



12.06.2024

Luxury Food Company
Teerisuonkuja 1 C
00700 Helsinki

Luxury Food Company:n kuuleminen elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä

HEL 2024-008247 T 11 02 00

Kuulemistilaisuudella tarkoitetaan viranomaisen asianosaiselle varaa-
maa mahdollisuutta ennen päätöksen tekoa esittää mielipiteensä asia-
ta sekä antaa kirjallinen vastineensa sellaisista vaatimuksista ja selvi-
tyksistä, jotka saattavat vaikuttaa asian ratkaisuun.

Toimija

Luxury Food Company
Teerisuonkuja 1 C, 00700 Helsinki
y-tunnus 2701602-9

Elintarvikehuoneisto

Luxury Food Company, Teerisuonkuja 1 C, 00700 Helsinki

Asiaan liittyvät taustatiedot

Luxury Food Companyn leipomoon on tehty valvontasuunnitelman mu-
kainen tarkastus 30.1.2024. Tarkastuksella todettiin, että leipomotoi-
mintaa varten oli vuokrattu uusi noin 200 m2 lisätila. Uudessa tilassa
valmistetaan, paistetaan ja pakataan leipomotuotteita. Lisäksi tilassa
on lähettämö, jonka kautta tuotteet pakataan autoihin. Tarkastuksella
todettiin puutteita tilojen riittävydessä, kunnossa, järjestyksessä ja
puhtaanapidossa. Toimija ei ollut tehnyt ilmoitusta toiminnan olennai-
sesta muutoksesta. Omavalvontasuunnitelmaa ei ollut päivitetty, uusien
tilojen ja toiminnan laajentuessa. Korjaavat toimenpiteet oli edellytetty
tehtäväksi 5.4.2024 mennessä (Liite 1 tarkastuskertomus 30.1.2024).

Leipomoon on tehty uusintatarkastus 7.5.2024. Tarkastuksella todettiin,
että korjaavia toimenpiteitä ei pääsääntöisesti ollut toteutettu. Toimija ei
ole toimittanut ilmoitusta toiminnan olennaisesta muutoksesta eikä tie-



12.06.2024

toa omavalvontasuunnitelman päivittämisestä (liite 2 tarkastuskertomus 7.5.2024).

Leipomon uudessa osassa on vain yksi vesipiste. Vesipistettä käytetään mm. taikinoiden valmistukseen, astioiden pesemiseen ja käsienpesupisteenä. Leipomotilan rakenteissa on käytetty käsittelemätöntä puuta ja kipsilevyä. Työpöytiä on korotettu laittamalla puupaloja jalkojen alle. Taikinakoneen alla on puinen kuormalava. Leipomotilan lattia on paikoitellen rikki. Tilaan on rakennettu puukehikkoinen muovilevyillä pinnoitettu nostatuskaappi. Tilassa ei ole erillistä ilmanvaihtoa, eikä latitiakaivoa. Nostatuskaapin kattoon kondensoitunut vesi tippuu alla olevien tuotteiden päälle ja lattialle.

Siivousvälineitä (harjoja, moppeja ym.) säilytetään erillisessä tilassa latioilla. Siivousvälineiden huoltoa ja pesu varten ei ole tiloja. Kemikaaleja säilytetään erillisessä kaapissa.

Leipomotiloissa säilytetään paljon erilaisia tavaroita (mm. puisia kuormalavoja, muovilaatikoita, rullakoita), jotka on sijoitettu nurkkiin ja seinustalle. Tilassa on myös käyttämättömiä laitteita. Raaka-aineita ja pakkausmateriaaleja säilytetään tavaroiden seassa.

Tuotantotilan toisessa päässä on iso nosto-ovi, joka aukeaa suoraan ulos. Nosto-ovien kautta tuotteita pakataan kuljetusautoihin.

Ehdotettu määräys

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikölle tullaan esittämään seuraavan elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaisen määräyksen antamista:

1. Toiminnan olennaisesta muutoksesta pitää tehdä Elintarvikelain 10 §:n mukainen ilmoitus. Ilmoituksen liitteenä tulee olla uuden tilan pohjapiirustus, josta ilmenee käytössä olevat tilat ja niiden käyttötarkoitukset.
2. Leipomosta on poistettava toimintaan kuulumattomat tavarat. Raaka-aineille ja pakkausmateriaaleille on varattava omat erilliset säilytystilat.
3. Nostatuskaappi on rakennettava siten, että kosteuden tiivistyminen ja homeen muodostuminen pinnoille on estetty. Nostatuskaapissa tulee olla viemärointi tai muu järjestelmä toiminnassa muodostuvan veden poistamiseksi.
4. Tuotantotiloihin pitää rakentaa erillinen käsienpesupiste.
5. Astioiden ja työvälineiden pesuun tulee järjestää asianmukainen vesipisteellinen tila.



12.06.2024

6. Tuotantotilaan ja ulko-oven eteen tulee rakentaa tuulikaappi tai muu vastaava järjestelmä, ulkoa tulevan lian, pölyn ja eläinten pääsyn estämiseksi.
7. Tiloihin tulee rakentaa vesipisteellinen siivousvälinetila, siivousvälineiden- ja aineiden pesua, huolto ja säilytystä varten.
8. Tilojen lattia ja seinäpinnat pitää korjata siten, että ne ovat ehjiä, vedenpitäviä, nestettä hylkiviä ja pestäviä materiaaleja.
9. Taikinakoneen alle oleva puinen kuormalava tulee poistaa. Työpöytien alla olevat puupalat pitää poistaa.
10. Omavalvontasuunnitelman pitää päivittää siten, että se kattaa nykyisen toiminnan kokonaisuudessaan.

Ehdotettu määräaika

Päätökseen tullaan asettamaan määräaika siten, että epäkohdat on korjattava 30.9.2024 mennessä.

Ehdotettu täytäntöönpano

Päätös ehdotetaan asettamaan voimaan siten, että päätöstä on noudatettava ennen kuin se on saanut lainvoiman tai ennen kuin oikaisuvaatimusta on käsitelty, jollei valitusviranomainen tai vastaavasti oikaisuvaatimuksen käsittelevä viranomainen toisin määrää.

Perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta Luxury Food Company ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska Luxury Food Company 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.



12.06.2024

Elintarvikesäännösten vastaisuus on määrättävä korjattavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

Elintarvikelain 10 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on tehtävä ilmoitus elintarviketoiminnasta toiminnan rekisteröintiä varten toimivaltaisen valvontaviranomaisen tarjoamaan sähköiseen palveluun tai toimitettava tiedot muulla tavoin toimivaltaiselle valvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 4 §:n mukaan ilmoitukseen on liitettävä elintarvikehuoneiston pohjapiirros, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu.

Luxury Food Company ei ole tehty toiminnan olennaisesta muutoksesta ilmoitusta.

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. Luxury Food Companyn rakenteissa, järjestyksessä ja siisteydessä havaitut epäkohdat ovat elintarvikesäännösten vastaisia. Nämä epäkohdat voivat vaarantaa Luxury Food Companyn tiloissa valmistettavien elintarvikkeiden turvallisuuden.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa I säädetään, että

1. Elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa.
2. 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; ja
4. Tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsienpesuun tarkoitettuja pesualtaita. Käsienpesualtaissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi sekä käsienpesuun ja hygieeniseen kiviinvaamiseen tarvittavat aineet. Elintarvikkeiden pesutilat on tarvittaessa erotettava käsienpesutiloista.



12.06.2024

Leipomon tuotantotiloissa on vain yksi vesipiste.

Tuotantotilaan on rakennettu erillinen nostatuskaappi, johon johdetaan vesihöyryä. Nostatuskaapissa ei ole vesihöyrynpoistoa eikä viemärointiä. Rakenteisiin kondensoitunut vesi tippuu suoraan alla olevien tuotteiden päälle ja lattialle.

Raaka-aineille ja pakkausmateriaaleille ei ole järjestetty erillisä varastointipaikkoja. Niitä säilytetään puulavojen, muovilaatikoiden ja muiden tavaroiden seassa.

Tuotantotilojen nurkissa ja laidoilla on paljon ylimääräistä tavaraa. Tilojen asianmukainen siivous ei ole mahdollista.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa II säädetään, että

Elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä tai jalostuksessa käytettävät tilat on suunniteltava ja sijoitettava 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 desinfioitavat. 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 desinfioitavat. 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 desinfioitavat.



12.06.2024

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 desinfioitavia. Tämä edellyttää sileiden, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, ellei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia.

2. Työvälineiden ja laitteiden puhdistamiseen, desinfiointiin ja säilyttämiseen on oltava tarvittaessa asianmukaiset tilat. Nämä tilat on rakennettava ruostumattomasta materiaalista, ne on voitava puhdistaa helposti ja niissä on oltava riittävä kuuman ja kylmän veden saanti.

Leipomon tuotantotiloissa on käytetty pintamateriaaleina käsittelemättöä puuta ja kipsilevyä. Materiaalit ovat huokoisia ja ne imevät itseensä vettä, likaa ja pesuaineita sekä voivat jäädä pitkäksi aikaa kosteaksi. Tuotantotilan lattia on paikoitellen rikki.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen V luvun laitteistovaatimuksissa edellytetään, että laitteet on asennettava siten, että laitteisto ja niitä ympäröivä alue voidaan puhdistaa asianmukaisella tavalla. Taikinakone on sijoitettu puisen kuormalavan päälle. Puu on huokoista materiaalia ja imee itseensä vettä, likaa ja pesuaineita. Kuormalavan alta lattian pesu ei ole mahdollista.

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 oma-
valvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella.

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.

Mahdolliset jatkotoimenpiteet

Jos epäkohtia ei ole korjattu päätöksessä asetettuun määräaikaan mennessä, voidaan kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupa-
jaostolle esitellä päätösehdotus, jossa määräystä tulaisi tehostamaan uhkasakolla. Mahdollinen uhkasakko voisi olla 10 000 euroa.

Kuuleminen



12.06.2024

Ennen kuin elintarviketurvallisuusyksikön päällikkö tekee päätöksen elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antamisesta, annetaan teille mahdollisuus vastineen antamiseen seuraavista asioista:

1. Esitetyistä epäkohdista.
2. Annettavasta määräyksestä ja määräajasta.
3. Muista asiaan liittyvistä seikoista

Vastineen toimittaminen

Kirjallinen vastine on toimitettava 1.7.2024 mennessä:
Postiosoitteeseen Helsingin kaupunki, kirjaamo, ympäristöpalvelut, elintarviketurvallisuusyksikkö, PL 10, 00099 HELSINGIN KAUPUNKI, tai:
Sähköpostiosoitteeseen: helsinki.kirjaamo@hel.fi (viestin otsikkoon tieto Ympäristöpalvelut).

Vastineessa pyydetään viittaamaan diaarinumeroon HEL 2024-008247

Asia voidaan ratkaista, vaikka kirjallista vastinetta ei ole toimitettu määräaikaan mennessä.

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (297/2021) 1, 6 §, 10 §, 15 §, 55, 78 §
Hallintolaki (434/2003) 34, 36 §
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021) 4 §
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, Yleinen elintarvikehygieniasetus, liite II

Tiedoksiantotapa

Kuulemiskirje toimitetaan toimijalle haastetiedoksiantona.

Lisätiedot

Tiina Paavola, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 31590
tiina.paavola(a)hel.fi

Yksikön päällikkö

Liitteet

- 1 [Tarkastuspöytäkirja 30.1.2024](#)
- 2 [Tarkastuspöytäkirja 7.5.2024](#)



Helsingin kaupunki
Kaupunkiympäristön toimiala
Palvelut ja luvat -palvelukokonaisuus
Ympäristöpalvelut
Elintarviketurvallisuusyksikkö
Yksikön päällikkö

Kuuleminen

8 (8)

12.06.2024

Riikka Åberg
yksikön päällikkö

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu.