



06.02.2024

8 §

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

HEL 2023-015876 T 11 02 00

Päätös

Toimija

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

Elintarvikehuoneisto

Lihakonttori Oy, Vanha Talvitie 8 A, 00580 Helsinki

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

- Laitoksen lattia, seinät, katot ja muut likaiset rakenteet ja pinnat tulee puhdistaa perusteellisesti.
- Laitoksen omavalvonnan puhtauden aistinvaraista ja mikrobiologista tarkkailua tulee tehostaa.
- Rakenteiden kunnostustarpeet tulee kartoittaa yksityiskohtaisesti ja esittää korjaustoimille aikataulu. Aikataulujen tulee olla pienempien puutteiden osalta muutama kuukausi ja suurempien puutteiden osalta kuitenkin vuoden 2024 loppuun mennessä. Valvontaviranomainen arvioi aikataulun riittävyden. Korjaustoimet tulee toteuttaa aikataulun mukaan.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 8.3.2024 mennessä.

Täytäntöönpano

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

Asiaan liittyvät taustatiedot

Lihakonttori Oy:n liha-alan laitokseen on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 22.11.2023. Tällöin on havaittu, että laitoksen lattioihin on paikoitellen ilmaantunut silmännähtävää mikrobikasvustoa erityisesti kohdissa, joissa lattia on epätasainen ja kulunut. Mikrobikasvua havaittiin myös muilla pinnoilla kuten ovissa. Ruhokylmiössä oli pieni



06.02.2024

kylmäkaappi, joka ei liittynyt laitoksen toimintaan. Laitosta kehoitettiin siirtämään ylimääräiset tavarat pois laitoksen tiloista ja pesemään lattia ja muut likaiset rakenteet ja pinnat välittömästi (Liite 1 Tarkastuskertomus).

Lihakonttori Oy:n liha-alan laitokseen on tehty uusintatarkastus 12.12.2023, jolloin on todettu, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräjassa (Liite 2 Tarkastuskertomus). Laitoksen ruhovarastossa oli grilli. Laitoksen lattioissa oli edelleen paikoitellen mikrobikasvustoa erityisesti kohdissa, joissa lattia oli epätasainen ja kulunut. Toimijan mukaan kahden huonetilan lattioita tullaan korjaamaan/pinnoittamaan uudelleen joulutauon aikana, mutta pinnoitus tehdään vain paikoitellen. Laitoksessa on lattioiden lisäksi myös useista muista kunnossapidon tarpeita. Laitoksen tiloissa ja rakenteissa oli edelleen nähtävissä useassa kohdassa likaa ja mikrobikasvua. Leikkuulaudat olivat huonokuntoisia ja niissä oli silminnähtävää runsasta mikrobikasvua erityisesti vaurioituneissa kohdissa.

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 19.12.2023 päivättyllä kirjeellä (Liite 3 Kuulemiskirje).

Kuuleminen koski seuraavia määräyksiä:

1. Ylimääräiset tavarat pitää siirtää pois laitoksen tiloista.
2. Laitoksen lattia, seinät, katot ja muut likaiset rakenteet ja pinnat tulee puhdistaa perusteellisesti.
3. Laitoksen omavalvonnan puhtauden aistinvaraista ja mikrobiologista tarkkailua tulee tehostaa.
4. Kaikki kuluneet leikkuulaudat tulee kunnostaa tai vaihtaa.
5. Laitoksen tulee selvittää näkyvän mikrobikasvun syy ja esittää toimenpiteet mikrobikasvun estämiseksi.
6. Rakenteiden kunnostustarpeet tulee kartoittaa yksityiskohtaisesti ja esittää korjaustoimille aikataulu

Toimija on antanut vastineen 10.1.2024 (Liite 4, Vastine kuulemiseen). Vastineessa toimija ilmoittaa, että ylimääräiset tavarat on poistettu laitoksen tiloista, laitoksen tilat on tehostettu, henkilökuntaa on ohjeistettu puhtauden tarkkailussa, lattia on paikoitellen hiottu ja pinnoitettu sekä kunnostustoimenpiteitä käsitellään valvontaviranomaisen kanssa tarkastuksella tammikuussa 2024.

Lihakonttori Oy:n laitokseen on tehty 26.1.2024 tarkastus epäkohtien korjaamisen todentamiseksi (Liite 5 Tarkastuskertomus). Tarkastuksella todettiin, että ylimääräiset tavarat oli poistettu laitoksen tuotantotiloista (kohta 1), käytössä olevat leikkuulaudat oli hiottu (kohta 4) ja laitok-



06.02.2024

sen rakenteiden mikrobikasvun syyksi oli todettu tilojen riittämätön puhdistus (kohta 5).

Laitoksen pinnoilla todettiin kuitenkin edelleen paikoitellen pinttynyttä likaa (kohta 2) ja puhtauden tarkkailun tehostamista pitää edelleen tarkentaa (kohta 3). Laitoksen tilat ovat vanhat ja rakenteissa on laajalti tarvetta korjauksille (kohta 6). Lattioita oli korjattu vain pieneltä alueelta. Näiden kohtien osalta annetaan elintarvikelain mukainen määräys.

Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta 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.

Toimija on vastineessaan kertonut, että laitoksessa on tehty tehopesu ja että henkilöstöä oli ohjeistettu puhtauden tarkkailussa. Laitoksen pinnoilla oli kuitenkin edelleen havaittavissa pinttynyttä likaa, joten on tarpeen antaa määräys puhtaanapidosta ja puhtauden tarkkailusta. Laitoksessa oli kahdessa kohdassa kunnostettu lattiaa paikoitellen, mutta lattiassa on edelleen todettavissa vaurioita useassa muussa kohdassa laitoksen tuotantotiloissa.

Elintarvikelain (29/2021) 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.

Asetuksen (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta, liitteen II, luvun 1 mukaan

1. Elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa.

2. Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että



06.02.2024

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.

Lihakonttori Oy:n liha-alan laitoksessa oli havaittavissa likaisuutta. Lihakonttori Oy:n laitoksen rakenteissa on vaurioita, ja ne eivät ole helposti puhtaana pidettäviä.

Asetuksen (EY) N:o 852/2004 luvun II mukaan 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 desinfioidtavat. 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 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), 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; ikkunoiden ja muiden aukkojen on oltava sellaisella tavalla rakennetut, että ne estävät lian kerääntymisen. Ulkoikkunoissa on tarvittaessa oltava



06.02.2024

va 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. 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.

Lihakonttori Oy:n liha-alan laitoksessa on rakenteissa kuten esimerkiksi lattioissa ja seinissä vaurioita, joten ne eivät ole kauttaaltaan helposti puhtaana pidettäviä. Laitoksen rakenteiden pinnoilla on silminnähtävää likaa.

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) 6, 15, 27, 55, 75, 78 §

Hallintolaki (434/2003) 34 §

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta ja muista virallisista toimista, jotka suoritetaan elintarvike- ja rehulainsäädännön ja eläinten terveyttä ja hyvinvointia, kasvien terveyttä ja kasvinsuojeluaineita koskevien sääntöjen soveltamisen varmistamiseksi

Toimivaltaperuste

Kaupunkiympäristön ympäristö- ja lupajaosto on elintarvikelain (297/2021) 27 §:n mukainen kunnan valvontaviranomainen. Ympäristö- ja lupajaosto on siirtänyt päätäntävaltaansa edelleen elintarviketurvallisuusyksikön päällikölle.

Muutoksenhaku



06.02.2024

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote toimitetaan haastetiedoksiantona Lihakonttori Oy:lle.

Liitteet

1. Tarkastuskertomus 22.11.2023
2. Tarkastuskertomus 12.12.2023
3. Lihakonttori Oy:n kuuleminen 19.12.2023
4. Lihakonttori Oy:n vastine kuulemiseen 10.1.2024
5. Tarkastuskertomus 26.1.2024

Lisätiedot

Minna Ristiniemi, kaupungineläinlääkäri, puhelin: 09 310 31585
minna.ristiniemi(a)hel.fi

Liitteet

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 | Tarkastuskertomus 22.11.2023 |
| 2 | Tarkastuskertomus 12.12.2023 |
| 3 | Lihakonttori Oy kuuleminen 19.12.2023 |
| 4 | Vastine 10.1.2024 |
| 5 | Tarkastuskertomus 26.1.2024 |

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Otteet

Ote
Lihakonttori Oy

Otteen liitteet
Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen
viranhaltijan päätös

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö



06.02.2024

MUUTOKSENHAKUOHJEET

1

OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI

Pöytäkirjan 8 §.

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,



06.02.2024

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

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

9 (10)

06.02.2024

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

10 (10)

06.02.2024

Riikka Åberg
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa
www.hel.fi 07.02.2024.