



01.07.2024

21 §

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

HEL 2024-007569 T 11 02 00

Päätös

Toimija

Helsingin kaupunkitilat Oy, Siltasaarenkatu 6-10, 00530 Helsinki, y-tunnus 3226884-5

Elintarvikehuoneisto

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

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

1. Lihatukkuhallin kiinteistön haittaeläintorjunnasta on toimitettava selvitys ympäristöpalveluille.
2. Järjestelyhallista on poistettava sinne kuulumattomat tavarat ja sen lattia on pestävä. Tilan säännöllistä puhtaanapitoa ja järjestystä on parannettava.
3. Entisen laatikkopesulan tila on tyhjennettävä kokonaan ja tilasta on poistettava kaikki elintarviketoimintaan liittyvät laitteet, kuten jääpala-kone, sekä muut sinne kuulumattomat tavarat.
4. Puhtaiden laatikoiden varastosta on poistettava sinne kuulumattomat tavarat. Laitostoimijoiden pakkausmateriaaleille on osoitettava asianmukainen säilytystila.
5. Ravintolatoimijoiden yhteisen varastotilan käytävän lattia on puhdistettava ja sen säännöllistä puhtaanapitoa on tehostettava.
6. Järjestelyhallin vaurioitunut lattiapinta on korjattava.
7. Lihatukkuhallin käytävien ja yleisten tilojen vaurioituneiden tai kuluneiden rakenteiden (seinät, väliovet, ylärakenteet) pinnat on korjattava tai uusittava.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava kohtien 1-5 osalta 15.8.2024 mennessä. Epäkohtien 6-7 korjausaikataulusta ja yksilöidysis-



01.07.2024

tä toimenpiteistä on toimitettava selvitys 15.8.2024 mennessä ja toimenpiteiden tulee olla toteutettu 31.10.2024 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 (liha-alan laitoksille). Lihatukkuhallin kiinteistössä toimii myös ravintoloita, joilla on yhteinen varastotila. Toimijoiden yhteiskäytössä oleva järjestelyhalli on alun perin tarkoitettu sen yhteydessä sijainneiden varastojen elintarvikkeiden keräily- ja vastaanottotilaksi. Järjestelyhallin kautta kuljetaan mm. liha-alan laitosten yhteiskäytössä olevaan materiaalivarastoon sekä ravintolatoimijoiden yhteiseen varastotilaan. Helsingin kaupunkitilat Oy on vastuussa tilojen kunnossapidosta sekä yhteisten tilojen puhtaanapidosta, tilojen omavalvonnasta ja kiinteistön haittaeläintorjunnasta.

Lihatukkuhallin yleisiin ja yhteisiin tiloihin on tehty useita elintarvikevalvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia, viimeksi 11.12.2023 (liite 1) ja 20.3.2024 (liite 2). Tarkastuksilla on havaittu puutteita tilojen kunnossa- ja puhtaanapidossa ja järjestyksessä.

Lihatukkuhalliin on tehty uusintatarkastus 13.5.2024 (liite 3), jolloin on todettu, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräajassa.

Sekä Lihatukkuhallin yleisissä ja yhteisissä tiloissa että laitostoimijoiden omissa tiloissa on useita vaurioituneita lattia- ja seinäpintoja. Useissa tiloissa on ylärakenteissa kulumaa tai pinttynyttä likaa. Järjestelyhallin ja ravintoloiden yhteisen varaston lattiat ovat pinttyneen likaiset. Lihatukkuhallin laitostoimijoiden yhteiskäytössä olevat varasto- tai tukitilat (puhtaiden laatikoiden varasto ja mullanpesuhuone) ovat toistuvasti epäsiistejä ja niissä on paljon ylimääräistä tavaraa. Järjestelyhalli on toistuvasti epäsiisti ja sitä käytetään ylimääräisten tavaroiden varastointiin. Entinen laatikkopesula ei ole elintarvikehuoneistokäyttöön rekisteröity, mutta sitä on käytetään kiinteistössä toimivien muiden yritysten varastona. Entisessä laatikkopesulassa on todettu toistuvasti säilytettävän sinne kuulumattomien tavaroiden, laitteiden ja kalusteiden lisäksi mm. toiminnassa olevaa jääpalakonetta. Ravintolatoimijoiden yhteisen varastotilan lattia on pinttynen likainen. Tarkastuksella 13.5.2024 autohallissa havaittiin jyräjän jätöksiä.



01.07.2024

Toimijalta on tullut 17.5.2024 sähköpostitse tieto Lihatukkuhallin yläkanteiden ja muiden yhteisten tilojen peruspuhdistuksesta, joka on alkanut toukokuun aikana. Toimija ei ole toimittanut pyydettyä kirjallista kunnossapitosuunnitelmaa eikä selvitystä tehdyistä tai suunnitelluista korjaustoimenpiteistä ja haittaeläintorjunnasta.

Ympäristöpalvelujen tietojen mukaan entisen laatikkopesulan tiloihin on suunniteltu laitostoimijoiden omia varastoja tai tuotantotiloja, mutta näiden rakentamisen aikataulusta ei ole tarkkaa tietoa.

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 29.5.2024 päivätyllä kirjeellä (liite 4).

Toimija ei ole toimittanut vastinetta annettuun määräaikaan mennessä, mutta ympäristöpalveluille on kerrottu sähköpostitse ja puhelimitse, että joitakin kunnossapitotoimenpiteitä tehdään juhannusviikon jälkeen. Pyynnöistä huolimatta tarkempaa tietoa kunnossapitotoimenpiteistä tai niiden aikatauluista tai muiden epäkohtien korjaamisesta ei ole saatu. Puhtaiden laatikoiden varastoon ollaan hankkimassa hyllyjä, ja laitostoimijoita on kehoitettu viemään omat ylimääräiset tavaransa pois tiloista.

Helsingin kaupunkitilat Oy:lta 17.6.2024 saadun tiedon mukaan kiinteistössä toimiva siivousyritys on havainnut ravintolatoimijoiden yhteisen varastotilan pullonkeräyspisteellä jätteitä ja rottia.

Asiassa saatujen tietojen perusteella ympäristöpalvelut teki Lihatukkuhalliin tarkastuksen 26.6.2024 (liite 5). Tarkastuksella todettiin, että järjestelyhalli oli edelleen siivoton ja siellä oli runsaasti tiloihin kuulumatonta tavaraa. Entisen laatikkopesulan tilat oli tyhjennetty pääosin, mutta jääpalakone oli tilassa edelleen. Lisäksi tilassa oli mm. suihkukaappeja ja muuta sinne kuulumatonta tavaraa. Ravintolatoimijoiden yhteisen varaston lattia oli aiempaa jonkin verran puhtaampi mutta edelleen paikoin pinttyneen likainen. Puhtaiden laatikoiden varaston yleinen järjestys oli sekainen, ja siellä oli edelleen joitakin sinne kuulumattomia tavaroita ja runsaasti pahveja. Kunnossapitoon liittyviä epäkohtia ei ollut korjattu. Merkkejä haittaeläimistä ei havaittu, mutta selvitystä kiinteistön haittaeläintorjunnasta ei ole toimitettu.

Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksista huolimatta Helsingin kaupunkitilat Oy ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska Helsingin kaupunkitilat Oy ei ole ryhtynyt toimenpiteisiin Lihatuk-



01.07.2024

kuhallin elintarvikehuoneistossa ja oheistiloissa 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 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. Lihatuokkuhallin ja sen oheistilojen siisteydessä, järjestyksessä ja kunnossapidossa havaitut toistuvat epäkohdat ovat elintarvikesäännösten vastaisia. Nämä epäkohdat ja todetut merkit haittaeläimistä voivat vaarantaa Lihatuokkuhallin tiloissa valmistettavien elintarvikkeiden turvallisuuden.

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. Lihatuokkuhallin yleisten ja yhteisten tilojen siisteyttä, järjestystä, kunnossapitoa ja käyttötarkoitusta ei ole valvottu ja varmistettu omavalvonnalla.

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 kool-



01.07.2024

taan sellaiset, että 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; voidaan torjua likaantuminen, joutuminen kosketuksiin myrkyllisten materiaalien kanssa, hiukkasten variseminen elintarvikkeisiin ja kosteuden tiivistyminen ja haitallisen homeen muodostuminen pinnoille; ne mahdollistavat hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattamisen, myös saastumiselta suojaamisen ja erityisesti tuhoeläinten torjunnan. Lihatuokkuehallin yleisten ja yhteisten tilojen siisteyden ja järjestyksen ylläpitoa sekä pintojen ja rakenteiden puhtaana- ja kunnossapitoa on laiminlyöty. Autohallissa on havaittu jyräjän jätöksiä.

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 desinfioidavat. 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 desinfioidavat. 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;

e) ovien on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioidavat. 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-



01.07.2024

nat 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.

Lihatukkuhallin useissa tiloissa on rikkonaisia lattia- ja seinäpintoja tai kuluneita ylärakenteita.

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. Helsingin kaupunkitilat Oy on elintarvikelainsäädännön tarkoittama toimija, joka on vastuussa Lihatukkuhallin ja sen kiinteistön tilojen käyttötarkoituksesta ja kunnossapidosta, yleisten ja yhteisten tilojen puhtaanapidosta sekä kiinteistön haittaeläintorjunnasta.

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, 15, 27, 55, 75, 78 §

Hallintolaki (434/2003) 34, 36 §

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

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä 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-



Helsingin kaupunki

Kaupunkiympäristön toimiala
Palvelut ja luvat -palvelukokonaisuus
Ympäristöpalvelut
Elintarviketurvallisuusyksikkö
Yksikön päällikkö

Pöytäkirja

7 (11)

01.07.2024

ja lupajaosto on siirtänyt päätäntävaltaansa edelleen elintarviketurvallisuusyksikön päällikölle.

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote toimitetaan haastetiedoksiantona Helsingin kaupunkitilat Oy:lle

Lisätiedot

Karoliina Kettunen, hygieenikkoeläinlääkäri, puhelin: 09 310 31584
karoliina.kettunen(a)hel.fi

Liitteet

- 1 Tarkastuskertomus 11.12.2023
- 2 Tarkastuskertomus 20.3.2024
- 3 Tarkastuskertomus 13.5.2024
- 4 Kuuleminen 29.5.2024
- 5 Tarkastuskertomus 26.6.2024

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
Liite 5

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö



01.07.2024

MUUTOKSENHAKUOHJEET

1

OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI

Pöytäkirjan 21 §.

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,



01.07.2024

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)

01.07.2024

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)

01.07.2024

Riikka Åberg
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa
www.hel.fi 01.07.2024.