



10.11.2020

48 §

Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen, Helsingin kaupunkiympäristö / Tilapalvelut / Tukkuutori

HEL 2020-010712 T 11 02 00

Päätös

Toimija

Helsingin kaupunki / Kaupunkiympäristön toimiala / Tilapalvelut / Tukkuutori (jäljempänä Tukkuutori), Vanha talvitie 10 H, 00580 Helsinki, y-tunnus 0201256-6

Elintarvikehuoneisto

Helsingin kaupungin Tukkuutorin Pakastamo, Sörnäistenkatu 5, 00580 Helsinki

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

1. Hallitsematon kondenssiveden muodostuminen ja valuminen elintarvikkeiden säilytys- ja varastointitiloissa sekä kuljetuskäytävillä on estettävä, jotta elintarvikkeet voidaan varastoida hygieenisesti eikä niiden turvallisuus vaarannu. Ellei kondenssiongelmaa saada ratkaistua ja toimijan esittämiä korjaavia toimenpiteitä toteutettua päätöksessä annettuun määräaikaan 31.12.2020 mennessä, kylmävarastot 110 ja 111 ja tarvittaessa myös kylmävarasto 102 on poistettava elintarvikkeiden varastointi- ja säilytyskäytöstä.

2. Omavalvontajärjestelmä tulee päivittää ja täydentää niin, että se täyttää lainsäädännön vaatimukset ja on riittävä Pakastamossa varastoitavien elintarvikkeiden turvallisuuden varmistamiseksi.

Tämä edellyttää, että omavalvonnan seuraavat järjestelmät päivitetään ja täydennetään:

- Puhtaanapito ja puhtauden seuranta
- Kunnossapito
- Tukkuutorin vastuu varastoitavien elintarvikkeiden turvallisuuden varmistamiseksi elintarvikealan toimijana.

Lisäksi omavalvontaan tulee lisätä seuraavat järjestelmät:

- Elintarvikkeiden jäljitettävyyden varmistaminen
- Eläinperäisten sivutuotteiden luokittelu ja käsittely.

Määräaika



10.11.2020

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava kohtien 1-2 osalta 31.12.2020 mennessä.

Täytäntöönpano

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

Asiaan liittyvät taustatiedot

Helsingin kaupungin Tukkutorin Pakastamo on hyväksytty varastolaitos (S091104), josta on lisäksi vuokrattu tiloja ulkopuolisille toimijoille. Pakastamolle tehtiin valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 9.6.2020 (liite 1). Tarkastuksella havaittiin kondenssiveden muodostamista ylärakenteisiin ja kondenssivedestä kastuneet lattiat varastotiloissa 111 (Kuljetus Reen Oy:n varasto) ja 102 (HL-Vihannestukku Oy:n ja Donier Gastronomie Oy:n varasto). Tukkutorille annettiin kehoitus estää kondenssiveden muodostuminen tai poistaa kondenssivesi kattorakenteista niin, ettei tippuva kondenssivesi heikennä elintarviketurvallisuutta. Tukkutoria myös kehoitettiin tarvittaessa poistamaan elintarvikkeet varastosta. Määräaika epäkohtien korjaamiselle oli 8.7.2020.

Varastot 102 ja 111 tarkastettiin 17.6. ja 24.6.2020, jolloin molemmissa varastoissa todettiin kondenssivettä. Lisäksi 24.6. tarkastettiin varasto 110 ja myös siellä todettiin kondenssivettä.

Tarkastuksella 5.8.2020 havaittiin runsaasti kondenssivettä varaston 111 lattialla useassa kohdassa. Elintarvikkeita säilytettiin osittain tippuvan veden alla. Varaston 102 katosta ja rakenteista tippui vähäisiä määriä kondenssivettä. Lisäksi todettiin, että Pakastamorakennuksessa 3. kerroksen pakkasvarastojen edessä (tila 309) käytävällä katosta oli purettu rakenteita, katossa oli vesivuoto ja lattialla oli runsaasti tummaa nestettä.

Tukkutorille tehtiin uusintatarkastus 25.8.2020 (liite 2). Tarkastuksella havaittiin, että kolmannen kerroksen käytävän lattialla oli edelleen hie-man tummaa nestettä. Lisäksi havaittiin runsaasti kondenssivettä kylmävarastoissa 110 ja 111, joka näkyi lammikoina lattialla. HL-Vihannestukku Oy:n ja Donier Gastronomie Oy:n yhteisvarastossa 102 tilanne oli parempi, mutta tilassa oli edelleen kondenssivettä lattialla.

Helsingin ympäristöpalvelut oli tarkastuksella 4.2.2020 (liite 3) antanut Tukkutorille kehotuksen koskien omavalvonnan yleistä vaatimustenmukaisuutta. Tukkutoria kehoitettiin päivittämään omavalvontakuvauksia kokonaisuudessaan sekä noudattamaan omavalvontajärjestelmään kirjattuja käytäntöjä. Määräaika omavalvontaan liittyvien epäkohtien kor-



10.11.2020

jaamiselle oli 30.4.2020. Uusintatarkastuksen 25.8.2020 yhteydessä Tukkutori esitteli omavalvontaan tehtyjä päivityksiä. Omavalvontajärjestelmän päivitys oli kuitenkin hyvin suppea, eikä omavalvontajärjestelmä täytä lainsäädännön vaatimuksia. Omavalvonnassa kuvatut puhtaana-pito- ja kunnossapitojärjestelmät sekä näiden toteutus ja seuranta ovat riittämättömät. Tukkutorilla ei ole järjestelmää, jolla elintarvikkeet voidaan jäljittää. Tarkastuksilla on toistuvasti havaittu epäkohtia elintarvikkeiden jäljitettävyydessä (esimerkiksi vanhentuneita ja merkitsemättömiä elintarvikkeita). Omavalvonnassa ei ole järjestelmää eläinperäisten sivutuotteiden luokittelusta ja käsittelystä. Omavalvonnan mukaan vastuu elintarvikkeiden varastoinnista ja laadusta on Pakastamon tiloja vuokraavilla yrityksillä, vaikka elintarvikealan toimijalle lainsäädännössä määriteltyä vastuuta ei voi kokonaisuudessaan siirtää vuokralaisille.

Kuuleminen

Tukkutoria on kuultu elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 15.10.2020 päivätyllä kirjeellä (liite 4).

Toimija on antanut vastineen 30.10.2020 (liite 5). Vastineessa Tukkutori esittää korjaus-, pesu- ja huoltotoimenpiteitä kondenssivesiongelman ratkaisemiseksi. Tukkutori esittää, että pääosa toimenpiteistä tehdään vuoden 2020 loppuun mennessä. Omavalvontajärjestelmään liittyen Tukkutori on kuvannut vastineessaan puhtaana- ja kunnossapitoon liittyviä toimenpiteitä. Muilta osin omavalvontajärjestelmän päivityksen ja täydennyksen osalta Tukkutori ei ole antanut vastinetta.

Tukkutorille tehtiin tarkastus 6.11.2020 (liite 6). Tarkastuksella todettiin, että kylmävarastossa 110 oli muutamia ja kylmävarastossa 111 useita kondenssiveden muodostamia lammikoita lattialla. Kylmävarastossa 102 oli pari kondenssiveden muodostamaa lammikkoa lattialla. Elintarvikkeita ei säilytetty varastoissa suoraan tippuvan kondenssiveden alla.

Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta Tukkutori ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska Tukkutori ei ole itse ryhtynyt toimenpiteisiin huoneistossa havaittujen epäkohtien korjaamiseksi, on epäkohtien korjaamiseksi tarpeen antaa elintarvikelain 55 §:ssä tarkoitettu määräys.

Tukkutori on vastineessaan kuvannut konkreettisia korjaavia toimenpiteitä kondenssivesiongelman ratkaisemiseksi ja esittänyt niiden toteuttamiselle aikataulun. Tämän vuoksi määräyksen mukaisten toimenpiteiden toteuttamiselle voidaan antaa toimijan vastineessa esittämän mukaisesti lisäaikaa vuoden 2020 loppuun.



10.11.2020

Elintarvikelain (23/2006) 55 §:n mukaan valvontaviranomainen voi määrätä epäkohdan poistettavaksi, jos elintarvike tai siitä annetut tiedot, elintarvikkeen tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaihe, elintarvikehuoneisto tai niissä harjoitettava toiminta voivat aiheuttaa terveysvaaraa, vaarantaa elintarvikkeesta annettujen tietojen oikeellisuuden tai riittävyyden, johtaa kuluttajaa harhaan tai ovat muuten elintarvikemääräysten vastaisia. Määräysten vastaisuus on määrättävä poistettavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

Elintarvikelain 10 §:ssä todetaan, että elintarvikehuoneisto on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava ja varustettava, kunnossapidettava, hoidettava sekä toiminta siellä järjestettävä siten, ettei elintarvikehuoneistossa tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien taikka käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu ja että elintarvikkeet ja elintarvikehuoneistot myös muutoin täyttävät tämän lain mukaiset vaatimukset.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteessä 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.

Asetuksen (EY) N:o 852/2004 5 artiklan mukaan elintarvikealan toimijoiden on laadittava ja toteutettava HACCP-periaatteisiin perustuva pysyvä menettely tai niihin perustuvat pysyvät menettelyt sekä pidettävä yllä sitä tai niitä.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen laitosten elintarvikehygieniasta (795/2014) liitteen 1, luvun 2, kohdan 3 mukaan tilat, laitteet ja välineet on pidettävä hyvässä kunnossa ja järjestyksessä ja tavaroita on säilytettävä vain niille varatuissa paikoissa siten, että tilat ja laitteet voidaan puhdistaa asianmukaisesti.

Elintarvikelain 19 §:n mukaan elintarvikealan toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan



10.11.2020

elintarvikkeesta. Elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että elintarvike ja sen käsittely täyttävät elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella.

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 18 mukaan

1. Kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa on huolehdittava siitä, että on mahdollista jäljittää elintarvikkeet, rehut, elintarviketuotantoon käytettävät eläimet ja muut mahdolliset aineet, jotka on tarkoitettu tai joiden voidaan olettaa tulevan lisätyksi elintarvikkeeseen tai rehuun.
2. Elintarvike- ja rehualan toimijoiden on voitava tunnistaa luonnollinen henkilö tai oikeushenkilö, joka on toimittanut niille elintarvikkeen, rehun, elintarviketuotantoon käytettävän eläimen tai sellaisen aineen, joka on tarkoitettu tai jonka voidaan olettaa tulevan lisätyksi elintarvikkeeseen tai rehuun. Tätä varten toimijoilla on oltava käytössä tähän tarkoitettu järjestelmät ja menettelyt, joiden avulla toimivaltaiset viranomaiset saavat nämä tiedot pyynnöstä käyttöönsä.
3. Elintarvike- ja rehualan toimijoilla on oltava käytössä sellaiset järjestelmät ja menettelyt, joiden avulla ne voivat tunnistaa muut yritykset, joille niiden tuotteita on toimitettu. Nämä tiedot on annettava pyynnöstä toimivaltaisille viranomaisille.

Elintarvikelain 17 §:n mukaan elintarvikealan toimijalla tulee olla yleisen elintarvikeasetuksen 18 artiklan 2 ja 3 kohdassa tarkoitettut tiedot elintarvikkeista ja elintarviketuotantoon käytettävistä eläimistä. Elintarvikealan toimijalla tulee myös olla järjestelmä, jonka avulla voidaan tämän lain tarkoituksen mukaisella riittävällä tarkkuudella yhdistää tiedot saapuneista ja lähteneistä eristä toisiinsa.

Elintarvikelain 18 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on pidettävä kirjaa eläimistä saatavista elintarvikkeista sekä niiden käsittelystä ja kuljuttuksesta elintarvikkeiden turvallisuuden varmistamiseksi, eläinten alkuperän varmentamiseksi ja eläintautien leviämisen ehkäisemiseksi. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden mukana on oltava EY:n elintarvikelainsäädännössä, tässä laissa taikka sen nojalla annetuissa säädöksissä edellytetyt asiakirjat. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden ja niitä seuraavien asiakirjojen on vastattava toisiaan.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat



10.11.2020

1. Tarkastuskertomus 9.6.2020
2. Tarkastuskertomus 25.8.2020
3. Tarkastuskertomus 4.2.2020
4. Tukkutorin kuuleminen 15.10.2020
5. Vastine kuulemiseen 30.10.2020
6. Tarkastuskertomus 6.11.2020

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1, 10, 17, 18, 19, 32, 55, 74, 78 §
Hallintolaki 34, 36 §
Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014 liite 1
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 artikla 5 ja liite II
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 artikla 18

Toimivaltaperuste

Kaupunkiympäristön ympäristö- ja lupajaosto on elintarvikelain (23/2006) 32 §: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 kutakin päävelvoitetta kohti.

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote toimitetaan haastetiedoksiantona Tukkutorille.

Lisätiedot

Karoliina Kettunen, hygieenikkoeläinlääkäri, puhelin: + 358 9 310 31584
karoliina.kettunen(a)hel.fi

Liitteet

- 1 Tarkastuskertomus 9.6.2020
- 2 Tarkastuskertomus 25.8.2020
- 3 Tarkastuskertomus 4.2.2020



10.11.2020

- | | |
|---|----------------------------------|
| 4 | Tukkutorin kuuleminen 15.10.2020 |
| 5 | Vastine kuulemiseen 30.10.2020 |
| 6 | Tarkastuskertomus 6.11.2020 |

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Otteet

Ote

Tukkutori

Otteen liitteet

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

- Liite 1
- Liite 2
- Liite 3
- Liite 4
- Liite 5
- Liite 6

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö



10.11.2020

MUUTOKSENHAKUOHJEET

1

OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI

Pöytäkirjan 48 §.

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 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.

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,



10.11.2020

joulu- tai juhannusaatto tai arkilauantai, saa oikaisuvaatimuksen tehdä ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen.

Oikaisuvaatimusviranomaisen

Viranomaisen, 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

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

10 (10)

10.11.2020

Riikka Åberg
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa
www.hel.fi 11.11.2020.