



14.06.2019

## 17 §

### **Luxury Food Company:n leipomotilojen käytön kieltämistä koskeva elintarvikelain 56 §:n mukainen päätös**

HEL 2019-006856 T 11 02 00

#### **Päätös**

##### Toimija

Luxury Food Company, Hiirakkokuja 6 A 8, 01200 Vantaa, y-tunnus 2701602-9.

##### Elintarvikehuoneisto

Luxury Food Company, Teerisuonkuja 1, 00700 Helsinki.

##### Elintarviketurvallisuuspäällikön määräys

Päätös koskee elintarvikehuoneiston toiminnan kieltämistä toistaiseksi.

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikkö päätti kieltää leipomotilojen käytön elintarvikehuoneistona toistaiseksi.

Edellä mainittu kieltäminen voidaan kumota, kun Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikkö on tarkastuksella todennut seuraavaa:

1. Tiloissa on riittävä määrä vesipisteitä (käsienpesuun, elintarvikkeiden valmistukseen, työvälineiden pesua varten sekä siivousvälineiden pesua ja huoltoa varten).
2. Tiloissa on asianmukainen koneellinen ilmanvaihto.
3. Uunista tuleva kondenssivesi on johdettu asian mukaisesti viemäriin.
4. Tiloista on poistettu kaikki leipomotoimintaan kuulumattomat tavarat.
5. Valmistustilojen sisäkatot ovat ehjät ja helposti puhtaana pidettävät.
6. Tiloissa on asianmukainen tila siivousvälineiden ja aineiden säilytystä varten.
7. Toimija on tehnyt toiminnastaan elintarvikelain 13 §:n mukaisen ilmoituksen.

##### Täytäntöönpano

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikkö päätti, että tämä päätös tulee voimaan välittömästi ja että päätöstä on noudatettava muutoshausta



14.06.2019

huolimatta, jollei oikaisuvaatimuksen käsittelevä viranomainen (kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto) toisin määrää.

#### Asiaan liittyvät taustatiedot

Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikkö teki 10.6.2019 tarkastuksen asiakasvalituksen perusteella leipomotiloihin.

Tarkastuksella havaittiin muun muassa seuraavia vakavia epäkohtia, jotka voivat aiheuttaa terveysvaaraa:

Leipomon leivän leivontatilassa ei ole lainkaan vesipisteitä. Tilassa ei ole koneellista ilmanvaihtoa paistounille. Uunista tuleva höyry on johdettu putkella talon seinään tehtyyn aukkoon. Paistounista tuleva vesi on johdettu muoviasiaan, koska tilassa ei ole viemärointiä.

Leivän leivontatilassa on paljon toimintaan kuulumatonta tavaraa kuten auton penkki, rakennustarvikkeita, koneita ja laitteita

Pienemmän huoneen alas lasketusta katosta puuttuu osia ja se on auki sisäkattoon. Suoraan avonaisen katon alapuolella valmistetaan leivonnaisia (baklavaa).

Tiloissa ei ole erillistä tilaa siivousvälineiden säilytystä ja puhdistamista varten.

Toimija ei ole tehnyt toiminnastaan kirjallista ilmoitusta Helsingin ympäristöpalveluihin.

Havaittujen vakavien epäkohtien ja terveysvaaran vuoksi leipomon toiminta edellytettiin keskeyttämään välittömästi elintarvikelain 56 ja 63 §:n mukaisena kiiretoimenpiteenä (Liite 1).

#### Kuuleminen

Luxury Food Company:tä ei ole kuultu päätöksestä. Kuuleminen ei ole tarpeen, koska hallintolain 34 §:n 2 momentin 4 kohdan mukaan kuulemista ei tarvitse tehdä silloin, kun kuulemisesta aiheutuva asian käsittelyn viivästyminen aiheuttaa huomattavaa haittaa ihmisten terveydelle.

#### Päätöksen perustelut

Elintarvikelain (23/2006) 63 §:n mukaan kiireellisissä tapauksissa elintarvikevalvontatehtäviä suorittava kunnan viranhaltija, jolle ei ole siirretty toimivaltaa hallinnollisten pakkokeinojen käyttöön tämän lain 32 §:n 3 momentin mukaisesti, on oikeutettu ryhtymään 55 §:ssä ja 56 §:ssä tarkoitettuihin hallinnollisiin pakkokeinoihin.



14.06.2019

Elintarvikelain 56 §:n mukaan valvontaviranomainen voi kieltää elintarvikkeen valmistuksen, kaupanpidon, tarjoilun tai muun luovutuksen taikka käytön elintarvikkeen valmistuksessa, jos elintarvike tai siitä annetut tiedot, elintarvikkeen tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaihe taikka elintarvikehuoneisto tai niissä harjoitettava toiminta ovat sellaiset, että ne aiheuttavat tai niiden voidaan perustellusta syystä epäillä aiheuttavan vakavaa terveysvaaraa eikä terveysvaaraa voida muilla tavoin estää.

Luxury Food Company:n leipomossa havaittiin vakavia epäkohtia, jotka voivat vaarantaa elintarviketurvallisuuden. 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 liitteen II, I luvun mukaan

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. Elintarvikkeiden pesutilat on tarvittaessa erotettava käsienpesutiloista.

Luxury Food Company:n leivontahuoneessa ei ole lainkaan vesipisteitä.

Tiloissa on oltava asianmukainen ja riittävä luonnollinen tai mekaaninen ilmanvaihto. Mekaaninen ilmvirtaus saastuneelta alueelta puh-



14.06.2019

taalle alueelle on estettävä. Ilmanvaihtojärjestelmät on suunniteltava siten, että suodattimet ja muut puhdistamista tai vaihtamista edellyttävät osat ovat helposti käsillä. Luxury Food Company:n ei ole asianmukaisista mekaanista ilmanvaihtoa. Paistouunin poistoilma on johdettu putkella seinästä ulos.

Viemärijärjestelmien on oltava tarkoituksenmukaisia. Ne on suunniteltava ja rakennettava siten, että niistä ei aiheudu saastumisriskiä. Jos viemärikourut ovat kokonaan tai osittain avoimia, niiden suunnittelulla on varmistettava, että jäte ei valu saastuneelta alueelta puhdasta aluetta kohti tai puhtaalle alueelle, varsinkaan sellaisten elintarvikkeiden käsittelyalueelle, jotka saattavat aiheuttaa huomattavan riskin lopulliselle kuluttajalle. Luxury Food Company:n leivontahuoneessa paistouunista tuleva vesi on johdettu erilliseen astiaan.

Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei saa varastoida alueilla, joilla käsitellään elintarvikkeita.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II, II luvun mukaan

Elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä tai jalostuksessa käytettävät tilat (ruokailutiloja ja III luvussa määritellyjä tiloja lukuun ottamatta mutta kuljetusvälineissä olevat tilat mukaan lukien) on suunniteltava ja sijoitettava niin, että niissä voidaan noudattaa hyvää elintarvikehygieniakäytäntöä ja ehkäistä saastuminen eri toimien välillä ja niiden aikana. Luxury Food Company:n leivontahuoneessa on paljon toimintaa kuulumatonta tavaraa.

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. Luxury Food Company:n leivonnaisten valmistustilan katto on osaksi rikki.

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. Luxury Food Company:n tiloissa ei ole vesipisteellistä tilaa työvälineiden ja laitteiden puhdistamista varten.

Elintarvikkeiden pesemiseen on tarvittaessa varauduttava asianmukaisella tavalla. Kaikissa elintarvikkeiden pesuun käytettävissä pesuallaisissa tai muissa sellaisissa välineissä on oltava riittävä kuuman ja/tai kyl-



14.06.2019

män juomaveden saanti VII luvun vaatimusten mukaisesti, ja ne on pidettävä puhtaina ja tarvittaessa desinfioituva.

Elintarvikelain (23/2006) 13 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus elintarvikehuoneistosta 14 §:ssä säädetyille valvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista (ilmoitettu elintarvikehuoneisto). Luxury Food Company ei ole tehnyt toiminnan aloittamisesta ilmoitusta Helsingin ympäristöpalveluihin.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Väliaikainen kieltopäätös 11.6.2019

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1, 10, 13, 32, 56, 63, 74, 78  
Hallintolaki 34 §  
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, liite II

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote saantitodistuksella Luxury Food Company:lle.

Lisätiedot

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

**Liitteet**

1 Luxury Food Company toiminnan kieltäminen väliaikainen

**Muutoksenhaku**

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

**Otteet**

**Ote**

Luxury Food Company

**Otteen liitteet**

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

**Tiedoksi**

Elintarviketurvallisuusyksikkö



14.06.2019

## **MUUTOKSENHAKUOHJEET**

### **1**

## **OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI**

### **Pöytäkirjan 17 §.**

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).

### **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.

Tiedoksisaantipäivää ei lueta oikaisuvaatimusaikaan. Jos oikaisuvaatimusajan viimeinen päivä on pyhäpäivä, itsenäisyyspäivä, vapunpäivä, joului- tai juhannusaatto tai arkilauantai, saa oikaisuvaatimuksen tehdä ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen.

### **Oikaisuvaatimusviranomainen**

Viranomainen, jolle oikaisuvaatimus tehdään, on Helsingin kaupungin kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto.



14.06.2019

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**

8 (8)

14.06.2019

---

Riikka Åberg  
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa  
[www.hel.fi](http://www.hel.fi) 14.06.2019.