



09.07.2024

24 §
Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Luxury Food Company:lle

HEL 2024-008247 T 11 02 00

Päätös

Toimija

Luxury Food Company, Teerisuonkuja 1 C, 00700 Helsinki.
y-tunnus 2701602-9

Elintarvikehuoneisto

Luxury Food Company, Teerisuonkuja 1 C, 00700 Helsinki.

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

- Toiminnan olennaisesta muutoksesta pitää tehdä Elintarvikelain 10 §:n mukainen ilmoitus. Ilmoituksen liitteenä tulee olla uuden tilan pohjapiirustus, josta ilmenee käytössä olevat tilat ja niiden käyttötarkoitukset.
- Leipomosta on poistettava toimintaan kuulumattomat tavarat. Raaka-aineille ja pakkausmateriaaleille on varattava omat erilliset säilytystilat.
- Nostatuskaappi on rakennettava siten, että kosteuden tiivistyminen ja homeen muodostuminen pinnoille on estetty. Nostatuskaapissa tulee olla viemärointi tai muu järjestelmä toiminnassa muodostuvan veden poistamiseksi.
- Tuotantotiloihin pitää rakentaa erillinen käsienpesupiste.
- Astioiden ja työvälineiden pesuun tulee järjestää asianmukainen vesipisteellinen tila.
- Tuotantotilaan ja ulko-oven eteen tulee rakentaa tuulikaappi tai muu vastaava järjestelmä, ulkoa tulevan lian, pölyn ja eläinten pääsyn estämiseksi.
- Tiloihin tulee rakentaa vesipisteellinen siivousvälinetila, siivousvälineiden- ja aineiden pesua, huolto ja säilytystä varten.
- Tilojen lattia ja seinäpinnat pitää korjata siten, että ne ovat ehjiä, vedenpitäviä, nestettä hylkiviä ja pestäviä materiaaleja.
- Taikinakoneen alle oleva puinen kuormalava tulee poistaa. Työpöytien alla olevat puupalat pitää poistaa.



09.07.2024

10. Omavalvontasuunnitelman pitää päivittää siten, että se kattaa nykyisen toiminnan kokonaisuudessaan.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 30.9.2024 mennessä.

Täytäntöönpano

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

Asiaan liittyvät taustatiedot

Luxury Food Companyn leipomoon on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 30.1.2024. Tarkastuksella todettiin, että leipomotoimintaa varten oli vuokrattu uusi noin 200 m2 lisätila. Uudessa tilassa valmistetaan, paistetaan ja pakataan leipomotuotteita. Lisäksi tilassa on lähettämö, jonka kautta tuotteet pakataan autoihin. Tarkastuksella todettiin puutteita tilojen riittävydessä, kunnossa, järjestyksessä ja puhtaanapidossa. Toimija ei ollut tehnyt ilmoitusta toiminnan olennaisesta muutoksesta. Omavalvontasuunnitelmaa ei ollut päivitetty, uusien tilojen ja toiminnan laajentuessa. Korjaavat toimenpiteet oli edellytetty tehtäväksi 5.4.2024 mennessä (Liite 1 tarkastuskertomus 30.1.2024).

Leipomoon on tehty uusintatarkastus 7.5.2024. Tarkastuksella todettiin, että korjaavia toimenpiteitä ei pääsääntöisesti ollut toteutettu. Toimija ei ole toimittanut ilmoitusta toiminnan olennaisesta muutoksesta eikä tietoa omavalvontasuunnitelman päivittämisestä (liite 2 tarkastuskertomus 7.5.2024).

Leipomon uudessa osassa on vain yksi vesipiste. Vesipistettä käytetään mm. taikinoiden valmistukseen, astioiden pesemiseen ja käsienpesupisteenä. Leipomotilan rakenteissa on käytetty käsittelemätöntä puuta ja kipsilevyä. Työpöytiä on korotettu laittamalla puupaloja jalkojen alle. Taikinakoneen alla on puinen kuormalava. Leipomotilan lattia on paikoitellen rikki. Tilaan on rakennettu puukehikkoinen muovilevyillä pinnoitettu nostatuskaappi. Tilassa ei ole erillistä ilmanvaihtoa, eikä lattiakaivoa. Nostatuskaapin kattoon kondensoitunut vesi tippuu alla olevien tuotteiden päälle ja lattialle.

Siivousvälineitä (harjoja, moppeja ym.) säilytetään erillisessä tilassa lattioilla. Siivousvälineiden huoltoa ja pesu varten ei ole tiloja. Kemikaaleja säilytetään erillisessä kaapissa.

Leipomotiloissa säilytetään paljon erilaisia tavaroita (mm. puisia kuormalavoja, muovilaatikoita, rullakoita), jotka on sijoitettu nurkkiin ja sei-



09.07.2024

nustalle. Tilassa on myös käyttämättömiä laitteita. Raaka-aineita ja pakkausmateriaaleja säilytetään tavaroiden seassa.

Tuotantotilan toisessa päässä on iso nosto-ovi, joka aukeaa suoraan ulos. Nosto-ovien kautta tuotteita pakataan kuljetusautoihin.

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 12.6.2024 päivättyllä kirjeellä (Liite 3, Kuuleminen 12.6.2024).

Toimija ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta Luxury Food Company ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska Luxury Food Company 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.

Elintarvikelain 10 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on tehtävä ilmoitus elintarviketoiminnasta toiminnan rekisteröintiä varten toimivaltaisen valvontaviranomaisen tarjoamaan sähköiseen palveluun tai toimitettava tiedot muulla tavoin toimivaltaiselle valvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 4 §:n mukaan ilmoitukseen on liitettävä elintarvikehuoneiston pohjapiirros, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu.

Luxury Food Company ei ole tehty toiminnan olennaisesta muutoksesta ilmoitusta.



09.07.2024

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. Luxury Food Companyn rakenteissa, järjestyksessä ja siisteydessä havaitut epäkohdat ovat elintarvikesäännösten vastaisia. Nämä epäkohdat voivat vaarantaa Luxury Food Companyn tiloissa valmistettavien elintarvikkeiden turvallisuuden.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa I säädetään, että

1. Elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa.
2. 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; ja
4. Tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsienpesuun tarkoitettuja pesualtaita. Käsienpesualtaissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi sekä käsienpesuun ja hygieeniseen kivi- ja vaamiseen tarvittavat aineet. Elintarvikkeiden pesutilat on tarvittaessa erotettava käsienpesutiloista.

Leipomon tuotantotiloissa on vain yksi vesipiste.

Tuotantotilaan on rakennettu erillinen nostatuskaappi, johon johdetaan vesihöyryä. Nostatuskaapissa ei ole vesihöyrynpistoja eikä viemärointia. Rakenteisiin kondensoitunut vesi tippuu suoraan alla olevien tuotteiden päälle ja lattialle.

Raaka-aineille ja pakkausmateriaaleille ei ole järjestetty erillisä varastointipaikkoja. Niitä säilytetään puulavojen, muovilaatikoiden ja muiden tavaroiden seassa.



09.07.2024

Tuotantotilojen nurkissa ja laidoilla on paljon ylimääräistä tavaraa. Tilojen asianmukainen siivous ei ole mahdollista.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa II säädetään, että

Elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä tai jalostuksessa käytettävät tilat (ruokailutiloja ja III luvussa määritellyjä tiloja lukuun ottamatta mutta kuljetusvälineissä olevat tilat mukaan lukien) on suunniteltava ja sijoitettava 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), välikat-
tojen ja kattoritilöiden on oltava sellaisella tavalla rakennetut ja viimeis-
tellyt, että ne estävät lian kerääntymisen ja vähentävät kosteuden tiivis-
tymistä, haitallisen homeen muodostumista ja hiukkasten varisemista;

d) ikkunoiden ja muiden aukkojen on oltava sellaisella tavalla rakenne-
tut, että ne estävät lian kerääntymisen. Ulkoikkunoissa on tarvittaessa
oltava hyönteissuojat, jotka voidaan puhdistamista varten helposti irrot-
taa. Jos ikkunoiden avaaminen saattaisi aiheuttaa saastumisen, ikku-
nat on pidettävä suljettuina ja lukittuina tuotannon aikana;

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 pin-
nat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdis-



09.07.2024

tettavia 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.

2. Työvälineiden ja laitteiden puhdistamiseen, desinfiointiin ja säilyttämiseen on oltava tarvittaessa asianmukaiset tilat. Nämä tilat on rakennettava ruostumattomasta materiaalista, ne on voitava puhdistaa helposti ja niissä on oltava riittävä kuuman ja kylmän veden saanti.

Leipomon tuotantotiloissa on käytetty pintamateriaaleina käsittelemätöntä puuta ja kipsilevyä. Materiaalit ovat huokoisia ja ne imevät itseensä vettä, likaa ja pesuaineita sekä voivat jäädä pitkäksi aikaa kosteaksi. Tuotantotilan lattia on paikoitellen rikki.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen V luvun laitteistovaatimuksissa edellytetään, että laitteet on asennettava siten, että laitteisto ja niitä ympäröivä alue voidaan puhdistaa asianmukaisella tavalla. Taikinakone on sijoitettu puisen kuormalavan päälle. Puu on huokoista materiaalia ja imee itseensä vettä, likaa ja pesuaineita. Kuormalavan alta lattian pesu ei ole mahdollista.

Elintarvikelain 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 oma-
valvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella.

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.

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (297/2021) 1 §, 6 §, 10 §, 15 §, 55 §, 75 §, 78 §

Hallintolaki (434/2003) 34 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021) 4 §

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, Yleinen elintarvikehygieniasetus), liite II

Toimivaltaperuste

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



Helsingin kaupunki

Kaupunkiympäristön toimiala
Palvelut ja luvat -palvelukokonaisuus
Ympäristöpalvelut
Elintarviketurvallisuusyksikkö
Yksikön päällikkö

Pöytäkirja

7 (11)

09.07.2024

ja lupajaosto on siirtänyt päätäntävaltaansa edelleen elintarviketurvallisuusyksikön päällikölle.

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote toimitetaan haastetiedoksiantona Luxury Food Company:lle.

Lisätiedot

Tiina Paavola, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 31590
tiina.paavola(a)hel.fi

Liitteet

- 1 Tarkastuspöytäkirja 30.1.2024
- 2 Tarkastuspöytäkirja 7.5.2024
- 3 Kuuleminen 12062024

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Otteet

Ote

Luxury Food Company

Otteen liitteet

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö



09.07.2024

MUUTOKSENHAKUOHJEET

1

OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI

Pöytäkirjan 24 §.

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,



09.07.2024

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:

Suojattu sähköposti: <https://securemail.hel.fi/>

Käytähän aina suojattua sähköpostia, kun lähetät henkilökohtaisia tietoja.

Muistathan asiointiin yhteydessä mainita kirjaamisnumeron (esim. HEL 2021-000123), mikäli asiasi on jo vireillä Helsingin kaupungissa.

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

**Helsingin kaupunki**

Kaupunkiympäristön toimiala
Palvelut ja luvat -palvelukokonaisuus
Ympäristöpalvelut
Elintarviketurvallisuusyksikkö
Yksikön päällikkö

Pöytäkirja

10 (11)

09.07.2024

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

Postiosoite

PL 58235
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
Kaupunkiymparisto@hel.fi

Käyntiosoite

Työpajankatu 8
Helsinki 58
<https://www.hel.fi/>

Puhelin

09 310 1691

Y-tunnus

0201256-6

**Helsingin kaupunki**

Kaupunkiympäristön toimiala
Palvelut ja luvat -palvelukokonaisuus
Ympäristöpalvelut
Elintarviketurvallisuusyksikkö
Yksikön päällikkö

Pöytäkirja

11 (11)

09.07.2024

Riikka Åberg
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa
www.hel.fi 09.07.2024.