



26.09.2022

### 31 §

## **Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Lihakonttori Oy:lle**

HEL 2022-010412 T 11 02 00

### **Päätös**

#### Toimija

Lihakonttori Oy, Vanha talvitie 8 A, 00580 Helsinki  
y-tunnus 2027790-4

#### Elintarvikehuoneisto

Lihakonttori Oy:n liha-alan laitos, Vanha talvitie 8 A, 00580 Helsinki

#### Elintarviketurvallisuuspäällikön määräys

1. Laitoksen rikkinäiset seinä-, lattia- ja kattorakenteet sekä ovet tulee kunnostaa ehjiksi ja helposti puhtaana pidettäviksi.
2. Laitoksen kunnossapitosuunnitelmaa tulee tarkentaa ja pintojen, rakenteiden ja laitteiden kunnossapitotarve tulee kartoittaa tila- ja laitekohtaisesti enintään kolmen kuukauden toteuttamisaikataululla. Kunnossapitosuunnitelma tulee toteuttaa ja pitää ajan tasalla.
3. Hallitsematon tiivistymisveden muodostuminen ylärakenteisiin laitoksen tiloissa tulee estää, jotta elintarvikkeiden varastoinnin ja valmistuksen hygienia ei vaarannu.
4. Käsienpesupisteiden tulee olla asianmukaisesti varustetut aina, kun laitoksessa on toimintaa.

#### Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava kohdan 1 - 4 osalta 30.11.2022 mennessä.

#### Täytäntöönpano

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

#### Asiaan liittyvät taustatiedot

Lihakonttori Oy on liha-alan laitos (hyväksymisnumero 1825), jonka hyväksytyt toiminnot ovat lihan leikkaaminen sekä jauhelihan ja raakali-



26.09.2022

havalmosteiden valmistus.

Lihakonttori Oy:n liha-alan laitokseen on tehty useita elintarvikevalvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia, viimeksi 11.2.2022 (liite 1) ja 5.5.2022 (liite 2). Tarkastuksilla on havaittu puutteita tilojen kunnossa- ja puhtaanapidossa.

Lihakonttori Oy:n liha-alan laitokseen on tehty uusintatarkastus 18.8.2022, jolloin on todettu, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräajassa (liite 3). Tarkastuksella havaittiin myös puutteita jäljitettävyyssvaatimusten noudattamisessa.

Lattian ja seinän väliset tiivisteet olivat paikoin irronneet. Ruhovaraston, leikkaamon ja pakkaustarvikevaraston ylärakenteissa oli suuri määrä tiivistymisvettä. Pakkasvaraston viereisissä tiloissa pakkasvaraston vastaisilla seinillä oli jälleen jääkerros. Leikkaamon käsienpesupisteessä ei ollut käsipyyhepaperia.

Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyssvaatimusten noudattamisessa todettiin puutteita. Laitoksesta lähetettävien tuotteiden mukana lähetettävässä asiakirjassa ei ollut Lihakonttori Oy:n nimeä tai osoitetta vaan toisen elintarvikeyrityksen nimi ja Lihakonttori Oy:n liha-alan laitostunnus. Laitokseen saapuvien eläinperäisten elintarvikkeiden mukana tulleissa asiakirjoissa ei ollut myöskään Lihakonttori Oy:n nimeä tai osoitetta vaan asiakirjojen mukaan vastaanottava yritys ei ollut Lihakonttori Oy eikä osoite vastannut Lihakonttori Oy:n osoitetta.

## Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 1.9.2022 päivätyllä kirjeellä (liite 4).

Toimija on antanut vastineen. Vastineessa (liite 5) toimija ilmoittaa, että rakenteelliset epäkohdat tullaan korjaamaan 30.10.2022 mennessä laitoksen 9.9.2022 suorittaman kunnossapitokierroksen mukaisesti. Vastineen mukana on toimitettu 9.9.2022 kunnossapitokierroksen tilakohtaiset huomiot. Vastineessa toimija ilmoittaa, että tiivistymisveden hallitsematon muodostuminen on johtunut kuumasta ja kosteasta kesästä ja sitä on pyritty hallitsemaan päivittäisillä kuivauksilla sekä siirtämällä tuotteita pois katosta putoavan tiivistymisveden alta aina, kun se on ollut mahdollista. Vastineessa toimija ilmoittaa, että osassa laitoksen tiloista laitos ei voi vaikuttaa tiivistymisveden muodostumiseen taloyhtiön toimimattomien ilmanvaihtokoneiden takia.



26.09.2022

Toimija ilmoittaa vastineessa, että jäljitettävyysongelma on saatu ratkaistua muokkaamalla toimijan lähettämien elintarvikkeiden mukana lähetettävää kaupallista asiakirjaa. Vastineessa toimija ilmoittaa, että käsienpesupisteen varustelun osalta henkilökuntaa on opastettu huolehtimaan käsipyyhepaperin riittävydestä.

## **Päätöksen perustelut**

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksista huolimatta Lihakonttori Oy ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska Lihakonttori Oy 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 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.

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.



26.09.2022

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 artiklassa 1 todetaan, että ensisijainen vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta on elintarvikealan toimijalla. Asetuksen artikloissa 3 ja 4 sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 artiklassa 3 todetaan, että elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että kaikki niiden vastuulla olevat elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheet täyttävät niille asetuksissa 852/2004/EY ja 853/2004/EY asetetut yleiset ja erityiset hygieniavaatimukset. Elintarvikealan toimijoiden on laadittava ja toteutettava HACCP-periaatteisiin perustuvat pysyvät menettelyt sekä ylläpidettävä niitä (852/2004/EY, 5 artikla).

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 artiklassa 3 todetaan, että elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että kaikki niiden vastuulla olevat elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheet täyttävät asetuksessa säädetyt asiaa koskevat hygieniavaatimukset. Toimijan vastuulla on siis varmistaa, että elintarvikehuoneisto- että toiminta täyttävät niille asetetut vaatimukset. Vastineessa toimija ilmoittaa, että osassa laitoksen tiloista laitos ei voi vaikuttaa tiivistymisveden muodostumiseen taloyhtiön toimimattomien ilmanvaihtokoneiden takia. Toimija on vastuussa siitä, että elintarvikehuoneiston tiloissa voidaan torjua kosteuden tiivistyminen (852/2004/EY, liite II luku I kohta 2 b) ja että tiloissa on asianmukainen ja riittävä ilmanvaihto (852/2004/EY, liite II luku I kohta 5).

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 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.

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. Vastineessa toimija on ilmoittanut, että henkilö-



26.09.2022

kuntaa on opastettu huolehtimaan käsipaperin riittävydestä. Käsienpesupisteiden varustelusta on huomautettu useilla tarkastuksilla. Ohjauksesta, neuvonnasta ja kehotuksista huolimatta asiassa on havaittu toistuvia epäkohtia ja siksi asiasta on tarpeen antaa määräys.

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 desinfioidtavat. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia. Latioissa on tarpeen mukaan oltava asianmukaiset lattiakaivot;

b) seinäpinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioidtavat. 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 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 desinfioidtavat. 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 pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioidtavia. Tämä edellyttää sileiden, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, ellei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia.

Toimija on vastineessa ilmoittanut, että kunnossapitokierroksella havai-



26.09.2022

tut epäkohdat tullaan korjaamaan 30.10.2022 mennessä. Toimijan vastineessa on ollut liitteenä kunnossapitokierroksen tilakohtaiset huomiot. Tilakohtaisen kunnossapitokierroksen huomiot ovat hieman tarkempia, kuin aiemman, 8.8.2022 päivätyn kunnossapitokierroksen huomiot, mutta kunnossapitokierroksen havaintoihin ei ole kuitenkaan kirjattu kaikkia tarkastuksilla tehtyjä huomioita (mm. rikkonaisia seinä- ja lattiapintoja useissa tiloissa, rakoja seinä- ja lattiapinnan liitoksessa useissa tiloissa, viimeistelemättömiä ja ruosteisia ovirakenteita useissa tiloissa). Ohjauksesta, neuvonnasta ja kehotuksista huolimatta asiassa on havaittu toistuvia epäkohtia ja siksi asiasta on tarpeen antaa määräys.

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.

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.

Lihakonttori Oy:n laitoksen tilojen ja laitteiden kunnossa- ja puhtaana- pidossa sekä käsienpesupisteiden varustelussa on todettu toistuvia epäkohtia. Laitoksessa on todettu runsaasti tiivistymisvettä ruhovarastossa ja leikkaamossa.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 11.2.2022
2. Tarkastuskertomus 5.5.2022
3. Tarkastuskertomus 18.8.2022
4. Lihakonttori Oy:n kuuleminen 1.9.2022
5. Vastine kuulemiseen 16.9.2022

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (297/2021) 1, 6, 14, 15, 55, 75, 78 §

Hallintolaki (434/2003) 34, 36 §

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 (yleinen elintarvikehygieniasetus) 1, 3, 4 artikla, liite II



26.09.2022

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 3 artikla  
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- 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 haastetiedoksiantona Lihakonttori Oy:lle.

#### Lisätiedot

Essi Lääkkö, vs. hygieenikkoeläinlääkäri, puhelin: 09 310 31584  
essi.laakko(a)hel.fi

#### Liitteet

- 1 Tarkastuskertomus 11.2.2022
- 2 Tarkastuskertomus 5.5.2022
- 3 Tarkastuskertomus 18.8.2022.pdf
- 4 Kuuleminen 1.9.2022
- 5 Vastine 16.9.2022

#### Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

#### Otteet

**Ote**  
Lihakonttori Oy

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

**Helsingin kaupunki**

Kaupunkiympäristön toimiala  
Palvelut ja luvat -palvelukokonaisuus  
Ympäristöpalvelut  
Elintarviketurvallisuusyksikkö  
Yksikön päällikkö

**Pöytäkirja**

8 (11)

26.09.2022

Liite 1  
Liite 2  
Liite 3  
Liite 4  
Liite 5





26.09.2022

## **MUUTOKSENHAKUOHJEET**

### **1**

## **OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI**

### **Pöytäkirjan 31 §.**

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,



26.09.2022

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**

11 (11)

26.09.2022

---

Riikka Åberg  
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa  
[www.hel.fi](http://www.hel.fi) 27.09.2022.