



08.11.2019

47 §

Elintarvikelain 13 § mukainen hakemus Fisu Pojat Oy:n elintarvikehuoneiston hyväksymisestä kala-alan laitokseksi

HEL 2019-010449 T 11 02 00

Päätös

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikkö päätti hyväksyä hakemuksen mukaisesti Fisu Pojat Oy:n elintarvikehuoneiston kala-alan laitokseksi. Laitokselle on varattu laitostunnus F09175.

Laitoksen toiminnot ovat kalojen perkaus, fileointi, viipalointi, paloittelu, pakkaaminen, pakastus, varastointi, sushin valmistus ja kalajalosteiden valmistus marinoimalla.

Toiminta on järjestetty siten, että terveysvaarojen ehkäisemiseksi ei ole tarpeen asettaa erillisiä ehtoja.

Tuotantotilat ja laitteet tulee puhdistaa ennen toiminnan aloittamista. Omavalvontasuunnitelman toimivuutta varmistetaan tarkastuksin ja viranomaisvalvontanäytteenotoin. Omavalvontaan liittyvät asiakirjat on pidettävä ajan tasalla ja nähtävillä valvontaa varten.

Asian vireilletulo

Elintarvikelain (23/2006) 13 §:n mukainen hakemus on vastaanotettu ympäristöpalveluissa 5.10.2019 ja hakemusta täydennettiin 2.11.2019.

Hakija

Fisu Pojat Oy, Vanha talvitie 8, 00580 Helsinki, y-tunnus 2945546-3.

Toimipaikan nimi ja osoite

Fisu Pojat Oy, Vanha talvitie 8, 00580 Helsinki.

Hakemuksen sisältö ja perustietoja toiminnasta

Laitoshakemuksen yhteydessä on esitetty asemapiirustus, laitoksen pohjapiirustus sekä selvitys raaka-aineiden, valmiiden tuotteiden, henkilökunnan, jätteiden ja pakkaustarvikkeiden kulku- ja kuljetusreiteistä. Pohjapiirustukseen on merkitty laitoksen vesipisteet, lattiakaivot sekä jäähdytettyjen tilojen lämpötilat. Hakemuksen liitteenä on esitetty lisäksi HACCP-perusteinen omavalvontasuunnitelma.

Laitoksen hyväksymistarkastus tehtiin 6.11.2019. Hyväksymistarkastuksella todettiin, että tilat täyttävät toimintaedellytykset.



08.11.2019

Fisu Pojat Oy:n tuotantotilat sijaitsevat Vanha talvitie 8:ssa sijaitsevan teollisuuskiinteistön toisessa kerroksessa. Laitos on kala-alan laitos, jonka toimintoihin kuuluvat sushin valmistus ja tuoreen kalan perkaus, fileointi, viipalointi, paloittelu, pakkaaminen, pakastaminen, varastointi ja kalajalosteiden valmistus.

Laitoksen tuotantomäärä on arviolta 50 000 kg/vuosi ja henkilökunnan määrä noin 10. Laitoksen kokonaispinta-ala on 465 m². Laitoksen tilat koostuvat tuotantotiloista 186 m², kylmävarastoista 130 m², muista varastotiloista 49 m² sekä sosiaali- ja toimistotiloista sekä muista tiloista yhteensä 100 m².

Laitoksen tuotantotilat ovat sushin tuotantotila ja tuoreen kalan käsittelytila. Tuotantotiloihin kuljetaan erillisten sulkuhuoneiden kautta. Tuoreen kalan käsittelytilan yhteydessä on suomustus- ja perkaustila, tuotevarasto, kylmävarasto, jossa toisella puolella säilytetään tuoretta saapuvaa kalaa ja toisella lähtevät kalat. Sushin tuotannon yhteydessä on tiskihuone, sushin raaka-ainevarastot (2 kpl) ja valmiin sushin tuotevarasto. Varsinaisten tuotantotilojen lisäksi laitoksen käytössä ovat kuiva-aine- ja pakkaustarvikevarasto, tauko- ja pukeutumistilat, siivousvälinevarasto, allasvarasto sekä toimistotila.

Laitoksen lattiat ovat hakemuksen mukaan akryyliä ja seinät ja katto ovat pinnoitettua elementtiä. Elintarvikkeiden käsittelyyn käytettävät välineet ja laitteet sekä muu kalusto ovat helposti puhtaana pidettäviä ja niiden puhdistamista varten on varattu pesupaikka. Tuotantotiloissa on tarvittavat laitteet ja välineet tilojen ja välineiden huoltoa ja puhdistusta varten sekä riittävä määrä ei-käsiäkäyttöisin hanoin varusteltuja käsienpesupisteitä. Lisäksi laitoksessa on riittävästi vesipisteitä välineiden puhdistusta varten.

Huoneiston ilmanvaihto on koneellinen ja valaistus tarkoituksenmukainen. Tilat ovat tarvittavilta osin jäähdytettyjä ja jäähdytettyjen tilojen lämpötiloja seurataan omavalvonnassa. Lämpötilojen seuranta varten on elektroninen tallentava järjestelmä, jossa on myös hälytysjärjestelmä.

Päätöksen voimassaolo

Päätös on voimassa toistaiseksi.

Asian käsittelyä koskeva maksu

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaoston vahvistaman ympäristöterveydenhuollon taksan perusteella elintarviketurvallisuusyksikön päällikkö päätti määrätä asian käsittelystä 940 euron maksun. Lasku toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin talous- ja suunnittelu-



08.11.2019

keskuksen hallintopalvelusta. (Laskutusosoite: Vanha talvitie 8, 00580 Helsinki)

Kuuleminen

Päätöksestä ei ole kuultu hakijaa, koska päätöksessä ei esitetä toiminnallisia ehtoja ja hakijan hakemus hyväksytään sellaisenaan.

Päätöksen perustelut

Hakemuksessa esitetyt laitoksen tilat ja rakenteet täyttävät elintarvikelaissa ja sen nojalla annetuissa säädöksissä asetetut vaatimukset.

Sovelletut oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 10, 13, 15, 20, 32, 49, 71 ja 74 §

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011) 4 ja 7 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta (795/2014) 4 ja 5 § sekä liitteet 1-3

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä

Hallintolaki (434/2003) 34 §

Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2018 alkaen (85 §, 24.11.2017) liite 1 kohta 10

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

Elintarvikelain 13 §:n mukainen hakemus liitteineen HEL 2019-010449.

Muutoksenhaku

Muutoksenhakuohje on liitteenä.

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote postitse Fisur Pojat Oy:lle.

Tiedoksi toimijalle

Toiminnan olennainen muutos, toiminnan lopettaminen tai keskeyttäminen

Toimintaa ei saa muuttaa olennaisesti ennen kuin toimija on hakenut muutokselle hyväksyntää ja muutos on hyväksytty. Toiminnan lopetta-



08.11.2019

misesta tai keskeyttämisestä on tehtävä ilmoitus elintarviketurvallisuusyksikköön.

Säilytettävät asiakirjat

Toimijan on säilytettävä hakemusasiakirjat ja hyväksymispäätös laitoksessa, jossa niiden on oltava laitosta valvovan viranomaisen saatavilla.

Lisätiedot

Eva Marami, vs. hygieenikkoeläinlääkäri, puhelin: 09 310 31584
eva.marami(a)hel.fi

Liitteet

- 1 Hakemus 5.10.2019, korjattu 2.11.2019
- 2 Kulkureitit
- 3 Asemapiirustus
- 4 Pohjapiirustus (vesipisteet ja viemärit ja tilojen lämpötilat)
- 5 Pohjapiirustus (koneet- ja laitteet)

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Otteet

Ote

Fisu Pojat Oy

Otteen liitteet

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

- Liite 1
- Liite 2
- Liite 3
- Liite 4
- Liite 5

Ruokavirasto
Etelä-Suomen aluehallintovirasto (Helsingin toimipaikka)

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö



08.11.2019

MUUTOKSENHAKUOHJEET

1

OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI

Pöytäkirjan 47 §.

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).

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.

Tiedoksisaantipäivää ei lueta oikaisuvaatimusaikaan. Jos oikaisuvaatimusajan viimeinen päivä on pyhäpäivä, itsenäisyyspäivä, vapunpäivä, joului- tai juhannusaatto tai arkilauantai, saa oikaisuvaatimuksen tehdä ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen.

Oikaisuvaatimusviranomainen

Viranomainen, jolle oikaisuvaatimus tehdään, on Helsingin kaupungin kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto.



08.11.2019

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

7 (7)

08.11.2019

Riikka Åberg
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa
www.hel.fi 08.11.2019.