28 §
Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Hong Lou Oy:lle

HEL 2014-008328 T 11 02 00

Päätös

Toimija

Hong Lou Oy, Purotie 1, 00380 Helsinki
Y-tunnus 2499180-6

Elintarvikehuoneisto

Ravintola West Beverly, Purotie 1, 00380 Helsinki

Elintarviketurvallisuuspäällikön määräys

1. Elintarvikehuoneiston tilat, pinnat ja laitteet on puhdistettava kokonaisuudessaan.

2. Siivousvälinetila on siistittävä.

3. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet on säilytettävä lainsäädännön vaatimissa lämpötiloissa, esimerkiksi lihasuikaleiden lainsäädännön mukainen säilytyslämpötila on enintään 6 °C.

4. Omavalvonnan mukainen lämpötilakirjanpito elintarvikkeiden jäähdytyksestä on aloitettava välittömästi ja sitä on toteutettava säännöllisesti omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

5. Toimijan on esitettävä remonttisuunnitelma kuluneiden pintojen ja laitteiden korjaamisesta aikatauluineen.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 19.9.2014 mennessä.

Täytäntöönpano

Elintarviketurvallisuuspäällikkö päätti määrätä, että elintarvikelain 55 §:n mukaista määräystä on noudatettava mahdollisesta muutoksenhausta huolimatta, jollei oikaisuvaatimuksen käsittelevä viranomainen (ympäristölautakunta) toisin määrää.

Asiaan liittyvät taustatiedot

Ravintola West Beverlyyn on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 10.4.2014. Tällöin on havaittu epäkohtia elintarvikehuoneiston kunnossa- ja puhtaanapidossa, henkilökunnan toiminnassa, elintarvikkeiden säilytysolosuhteissa ja -lämpötiloissa sekä omavalvonnassa. Tarkastuksella todettiin muun muassa seuraavaa. Elintarvikehuoneistolla ei ole omavalvontasuunnitelmaa eikä omavalvonnan mukaista lämpötilakirjanpitoa ole aloitettu. Tofun valmistuspiste ei ole asianmukainen. Elintarvikehuoneiston tiloissa, työvälineissä ja laitteissa on yleisesti ottaen kuluneisuutta. Elintarvikehuoneiston yleisessä siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä on epäkohtia, laitteet ovat likaisia. Pilkottuja kasviksia säilytettiin rikkinäisessä kylmälaitteessa huoneenlämpötilassa. Korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 8.6.2014 mennessä (liite 1).

Ravintola West Beverlyyn on tehty uusintatarkastus 12.6.2014, jolloin on todettu, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräajassa (liite 2).

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 26.6.2014 päivätyllä kirjeellä (liite 3).

Toimija on antanut vastineen määräaikaan mennessä. Vastineessa toimija ilmoittaa, että suurin osa epäkohdista on korjattu. Elintarvikehuoneiston puhdistustoimenpiteet ovat vielä osittain kesken. Vastineessa toimija ilmoittaa myös, että remonttiaikataulu selviää heinä-elokuussa pidettävässä taloyhtiön kokouksessa (liite 4).

Tarkastus kuulemisen jälkeen 18.7.2014

Ravintola West Beverlyyn tehtiin 18.7.2014 kuulemiseen saadun vastineen johdosta uusintatarkastus, jolla todettiin, että suuri osa tarkastuksella 12.6.2014 todetuista epäkohdista oli korjattu (liite 5). Kuulemiskirjeessä ehdotetun määräyksen toimenpiteistä osa oli kuitenkin vielä tekemättä. Tarkastushetkellä suurin osa elintarvikehuoneiston tiloista, pinnoista ja laitteista oli puhdistettu. Ylimääräiset tavarat oli poistettu elintarvikehuoneistosta. Siivousvälinetilaa oli siistitty ja järjestetty, mutta tilan seinät ja lattia olivat edelleen likaisia. Tofun valmistus oli lopetettu kokonaan. Osaa kylmänä säilytettävistä elintarvikkeista ei säilytetty lainsäädännön edellyttämissä lämpötiloissa. Omavalvonnan mukainen lämpötilakirjanpito oli aloitettu elintarvikkeiden säilytyksen ja tarjoilun osalta, mutta jäähdytyskirjanpitoa ei ollut tehty lainkaan. Ravintolan keittiössä säilytettiin kylmävetolaatikossa maustettuja lihasuikaleita, joista mitattiin tarkastuksella piikkilämpömittarilla lämpötilaksi noin 14,5 °C. Toimijan edustajan mukaan lihasuikaleet oli valmistettu edeltävänä

päivänä ja laitettu jäähtymään kylmävetolaatikostoon. Todettiin, että jäähdytys ei toimi.

Päätöksen perustelut

Elintarvikelain (23/2006) 55 §:n mukaan valvontaviranomainen voi määrätä epäkohdan poistettavaksi, jos elintarvike tai siitä annetut tiedot, elintarvikkeen tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaihe, elintarvikehuoneisto tai niissä harjoitettava toiminta voivat aiheuttaa terveysvaaraa, vaarantaa elintarvikkeesta annettujen tietojen oikeellisuuden tai riittävyyden, johtaa kuluttajaa harhaan tai ovat muuten elintarvikemääräysten vastaisia. Määräysten vastaisuus on määrättävä poistettavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta Hong Lou Oy ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska Hong Lou Oy ei ole itse ryhtynyt toimenpiteisiin huoneistossa vielä havaittujen epäkohtien korjaamiseksi, on niiden korjaamiseksi tarpeen antaa elintarvikelain 55 §:ssä tarkoitettu määräys.

Yleisen elintarvikehygienia-asetuksen (852/2004) liitteen II luvun I mukaan elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. Ravintola West Beverlyn tiloissa on yleisesti ottaen kuluneisuutta mm. seinä- ja lattiapinnoissa sekä ovissa ja ovien karmeissa. Pinnat ovat paikoin huonokuntoisia ja vaikeasti puhtaana pidettäviä.

Elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) 7 §:ssä on säädetty helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksista. Esimerkiksi lihatuotteet (jauhelihaa lukuun ottamatta) tulee säilyttää enintään 6 °C:ssa. Lisäksi saman asetuksen 9 §:n mukaan kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä 6 °C:n lämpötilaan tai alle.

Elintarvikelain 20 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on pidettävä omavalvonnan toteuttamisesta kirjaa.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus ja Oiva-raportti 17.4.2014
2. Tarkastuskertomus ja Oiva-raportti 26.6.2014
3. Hong Lou Oy:n kuuleminen 26.6.2014
4. Vastine kuulemiseen 11.7.2014

5. Tarkastuskertomus ja Oiva-raportti 29.7.2014

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1 §, 20 §, 49 §, 55 §, 74 §, 78 §

Hallintolaki (434/2003) 34 §, 44 §, 45 §, 46 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 7 §, 9 §

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, liite II luku I

Mahdolliset jatkotoimenpiteet asiassa

Mikäli epäkohtia ei ole korjattu määräaikaan mennessä, ympäristölautakunnalle tullaan esittelemään päätösehdotus, jossa elintarviketurvallisuuspäällikön antamaan määräystä tullaan tehostamaan uhkasakolla. Uhkasakko tulisi tässä tapauksessa olemaan esimerkiksi 10 000 euroa.

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote on toimitettu haastetiedoksiantona Hong Lou Oy:lle.

Lisätiedot

Outi Kritz, terveystarkastaja, puhelin: +358 9 310 32065
outi.kritz(a)hel.fi

Liitteet

1	Tarkastuskertomus ja Oiva-raportti 17.4.2014
2	Tarkastuskertomus ja Oiva-raportti 26.6.2014
3	Hong Lou Oy:n kuuleminen 26.6.2014
4	Vastine kuulemiseen 11.7.2014
5	Tarkastuskertomus ja Oiva-raportti 29.7.2014

Otteet

Ote	**Otteen liitteet**
Hong Lou Oy	Päätösluonnosteksti Oikaisuvaatimusohje, ympäristölautakunta

Tiedoksi

Ympäristökeskus

29 §
Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Nimet Yildizaydin:lle

HEL 2014-008718 T 11 02 00

Päätös

Toimija

Nimet Yildizaydin, Helsinginkatu 21, 00510 HELSINKI
y-tunnus 1539243-0

Elintarvikehuoneisto

Pizza Service Kallio, Helsinginkatu 21, 00510 HELSINKI

Elintarviketurvallisuuspäällikön määräys

1) Ravintolan toimintaan tulee laatia omavalvontasuunnitelma.
2) Kylmälaitteiden (jääkaapit, kylmävetolaatikostot ja pakastimet) lämpötilojen omavalvontakirjanpitoa tulee tehdä säännöllisesti omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Kylmälaitteisiin tulee hankkia lämpömittarit.
3) Ravintolalla tulee olla asianmukaisesti varustettu siivousvälinetila, jossa on riittävästi hyllyjä sekä seinäteline varrellisten siivousvälineiden säilytystä varten. Ravintolaan tulee hankkia riittävästi siivousvälineitä. WC:n siivousta varten tulee olla omat siivousvälineet.
4) Elintarvikehuoneiston puhtaanapitoa tulee parantaa. Elintarvikehuoneistossa tulee tehdä perusteellinen siivous. Varastotiloista tulee poistaa ylimääräiset, toimintaan kuulumattomat tavarat.
5) Käytössä olevat leikkuulaudat tulee uusia.
6) Kaikilla henkilöillä, jotka ravintolassa käsittelevät pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee olla hygieniaosaamistodistus (hygieniapassi). Ravintolalla tulee olla kirjanpito hygieniaosaamistodistuksista.
7) Kuumentamalla valmistettujen elintarvikkeiden jäähdyttämiseen tulee olla käytössä jäähdytysmenetelmä. Ravintolalla tulee olla jäähdytyslaitteisto tai muu asianmukainen jäähdytysmenetelmä, jonka avulla elintarvike jäähtyy lainsäädännön edellyttämällä tavalla. Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä +6 °C:n lämpötilaan, tai sen alle. Jäähdytyksestä tulee olla omavalvontakirjanpito. Toimijan tulee hankkia asianmukainen lämpömittari, jolla hän voi mitata elintarvikkeiden jäähdytyslämpötiloja.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 21.9.2014 mennessä.

Täytäntöönpano

Elintarviketurvallisuuspäällikkö päätti määrätä, että elintarvikelain 55 §:n mukaista määräystä on noudatettava mahdollisesta muutoksenhausta huolimatta, jollei oikaisuvaatimuksen käsittelevä viranomainen (ympäristölautakunta) toisin määrää.

Asiaan liittyvät taustatiedot

Pizza Service Kallioon on tehty valvontasuunnitelman mukainen tarkastus 17.1.2014. Tarkastuksella todettiin mm., että ravintolalla ei ole lainkaan omavalvontasuunnitelmaa eikä omavalvontakirjanpitoa. Kylmälaitteissa ei ollut lämpömittareita. Ravintolalla ei ole lainkaan siivousvälinetilaa, siivousvälineitä ei ole riittävästi ja käytössä olevat siivousvälineet ovat huonokuntoisia. Tarkastuksella todettiin puutteita tilojen, laitteiden ja työvälineiden puhtaana- ja kunnossapidossa. Tarkastuksella ei ollut esittää kaikkien keittiötyöntekijöiden hygieniaosaamistodistuksia. Tarkastuksella todettiin, että elintarvikkeiden jäähdyttämiseen ei ollut käytössä jäähdytysmenetelmää. Korjaavat toimenpiteet on edellytetty tehtäväksi 20.3.2014 mennessä. Yksityiskohtaisempi tarkastuskertomus on liitteenä 1.

Pizza Service Kallioon on tehty uusintatarkastukset 1.4.2014 ja 16.6.2014. Tarkastuksilla todettiin, ettei kaikkia epäkohtia ole korjattu määräajassa. Tarkastuskertomukset ovat liitteenä 2 ja 3.

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 1.7.2014 päivätyllä kirjeellä (liite 4). Toimija ei ole antanut vastinetta määräaikaan mennessä.

Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta Nimet Yildizaydin ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska Nimet Yildizaydin ei ole itse ryhtynyt toimenpiteisiin huoneistossa havaittujen epäkohtien korjaamiseksi, on epäkohtien korjaamiseksi tarpeen antaa elintarvikelain 55 §:ssä tarkoitettu määräys.

Elintarvikelain (23/2006) 55 §:n mukaan valvontaviranomainen voi määrätä epäkohdan poistettavaksi, jos elintarvike tai siitä annetut tiedot, elintarvikkeen tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaihe, elintarvikehuoneisto tai niissä harjoitettava toiminta voivat aiheuttaa terveysvaaraa, vaarantaa elintarvikkeesta annettujen tietojen oikeellisuuden tai riittävyyden, johtaa kuluttajaa harhaan tai ovat muuten elintarvikemääräysten vastaisia. Määräysten vastaisuus on määrättävä poistettavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

Elintarvikelain 19 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat sekä elintarviketurvallisuuden ja muiden tämän lain 2 luvun mukaisten vaatimusten kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan. Elintarvikelain 20 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen suunnitelma omavalvonnasta (omavalvontasuunnitelma), noudatettava sitä ja pidettävä sen toteuttamisesta kirjaa. Maa- ja metsätalousministeriön ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (1367/2011, jäljempänä elintarvikehuoneistoasetus) 5 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on perehdytettävä huoneistossa työskentelevät henkilöt omavalvontaan ja nimettävä omavalvonnan vastuuhenkilö, jolla tulee olla tehtäviinsä riittävä koulutus. Omavalvontaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää omavalvontasuunnitelman todentamiseksi tarpeelliset tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle. Pizza Service Kallio ei ole perehtynyt omavalvontaan eikä ole tehnyt omavalvontakirjanpitoa.

Elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) 3 §:n mukaan elintarvikehuoneistossa on oltava erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineidensäilytystä ja huoltoa varten. Pizza Service Kalliolla ei ole asianmukaista siivousvälinetilaa.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (852/2004, jäljempänä yleinen elintarvikehygienia-asetus, liite II luku I ja V) mukaan elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa sekä kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat esineet, välineet ja laitteet on puhdistettava tehokkaasti ja tarvittaessa desinfioitava. Pizza Service Kallion keittiössä oli pinttynyttä likaa nurkkakohdissa, pistorasioissa, laitteissa ja työvälineissä.

Elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) 4 §:n mukaan elintarvikehuoneistossa ei saa säilyttää huoneiston toimintaan kuulumattomia tavaroita tai aineita. Pizza Service Kallion takatiloissa säilytettiin ylimääräistä, toimintaan kuulumatonta tavaraa.

Yleisen elintarvikehygienia-asetuksen (852/2004, liite II luku II) mukaan elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Pizza Service Kalliossa oli käytössä huonokuntoisia leikkuulautoja.

Elintarvikelain 27 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on kustannuksellaan huolehdittava siitä, että tämän lain nojalla ilmoitetussa tai hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa työskentelevällä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on elintarvikehygieenistä osaamista osoittava Elintarviketurvallisuusviraston hyväksymän mallin mukainen todistus (osaamistodistus), jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa yhteensä vähintään kolme kuukautta. Elintarvikealan toimijan on osana omavalvontaa pidettävä kirjaa elintarvikehuoneistossa työskentelevien henkilöiden elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja pyydettäessä esitettävä tiedot valvontaviranomaiselle. Pizza Service Kallio ei ole esittänyt valvontaviranomaiselle kirjanpitoa keittiötyöntekijöidensä hygieniaosaamistodistuksista.

Yleisen elintarvikehygienia-asetuksen (852/2004, liite II luku IX) mukaan jos elintarvikkeet on säilytettävä viileässä tai tarjoiltava viileinä, ne on jäähdytettävä mahdollisimman pian lämpökäsittelyvaiheen jälkeen, tai jos niitä ei lämpökäsitellä, viimeisen valmistusvaiheen jälkeen, sellaiseen lämpötilaan, joka ei aiheuta terveysriskiä. Elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) 9 §:n mukaan kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä 6 asteen lämpötilaan, tai sen alle. Jos elintarvikehuoneistossa säännöllisesti harjoitettavaan toimintaan kuuluu kuumentamalla valmistettujen elintarvikkeiden jäähdyttäminen, siihen käytettävän kylmälaitteiston kapasiteetin ja tehon on oltava tuotantoon nähden riittävä. Pizza Service Kalliolla ei ole käytössä jäähdytysmenetelmää ruoan jäähdyttämiseen.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 17.1.2014
2. Tarkastuskertomus 1.4.2014
3. Tarkastuskertomus 16.6.2014
4. Nimet Yildizaydin:n kuuleminen elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä 1.7.2014

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1 §, 19 §, 20 §, 27 §, 55 §, 74 ja 78 §
Hallintolaki 34 §, 36 §
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 3, 4, 5, 9
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (178/2002), 17 artikla
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (852/2004), 3 ja 4 artikla, liite II

Mahdolliset jatkotoimenpiteet asiassa

Mikäli epäkohtia ei ole korjattu määräaikaan mennessä, ympäristölautakunnalle tullaan esittelemään päätösehdotus, jossa elintarviketurvallisuuspäällikön antamaan määräystä tullaan tehostamaan uhkasakolla. Uhkasakko tulisi tässä tapauksessa olemaan 5 000 euroa.

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä.

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote haastetiedoksiantona Nimet Yildizaydin:lle.

Lisätiedot

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

Liitteet

1	Tarkastuskertomus 17.01.2014
2	Tarkastuskertomus 1.4.2014
3	Tarkastuskertomus 16.6.2014
4	Nimet Yildizaydin:n kuuleminen elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä 1.7.2014

Otteet

Ote	**Otteen liitteet**
Nimet Yildizaydin	Oikaisuvaatimusohje, ympäristölautakunta

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusosasto

Leea Kultanen
vs.
elintarviketurvallisuuspäällikkö

Ainu Nguyen
osastosihteeri

Pöytäkirja on pidetty yleisesti nähtävänä Helsingin kaupungin kirjaamossa (Pohjoisesplanadi 11-13) 01.08.2014.

MUUTOKSENHAKUOHJEET

1
OHJEET OIKAISUVAATIMUKSEN TEKEMISEKSI

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)
- kunnan jäsen.

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, jollei muuta näytetä, seitsemän päivän kuluttua kirjeen lähettämisestä. Kunnan jäsenen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon, kun pöytäkirja on asetettu yleisesti nähtäväksi.

Tiedoksisaantipäivää ei lueta oikaisuvaatimusaikaan. Jos oikaisuvaatimusajan viimeinen päivä on pyhäpäivä, itsenäisyyspäivä, vapunpäivä, joulu- tai juhannusaatto tai arkilauantai, saa oikaisuvaatimuksen tehdä ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen.

Oikaisuvaatimusviranomainen

Viranomainen, jolle oikaisuvaatimus tehdään, on Helsingin kaupungin ympäristölautakunta.

Oikaisuvaatimusviranomaisen asiointiosoite on seuraava:

Sähköpostiosoite: helsinki.kirjaamo@hel.fi
Postiosoite: PL 10
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
Faksinumero: (09) 655 783

Käyntiosoite: Pohjoisesplanadi 11-13
Puhelinnumero: (09) 310 13700 (Yleishallinto, Energia ja Satama)
(09) 310 13701 (Kaupunkisuunnittelu- ja kiinteistötoimi)
(09) 310 13702 (Rakennus- ja ympäristötoimi)
(09) 310 13703 (Sivistystoimi)
(09) 310 13704 (Sosiaali- ja terveystoimi)

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.