



14.08.2023

28 §

Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen RT Resenko Oy:lle/The Souk

HEL 2023-009591 T 11 02 00

Päätös

Toimija

RT Resenko Oy
Rajatie 4 A 2
01230 Vantaa
y-tunnus: 3009273-5

Elintarvikehuoneisto

The Souk
Urho Kekkosen katu 1
00100 Helsinki

Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön määräys

1. Omavalvontajärjestelmä tulee päivittää vastaamaan ravintolan nykyistä toimintaa ja huomioida toimintojen elintarviketurvallisuuteen liittyvät riskit. Omavalvonnassa tulee olla kuvattuna eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonti.
2. Salmonellaerityistakuutuotteiden mukana tulee olla asetuksen EY 1688/2005 vaatima kaupallinen asiakirja sekä analyysitodistus salmonellatutkimuksesta. Asiakirjat ja elintarvike tulee olla luotettavasti yhdistettävissä toisiinsa. Jokainen Suomeen tuleva lähetys tulee olla tutkittuna salmonellan varalta. Toimijan on varmistettava, että salmonellaerityistakuiden piirissä olevien elintarvikkeiden mukana toimitetaan lainsäädännön vaatimat asiakirjat. Tuotteiden vastaanottotarkastuksen yhteydessä toimijan on tarkastettava asiakirjat. Salmonellaerityistakuiden piiriin kuuluvia tuotteita ei saa ottaa käyttöön ennen kuin toimija on varmistunut, että tuotteet ja asiakirjat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.
3. Toimijan tulee tehdä maahantuomistaan eläinperäisistä elintarvikkeista tuonti-ilmoitukset Ruokavirastoon.
4. Toimijan on laadittava salmonellaerityistakuiden piiriin kuuluvia elintarvikkeita koskeva näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma salmonellan varalta. Toimijan toiminnan luonne ja laajuus huomioon ottaen riittää,



14.08.2023

että tutkitaan esimerkiksi kukin tuoteryhmä vähintään kerran vuodessa ja osanäytteitä otetaan 3-5 kerralla eräkoosta riippuen.

5. Omavalvonnan pintapuhtausnäytteiden tuloksista on pidettävä kirjaa.

6. Kylmänä säilytettävät, helposti pilaantuvat elintarvikkeet on säilytettävä lainsäädännön mukaisissa lämpötiloissa. Esimerkiksi liha on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Jos toimija soveltaa keittiössä kylmänä säilytettäville elintarvikkeille tarjoilulämpötilaa, elintarvikkeiden lämpötila saa olla korkeintaan 12 °C, silloin kun ne ovat käytössä vain kerran ja enintään neljä tuntia. Sovellettaessa tarjoilulämpötilaa toimijalta edellytetään selkeää menetelmää neljän tunnin säilytysajan hallitsemiseksi.

7. Kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa. Omavalvonnan mukaista jäähdytyksen seuranta ja kirjauksia tulee tehdä omavalvontajärjestelmän mukaisesti. Jäähdytysmenetelmän toimivuus tulee olla todennettavissa omavalvontakirjauksista.

8. Ravintolassa aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa on ilmoitettava kuluttajalle kirjallisesti. Lihalajit, joita ilmoittamisvelvoite koskee, ovat naudanliha, sianliha, lampaan- ja vuohenliha sekä siipikarjan liha.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 31.8.2023 mennessä.

Täytäntöönpano

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

Asiaan liittyvät taustatiedot

The Souk -ravintolaan on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 12.5.2023. Tarkastuksella todettiin epäkohtia mm. eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnissa, elintarvikkeiden lämpötilojen hallinnassa, elintarvikkeiden jäähdyttämisessä, elintarvikkeista annettavissa tiedoissa (lihan alkuperämaan ilmoittaminen), omavalvontajärjestelmän riittävyudessa ja omavalvonnan näytteenotossa. Korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 11.7.2023 mennessä (Liite 1 Tarkastuskertomus).



14.08.2023

The Souk -ravintolaan on tehty uusintatarkastus 12.7.2023, jolloin on todettu, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräajassa (Liite 2 Tarkastuskertomus).

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 19.7.2023 päivätyllä kirjeellä (Liite 3). Toimija ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta RT Resenko Oy ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska RT Resenko Oy 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.

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. Kirjausten on oltava valvontaviranomaisen saatavilla. The Souk -ravintolan omavalvontajärjestel-



14.08.2023

mässä ei ollut kuvattuna lainkaan eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuontia eikä omavalvonnan pintapuhtausnäytteiden tuloksia ollut kirjattu.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen (EY) N:o 853/2004 8 artiklan mukaisesti elintarvikealan toimijoiden, jotka aikovat saattaa markkinoille naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan, ankan tai hanhen lihaa, poissulkien raakalihavalmisteet ja mekaanisesti erotettu liha Suomessa, on kohdan 2 mukaan noudatettava seuraavia salmonellaa koskevia sääntöjä:

a) naudan, sian sekä siipikarjan lihan osalta lähetyksistä on pitänyt ottaa näytteet lähettävässä laitoksessa ja näytteille on pitänyt tehdä yhteisön lainsäädännön mukainen mikrobiologinen koe, josta on saatu negatiivinen tulos.

c) Kokeita ei tarvitse tehdä naudan ja sian lihan lähetyksille, jotka on tarkoitettu laitoksessa pastöroitaviksi, steriloitaviksi tai vaikutuksiltaan vastaavaan käsittelyyn.

d) Kokeita ei tarvitse tehdä elintarvikkeille, jotka ovat peräisin laitoksesta, jonka valvontaohjelman on kyseisten eläinperäisten elintarvikkeiden osalta ja 12 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen tunnustettu vastaavan Suomen osalta hyväksytyä ohjelmaa.

Asetuksen 8 artiklan 2 e kohdan mukaan naudan, sian sekä siipikarjan lihan osalta elintarvikkeen mukana on oltava yhteisön lainsäädännössä vahvistetun mallin mukainen kaupallinen asiakirja tai todistus, josta käy ilmi, että:

i) kokeet on suoritettu ja niistä on saatu negatiiviset tulokset tai

ii) liha on tarkoitettu johonkin c alakohdassa mainittuun tarkoitukseen tai

iii) liha on peräisin d alakohdan soveltamisalaan kuuluvasta laitoksesta.

Komission asetuksen (EY) N:o 1688/2005 asetuksen (EY) N:o 853/2004 täytäntöön panemisesta Suomeen ja Ruotsiin tarkoitetuilta tietyin lihan ja munien lähetyksiltä vaadittavien salmonellaa koskevien erityistakuiden osalta 6 artiklan mukaan naudan, sian ja siipikarjanlihaerien, lukuun ottamatta raakalihavalmisteita ja mekaanisesti erotettua lihaa, joka on tarkoitettu Suomeen ja Ruotsiin, mukana on oltava asetuksen liitteessä IV vahvistetun mallin mukainen kaupallinen asiakirja.

RT Resenko Oy on vastaanottanut sisämarkkinatuojana salmonellaerityistakuutuotteita ilman komission asetuksen EY 1688/2005 vaatimaa kaupallista asiakirjaa ja/tai salmonellatodistuksia. RT Resenko Oy oli vastaanottanut salmonellaerityistakuiden piiriin kuuluvia eläinperäisiä elintarvikkeita, joiden osalta toimija ei ollut vastaanottotarkastuksen yhteydessä varmistanut, että tuotteilla on kaikki asianmukaiset salmonel-



14.08.2023

laerityistakuuasetuksen vaatimat asiakirjat. Toimijalla ei ollut broilerin reisipaloille kaupallista asiakirjaa eikä salmonellatodistusta. Broilerin rintafileille esitettiin kaupallinen asiakirja ja salmonellatodistus, mutta salmonellatodistus ei koskenut ko. tuote-erää. Toimija hankki jälkikäteen broilerin rintafileille asianmukaiset asiakirjat, mutta broilerin reisipaloille ei esitetty kaupallista asiakirjaa määräaikaan mennessä.

Ruokavirasto on antanut 9.4.2021 määräyksen (8/2021) elintarvikelain (297/2021) 49 §:n nojalla Euroopan unionin jäsenvaltioista Suomeen tuotuja eläinperäisiä elintarvikkeita koskevasta ilmoitusvelvollisuudesta. Määräyksessä mainittujen eläinperäisten elintarvikkeiden osalta toimijan tulee tehdä sisämarkkinatuonti-ilmoitukset. Määräys on tullut voimaan 1.11.2021. Ruokaviraston määräyksen (8/2021) 3 §:n mukaan ilmoitusvelvollisuus koskee seuraavia elintarvikkeita:

-eläinperäisten elintarvikkeiden hygieniasäätöasetuksen 8 artiklassa luetellut salmonellaerityistakuutuotteet: raaka naudan ja sian liha, mukaan lukien jauheliha, kotieläiminä pidettyjen kanojen, kalkkunoiden, helmikanojen, ankkujen ja hanhien liha, mukaan lukien jauheliha sekä raa'at kananmunat

-muu eläimistä saatu raaka liha

-kaikista eläinlajeista peräisin olevat raakalihavalmisteet

-lämpökäsittämätön maito

-lämpökäsittämättömästä maidosta valmistetut juustot

Ruokaviraston määräyksen (8/2021) 4 §:n mukaan ilmoituksen tekemisestä vastaa maahantuojat. Ilmoitus tehdään neljästi vuodessa takautuvasti edeltävien kolmen kuukauden osalta, 15.1., 15.4., 15.7. ja 15.10. mennessä. Ilmoitukset voi tehdä myös kuukausittain seuraavan kuukauden 15. päivään mennessä. RT Resenko Oy ei ole tehnyt maahantuomistaan eläinperäisistä elintarvikkeista tuonti-ilmoituksia Ruokavirastoon, vaikka toiminta on alkanut jo vuonna 2022.

Elintarvikelain 15 §:n mukaan elintarvikealan toimijan tuodessa eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 8 artiklassa tarkoitettujen salmonellaa koskevien erityistakuiden piiriin kuuluvia elintarvikkeita Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen, omavalvontaan on sisällyttävä kyseisiä elintarvikkeita koskeva näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma salmonellan varalta. RT Resenko Oy:llä ei ollut näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma salmonellan varalta eikä salmonellanäytteitä oltu otettu lainkaan omavalvonnassa.

Maa- ja metsätalousministeriön elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (318/2021) 23 §:n mukaan toimijan on noudatettava seuraavia elintarvikkeiden säilytys-, tarjolla olon ja jäähdytyslämpötilavaatimuksia:

1) helposti pilaantuvat maidot ja kermat on säilytettävä korkeintaan 6



14.08.2023

°C:ssa. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä korkeintaan 8 °C:ssa. Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa;

4) jauheliha sekä jauhettu maksa on säilytettävä korkeintaan 4 °C:ssa;
6) muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien idut, paloitetut kasvikset ja hyönteiset, on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa;

7) kylmäsäilytystä vaativia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla vain kerran. Tämän momentin 1–6 kohtien vaatimuksista poiketen kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa olla tarjolla olon aikana korkeintaan 12 °C, silloin kun ne ovat tarjolla enintään neljä tuntia;

10) kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 (liite II luku IX, 4 artikla) mukaan raaka-aineita, valmistusaineita, puolivalmiita tuotteita ja valmiita tuotteita, joissa patogeeniset mikro-organismit saattavat lisääntyä tai joissa saattaa muodostua toksineja, ei saa säilyttää lämpötiloissa, jotka saattavat aiheuttaa terveystarve. Kylmäketjua ei saa katkaista. The Souk -ravintolan tarkastuksella keittiössä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilat olivat liian korkeita: 12.5.2023 tarkastuksella esim. lihan lämpötila oli 13,8 °C ja 12.7.2023 tarkastuksella lihan lämpötila oli 16,7 °C. Ravintolan käytössä ei ole ollut tarkastushetkillä toimivaa jäähdytyskaappia eikä toimijalla ole ollut osoittaa valvontaviranomaiselle omavalvonnan seurantaa siitä, että elintarvikkeet on jäähdytetty asianmukaisesti 4 tunnissa.

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

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

Elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperä ilmoitetaan ilmaisulla: ”alkuperämaa: (EU-maan tai muun kuin EU-maan nimi)”. Alkuperämaalla tarkoitetaan sen eläimen, josta liha on saatu, kasvatusta. Naudanlihan kasvatusta määrätellään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1760/2000 13 artiklassa säädetyllä tavalla. Sianlihan, lampaan- ja vuohenlihan sekä siipikarjan lihan kasvatusta määrätellään komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 1337/2013 5 artiklassa säädetyllä tavalla. Jos elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaata koskeva tieto ei ole käytettävissä, 2 momentissa



14.08.2023

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 tarkoitettut tiedot on ilmoitettava loppukuluttajalle kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla. The Souk -ravintolan tarkastuksella 12.5.2023 todettiin, että lihojen alkuperämaita ei ollut ilmoitettu lainkaan ja uusintatarkastuksella 12.7.2023 todettiin, että lihan alkuperämaa oli jätetty useasti ilmoittamatta.

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, 15, 27, 49, 55, 75, 78 §

Hallintolaki (434/2003) 34 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021) 22, 23 §

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (EY) N:o 852/2004 (Yleinen elintarvikehygieniasetus), liite II luku IX, 4 artikla

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 8 artikla

Komission asetus (EY) N:o 1688/2005 asetuksen (EY) N:o 853/2004 täytäntöön panemisesta Suomeen ja Ruotsiin tarkoitetuilta tietyin lihan ja munien lähetyksiltä vaadittavien salmonellaa koskevien erityistakuiden osalta 6 artikla

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014, muutos 154/2019) 7 a, 8 §

Ruokaviraston määräys Euroopan unionin jäsenvaltioista Suomeen tuotuja eläinperäisiä elintarvikkeita koskevasta ilmoitusvelvollisuudesta (8/2021)

Toimivaltaperuste

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



14.08.2023

ja lupajaosto on siirtänyt päätäntävaltaansa edelleen elintarviketurvallisuusyksikön päällikölle.

Mahdolliset jatkotoimenpiteet asiassa

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

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote toimitetaan haastetiedoksiantona RT Resenko Oy:lle.

Lisätiedot

Maarit Lähdesmäki, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 32099
maarit.lahdesmaki(a)hel.fi

Liitteet

- 1 Tarkastuskertomus 12.5.2023
- 2 Tarkastuskertomus 12.7.2023
- 3 RT Resenko Oy:n kuuleminen 19.7.2023

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Otteet

Ote
RT Resenko Oy

Otteen liitteet
Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö



14.08.2023

MUUTOKSENHAKUOHJEET

1

OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI

Pöytäkirjan 28 §.

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,



14.08.2023

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

11 (12)

14.08.2023

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

12 (12)

14.08.2023

Riikka Åberg
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa
www.hel.fi 15.08.2023.