



04.11.2024

### 39 §

#### Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Bröner Oy:lle/Ravintola Bröner Hakaniemi

HEL 2024-013169 T 11 02 00

#### Päätös

##### Toimija

Bröner Oy, Vilhonvuorenkatu 12, 00500 Helsinki, y-tunnus 3426055-6

##### Elintarvikehuoneisto

Bröner Hakaniemi, Toinen linja 7, 00530 Helsinki

##### Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

- Toimijan on täydennettävä omavalvontasuunnitelmaa, noudatettava sitä ja pidettävä sen toteutumisesta kirjaa. Omavalvonnasta on pidettävä säännöllistä kirjanpitoa, joka sisältää elintarvikkeiden säilytyksen, jäähdytyksen ja valmistusprosessien lämpötilaseurannan. Kirjanpidon tulee olla tarkastettavissa.
- Elintarvikehuoneiston tilat soveltuvat ravintolatoimintaan, mutta lihavartaiden teko tulee rajoittaa päivän tarpeiden valmistukseen. Suuria määriä raa'an lihan käsittelyä ja vartaiden tekoa ei voi harjoittaa kyseisessä elintarvikehuoneistossa.
- Ravintolan pakastimet tulee siivota ja niiden siisteyttä ylläpitää säännöllisellä siivouksella.
- Elintarvikehuoneiston käsienpesupisteen tulee olla helposti käytettävissä ja sen tulee olla varustettu lämpimällä vedellä, nestesaippualla ja kertakäyttöpyyhkeillä.
- Tarjottavien elintarvikkeiden allergeenit tai tiedote näiden tietojen saamisesta henkilökunnalta tulee olla asiakkaiden nähtävillä.
- Asiakkaille on ilmoitettava ruuan valmistuksessa käytettävän tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa kirjallisesti.
- Elintarvikkeita saa säilyttää vaan elintarvikekäyttöön soveltuvissa pakkauksissa.
- Elintarvikkeiden on oltava jäljitettävissä. Elintarvikkeiden jäljitettä-



04.11.2024

vyyden varmistamiseksi toimijalla on oltava kaupallinen asiakirja, joka tulee olla valvontaviranomaisen tarkastettavissa. Saapuneiden elintarvike-erien toimittaja ja toimitettujen elintarvike-erien vastaanottaja tulee pystyä tunnistamaan dokumentein. Kylmälaitteissa yön yli säilytettäviin elintarvikkeisiin tulee merkitä valmistuspäivämäärä ja pakastimessa säilytettäviin jäädytyspäivämäärä, jotta jäljitettävyyden voi todentaa.

#### Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava kaikkien kohtien osalta 5.11.2024 mennessä.

#### Täytäntöönpano

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

#### Asiaan liittyvät taustatiedot

Bröner Hakaniemeen on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 1.10.2024 (Liite 1). Tällöin on havaittu epäkohtia muun muassa tilojen soveltuvuudessa, omavalvonnassa, elintarvikkeiden jäljitettävyydessä sekä elintarvikekontaktimateriaaleissa. Havaitut epäkohdat olivat niin vakavia, että päätettiin aloittaa heti tarkastuksen jälkeen hallinnolliset pakkokeinot.

Lisäksi tarkastuksella havaittiin lihoja, jotka oli valmistettu tiloissa, jotka eivät sovellu elintarvikkeiden valmistukseen (Liite 2). Kyseiset tilat on tarkastettu vielä uudelleen (Liite 3) ja asetettu viranhaltijan päätöksellä väliaikaiseen käyttökieltoon (Liite 4). Havaittujen epäkohtien vuoksi viranhaltija päätti 1.10.2024 asettaa Bröner Hakaniemen elintarvikkeet väliaikaiseen käyttö- ja luovutuskieltoon. Päätös tehtiin elintarvikelain 64 §:n mukaisena kiiretoimenpiteenä (Liite 5).

#### Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 18.10.2024 päivättyllä kirjeellä (Liite 6).

Toimija ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

#### Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta Bröner Oy ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska Bröner Oy ei ole ryhtynyt toimenpiteisiin huoneistossa havaittujen epäkohtien



04.11.2024

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 (297/2021) 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.

Bröner Hakaniemellä ei ole ollut esittää täydennettyä omavalvontasuunnitelmaa. Lisäksi Bröner Hakaniemellä ei ollut esittää lainkaan omavalvonnan kirjanpitoa elintarvikkeiden säilytyksestä, valmistusprosessista, jäädytyksestä tai kuljetuksista. Omavalvonnan näytteenotto-suunnitelma ei myöskään ollut riittävä eikä näytteenoton tuloksia ole pystytty esittämään.

Elintarvikelain (297/2021) 6 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on huolehdittava toiminnassaan siitä, että elintarvikkeet ovat kemiallisilta, fysikaalisilta, mikrobiologisilta ja terveydellisiltä ominaisuuksiltaan sel-



04.11.2024

laisia, 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. Edellä 1 momentissa säädetyn lisäksi elintarviketoiminnan on oltava sellaista, että tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien tai käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus ei vaarannu ja että elintarviketoiminta myös muutoin täyttää elintarvikesäännösten mukaiset vaatimukset.

Bröner Hakaniemen toiminta on laajentunut alkuperäisessä elintarvikehuoneistoilmoituksessa ilmoitetusta kuvauksesta, eikä nykyisessä muodossaan täytä elintarvikesäännösten mukaisia vaatimuksia. Ravintola on varustelultaan ja tiloiltaan riittämätön harjoitettavaan toimintaan (raa'an lihan käsittely ja lihavartaiden koostaminen etukäteen ja suurina määrinä). Toimintojen hygieeninen erottaminen ja ristikontaminaation estäminen ei ole mahdollista, ellei toimintaa ajallisesti eroteta ja lihan käsittelymääriä vähennetä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvun I kohtien 1 ja 2 a-b mukaan 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,

Bröner Hakaniemen pakastimet olivat keränneet runsaasti rasvaa ja jäätynyttä marinadia pohjille. Lisäksi takatilan ja keittiön lattiat olivat liukkaita rasvasta.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004) elintarvikehygieniasta liitteen II luvun III kohdan 1 mukaan tilat sekä myyntiautomaatit on, niin hyvin kuin käytännössä on mahdollista, sijoitettava, suunniteltava, rakennettava, pidettävä puhtaina ja kunnossa siten, että vältetään saastuminen, erityisesti eläinten ja tuhoeläinten aiheuttama. Asetuksen (852/2004) liitteen II luvun III kohdan 2 mukaan erityisesti, tarpeen mukaan:

a) on oltava tarkoituksenmukaiset tilat riittävän henkilökohtaisen hygienian ylläpitämiseksi (näihin kuuluvat muun muassa käsien hygieeniinseen pesuun ja kuivaamiseen tarvittavat tilat, hygieeniset saniteettitilat ja pukusuojat).



04.11.2024

Bröner Hakaniemen käsienpesupiste on hieman vaikeasti käytettävissä oven takana. Käsienpesupistettä ei myöskään ollut varustettu neste-saippualla eikä kertakäyttöpyyhkeillä.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle (834/2014) 6 §:n mukaan pakkaamattomista elintarvikkeista on elintarvikkeen luovutuspaikassa annettava loppukuluttajalle tieto kaikista elintarvikkeen valmistuksessa käytetyistä ja lopullisessa elintarvikkeessa edelleen jossain muodossa olevista ainesosista, jotka ovat elintarviketietoasetuksen 9 artiklan 1 kohdan c alakohdan tarkoittamia allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita tai tuotteita. Ainesosat on ilmoitettava elintarvikkeen nimellä niin, että käy ilmi elintarviketietoasetuksen liitteessä II mainitun aineen tai tuotteen nimi. Asetuksen 8 §:n mukaan edellä 6 §:ssä tarkoitetut tiedot on ilmoitettava loppukuluttajalle kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla.

Tiedot voidaan 1 momentissa säädetyistä poiketen antaa suullisesti edellyttäen, että – elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla tavalla ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydetessä henkilökunnalta tai että tiedot ovat kuluttajan saatavissa kirjallisessa tai elektronisessa muodossa ennen ostopäätöksen tekoa ilman ylimääräisiä kustannuksia; ja – tiedot ovat kirjallisessa tai elektronisessa muodossa elintarvikkeen luovutuspaikassa henkilökunnan ja valvontaviranomaisten helposti saatavilla.

Bröner Hakaniemi ei ole ilmoittanut pakollisia elintarviketietoja asiakkaille eikä heille ole ollut esittää tietoja itse valmistettujen ja tarjottavien lihavartaiden koostumuksesta. Tietoja elintarvikkeiden allergeeneista ja intoleransseista ei ollut nähtävillä, eikä tiedotetta, jossa ilmoitettaisiin näiden tietojen saamisesta henkilökunnalta.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014) 7 a §:n mukaan pakkaamattomasta elintarvikkeesta on tarjoilupaidassa annettava loppukuluttajalle 6 §:ssä tarkoitettujen tietojen lisäksi seuraavat tiedot:

- 1) elintarvikkeen nimi;
- 2) elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa.

Elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperä ilmoitetaan ilmaisul-



04.11.2024

la: "alkuperämaa: (EU-maan tai muun kuin EU-maan nimi)". Alkuperämaalla tarkoitetaan sen eläimen, josta liha on saatu, kasvatusta. Naudanlihan kasvatusta määritellään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1760/2000 13 artiklassa säädetyllä tavalla. Sianlihan, lampaan- ja vuohenlihan sekä siipikarjan lihan kasvatusta määritellään komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 1337/2013 5 artiklassa säädetyllä tavalla. Jos elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaasta koskeva tieto ei ole käytettävissä, 2 momentissa tarkoitettu ilmoitus alkuperämaasta voidaan korvata ilmaisulla "useat EU-maat", "useat muut kuin EU-maat" tai "useat EU- ja muut kuin EU-maat". Edellä mainitun asetuksen (834/2014) 8 §:n mukaan 7 a §:ssä tarkoitettujen tietojen ilmoittaminen loppukuluttajalle kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla.

Elintarvikelain 6 §:n mukaan toimijan on huolehdittava myös siitä, että elintarvikkeet tai niistä annettavat tiedot eivät johda kuluttajaa harhaan. Bröner Hakaniemen tarkastuksella lihojen alkuperämaasta ei ollut esillä kirjallisesti.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004) elintarvikehygieniasta liite II luvun X mukaan kääre- ja pakkausmateriaalit eivät saa olla saastumislähteenä. Bröner Hakaniemessä säilytettiin lihavaraita tuorekelmussa ja jätesäkissä. Jätesäkit eivät sovellu pakkaamattomien elintarvikkeiden säilytykseen, edes välillisesti.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (178/2002) 18 artiklan 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 tarkoitettujen järjestelmien ja menettelyjen 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,



04.11.2024

joille niiden tuotteita on toimitettu. Nämä tiedot on annettava pyynnöstä toimivaltaisille viranomaisille.

4. Markkinoille saatetuissa tai todennäköisesti markkinoille saatettavissa elintarvikkeissa ja rehuissa on niiden jäljitettävyyden helpottamiseksi oltava riittävät ja asianmukaiset pakkausmerkinnät tai tunnistetiedot tarkempiin säännöksiin sisältyvien asiaa koskevien vaatimusten mukaisesti.

Tämän artiklan vaatimusten noudattamiseksi tarkoitetut säännökset voidaan antaa 58 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021) 22 §:n mukaan toimijan on säilytettävä elintarvikkeiden jäljitettävyydestietoja vähintään yksi vuosi elintarvikkeiden lähettämisestä tai vastaanottamisesta. Bröner Hakaniemellä oli ravintolassa elintarvikkeita, joissa ei ollut mitään pakkausmerkintöjä. Lisäksi osasta elintarvikkeita ei ollut esittää lainkaan kuormakirjoja tai muita jäljitettävyyssasiakirjoja. Näin ollen elintarvikkeita ei voi yhdistää jäljitettävyyssasiakirjoihin.

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 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle (834/2014) 6, 7, 8 §

#### 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

---

**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



04.11.2024

Mikäli epäkohtia ei ole korjattu määräaikaan mennessä, kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaostolle voidaan esitellä päätösehdotus, jossa elintarviketurvallisuusyksikön päällikön antamaan määräystä tultaisiin tehostamaan uhkasakolla. Uhkasakon suuruus voisi olla 10 000 euroa.

**Muutoksenhaku**

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

**Tiedoksiantotapa**

Pöytäkirjanote toimitetaan saantitodistuksella Bröner Oy:lle

**Lisätiedot**

Vilma Oksa, elintarviketarkastaja, puhelin: 09 310 42126  
vilma.oksa(a)hel.fi

**Liitteet**

- 1 Tarkastuskertomus\_Broner-Hakaniemi\_011024
- 2 Tarkastuskertomus\_Ravintola-Kapygrilli\_280924
- 3 Tarkastuskertomus\_Ravintola-Kapygrilli\_011024
- 4 Väliaikainen kielto\_Käpygrilli\_011024
- 5 Väliaikainen kielto\_Bröner Hakaniemi\_011024
- 6 Kuuleminen\_Bröner Oy\_181024

**Muutoksenhaku**

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

**Otteet****Ote**

Bröner Oy

**Otteen liitteet**

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

**Tiedoksi**

Elintarviketurvallisuusyksikkö





04.11.2024

## **MUUTOKSENHAKUOHJEET**

**1**

### **OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI**

#### **Pöytäkirjan 39 §.**

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,



04.11.2024

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](mailto: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**

11 (12)

04.11.2024

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**

12 (12)

04.11.2024

Riikka Åberg  
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa  
[www.hel.fi](http://www.hel.fi) 04.11.2024.