



02.12.2021

32 §

Elintarvikelain 11 §:n mukainen hakemus Oy Anton & Anton Ab:n elintarvikehuoneiston hyväksymisestä kala- ja liha-alan laitokseksi

HEL 2021-012487 T 11 02 00

Päätös

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikkö päätti hyväksyä hakemuksen mukaisesti Oy Anton & Anton Ab:n elintarvikehuoneiston kala- ja liha-alan laitokseksi. Laitokselle on varattu laitostunnus 1853.

Laitoksen toiminnot ovat kalajalosteiden valmistus ja lihavalmisteen valmistus. Laitos valmistaa kuumennettavia valmisruokia raaosta eläinperäisistä elintarvikkeista. Lisäksi laitoksessa valmistetaan kylmiä sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita kuten salaatteja, wrappeja ja smoothieita.

Toiminta on järjestetty siten, että terveysvaarojen ehkäisemiseksi ei ole tarpeen asettaa erillisiä ehtoja.

Tuotantotilat ja laitteet tulee puhdistaa ennen toiminnan aloittamista. Omavalvontasuunnitelman toimivuutta varmistetaan tarkastuksin ja viranomaisvalvontanäytteenotoin. Omavalvontaan liittyvät asiakirjat on pidettävä ajan tasalla ja nähtävillä valvontaa varten.

Asian vireilletulo

Elintarvikelain (297/2021) 11 §:n mukainen hakemus on vastaanotettu 4.11.2021. Hakemusta on täydennetty 12.11.2021, 17.11.2021, 23.11.2021, 29.11.2021 ja 30.11.2021.

Hakija

Oy Anton & Anton Ab, PL 12, 00551 Helsinki, y-tunnus 2197518-1

Toimipaikan nimi ja osoite

Anton & Anton keittiö, Vanha talvitie 8 K 2, 00580 Helsinki

Hakemuksen sisältö ja perustietoja toiminnasta

Elintarvikelain 11 §:n mukainen hakemus on vastaanotettu ympäristöpalveluissa 4.11.2021 ja sitä on täydennetty 12.11.2021, 17.11.2021, 23.11.2021, 29.11.2021 ja 30.11.2021. Laitoshakemuksen yhteydessä on esitetty asemapiirustus, laitoksen pohjapiirustus sekä selvitys raaka-aineiden, valmiiden tuotteiden, henkilökunnan, jätteiden ja pakkaustarvikkeiden kulku- ja kuljetusreiteistä. Pohjapiirustukseen on merkitty lai-



02.12.2021

toksen vesipisteet, lattiakaivot sekä jäähdytettyjen tilojen lämpötilat. Hakemuksen liitteenä on esitetty lisäksi HACCP-perusteinen omavalvontasuunnitelma.

Laitoksen tilat on tarkastettu 30.11.2021. Tarkastuksen yhteydessä todettiin, että tilat täyttävät toimintaedellytykset.

Anton & Anton keittiön tuotantotilat sijaitsevat Vanha talvitie 8 osoitteessa sijaitsevan kiinteistön toisessa kerroksessa. Laitoksessa valmistetaan vähittäismyyntiin toimitettavaksi kuumennettavia valmisruokia, joiden valmistuksessa käytetään raakoja ja jalostamattomia eläinperäisiä elintarvikkeita. Lisäksi laitoksessa valmistetaan sellaisenaan syötäviä ei-eläinperäisiä ja yhdistelmäelintarvikkeita, kuten salaatteja, wrappeja ja smoothieita.

Laitos on hakemuksessaan arvioinut kokonaistuotantomääräksi 100 000 kg vuodessa, josta kalaa sisältäviä valmiita tuotteita on noin 4000 kg ja lihaa sisältäviä tuotteita noin 19 000 kg vuosittain. Laitoksessa on tilat kuumennettavien valmisruokien valmistukseen ja erillinen kylmäkeittiö salaattien ja muiden kylmien sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden valmistukseen. Laitoksessa on erillinen jäähdytyshuone sekä pakkaamo.

Laitoksen kokonaispinta-ala on 344 m². Laitoksen tilat koostuvat tuotantotiloista 154,5 m², kylmävarastoista 37,3 m², muista varasto- ja käytävätiloista 122,6 m² sekä sosiaali- ja toimistotiloista yhteensä 29,6 m².

Laitoksen tuotantotilojen, pakkaamon ja kuivavaraston lattiat ovat epoksia. Tuotantotilojen seinäpinnat on pinnoitettu kaakelilla, maalilla tai ruostumattomalla teräksellä. Kylmävarastojen lattiat ovat liukuestevaneria ja seinät ja katto muovipinnoitteiset. Pakkaamon lattia on epoksia ja seinä- ja kattopinnat muovipinnoitteiset. Työtasot ovat kaikissa elintarvikkeiden tuotanto- ja käsittelytiloissa ruostumatonta terästä.

Varsinaisten tuotantotilojen lisäksi laitoksen käytössä on tarvittavat tauko- ja pukeutumistilat, siivousvälinevarastot sekä pakkaustarvikevarastot.

Tuotantotiloissa on tarvittavat laitteet ja välineet tilojen ja välineiden huoltoa ja puhdistusta varten sekä riittävä määrä ei-käsiikäyttöisin hainoin varusteltuja käsienpesupisteitä. Lisäksi laitoksessa on riittävästi vesipisteitä välineiden puhdistusta varten.

Huoneiston ilmanvaihto on koneellinen ja valaistus tarkoituksenmukainen. Tilat ovat tarvittavilta osin jäähdytettäviä ja jäähdytettyjen tilojen lämpötiloja seurataan omavalvonnassa.



02.12.2021

Elintarvikkeiden käsittelyyn käytettävät välineet ja laitteet sekä muu kalusto ovat helposti puhtaana pidettäviä ja niiden puhdistamista varten on varattu pesupaikka.

Päätöksen voimassaolo

Päätös on voimassa toistaiseksi.

Asian käsittelyä koskeva maksu

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaoston vahvistaman ympäristöterveydenhuollon taksan perusteella elintarviketurvallisuusyksikön päällikkö päätti määrätä asian käsittelystä 940 euron maksun. Lasku toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin talous- ja suunnittelu-keskuksen hallintopalvelusta. (Laskutusosoite: Oy Anton & Anton Ab, PL 12, 00551 Helsinki)

Kuuleminen

Päätöksestä ei ole kuultu hakijaa, koska päätöksessä ei esitetä toiminnallisia ehtoja ja hakijan hakemus hyväksytään sellaisenaan.

Päätöksen perustelut

Hakemuksessa esitetyt laitoksen tilat ja rakenteet täyttävät elintarvikelaissa ja sen nojalla annetuissa säädöksissä asetetut vaatimukset.

Sovelletut oikeusohjeet

Elintarvikelaki (297/2021) 6, 7, 11, 15, 22, 27, 40, 72, 73 ja 75 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikevalvonnasta (315/2021) 3 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021) 5, 36-39 §

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä

Hallintolaki (434/2003) 34 §

Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2021 alkaen (187 §, 8.10.2020) liite 1 kohta 11.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat



02.12.2021

Elintarvikelain 11 §:n mukainen hakemus liitteineen HEL 2021-012487.

Toimivaltaperuste

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

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote postitse Oy Anton & Anton Ab:lle.

Tiedoksi toimijalle

Toiminnan olennainen muutos, toiminnan lopettaminen tai keskeyttäminen

Toimintaa ei saa muuttaa olennaisesti ennen kuin toimija on hakenut muutokselle hyväksyntää ja muutos on hyväksytty ympäristökeskuksessa. Toiminnan lopettamisesta tai keskeyttämisestä on tehtävä ilmoitus ympäristökeskukseen.

Säilytettävät asiakirjat

Toimijan on säilytettävä hakemusasiakirjat ja hyväksymispäätös laitoksessa, jossa niiden on oltava laitosta valvovan viranomaisen saatavilla.

Lisätiedot

Essi Lääkkö, vs. hygieenikkoeläinlääkäri, puhelin: 09 310 31584
essi.laakko(a)hel.fi

Liitteet

- 1 Hakemus 4.11.2021
- 2 Hakemus, täydennys 12.11.2021, asemapiirros
- 3 Hakemus, täydennys 30.11.2021, liitteet, pohjat, kulut ja laitteet

Muutoksenhaku

Muutoksenhakuohje on liitteenä. Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Otteet

Ote
Oy Anton & Anton Ab

Otteen liitteet
Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös
Liite 1
Liite 2
Liite 3

**Helsingin kaupunki**

Kaupunkiympäristön toimiala
Palvelut ja luvat -palvelukokonaisuus
Ympäristöpalvelut
Elintarviketurvallisuusyksikkö
Yksikön päällikkö

Pöytäkirja

5 (8)

02.12.2021

Valmistelija
Etelä-Suomen aluehallin-
tovirasto (Helsingin toimi-
piste)
Ruokavirasto

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö, tiedoksianto
Ympäristönseuranta- ja valvontayksikkö, tiedoksianto



02.12.2021

MUUTOKSENHAKUOHJEET

1

OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI

Pöytäkirjan 32 § (Muutoksenhakuohje on liitteenä.).

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,



02.12.2021

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:

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

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)

02.12.2021

Riikka Åberg
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa
www.hel.fi 02.12.2021.