

Kaupunkiympäristön toimiala/Ympäristökeskus

17.12.2024

VD/7874/11.02.01.06/2024

1. kaupungineläinlääkäri Hiltunen Kirsi

Elintarvikelain 297/2021 55 §:n mukainen määräys, Lildo Minimarket Oy

Toimija ja osoite

Lildo Minimarket Oy
Kimokuja 4
01200 Vantaa
Y-tunnus: 3403146-2

Toimipaikka

Lildo Minimarket
Kimokuja 4
01200 Vantaa

Asian selostus

Lildo Minimarkettiin tehtiin valvontasuunnitelman mukainen Oiva-tarkastus 21.10.2024. Tarkastuksella selvisi, että kohteessa oli vaihtunut toimija kesäkuussa 2024. Uusi elintarviketoimija (Lildo Minimarket Oy) ei ollut tehnyt elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoitusta Vantaan elintarvikevalvontaan elintarvikelain (297/2021) 10 §:n mukaisesti. Elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoitus toimijalta saatiin 4.11.2024.

Oiva-tarkastuksella 21.10.2024 elintarviketoiminnassa havaittiin useita epäkohtia. Puutteita oli mm. omavalvonnassa, tilojen soveltuvuudessa sekä tilojen ja laitteiden kunnossa- ja puhtaanapidossa. Tarkastuksella myös selvisi, että toimija maahantuo naudan- ja lampaanlihaa Latviasta. Toimijalla ei ollut tarkastuksella esittää riittäviä jäljitettävyyssdokumentteja maahantuoduista lihoista, eikä naudasta ollut erityistakuuasetuksen (EY) N:o 1688/2005 vaatimaa kaupallista asiakirjaa tai laboratorion tutkimustodistusta salmonellasta. Toimija ei myöskään tarkastuksen jälkeen lähettänyt lihatuotteista riittäviä asiakirjoja annettuun määräaikaan mennessä. Lihojen puutteellisten asiakirjojen vuoksi kohteeseen tehtiin tarkastus 8.11.2024. Toimijaa kuultiin 14.11.2024 päivätyllä kuulemiskirjeellä tarkastuksella havaittujen epäkohtien korjaamisesta ja naudanlihatuotteiden hävittämisestä puutteellisten asiakirjojen perusteella.

Oiva-seurantatarkastuksella 11.12.2024 selvisi, että toimija on lopettanut eläiperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnin ja palauttanut 14.11.2024 päivätyssä kuulemiskirjeessä luetellut naudanlihatuotteet myyjälle. Hallinnolliset pakkokeinot keskeytetään tällä erää lihan sisämarkkinatuonnin ja naudanlihatuotteiden hävittämisen osalta. Toimijalta odotetaan vielä tositetta lihatuotteiden palautuksesta.

Seurantatarkastuksella 11.12.2024 selvisi, että elintarvikehuoneiston keittiötila oli remontissa, koska siellä oli tapahtunut vesivahinko. Kaikkia edellisellä Oiva-tarkastuksella havaittuja asioita ei pystytty arvioimaan seurantatarkastuksella käynnissä olevan remontin takia, mutta kyseiset asiat on huomioitu tässä päätöksessä. Tämän lisäksi seurantatarkastuksella epäkohtia havaittiin edelleen omavalvonnassa, tilojen soveltuvuudessa, kunnossa- ja puhtaanapidossa, hygieniosaamisen todentamisessa, elintarvikkeiden säilytyksessä, lämpötilahallinnassa, elintarvikkeista annettavissa tiedoissa ja elintarvikkeiden vastaanottamisessa.

Sovellettavat pakkokeinot

Elintarvikesäännösten vastaisuuden korjaaminen (Elintarvikelaki 297/2021 55 §)

Kuuleminen

Kuulemisasiakirja vietiin vähittäismyymälään 14.11.2024. Toimija ei toimittanut vastinetta kuulemiseen määräaikaan mennessä.

Päätös / 1. kaupungineläinlääkäri

Päätös

Määrään elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaisesti seuraavaa:

Kaupunkiympäristön toimiala/Ympäristökeskus

17.12.2024

VD/7874/11.02.01.06/2024

1. kaupungineläinlääkäri Hiltunen Kirsi

1. Elintarviketoiminnalle on laadittava suunnitelma omavalvonnasta, joka kattaa kaikki tilat ja toiminnot.
2. Lihan käsittelyyn täytyy olla asianmukainen ja puhdas tila, jossa on mahdollisuus käsien ja välineiden pesuun. Tilassa ei saa olla muuta toimintaa lihan leikkaamisen aikana.
3. Lihan käsittelyyn täytyy olla asianmukaiset välineet (esim. leikkuulauta).
4. Työvälineet ja laitteet täytyy säilyttää asianmukaisesti. Työvälineitä tai laitteita ei saa säilyttää parvekkeella.
5. Siivousvälineet täytyy säilyttää hygieenisesti irti lattiapinnasta.
6. Toimijan täytyy laatia kunnossapitosuunnitelma elintarvikehuoneistolle, joka kattaa mm. elintarvikehuoneiston pinnat.
7. Elintarvikehuoneiston tilat, välineet ja laitteet täytyy puhdistaa ja kaikki toimintaan kuulumaton tavara poistaa huoneistosta.
8. Kaikilla työntekijöillä, jotka käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, täytyy olla hygieniaoppi. Kirjanpito hygieniapasseista täytyy olla valvontaviranomaisen tarkastettavissa.
9. Elintarvikkeet täytyy säilyttää asianmukaisesti. Elintarvikkeita ei saa säilyttää parvekkeella.
10. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden ja pakasteiden lämpötiloja on seurattava ja niistä on pidettävä kirjaa osana omavalvontaa.
11. Pakatuista elintarvikkeista on annettava säännösten mukaiset elintarvikkeita koskevat tiedot suomeksi ja ruotsiksi.
12. Toimijan täytyy tehdä elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksia ja pitää niistä kirjaa osana omavalvontaa.

Epäkohdat 1-12 on korjattava määräaikaan 21.2.2025 mennessä.

Määräys on voimassa välittömästi.

Päätöksen perustelut

Lildo Minimarketin toiminnassa havaitut puutteet voivat aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle tai ne ovat muutoin elintarvikesäännösten vastaisia.

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.

Toimija ei ollut laatinut kirjallista suunnitelmaa omavalvonnasta eikä omavalvonnan riittävyydestä ja toimivuudesta voida muillakaan tavoin varmistua.

Elintarvikelain 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.

Elintarvikehuoneistossa lihan käsittelyyn on pieni keittiötila, jonka yhteydessä on kylmähuone. Kylmähuone oli epäsiisti, eikä lihan käsittelyyn ollut asianmukaisia välineitä.

Elintarvikehuoneistossa oli runsaasti tavaraa ja osa työvälineistä ja laitteista oli säilytyksessä parvekkeella. Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet olivat osittain kuluneita, eikä toimija ollut laatinut elintarvikehuoneistolle kunnossapitosuunnitelmaa. Varrellisten siivousvälineiden säilytykseen ei ollut seinäpidikkeitä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvun I mukaan elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että 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; voidaan torjua likaantuminen, joutuminen kosketuksiin myrkyllisten materiaalien kanssa, hiukkasten variseminen elintarvikkeisiin ja kosteuden tiivistyminen ja haitallisen homeen muodostuminen pinnoille; ne mahdollistavat hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattamisen.

Asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvun II kohdassa 1 säädetään elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä tai jalostuksessa

Kaupunkiympäristön toimiala/Ympäristökeskus

17.12.2024

VD/7874/11.02.01.06/2024

1. kaupungineläinlääkäri Hiltunen Kirsi

käytettävät tilat on suunniteltava ja sijoitettava niin, että niissä voidaan noudattaa hyvää elintarvikehygieniakäytäntöä ja ehkäistä saastuminen eri toimien välillä ja niiden aikana. Erityisesti: lattiapinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat; seinäpinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat; sisäkattojen, välikattojen ja kattoritilöiden on oltava sellaisella tavalla rakennetut ja viimeistellyt, että ne estävät liian kerääntymisen ja vähentävät kosteuden tiivistymistä, haitallisen homeen muodostumista ja hiukkasten varisemista; ikkunoiden ja muiden aukkojen on oltava sellaisella tavalla rakennetut, että ne estävät liian kerääntymisen. Ulkoikkunoissa on tarvittaessa oltava hyönteissuojat, jotka voidaan puhdistamista varten helposti irrottaa. Jos ikkunoiden avaaminen saattaisi aiheuttaa saastumisen, ikkunat on pidettävä suljettuina ja lukittuina tuotannon aikana; ovien on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat; 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.

Asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvun II kohdan 2 mukaan 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.

Pakastimiin oli kertynyt runsaasti jäätä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvun V mukaan kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat esineet, välineet ja laitteet on puhdistettava tehokkaasti ja tarvittaessa desinfioitava. Puhdistus ja desinfiointi on suoritettava riittävän usein saastumisriskin välttämiseksi ja ne on rakennettava siten, valmistettava sellaisista materiaaleista, pidettävä sellaisessa järjestyksessä ja huollettava siten, että saastumisriski jää mahdollisimman pieneksi.

Toimija ei ollut varmistanut, että työntekijöillä, jotka käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on hygieniapassi.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvun XII mukaisesti elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä valvotaan ja ohjataan ja/tai koulutetaan elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla ja tietyillä elintarvikealoilla työskentelevien henkilöiden koulutusohjelmia koskevan kansallisen lainsäädännön kaikkia vaatimuksia noudatetaan. Elintarvikelain 19 §:n mukaan pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa käsittelevällä henkilöllä on oltava elintarvikehygienistä osaamista osoittava Ruokaviraston hyväksymän mallin mukainen hygieniapassi, jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä vähintään kolme kuukautta. Elintarvikealan toimijan on pidettävä kirjaa elintarvikehuoneistossa työskentelevien henkilöiden elintarvikehygienisestä osaamisesta ja pyydettäessä esitettävä tiedot valvontaviranomaiselle (Elintarvikelaki 19 § 3 momentti).

Elintarvikkeita oli säilytyksessä parvekkeella.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvun IX kohdan 3 mukaan elintarvikkeita on suojattava tuotannon, jalostuksen ja jakelun kaikissa vaiheissa saastumiselta, joka saattaisi tehdä ne ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi, terveydelle vaarallisiksi tai saastuneiksi siten, että niitä ei enää kohtuudella voitaisi pitää siinä kunnossa käytettävänä.

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden tai pakasteiden lämpötiloja ei ollut seurattu tai kirjattu ylös.

Elintarvikelain 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 elintarvikehygieniasta antaman asetuksen 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. Toimijan on lisäksi säilytettävä tehtyjen tutkimusten viimeisimmät tulokset. Kirjausten on oltava valvontaviranomaisen saatavilla.

Tarkastuksella käytiin läpi 31 tuotteen pakkausmerkinnät. Tarkastetuista tuotteista 19:ssä (~ 61 %) oli pakkausmerkinnät suomeksi ja ruotsiksi. 12 tuotteesta puuttuivat suomen- ja ruotsinkieliset pakkausmerkinnät.

Kaupunkiympäristön toimiala/Ympäristökeskus

17.12.2024

VD/7874/11.02.01.06/2024

1. kaupungineläinlääkäri Hiltunen Kirsi

Kaikkia elintarvikkeita koskevat yleiset pakkausmerkintävaatimukset on esitetty EU:n elintarviketietoasetuksessa eli Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille. Pakolliset elintarviketiedot on esitetty asetuksen IV luvussa. EU:n elintarviketietoasetuksen IV luvun 15 artiklan kohdan 2 mukaan jäsenvaltiot, joissa elintarviketta pidetään kaupan, voivat omalla alueellaan myös määrätä, että tiedot on annettava yhdellä tai useammalla unionin virallisella kielellä. Suomessa pakollisten elintarviketietojen kielivaatimuksista säädetään maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa 834/2014. Asetuksen 4 §:n 1 momentin mukaan valmiiksi pakatun elintarvikkeen pakolliset pakkausmerkinnät on kaksikielisessä kunnassa myytäviin tai muuten luovutettaviin elintarvikkeisiin tehtävä ainakin suomen ja ruotsin kielellä.

Elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksia ei ollut tehty.

Elintarvikelain 6 §:n 1 momentin mukaan elintarvikealan toimijan on huolehdittava siitä, että elintarvikkeet ovat kemiallisilta, fysikaalisilta, mikrobiologisilta ja terveydellisiltä ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne ovat ihmisravinnoksi soveltuvia eivätkä aiheuta vaaraa ihmisen terveydelle. Tämän lisäksi elintarviketoiminnan on oltava sellaista, että tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien tai käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus ei vaarannu ja että elintarviketoiminta myös muutoin täyttää elintarvikesäännösten mukaiset vaatimukset. Elintarvikelain 15 §:ä edellyttää myös toimijalta järjestelmää, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaan liittyvät vaarat ja varmistaa elintarvikesäännöksissä asetettujen vaatimusten täytymisen. Omavalvonnan tuloksista on pidettävä kirjaa riittävällä tarkkuudella.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

Oiva-tarkastuskertomus 21.10.2024 (tapahtumatunnus: 1805840)

Oiva-tarkastuskertomus 11.12.2024 (tapahtumatunnus 1805262)

Päätösvallan siirto

Vantaan kaupunkiympäristölautakunnan lupajaosto on 31.10.2023 § 116 Vantaan kaupungin hallintosäännön nojalla siirtänyt toimivaltaansa siten, että 1. kaupungineläinlääkäri antaa elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen, 59 §:n mukaisen päätöksen sekä antaa 56 §:n mukaisen kiellon.

Uhkasakko

Elintarvikelain 68 § mukaan valvontaviranomainen voi tehostaa tämän lain nojalla annettua määräystä tai kieltoa uhkasakolla taiteuttamis- tai keskeyttämishallalla. Kaupunkiympäristölautakunnan lupajaosto voi tarvittaessa tehostaa määräystä uhkasakolla, ellei velvoitetta ole noudatettu määräaikaan mennessä.

Sovelletut säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 art. 18

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (EU) N:o 853/2004 liite II, luvut I, II, V, IX, XII

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 625/2017 virallisesta valvonnasta Elintarvikelaki 297/2021 1, 6, 10, 15, 19, 27, 55, 68 §

Hallintolaki 434/2003 33, 34 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014 4 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 22 §

Voimassaoloaika

Tämä päätös on voimassa toistaiseksi. Päätöstä on noudatettava muutoksenhausta huolimatta.

Vantaa 17.12.2024

Hiltunen Kirsi

1. kaupungineläinlääkäri

Kaupunkiympäristön toimiala/Ympäristökeskus
1. kaupungineläinlääkäri Hiltunen Kirsi

17.12.2024

VD/7874/11.02.01.06/2024

Liitteet

Tarkastuskertomus 21.10.2024_Lildo-Minimarket
Tarkastuskertomus 11.12.2024_Lildo-Minimarket

Allekirjoitettu sähköisesti asianhallintajärjestelmässä.

Täytäntöönpano

Ympäristökeskus

Tiedoksianto asianosaiselle

Tiedoksiantaja: Ympäristökeskus

 Annettu tiedoksi sähköisesti

Pvm: 17.12.2024

Vastaanottajat: Asianosaiset

Oikaisuvaatimus

Jos olet tyytymätön tähän päätökseen, voit vaatia siihen oikaisua **Vantaan kaupunkiympäristölautakunnan lupajaostolta** eli tehdä siitä oikaisuvaatimuksen. Muutoksenhakuohje tämän päätöksen liitteenä.

Kaupunkiympäristön toimiala/Ympäristökeskus

17.12.2024

VD/7874/11.02.01.06/2024

1. kaupungineläinlääkäri Hiltunen Kirsi

MUUTOKSENHAKUOHJEET

Oikaisuvaatimuksen voit tehdä

lainmukaisuusperusteella, eli jos

- päätös on syntynyt virheellisessä järjestyksessä
- päätöksen tehnyt toimielin on ylittänyt toimivaltansa
- päätös on muuten lainvastainen

ja/tai

tarkoituksenmukaisuusperusteella, eli päätöksen sisältöön liittyvillä perusteilla

Voit tehdä oikaisuvaatimuksen asianosaisena, jos päätös kohdistuu sinuun tai se vaikuttaa välittömästi oikeuksiisi, velvollisuuksiisi tai etuihisi. Viranomainen voi tehdä oikaisuvaatimuksen, jos laissa niin säädetään tai jos muutoksenhakuoikeus on viranomaisen valvottavana olevan julkisen edun vuoksi tarpeen.

Oikaisuvaatimuksen toimittaminen

Toimita oikaisuvaatimus **30 päivän kuluessa** päätöksen tiedoksisaannista. Tiedoksisaantipäivää ei lueta oikaisuvaatimusaikaan. Oikaisuvaatimus on tehtävä viimeistään määräjän viimeisenä päivänä. Myöhässä tullutta oikaisuvaatimusta ei tutkita.

Asianosaisen katsotaan saaneen tiedon päätöksestä, jollei muuta näytetä

- seitsemän päivän kuluttua kirjeen lähettämisestä
- kolmen päivän kuluttua sähköisen viestin lähettämisestä tai
- saantitodistuksen osoittamana aikana/erilliseen tiedoksiantotodistukseen merkittynä aikana

Voit toimittaa oikaisuvaatimuksen sähköpostilla tai sähköisen asiointipalvelun kautta, postittamalla tai henkilökohtaisesti Tikkurilan Vantaa-Infoon sen aukioloaikana. Jos viimeinen palautuspäivä osuu viikonlopuille tai pyhäpäiväksi, voit toimittaa oikaisuvaatimuksen vielä seuraavana arkipäivänä.

Tee oikaisuvaatimus kirjallisena. Ilmoita siinä päätös, johon haet oikaisua, sekä mahdollinen diaarinumero. Kerro mitä muutoksia haluat päätökseen ja millä perusteella. Jos sinulla on vaatimustasi tukevia asiakirjoja, liitä ne oikaisuvaatimukseen mukaan. Lopuksi ilmoita yhteystietosi ja kotikuntasi ja allekirjoita oikaisuvaatimus. Sähköistä asiakirjaa ei tarvitse allekirjoittaa, mutta siitä on käytävä ilmi lähettäjän tiedot. Jos käytät laillista edustajaa, oikaisuvaatimuksessa tulee olla myös edustajan vastaavat tiedot.

Oikaisuvaatimus toimitetaan aina omalla vastuulla.

Vantaan kaupungin yhteystiedot:

Postiosoite: Vantaan kaupungin kirjaamo, PL 1100, 01030 Vantaan kaupunki

Käyntiosoite: Kirjaamon asiakaspalvelu/Tikkurilan Vantaa-Info, Dixi (2. krs.), Ratatie 11, 01300 Vantaa

(Tarkista aukioloajat soittamalla tai osoitteesta <https://www.vantaa.fi/vantaa-info>)

Puhelin: (09) 83911 (vaihde)

Sähköpostiosoite: kirjaamo@vantaa.fi

Asiointipalvelun osoite: <https://asiointi-vantaa.digiloikka.fi/prod/eservices/available/start/Oikaisuvaatimus-paatokselle>