



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

VD/7874/11.02.01.06/2024

JV/KH/U-MK

Lildo Minimarketiin 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-tarkastuksilla 21.10.2024 ja 11.12.2024 elintarviketoiminnassa havaittiin useita epäkohtia. Toimijalle annettiin elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukainen määräys 17.12.2024.

Kohteeseen 25.2.2025 tehdyllä seurantatarkastuksella keittiötilan remontti todettiin valmiiksi, mutta epäkohtia oli edelleen omavalvonnassa, tilojen soveltuvuudessa, hygieniasaamisen todentamisessa, elintarvikkeista annettavissa tiedoissa ja elintarvikkeiden vastaanottamisessa.

Kaupunkiympäristölautakunnan lupajaosto 15.4.2025

Ympäristöpalveluiden päällikön esitys:

Koska Lildo Minimarket Oy ei ole korjannut elintarviketoiminnassa havaittuja epäkohtia annetuista kehoituksista ja 1. kaupungineläinlääkäriin antamasta määräyksestä huolimatta, on epäkohtien korjaamiseksi tarpeen antaa elintarvikelain 55 §:ssä tarkoitettu määräys uhkasakolla tehostettuna.

Päävelvoitteet:

Toimijan täytyy korjata seuraavat epäkohdat 25.4.2025 mennessä:

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. Vesipisteen täytyy sijaita lihatiskin välittömässä läheisyydessä.
3. Lihan käsittelyyn täytyy olla asianmukaiset välineet (esim. leikkuulauta).
4. Työvälineet ja laitteet täytyy säilyttää asianmukaisesti. Työvälineitä tai laitteita ei saa säilyttää parvekkeella.
5. Kaikilla työntekijöillä, jotka käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, täytyy olla hygieniapassi. Kirjanpito hygieniapasseista täytyy olla valvontaviranomaisen tarkastettavissa.
6. Pakatuista elintarvikkeista on annettava säännösten mukaiset elintarvikkeita koskevat tiedot suomeksi ja ruotsiksi.
7. Toimijan täytyy tehdä elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksia ja pitää niistä kirjaa osana omavalvontaa.

Uhkasakon asettaminen

Päävelvoitteiden tehosteeksi asetetaan seuraavat uhkasakot:



Päävelvoite 1: 2000 €
Päävelvoite 2: 3000 €
Päävelvoite 3: 1000 €
Päävelvoite 4: 2000 €
Päävelvoite 5: 1000 €
Päävelvoite 6: 3000 €
Päävelvoite 7: 1000 €

Uhkasakot voidaan tuomita uhkasakkolain (1113/1991) 10 §:n nojalla maksettavaksi, jos päävelvoitteita ei ole noudatettu määräaikaan mennessä eikä noudattamatta jättämiseen ole pätevää syytä.

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 riittävydestä 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.

Keittiötilan remontti oli valmis. Huoneistossa ei ole ollut lihan käsittelyä remontin jälkeen, mutta sitä aiotaan jatkaa tulevaisuudessa. Tarkastushetkellä keittiötilassa oli säilytyksessä mm. ulkovaatteita ja ylimääräistä tavaraa. Lihatiskin välittömässä läheisyydessä ei ollut asianmukaista vesipistettä. Työvälineitä ja laitteita säilytettiin parvekkeella.

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 käytettävät tilat on suunniteltava ja sijoiteltava 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 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 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.

Toimija ei ole 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 elintarvikehygieenistä 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 elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja pyydettäessä esitettävä tiedot valvontaviranomaiselle (Elintarvikelaki 19 § 3 momentti).

Tarkastuksella käytiin läpi 35 tuotteen pakkausmerkinnät. Tarkastetuista tuotteista kahdeksassa (~ 23 %) oli pakkausmerkinnät suomeksi ja ruotsiksi. 27 tuotteesta puuttuivat suomen- ja ruotsinkieliset pakkausmerkinnät.

Kaikkia elintarvikkeita koskevat yleiset pakkausmerkintävaatimukset on esitetty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille eli EU:n elintarviketietoasetuksessa. Pakolliset elintarviketiedot on esitetty asetuksen artiklassa 9.

Asetuksen (EU) N:o 1169/2011 12 artiklan 1 kohdan mukaan pakollisten elintarviketietojen on oltava saatavilla ja helposti käytettävissä asetuksen mukaisesti kaikkien elintarvikkeiden osalta. 12 artiklan 2



kohdan mukaan, kun kyse on valmiiksi pakatuista elintarvikkeista, pakolliset elintarviketiedot on esitettävä suoraan pakkauksessa tai siihen kiinnitetyssä etiketissä.

Asetuksen (EU) N:o 1169/2011 15 artiklan 2 kohdan 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 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille. 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 täyttymisen. Omavalvonnan tuloksista on pidettävä kirjaa riittävällä tarkkuudella.

Perustelut uhkasakon asettamiselle

Elintarvikelain (297/2021) 68 §:n mukaan valvontaviranomainen voi tehostaa elintarvikelain nojalla annettua määräystä tai kieltoa uhkasakolla tai teettämis- ja keskeyttämisuhalla. Uhkasakosta sekä teettämis- ja keskeyttämisuhasta säädetään uhkasakkolaissa (1113/1990).

Uhkasakkolain 6 §:n mukaan uhkasakko asetetaan määräämällä päävelvoite asianosaisen noudatettavaksi uhkasakon uhalla. Kunkin päävelvoitteen tehosteeksi on asetettava eri uhkasakko. Asettamispäätöksessä on käytävä selvästi ilmi, mihin asianosainen on velvoitettu ja milloin, mihin mennessä tai mistä lähtien päävelvoitetta on noudatettava. Määräajan pituutta harkittaessa on otettava huomioon päävelvoitteen laatu ja laajuus, velvoitetun mahdollisuus noudattaa sitä sekä muut asiaan vaikuttavat seikat.

Uhkasakkolain 7 §:n 1 momentin mukaan uhkasakko voidaan kohdistaa vain sellaiseen asianosaiseen, jolla on oikeudellinen ja tosiasiallinen mahdollisuus noudattaa päävelvoitetta.

Uhkasakkolain 8 §:n mukaan uhkasakon suuruutta harkitessa on otettava huomioon päävelvoitteen laatu ja laajuus, velvoitetun maksukyky ja muut asiaan vaikuttavat seikat.

Sovellettavat oikeusohjeet

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille artiklat 9, 12 ja 15

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 §

Ulkasakkolaki 1113/1990 1, 4, 6, 7, 8, 22, 23, 24 §

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

Liitteet:

- Viranhaltijapäätös 17.12.2024

Täytäntöönpano: Ympäristökeskus
Ote: toimija

Muutoksenhakuohje: Muutoksenhakuohje 11. Valitus Helsingin hallinto-oikeudelle

Lisätiedot:

1. kaupungineläinlääkäri Kirsi Hiltunen, puh. 040 724 8590
(etunimi.sukunimi[at]vantaa.fi)