45 §
Elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen Lihakonttori Oy:lle

HEL 2016-010809 T 11 02 00

Päätös

Toimija

Lihakonttori Oy, Vanha talvitie 8, 00580 Helsinki, y-tunnus 2027790-4

Elintarviketurvallisuuspäällikön määräys

1. Liha-alan laitoksen pintojen ja rakenteiden kunnossapitotarve tulee kartoittaa tilakohtaisesti ja laatia yksityiskohtainen kunnossapitosuunnitelma korkeintaan neljän kuukauden toteuttamisaikataululla. Kunnossapitosuunnitelmaa tulee noudattaa.

2. Laitoksen tilat tulee siivota ja järjestää perusteellisesti. Omavalvonnan puhtaanapitosuunnitelmaa tulee päivittää ja noudattaa niin, että laitoksen kaikkien pintojen jatkuvasta puhtaanapidosta ja järjestyksestä varmistutaan.

3. Käsienpesupisteiden varustelusta tulee huolehtia kaikissa tuotantotiloissa ja leikkaamon sterilaattorit tulee olla käytössä silloin, kun niiden läheisyydessä olevilla linjoilla leikataan lihaa.

4. Elintarvikkeet ja raaka-aineet tulee säilyttää niille varatuissa paikoissa. Suojaamattomat ja suojatut elintarvikkeet tulee säilyttää riittävästi erillään ja pääsääntöisesti eri tiloissa. Muiden tavaroiden ja tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi ja säilytys ei saa aiheuttaa elintarvikkeille elintarviketurvallisuuden heikentymistä. Ruhovarastossa ei saa säilyttää muuta kuin ruhoja ja käärittyjä elintarvikkeita.

5. Kondenssiveden muodostuminen kattoon tulee estää laitoksen tiloissa.

Määräaika

Edellä mainitut toimenpiteet on toteutettava 31.12.2016 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

Lihakonttori Oy on liha-alan laitos (hyväksymisnumero 1825), jonka hyväksytyt toiminnot ovat lihan leikkaaminen sekä jauhelihan ja raakalihavalmisteiden valmistus. Laitos on lisäksi hyväksytty TSE-riskiaineksen erottamiseen yli 12 kuukauden ikäisten lampaiden ruhoista. Laitoksen yhteydessä on vähittäismyymälä.

Lihakonttori Oy:n liha-alan laitokseen on tehty useita elintarvikevalvontasuunnitelman mukaisia suunnitelmallisia tarkastuksia. Tarkastuksilla on havaittu, että tilojen kunnossapito ei ole ollut riittävää ja 16.6.2016 tehdyn tarkastuksen tarkastuskertomuksessa (liite 1) annettiin kehotus kartoittaa tilakohtaisesti pintojen ja rakenteiden kunnossapidon tarve ja toimittaa kunnossapitosuunnitelma ympäristökeskukseen 17.7.2016 mennessä. Toimija lähetti kunnossapitosuunnitelman 15.7.2016 (liite 2), joka ei kuitenkaan kattanut kaikkia kunnossapitotarpeita.

Viimeisimmät elintarvikevalvontasuunnitelman mukaiset suunnitelmalliset tarkastukset tehtiin 22.8. (tarkastuskertomus, liite 3) ja 21.9.2016 (tarkastuskertomus, liite 4). Tarkastuksilla havaittiin edelleen puutteita kunnossapidossa, eikä kunnossapitosuunnitelmaa ole noudatettu. Lisäksi tarkastuksilla havaittiin, että useammassa laitoksen tuotantotiloista muodostuu tiivistymisvettä kattorakenteisiin.

Tarkastuksilla on lisäksi havaittu, että liha-alan laitoksessa on vakavia puutteita tilojen ja rakenteiden yleisessä hygieniassa, järjestyksessä ja siisteydessä, joiden johdosta toimijaa on toistuvasti kehotettu siivoamaan. Tarkastuksella 21.9.2016 havaittiin, että yhtä laitoksen vesipistettä lukuun ottamatta käsienpesupisteiden varustelussa oli puutteita. Lisäksi leikkaamossa oli tarkastuksella käytössä ainoastaan yksi veitsisterilaattori, joka sijaitsee epäkäytännöllisesti kaukana sianlihan leikkuulinjastosta. Tarkastuksella 21.9.2016 havaittiin lisäksi puutteita elintarvikkeiden varastointiolosuhteissa. Ruhovarastossa, ruhojen välittömässä läheisyydessä, oli varastoituna pakattuja elintarvikkeita sekä tarvikkeita.

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä sekä asetettavasta määräajasta 13.10.2016 päivätyllä kirjeellä (liite 5).

Toimija on antanut vastineen määräaikaan mennessä 29.10.2016. Vastineessa (liite 6) toimija ilmoittaa seuraavaa:

Tilakohtaiset kunnossapitosuunnitelmat tehdään A-puolen osalta 31.12.2016 mennessä ja toimenpiteet toteutetaan 18.2.2017 mennessä. B-puolen osalta laitos jää odottamaan tietoa taloyhtiön teettämästä

remontista laitoksen yläkerran ja laitoksen tiloissa. Aikataulujen selvittyä laitos kartoittaa B-puolen remonttitarpeet.

Laitoksen siivous tehdään 4.12.2016 mennessä ja omavalvontasuunnitelman ajanmukaisuus tarkastetaan 31.12.2016 mennessä. Käsienpesupisteiden ja sterilisaattoreiden toiminta ja varustelut saatetaan kuntoon 13.11.2016 mennessä ja työntekijöitä koulutetaan kontaminaatiotekijöistä 6.11.2016 mennessä. Pihvihuoneen jäähdytyskone huolletaan ja säädöt tarkastetaan ja tarvittaessa säädetään 31.12.2016 mennessä.

Päätöksen perustelut

Neuvonnasta, opastuksesta ja kehotuksesta huolimatta Lihakonttori Oy ei ole korjannut kaikkia tarkastuksilla havaittuja epäkohtia. Koska Lihakonttori Oy ei ole itse ryhtynyt toimenpiteisiin laitoksessa havaittujen epäkohtien korjaamiseksi ja koska epäkohdista on huomautettu useita kertoja ja ongelma on ollut pitkäaikainen, 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.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 (elintarvikehygienia-asetus) liitteessä II luvussa I todetaan, että elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnitellultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että voidaan torjua likaantuminen, joutuminen kosketuksiin myrkyllisten materiaalien kanssa, hiukkasten variseminen elintarvikkeisiin ja kosteuden tiivistyminen ja haitallisen homeen muodostuminen pinnoille.

Elintarvikehygienia-asetuksen liitteen II luvun II mukaan elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä tai jalostuksessa käytettävät tilat on suunniteltava ja sijoitettava niin, että niissä voidaan noudattaa hyvää elintarvikehygieniakäytäntöä ja ehkäistä saastuminen eri toimien välillä ja niiden aikana. Lattiapinnat ja seinät on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, jollei elintarvikealan toimija pysty osoitta-

maan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia.

Seinäpinnat on lisäksi oltava sileää, toimintojen kannalta sopivalle korkeudelle ulottuvaa pintaa, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia. Ovien on myös oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat sekä sileät että vettä hylkivät. 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. Tämä edellyttää sileiden, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä.

Elintarvikehygienia-asetuksen liitteen II luvussa V todetaan, että 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.

Lisäksi elintarvikehygienia-asetuksen liitteessä II luvussa IX edellytetään, että elintarvikealan yrityksessä varastoidut raaka-aineet ja kaikki valmistusaineet on säilytettävä sellaisissa olosuhteissa, että niiden haitallinen huonontuminen estyy ja ne ovat suojassa saastumiselta.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 liitteen III luvussa III todetaan, että leikkaamoissa on oltava erilliset varastotilat pakatulle ja suojaamattomalle lihalle, paitsi jos niitä varastoidaan eri aikoina tai siten, että pakkausmateriaali ja varastointitapa eivät voi aiheuttaa lihan saastumista.

Leikkaamoissa on oltava suojaamatonta lihaa käsittelevän henkilökunnan käyttöä varten käsienpesulaitteet, joiden hanat on suunniteltu niin, että estetään saastumisen leviäminen. Leikkaamoissa on oltava mahdollisuus desinfioida välineet kuumalla vedellä, jonka lämpötila on vähintään 82 ˚C, tai jokin vaihtoehtoinen järjestelmä, jolla on vastaava vaikutus.

Ympäristökeskus on todennut Lihakonttori Oy:n liha-alan laitoksen tarkastuksilla, että laitoksen tuotantotilojen ja laitteiden kunnossapito, yleinen hygienia, siisteys ja järjestys eivät täytä elintarvikelainsäädännön vaatimuksia. Laitoksen tiloissa on lisäksi jatkuvasti puutteita käsienpesupisteiden varustelussa. Leikkaamon sterilaattoreista vain toinen on käytössä sterilaattoreiden tarpeesta riippumatta. Tarkastuksilla on lisäksi havaittu kondenssiveden muodostumista kattorakenteisiin. Edellä

mainitut epäkohdat ovat elintarvikelainsäädännön vastaisia, jonka takia on tarpeen antaa elintarvikelain 55 §:n mukainen määräys.

Vastineessa kirjatut toimijan esittämät määräajat epäkohtien korjaamiselle ovat kohtuulliset ja ne on huomioitu päätöksessä. Toimija ei vielä ole ryhtynyt toimenpiteisiin epäkohtien korjaamiseksi, jonka takia on tarpeen antaa elintarvikelain 55 §:n mukainen määräys.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 16.6.2016.
2. Kunnossapitosuunnitelma 15.7.2016.
3. Tarkastuskertomus 22.8.2016.
4. Tarkastuskertomus 21.9.2016.
5. Lihakonttori Oy:n kuuleminen 13.10.2016.
6. Lihakonttori Oy:n vastine kuulemiseen 29.10.2016.

Sovellettavat oikeusohjeet

Elintarvikelaki (23/2006) 1 §, 32 §, 55 §, 68 §, 74 §, 78 §
Hallintolaki 34 §, 36 §
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, liite II
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 882/2004

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 10 000 euroa.

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimusohje on liitteenä

Tiedoksiantotapa

Pöytäkirjanote haastetiedoksiantona Lihakonttori Oy:lle.

Lisätiedot

Eva Marami, vs. hygieenikkoeläinlääkäri, puhelin: + 358 9 310 31584
eva.marami(a)hel.fi

Liitteet

1	Tarkastuskertomus 16.6.2016
2	Kunnossapitosuunnitelma 15.7.2016
3	Tarkastuskertomus 22.8.2016
4	Tarkastuskertomus 21.9.2016

5	Lihakonttori Oy:n kuuleminen 13.10.2016
6	Lihakonttori Oy:n vastine kuulemiseen 29.10.2016

Muutoksenhaku

Oikaisuvaatimus	Oikaisuvaatimus, muu elintarvikelain muk. viranhaltijan päätös

Otteet

Ote	**Otteen liitteet**
Lihakonttori Oy	Oikaisuvaatimus, muu elintarvikelain muk. viranhaltijan päätös
Elintarviketurvallisuusosasto	