



13.08.2019

## 28 §

### **Khaledmadinan leipomotilojen käytön kieltämistä koskeva elintarvikelain 56 §:n mukainen päätös**

HEL 2019-008410 T 11 02 00

#### **Päätös**

##### Toimija

Khaledmadina, Kastelholmantie 2, 00900 Helsinki, y-tunnus 2855341-6.

##### Elintarvikehuoneisto

Khaledmadina, Kastelholmantie 2, 00900 Helsinki.

##### Elintarviketurvallisuusyksikön päällikön päätös

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. Elintarvikehuoneisto on suunnittelultaan ja rakennustavaltaan sellainen, että se mahdollistaa hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattamisen.
2. Tiloissa on riittävä määrä vesipisteitä (käsienpesuun, elintarvikkeiden valmistukseen, työvälineiden pesua varten sekä siivousvälineiden pesua ja huoltoa varten).
3. Valmistustilojen seinät ovat ehjät ja helposti puhtaana pidettävät.
4. Tiloissa on asianmukainen tila siivousvälineiden – ja aineiden säilytystä varten.
5. Tiloista on poistettu kaikki leipomotoimintaan kuulumattomat tavarat.
6. Toimija on tehnyt toiminnastaan elintarvikelain 13 §:n mukaisen ilmoituksen.

##### Täytäntöönpano

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



13.08.2019

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

#### Asiaan liittyvät taustatiedot

Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikkö teki 8.8.2019 tarkastuksen leipomotiloihin.

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

Leipomon leivontatilassa ei ole lainkaan vesipisteitä. Leivontatila on erotettu isommasta huoneesta käsittelemättömillä lastulevyillä. Seinämä ei ylety kattoon asti, eikä se ole puhtaana pidettävä. Taikinanteko tapahtuu erillisessä huoneessa, jossa ei ole vesipistettä. Leivontatilassa on toimintaan kuulumatonta tavaraa kuten kylmälaitteita (Liite 1).

Tiloissa ei ole erillistä tilaa siivousvälineiden säilytystä ja puhdistamista varten.

Toimija ei ole tehnyt toiminnastaan elintarvikelain 13 §:n mukaista kirjallista ilmoitusta Helsingin ympäristöpalveluihin.

#### Kuuleminen

Khaledmadinata 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.

Khaledmadinalle on annettu sähköpostilla mahdollisuus esittää mielipide annettavasta kieltopäätöksestä ja antaa kirjallinen selvitys leipomotoiminnasta 12.8.2019 mennessä (Liite 2). Toimija ei antanut kirjallista vastinetta.

Toimijan kanssa oli tapaaminen 12.8.2019, jossa käytiin läpi leipomotiloja koskevat vaatimukset sekä tuleva kieltopäätös.

#### Päätöksen perustelut

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.



13.08.2019

Khaledmadinan leipomossa havaittiin vakavia epäkohtia, jotka voivat vaarantaa elintarviketurvallisuuden. Elintarvikelain 10 §:ssä todetaan, että elintarvikehuoneisto on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava ja varustettava, kunnossapidettävä, 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. Khaledmadinan leivontahuoneessa ei ole lainkaan vesipisteitä.

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.



13.08.2019

Seinäpinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. 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. Khaledmadinan leivontahuoneen seinäpinnat ovat käsittelemätöntä lastulevyä, eikä niitä voi asianmukaisesti puhdistaa.

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. Khaledmadinan 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 kylmän juomaveden saanti VII luvun vaatimusten mukaisesti, ja ne on pidettävä puhtaina ja tarvittaessa desinfioitava.

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

#### Sovellettavat oikeusohjeet

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

#### Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä

#### Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote haastetiedoksiantona Khaledmadina.

#### Lisätiedot

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

#### Liitteet

**Helsingin kaupunki**

Kaupunkiympäristön toimiala  
Palvelut ja luvat -palvelukokonaisuus  
Ympäristöpalvelut  
Elintarviketurvallisuusyksikkö  
Yksikön päällikkö

**Pöytäkirja**

5 (8)

13.08.2019

- 1 Liite 1 Khaledmadinan leipomotilat, kuvia
- 2 Liite 2, sähköposti 09082019

**Muutoksenhaku**

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

**Otteet****Ote**

Khaledmadina

**Otteen liitteet**

Oikaisuvaatimus, elintarvikelain mukainen viranhaltijan päätös

**Tiedoksi**

Elintarviketurvallisuusyksikkö



13.08.2019

## **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).

### **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.



13.08.2019

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)

13.08.2019

---

Riikka Åberg  
yksikön päällikkö

Päätös on sähköisesti allekirjoitettu.

Pöytäkirja on pidetty nähtävänä yleisessä tietoverkossa osoitteessa  
[www.hel.fi](http://www.hel.fi) 14.08.2019.