



17.11.2022

## 41 §

### **Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen AI Sorameri Oy:lle/Allmeat.fi**

HEL 2022-012564 T 11 02 00

## **Päätös**

### Toimija

AI Sorameri Oy, Vuorensyrjäkatu 12 A 4, 20380 Turku, y-tunnus 3221759-7

### Elintarvikehuoneisto

Allmeat.fi, Visbyнкуja 2, 00930 Helsinki

### Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

1. Henkilökunnan hygieenisiin työtappoihin tulee kiinnittää huomiota. Suojakäsineitä tulee vaihtaa työvaiheiden välillä ja kun ne ovat likaiset.
2. Myymälän käsienpesupisteiden tulee olla toiminnassa ja varustettuna asianmukaisesti nestesaippualla sekä kertakäyttöpyyhkeillä tai kangaspyyheautomaatilla.
3. Kylmälaitteiden ja myynnissä olevien elintarvikkeiden lämpötiloja tulee mitata säännöllisesti ja lämpötilakirjanpitoa tulee tehdä omavalvontasuunnitelman mukaisesti.
4. Myynnissä olevissa pakatuissa elintarvikkeissa tulee olla säädösten mukaiset suomen- ja ruotsinkieliset pakkausmerkinnät.
5. Naudanliha tulee olla asianmukaisesti merkitty ja eräkohtaisesti jäljitettävissä ja yhdistettävissä asiakirjaan. Vastaanotetusta sekä lähetetystä ja/tai myydystä naudanlihasta tulee olla kirjanpito sisältäen lihan määrän ja merkinnät.
6. Pakolliset elintarviketiedot, myös mahdolliset erityislainsäädännön edellyttämät, on oltava asiakkaan saatavilla ennen elintarvikkeen ostopäätöksen tekemistä.

### Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 9.12.2022 mennessä.

### Täytäntöönpano



17.11.2022

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

#### Asiaan liittyvät taustatiedot

Allmeat.fi myymälään on tehty valvontasuunnitelman mukainen aloitus-tarkastus 14.10.2022. Tällöin on havaittu, että henkilökunnan hygieeni-sissä työskentelytavoissa on ollut epäkohtia, käsienpesupisteiden toi-minnassa ja varustelussa on ollut puutteita, kylmänä säilytettävien ja myynnissä olevien elintarvikkeiden lämpötilakirjanpito ei ole ollut tar-kastettavissa, pakattujen elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ollut puutteita, naudanlihan jäljitettävyydessä on ollut epäkohtia ja palvelu-myyntitiskissä myynnissä olevista naudanlihoista ja naudanlihaa sisäl-tävistä jauhelihoista ei ole annettu erityislainsäädännön edellyttämiä tietoja. (Liite 1 Tarkastuskertomus 14.10.2022)

#### Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaisesta mää-räyksestä sekä asetettavasta määräajasta 27.10.2022 päivätyllä kirjeel-lä. (Liite 2 AI Sorameri Oy kuuleminen 27.10.2022)

Toimija ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

#### Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta AI Sorameri Oy ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska AI Sorameri Oy ei ole ryhtynyt toimenpiteisiin huoneistossa havaittujen epäkohtien korjaamiseksi, on epäkohdan/epäkohtien korjaamiseksi tar-peen 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 elintarvike-säännösten vastaisia; tai
- 2) elintarvikkeesta tai elintarvikekontaktimateriaalista annetut tiedot voivat aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle tai johtaa kuluttajaa har-haan.

Elintarvikesäännösten vastaisuus on määrättävä korjattavaksi välittö-mästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.



17.11.2022

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (852/2004) liitteen II luvun VIII kohdan 1 mukaan jokaisen, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on noudatettava korkea henkilökohtaista puhtautta ja käytettävä työhön soveltuvia puhtaita vaatteita ja tarvittaessa suojavaatteita. Elintarvikelain (297/2021) 6 §:n mukaan elintarviketoiminnan on oltava sellaista, että tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien tai käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus ei vaarannu. Allmeat.fi myymälän työntekijä konttasi ruhokylmiön lattialla suojakäsineet kädessä ja koski tämän jälkeen ruhoihin samoilla suojakäsineillä.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (852/2004) liitteen II luvun I kohdan 4 mukaan tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsien pesuun tarkoitettuja pesualtaita. Käsienpesualtaissa pitää olla käsienpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet. Allmeat.fi myymälän palvelumyyntitiskin yhteydessä olevan käsienpesupisteen putki oli irti eikä vesi ohjautunut viemäriin. Palvelumyyntitiskin käsienpesupisteessä ei ollut nestesaippua eikä kertakäyttöpyyhkeitä käsien puhdistamiseen ja kuivamiseen. Lihankäsittelyhuoneen käsienpesupisteessä ei ollut nestesaippua.

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 omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 22 §:n mukaan elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle. Toimijan on säilytettävä omavalvonnan kirjauksia vähintään yksi vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöajankohdan tai vähimmäissäilyvyysajan jälkeen tai vähintään yksi vuosi elintarvikkeen käsittelystä, jos edellä mainittuja päiväysmerkintöjä ei vaadita, jollei asiasta ole toisin säädetty. Toimijan on lisäksi säilytettävä tehtyjen tutkimusten viimeisimmät tulokset. Kirjausten on oltava valvontaviranomaisen saatavilla. Toimijan on säilytettävä elintarvikkeiden jäljitettävyystietoja vähintään yksi vuosi elintarvikkeiden lähettämisestä tai vastaanottamisesta. Allmeat.fi myymälällä ei ollut omavalvontaan sisältyvää lämpötilakirjanpitoa.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 9 artiklan 1 kohdan mukaan seuraavien tietojen ilmoittaminen on pakollista 10-35 artiklan mukaisesti, jollei tähän lukuun sisältyvistä poikkeuksista muuta johdu:

a) elintarvikkeen nimi;



17.11.2022

- b) ainesosaluettelo;
- c) elintarvikkeen tuotannossa tai valmistelussa käytetyt ainesosat tai valmistuksen apuaineet, joka on lueteltu liitteessä II, tai liitteessä II luetelluista allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista johdetut ainesosat tai valmistuksen apuaineet, joka ovat mukana valmiissa tuotteessa sellaisenaan tai jossakin muussa muodossa;
- d) tiettyjen ainesosien ja ainesosien ryhmien määrät;
- e) elintarvikkeen sisällön määrä;
- f) vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta;
- h) 8 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu elintarvikealan toimijan nimi tai toiminimi ja osoite;
- i) alkuperämaa tai lähtöpaikka siten kuin siitä on säädetty 26 artiklassa;
- j) käyttöohje, jos elintarvikkeen tarkoituksen mukainen käyttö ilman sitä on vaikeaa.
- k) juomien todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina, jos alkoholipitoisuus on suurempi kuin 1,2 tilavuusprosenttia;
- l) ravintoarvoilmoitus.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (834/2014) elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle 4 §:n mukaan valmiiksi pakatun elintarvikkeen pakolliset pakkausmerkinnät on kaksi kielisessä kunnassa myytävään tai muuten luovutettavaan elintarvikkeisiin tehtävä ainakin suomen ja ruotsin kielellä. Allmeat.fi myymälässä lähes kaikista pakatuista elintarvikkeista puuttui suomenkieliset pakkausmerkinnät. Pienestä osasta pakatuista tuotteista puuttui ruotsinkieliset pakkausmerkinnät.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1760/2000 13 artiklan kohdan 1 mukaan pakollisella merkintäjärjestelmällä on varmistettava yhteys toisaalta tunnistetun ruhon, sen neljänneksen tai tunnistettujen lihapalojen sekä toisaalta yksittäisen eläimen välillä tai, jos sitä merkinnässä olevien tietojen paikkansa pitävyyden tarkistamiseksi voidaan pitää riittävänä, kyseisen eläinryhmän välillä. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1760/2000 13 artiklan kohdan 2 mukaan merkinnässä on oltava seuraavat tiedot:

- a) viitenumero tai -koodi, joka osoittaa lihan ja eläimen/ eläinten välisen yhteyden. Tämä numero voi olla sen yksittäisen eläimen tunnistusnumero, josta liha on peräisin, tai eläinryhmän tunnistusnumero;
- b) sen teurastamon hyväksymisnumero, jossa eläin tai eläinryhmä on teurastettu, sekä jäsenvaltio tai kolmas maa, jossa teurastamo sijaitsee. Tieto on esitettävä seuraavasti: "Teurastettu (jäsenvaltion tai kolmannen maan nimi) (hyväksymisnumero)";
- c) sen leikkaamon, jossa ruhot tai ruhoryhmät on leikattu, hyväksymisnumero sekä jäsenvaltio tai kolmas maa, jossa kyseinen leikkaamo sijaitsee. Tieto on esitettävä seuraavasti: "Leikattu (jäsenvaltion tai kolmannen maan nimi) (hyväksymisnumero)".



17.11.2022

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen naudanlihan merkitsemisestä (434/2008) 3 §:n mukaan pakollisen naudanlihan merkintäjärjestelmän kuvaus on liitettävä toimijan elintarvikelain 20 §:n mukaiseen omavalvontasuunnitelmaan. Järjestelmä on pidettävä ajan tasalla. Järjestelmää koskeva kirjanpito on säilytettävä vähintään kaksi vuotta lukuun ottamatta vähittäismyymälöitä, joiden osalta kirjanpidon säilytysaika on vähintään yksi vuosi. Merkintäjärjestelmän tulee sisältää vähintään seuraavat tiedot:

1. kuvaus naudanlihan kulusta ja siitä, miten eri naudanlihaerät pidetään erillään sekä tähän liittyvistä työvaiheista;
2. kuvaus naudanlihan jäljittämisestä ja merkitsemisestä;
3. selostus erätunnuksen määrittelystä ja naudanlihan merkitsemiseen käytetyistä merkinnöistä;
4. kirjanpito vastaanotetusta sekä lähetetystä ja/tai myydystä naudanlihasta sisältäen sen määrän ja merkinnät;
5. teurastamon ja pienteurastamon osalta kirjanpito teurastettavaksi tuoduista naudoista;
6. suunnitelma virheellisesti merkittyjen tuotteiden vetämisestä pois markkinoilta sekä siihen liittyvä tiedotussuunnitelma;
7. suunnitelma henkilökunnan perehdyttämisestä merkintäjärjestelmään; sekä
8. merkintäjärjestelmästä vastaavan henkilön nimi.

Allmeat.fi myymälä on vastaanottanut naudanruhoja, joiden kuormakirjassa ei ole ollut pakollisen naudanlihan merkintäjärjestelmän edellyttämiä naudanlihaeräkohtaisia tietoja. Omavalvontasuunnitelman mukaan naudanlihoja vastaanotettaessa asiakirjoista tarkastetaan naudanlihojen eränumerot. Allmeat.fi ei ole noudattanut omavalvontasuunnitelmaansa.

Komission antaman asetuksen (EY) N:o 275/2007 5c artiklan mukaan muiden kuin esipakattujen naudanlihapalojen pakolliset merkinnät ovat maiden nimet, joissa lihan alkuperänä olevat eläimet ovat syntyneet ja joissa ne on kasvatettu ja teurastettu, sekä niiden maiden nimet, joissa ruhot on leikattu. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1760/2000 13 artiklan 5 b kohdan mukaan jos liha on peräisin eläimistä, jotka ovat syntyneet ja jotka on kasvatettu ja teurastettu samassa maassa, tieto voidaan esittää muodossa Alkuperä: (EU jäsenvaltion tai kolmannen maan nimi). Lisäksi pakollisia merkintöjä on saman asetuksen ((EY) N:o 1760/2000) 13 artiklan mukaan erätiedot eli viitenumero tai -koodi, joka osoittaa lihan ja eläimen/eläinten välisen yhteyden. Tämä numero voi olla yksittäisen eläimen tunnistusnumero, josta liha on peräisin tai eläinryhmän tunnistusnumero. Saman asetuksen 14 artiklan mukaan jauhettua naudanlihaa valmistavien on merkitävä leikkaamon tietojen sijaan ”valmistettu (jäsenvaltion tai kolmannen



17.11.2022

maan nimi)" sen mukaan, missä liha on valmistettu ja alkuperävaltio jos se eroaa valmistusvaltiosta.

Tiedot on sijoitettava kyseisten lihapalojen läheisyyteen siten, että lopullinen kuluttaja voi erottaa toisistaan eri alkuperää olevat lihat. Päivittäin pakkaamattomana myytävien naudanlihapalojen teurastamoiden ja leikkaamojen hyväksymisnumeroista on pidettävä kirjaa ja tiedot on ilmoitettava pyynnöstä asiakkaalle.

Allmeat.fi myymälässä asiakkaille ei ollut palvelumyynnissä ilmoitettu naudanlihan alkuperä-, teurastettu- ja leikattu-merkintöjä eikä erätunnuksia. Asiakkaille ei ollut ilmoitettu lampaan ja broilerin lihan alkupe-  
rämaata eikä erätunnusta.

Elintarvikelain 78 §:n mukaan tätä päätöstä on noudatettava ennen kuin se on saanut lainvoiman tai ennen kuin oikaisuvaatimusta on käsitelty, jollei valitusviranomaisen tai vastaavasti oikaisuvaatimuksen käsittelevä viranomaisen toisin määrää.

#### Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (297/2021) 1, 6, 15, 27, 55, 75, 78 §

Hallintolaki (434/2003) 34 §

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, Yleinen elintarvikehygieniasetus), liite II, luku I kohta 4, luku VIII kohta 1

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021) 22 §

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 9 artikla

Maa-metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014) 4 §

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1760/2000 nautaeläinten tunnistus- ja rekisteröintijärjestelmän käyttöönottamisesta sekä naudanlihan ja naudanlihatuotteiden pakollisesta merkitsemisestä ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 820/97 kumoamisesta 13 ja 14 artikla

Komission asetus (EY) N:o 275/2007 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1760/2000 soveltamista koskevista yksityiskohdaisista säännöistä naudanlihan ja naudanlihatuotteiden merkinnän osalta annetun asetuksen (EY) N:o 1825/2000 muuttamisesta 5 c artikla



17.11.2022

Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1337/2013, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamissäännöistä tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn sianlihan, lampaan- tai vuohenlihan ja siipikarjan lihan alkuperämaan tai lähtöpaikan ilmoittamisen osalta 5 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 tulnaisiin tehostamaan uhkasakolla. Uhkasakon suuruus voisi olla 10 000 euroa.

#### Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

#### Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote toimitetaan haastetiedoksiantona AI Sorameri Oy:lle

#### Lisätiedot

Ville-Markus Valtonen, elintarviketarkastaja, puhelin: 31041223  
ville-markus.valtonen(a)hel.fi

#### Liitteet

- 1 Tarkastuskertomus 14.10.2022
- 2 AI Sorameri Oy kuuleminen 27.10.2022

#### Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

#### Otteet

**Ote**  
AI Sorameri Oy

**Otteen liitteet**  
Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös



17.11.2022

## **MUUTOKSENHAKUOHJEET**

### **1**

## **OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI**

### **Pöytäkirjan 41 §.**

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,





17.11.2022

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**

10 (10)

17.11.2022

---

Riikka Åberg  
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa  
[www.hel.fi](http://www.hel.fi) 17.11.2022.