tarkastushetkellä vesipisteen yhteydessä ei ollut paperia käsien kuivaamista varten. Astioiden pesua varten oli pieni astianpesukone. Siivousvälineiden säilyttämistä ja huoltamista varten oli pieni siivouskaappi, jonka vesipisteenä oli erittäin pieni kaatoallas. Huoneiston pintamateriaalit olivat esimerkiksi lattian osalta laminaattia, mikä ei sovellu valmistuskeittiön pintamateriaaliksi.

Elintarvikehuoneiston toimintaan kuuluu kuumentamalla valmistettujen ruokien jäähdyttämistä, kuten sous-vide kypsennettyjen kanan- ja sianlihatuotteiden jäähdytys. Elintarvikehuoneistossa ei ollut erillistä jäähdytyskaappia elintarvikkeiden jäähdyttämistä varten, vaan elintarvikkeita jäähdytettiin kylmän veden avulla. Toimijalla ei ollut esittää kirjanpitoa elintarvikkeiden jäähdytysajoista tai –lämpötiloista valvontaviranomaiselle.

Tarkastuksella todettiin, että toimijan omavalvontasuunnitelma ei sisällä näyteenottosuunnitelmaa. Joidenkin elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä ei ollut tehty ruotsinkielellä. Lisäksi todettiin, että yhdessä tarkastuksessa elintarvikepakkauksessa allergeeneja ei ollut ilmoitettu korostetusti ainesosaluettelossa.



15.10.2020

Elintarvikehuoneistoon tehtiin 17.9.2020 tarkastus (liite 2) toimijan antaman vastineen perusteella. Tarkastuksella todettiin, että käsienpesupisteen varustelu oli korjattu ja pakkausmerkinnöissä oli ilmoitettu allergeenit korostetusti. Toimija ilmoitti tarkastajalle tarkastuksella, että toimija ei valmista ateriapakkauksia nykyisessä elintarvikehuoneistossa toistaiseksi. Toimijan nettisivuilla [www.nemfoods.fi](http://www.nemfoods.fi) valitsemalla erilaisia ruokavaihtoehtoja, kuten Pho-vietnamilaisen kanakeiton, tulee kuitenkin edelleen esiin teksti, jonka mukaan tuotteesta on sekä ateriapakkaus että take away -vaihtoehto saatavilla. Tarkastuksella todettiin, että tilassa harjoitettava toiminta on edelleen liian laajaa suhteessa tilan kokoon, pintamateriaaleihin ja varusteluun. Toimija kertoi tarkastuksella, että toimija suunnittelee elintarvikkeiden valmistuksen siirtämistä Rajamäellä sijaitsevaan valmistuskeittiöön marraskuun 2020 alussa. Toimija ei ollut hankkinut jäähdytyskaappia tai tehnyt omavalvontasuunnitelman mukaista lämpötilakirjanpitoa jäähdytyksestä. Toimijalla ei ollut esittää näytteenottosuunnitelmaa. Toimija oli pakannut itse kuivaa riisiä myyntipakkauksiin, joiden pakkausmerkinnät oli tehty ainoastaan englanniksi.

## Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (23/2006) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 31.8.2020 päivätyllä kirjeellä (liite 3).

Toimija on antanut vastineen määräaikaan mennessä. Vastineessa (liite 4) toimija ilmoittaa, että toimija on siirtämässä elintarvikkeiden valmistuksen erilliseen valmistuskeittiöön Rajamäelle marraskuun 2020 alussa. Lisäksi toimija ilmoittaa vastineessaan, että käsienpesupisteen varustelu on korjattu, pakkausmerkinnät on tehty suomeksi ja ruotsiksi, allergeenit on ilmoitettu pakkausmerkinnöissä korostetusti ja näytteenottosuunnitelma on laadittu.

Toimija lähetti tarkastajalle sähköpostin 22.9.2020, jossa toimija pyytää lisäaikaa korjausten tekemiselle helmikuuhun 2021 asti (liite 5). Toimija lähetti tarkastajalle uuden sähköpostin 28.9.2020 (liite 6), jonka mukaan toimija on allekirjoittanut vuokrasopimuksen Nurmijärvellä sijaitsevasta valmistuskeittiöstä. Sähköpostin mukaan valmistuskeittiötoiminta alkaa Nurmijärvellä 1.11.2020, minkä yhteydessä Haagan kahvilatilassa aloitetaan ainoastaan elintarvikkeiden myynti take-away periaatteella.

## Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta PHO Finland Oy ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska PHO Finland Oy ei ole itse ryhtynyt toimenpiteisiin huoneistossa havait-



15.10.2020

tujen epäkohtien korjaamiseksi, on epäkohtien korjaamiseksi tarpeen antaa elintarvikelain 55 §:ssä tarkoitettu määräys.

Toimijan Haagassa sijaitsevassa elintarvikehuoneistossa harjoittama toiminta on tilojen kokoon, varusteluun ja pintamateriaaleihin nähden liian laajaa ja riskialtista 17.9.2020 tehdyn tarkastuksen perusteella. Toimijan mukaan ateriapakkausten valmistus Haagassa on keskeytetty toistaiseksi, mutta yrityksen nettisivuilla valitsemalla erilaisia ruokavaihtoehtoja, kuten Pho-vietnamilaisen kanakeiton, tulee esiin teksti, jonka mukaan tuotteesta on sekä ateriapakkaus että take away -vaihtoehto saatavilla. Toimijan mukaan elintarvikkeiden valmistusta ollaan siirtämässä Rajamäellä sijaitsevaan valmistuskeittiöön marraskuussa 2020. Toimijalla ei ollut esittää erillistä näytteenottosuunnitelmaa ja osassa toimijan pakkaamissa elintarvikkeissa pakkausmerkinnät oli ilmoitettu ainoastaan englanniksi. Jäähdytyskaappia ei ollut hankittu, eikä toimijalla ollut esittää omavalvontakirjanpitoa jäähdytysajoista ja –lämpötiloista.

Elintarvikelain 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 riittävyden, johtaa kulluttajaa harhaan tai ovat muuten elintarvikemääräysten vastaisia. Määräysten vastaisuus on määrättävä poistettavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

Elintarvikelain 10 §:n mukaan elintarvikehuoneisto ja alkutuotantopaikka on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava ja varustettava, kunnossapidettava, hoidettava sekä toiminta siellä järjestettävä siten, ettei elintarvikehuoneistossa tai alkutuotantopaikassa tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien taikka käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu ja että elintarvikkeet, elintarvikehuoneistot ja alkutuotantopaikat myös muutoin täyttävät tämän lain mukaiset vaatimukset. Elintarvikehuoneistoa ja alkutuotantopaikkaa ei saa käyttää asumiseen tai muuhun tarkoitukseen niin, että siitä saattaa aiheutua terveysvaaraa. Elintarvikehuoneistossa ja alkutuotantopaikassa on oltava sen toimintaan nähden riittävät työtilat. PHO Finland Oy:n elintarvikehuoneiston tarkastuksilla todettiin, että toimijan Haagassa sijaitsevassa pienessä kahvilatilassa ei ole riittäviä tiloja ja varusteluja toimijan harjoittamaan vietnamilaisen ruoan valmistukseen ja pakkaamiseen.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 3 §:n mukaan elintarvikehuoneiston tilojen ja toimintojen tulee olla sijoitettu siten, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu. Tarvittaessa toiminnot on erotettava toisistaan



15.10.2020

rakenteellisesti tai ajallisesti. PHO Finland Oy:n elintarvikehuoneistossa ei ollut erotettu elintarvikkeiden valmistusta ja pakkaamista toisistaan.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 15 §:n mukaan ruoanvalmistus ja pakkaamattomien elintarvikkeiden muu käsittely tulee myyntipaikassa järjestää siten, ettei se vaaranna myytävien elintarvikkeiden tai valmistettavan ruoan hygieenistä laatua. Ruokaa saa valmistaa vain paikassa, joka on sitä varten asianmukaisesti varustettu ja erillään muista myytävistä elintarvikkeista. Ruoanvalmistuksen ja pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden muuhun käsittelyyn varatun paikan välittömässä läheisyydessä tulee olla erillinen käsienpesupiste, jäteastia syntyvää jätettä varten sekä tarvittaessa erillinen vesipiste elintarvikkeiden pesua varten. Elintarvikehuoneistossa, jossa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla toiminnan luonne ja laajuus huomioon ottaen tarkoituksenmukainen erillinen paikka astioiden ja välineiden pesua varten.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004) liitteen II luvun I kohdan 4 mukaan tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsienpesuun tarkoitettuja pesualtaita. Käsienpesualtaissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi sekä käsienpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet. Elintarvikkeiden pesutilat on tarvittaessa erotettava käsienpesutiloista. PHO Finland Oy:n elintarvikehuoneistossa on yksi kaksialtainen vesipiste ja pieni astianpesukone, mikä ei ole riittävä varustelutaso riskialttiiseen pitkään säilyvyysajan elintarvikkeiden valmistamiseen ja pakkaamiseen.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 9 §:n mukaan kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä 6 °C:n lämpötilaan, tai sen alle. Jos elintarvikehuoneistossa säännöllisesti harjoitettavaan toimintaan kuuluu kuumentamalla valmistettujen elintarvikkeiden jäähdyttäminen, siihen käytettävän kylmälaitteiston kapasiteetin ja tehon on oltava tuotantoon nähden riittävä. Nemfoodsien elintarvikehuoneistossa ei ollut erillistä jäähdytyskaappia, eikä toimijalla ollut osoittaa valvontaviranomaiselle seurantaa siitä, että elintarvikkeet on jäähdytetty enintään neljässä tunnissa 6 °C:n lämpötilaan, tai sen alle.

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 elintarvikemääräyksis-



15.10.2020

sä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004) 4 artiklan kohdan 3 mukaan elintarvikealan toimijoiden on tarvittaessa toteutettava seuraavat erityiset hygieniatoimenpiteet: a) elintarvikkeita koskevien mikrobiologisten vaatimusten noudattaminen; b) tarvittavien menettelyjen käyttöön ottaminen niiden tavoitteiden saavuttamiseksi, jotka on asetettu tämän asetuksen tavoitteisiin pääsemiseksi; c) elintarvikkeiden lämpötilan valvontaa koskevien vaatimusten noudattaminen; d) kylmäketjun jatkuminen; e) näytteiden ottaminen ja analysointi.

Komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista 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 näytteenottotiheydestä, paitsi jos liitteessä I säädetään erityisestä näytteenottotiheydestä, jolloin näytteet on otettava vähintään liitteessä I säädetyllä tiheydellä. PHO Finland Oy:n omavalvontasuunnitelma ei sisältänyt näytteenottosuunnitelmaa, vaikka toimija valmistaa helposti pilaantuvia ja pitkään säilytettäviä elintarvikkeita.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (834/2014) elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 4 §:n mukaan valmiiksi pakatun elintarvikkeen pakolliset pakkausmerkinnät on kaksikielisessä kunnassa myytävään tai muuten luovutettavaan elintarvikkeisiin tehtävä ainakin suomen ja ruotsin kielellä. Osassa PHO Finland Oy:n pakkaamisissa elintarvikkeissa ei ollut pakkausmerkintöjä suomen ja ruotsin kielellä.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 29.8.2020
2. Tarkastuskertomus 17.9.2020
3. Kuuleminen 31.8.2020
4. Vastine kuulemiseen 15.9.2020
5. Toimijan sähköposti 22.9.2020
6. Toimijan sähköposti 28.9.2020

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1 §, 10 §, 19 §, 55 §, 74 ja 78 §

Hallintolaki 34 § ja 36 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen

elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 3, 9 ja 15 §



15.10.2020

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (852/2004), 4 artikla kohta 3 ja liite II luku I kohta 4  
Komission asetus elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista (2073/2005), 4 artikla  
Maa- ja metsätalousministeriön asetus (834/2014) elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 4 §

**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 5000 euroa.

**Muutoksenhaku**

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä

**Tiedoksiantotapa**

Pöytäkirjanote haastetiedoksiantona PHO Finland Oy:lle.

**Lisätiedot**

Hanna-Kaisa Mäkelä, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 31528  
hanna-kaisa.makela(a)hel.fi

**Liitteet**

- 1 Tarkastuskertomus Nemfoods 29.7.2020
- 2 Tarkastuskertomus Nemfoods 17092020
- 3 Kuuleminen Nemfoods 31.8.2020
- 4 Vastine Nemfoods 15.9.2020
- 5 Sähköposti 22.9.2020
- 6 Sähköposti 28.9.2020

**Muutoksenhaku**

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

**Otteet**

**Ote**

PHO Finland Oy

**Otteen liitteet**

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

**Tiedoksi**

Elintarviketurvallisuusyksikkö



15.10.2020

## **MUUTOKSENHAKUOHJEET**

### **1**

## **OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI**

### **Pöytäkirjan 44 §.**

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.

### Oikaisuvaatimusviranomaisen

Viranomaisen, 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**

10 (10)

15.10.2020

---

Riikka Åberg  
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa  
[www.hel.fi](http://www.hel.fi) 15.10.2020.