

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Aika 08.10.2024, klo 17:00 - 18:31

Paikka Rykmentinpuiston ruokala, rakennus 48, Rykmentintie

Käsitellyt asiat

§ 102 Kokouksen laillisuus ja päätösvaltaisuus

§ 103 Pöytäkirjan tarkastus

§ 104 Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen johtajan katsaus ajankohtaisiin asioihin

§ 105 Elintarvikelain 297/2021 55:§ mukainen määräyksen antaminen, Bistro Bar Napu Oy, Mäntsälä

§ 106 Elintarvikelain 297/2021 68 §:n mukainen määräys, Palm Foods Oy, Nurmijärvi

§ 107 Delta telineet Oy, elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen, Nurmijärvi

§ 108 Nurmijärven järvien veden laatu vuosina 2022-2023

§ 109 Järvenpään kaupunki, Haarajoen padon purkaminen sekä Kaitarannankosken pohjapadon rakentaminen ja uoman kunnostus, lausunto Etelä-Suomen aluehallintovirastolle, Järvenpää

§ 110 Ilmoitusasiat

§ 111 Muut asiat

Lisäpykälät

§ 112 LISÄPYKÄLÄ: Eläinlääkintähuollon maksut

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Saapuvilla olleet jäsenet

Merja Laitinen, puheenjohtaja
Maarit Turunen, 1. varapuheenjohtaja
Kati Alanen
Sami Carlenius
Lea Lehtola
Eero Linnamäki
Jari Renlund
Sami Styrman
Eeva Särkiniemi
Pasi Torkkeli
Antti Vaittinen, saapui 17:06
Merja Vikman-Kanerva

Muut saapuvilla olleet

Piritta Kärkkäinen, hallintosihteeri, sihteeri
Larissa Aksinovits, tarkastuslautakunnan jäsen, saapui 17:06
Marjo Alho, ympäristövalvontapäällikkö
Leena Sjöblom, ympäristökeskuksen johtaja
Miia Suurkuukka, terveystieteidenpäällikkö, poistui 17:48

Poissa

Mika Heino
Atte Kolehmainen
Esa Lahtela
Teemu Ovaska
Riitta Saarnivuo

Allekirjoitukset

Merja Laitinen
Puheenjohtaja

Piritta Kärkkäinen
Sihteeri

Pöytäkirjan tarkastus

Pöytäkirja on tarkastettu ja hyväksytty

Merja Vikman-Kanerva

Kati Alanen

Pöytäkirjan nähtävänäolo

Julkaistu yleisessä tietoverkossa 10.10.2024.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

§ 102

Kokouksen laillisuus ja päätösvaltaisuus

Kokouksen avaa lautakunnan puheenjohtaja. Läsnäolijat todetaan nimenhuudolla.

Kuntalain 103 § mukaan muu toimielin kuin valtuusto on päätösvaltainen, kun enemmän kuin puolet jäsenistä on läsnä. Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnassa on 15 jäsentä, joten läsnä tulee olla vähintään 8 jäsentä tai varajäsentä.

Tuusulan kunnan hallintosäännön 111§ mukaan kokouskutsu lähetetään jäsenille ja muille, joilla on läsnäolo-oikeus tai -velvollisuus, toimielimen päättämällä tavalla. Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta on soveltanut Kuntalain 94 § mukaista linjausta, jonka mukaan kokouskutsu lähetetään vähintään 4 päivää ennen kokousta.

Ehdotus

Puheenjohtaja toteaa kokouksen läsnäolijat sekä kokouksen laillisesti koolle kutsutuksi ja päätösvaltaiseksi.

Päätös

Puheenjohtaja totesi kokouksen läsnäolijat sekä kokouksen laillisesti koolle kutsutuksi ja päätösvaltaiseksi.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

§ 103

Pöytäkirjan tarkastus

Hallintosäännön 131 §:n mukaan pöytäkirja tarkastetaan toimitelimen päättämällä tavalla. Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnan pöytäkirjat tarkastaa kaksi pöytäkirjantarkastajaa, minkä lisäksi pöytäkirjan allekirjoittaa puheenjohtaja ja varmentaa pöytäkirjanpitäjä. Pöytäkirjantarkastajille valitaan varatarkastajat, jotta mahdollisissa esteellisyyss- tai kokouksesta poistumistilanteissa voidaan varmistaa pöytäkirjantarkastus.

Hallintosäännön 121 §:n mukaan asiat käsitellään esityslistan mukaisessa järjestyksessä, jollei toimitelin toisin pääte.

Hallintosäännön 122 §:n mukaan toimitelin voi esittelijän ehdotuksesta tai jäsenen ehdotuksesta, jota on kannatettu, ottaa enemmistö päätöksellä käsiteltäväksi asian, jota ei ole mainittu kokouskutsussa.

Läsnäolo- ja puheoikeus kokouksessa

Hallintosäännön 116 §:n mukaan toimitelimen jäsenten ja esittelijän lisäksi toimitelimen kokouksessa on läsnäolo- ja puheoikeus pormestarilla, apulaispormestareilla ja kansliapäälliköllä muiden toimitelinten kokouksessa, ei kuitenkaan tarkastuslautakunnan eikä valtuuston tilapäisen valiokunnan kokouksessa eikä vaalilaissa säädettyjen vaalitoimitelinten kokouksissa.

Toimitelin päättää muiden henkilöiden läsnäolo- ja puheoikeudesta.

Toimitelimen esittelijä tai puheenjohtaja voi päättää asiantuntijan kuulemisesta yksittäisessä asiassa. Asiantuntija voi olla läsnä kokouksessa asiasta käytävän keskustelun päättymiseen asti.

Ehdotus

Lautakunta päättää

- hyväksyä työjärjestyksen
- valita pöytäkirjan tarkastajiksi jäsenet Mika Heino ja Jari Renlund (varalla jäsenet Merja Vikman-Kanerva ja Kati Alanen)

Päätös

Lautakunta päätti

- hyväksyä työjärjestyksen sillä muutoksella, että asiat käsiteltiin järjestyksessä § 102 - § 107, § 112, § 108 - 111.
- valita pöytäkirjan tarkastajiksi jäsenet Merja Vikman-Kanerva ja Kati Alanen.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

§ 104

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen johtajan katsaus ajankohtaisiin asioihin

Ympäristökeskuksen johtaja antaa tarpeen mukaan katsauksen ympäristökeskusta koskevista ajankohtaisista asioista.

Ympäristökeskuksen johtaja Leena Sjöblom esitteli Keski-Uudenmaan ympäristökeskukseen teetetyn sisäisen tarkastuksen tuloksia.

Ehdotus

Esittelijä: Leena Sjöblom, ympäristökeskuksen johtaja

Lautakunta päättää

- merkitä ajankohtaiset asiat tiedoksi.

Päätös

Lautakunta päätti

- merkitä ajankohtaiset asiat tiedoksi.

Merkittiin tiedoksi, että jäsen Antti Vaittinen ja tarkastuslautakunnan jäsen Larissa Aksinovits saapuivat tämän pykälän käsittelyn aikana klo 17:06.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

§ 105

Elintarvikelain 297/2021 55:§ mukainen määräyksen antaminen, Bistro Bar Napu Oy, Mäntsälä

TUUDno-2024-1492

Valmistelija / lisätiedot:
Meeri Kumlin
meeri.kumlin@tuusula.fi
terveystarkastaja

Liitteet

- 1 Tarkastuspöytäkirja Bistro Bar Napu 16.9.2024, K-U ympla 8.10.2024
Verkkojulkisuus rajoitettu, Ei perusteita luovuttaa henkilötietoja sähköisesti
- 2 Kuuleminen Bistro Bar Napu 20.9.2024, K-U ympla 8.10.2024
Verkkojulkisuus rajoitettu, Ei perusteita luovuttaa henkilötietoja sähköisesti

Asiaan liittyvät taustatiedot

Bistro Bar Napu Oy tarjoilee elintarvikkeita Bistro Bar Napu nimisessä ravintolassa.

Toimijalle oli annettu 13.8.2024 Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen terveystarkastuksen päällikön päätös tarkastuksilla 25.4.2024 ja 5.6.2024 havaittujen epäkohtien korjaamisesta. Päävelvoitteiden toteuttamiselle oli annettu määräajaksi osin välittömästi ja osin 15.9.2024 mennessä. Terveystarkastuksen valvontasuunnitelman mukaisella Oiva-tarkastuksella 16.9.2024 Bistro Bar Napu Oy:n ravintolan tiloihin havaittiin edelleen elintarviketurvallisuutta vaarantavia ja kuluttajaa harhaanjohtavia puutteita.

Tarkastuksella 16.9.2024 todettiin, että toimija ei ollut noudattanut suurinta osaa päätöksessä (13.8.2024) annetuista päävelvoitteista tai tarkastuskertomuksessa annetuista kehotuksista määräaikaan mennessä. Osa asioista oli korjattu tai osin korjattu määräaikaan mennessä. Toimipaikan omavalvonta oli tarkastettavissa toimipaikassa ja omavalvonnan mukaista kirjanpitoa oli tehty osittain kylmälaitteiden sekä pakkasvarastojen lämpötiloista. Henkilökunnan käsihygieniassa ei havaittu huomautettavaa. Tarkastushetkellä ei ollut elintarvikkeiden käsittelyä. Käsienpesupisteen varustelussa havaittiin huomautettavaa, koska vesipisteeltä puuttui käsipaperi ja käsisaippua oli lopussa. Keittiöhenkilökunnan hygieniaosaaminen ei ollut tarkastettavissa, koska henkilökunta oli vaihtunut edellisen tarkastuksen jälkeen. Omavalvonnan vastuuhenkilön hygieniaoppi oli tarkastettu aikaisemman tarkastuksen yhteydessä.

Tarkastuksella 16.9.2024 havaittiin edelleen puutteita, joita ei oltu korjattu annetun määräyksen mukaisesti. Kylmiössä ja vetolaatikostossa säilytettiin päiväysvanhaa porsaanlihaa ja pekonia. Porsaanlihan viimeinen käyttöpäivä 12.9.2024 ja pekonin 10.9.2024. Pekonipakkaus oli avattu. Noutopöydässä tarjolla olleiden salaattikomponenttien lämpötilat olivat edelleen lainsäädännön lämpötilarajaa korkeammat: viipaloitukurkku +13,8°C, vihersalaatti +13,1°C. Tarjoilulämpötilojen seuranta ei oltu edelleen kirjattu. Toimijan omavalvonnassa on kuvattu, että lämpötiloista tulisi tehdä säännöllistä kirjanpitoa. Elintarviketietoja ilmoitettiin edelleen kuluttajaa harhaan johtavasti. Naudan-, broilerin- ja porsaanlihan ilmoitettiin

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

olevan suomalaista, mutta säilytyksessä havaittiin edelleen saksalaista porsaanlihaa ja thaimaalaista broilerinlihaa. Käytetyn lihan alkuperää ei oltu ilmoitettu ruoan etätilaukseen käytettävissä sovelluksissa (Foodora, Wolt). Elintarvikkeiden vastaanottolämpötiloista tai elintarvikkeiden jäädyttämisen riittävyyden seurannasta ei oltu tehty lainkaan omavalvonnan mukaista kirjanpitoa. Viimeisin Oiva-raportti ei ollut annetusta määräyksestä huolimatta esillä ravintolassa tai toimipaikan internetsivuilla. Oiva-raportti asetettiin esille ravintolaan tarkastushetkellä tarkastajan huomautuksen jälkeen.

Tarkastuksella havaittiin myös muita epäkohtia. Pakastebroileria sulatettiin huoneenlämmössä siten, että pakkauksen pinnan lämpötila oli kohonnut +16°C:seen. Broileripakkaukset hävitettiin tarkastushetkellä henkilökunnan toimesta. Pakkasvarassa säilytettyjen elintarvikkeiden lämpötilat olivat nousseet huomattavasti (lämpötilat olivat -5°C - -8°C välillä) ja pakkasvaraston lämpötila oli laitteen lämpötilamittarin mukaan noin -9°C. Poikkeaman kesto ei ollut tiedossa. Henkilökunta ei ollut reagoinut lämpötilapoikkeamaan. Henkilökunta hävitti pakkasvarastossa säilytetyt elintarvikkeet omavalvontatoimenpiteenä. (Henkilökunta on hävittänyt pakkasvarastossa säilytetyt elintarvikkeita omavalvontatoimenpiteenä myös 25.6.2024 tehdyn tarkastuksen yhteydessä, jolloin pakkasvaraston lämpötilassa oli havaittu suuri poikkeama.) Arkkupakastimessa säilytettiin suojaamattomia lohivaloja (lohimedaljonki). Laitteiden ja siivousvälineiden puhtaudessa havaittiin epäkohtia sekä siivousvälineet olivat edelleen osin kuluneita. Epäpuhtautta oli kerääntynyt astianpesukoneeseen, vetolaatikostojen tiivisteisiin ja kylmälaitteiden ovien kahvojen yhteyteen. Lattiamoppia säilytettiin siivousämpärin sisällä siivousvälinevarastossa ja pitkävartisissa siivousvälineitä säilytettiin osin lattialla. Pitkävartisissa siivousvälineissä, kuten lattiamopeissa ja lastoissa oli pinttynyttä epäpuhtautta. Siivousämpärin pinnoilla oli pinttynyttä epäpuhtautta. Siivousvälineiden varsissa ja lattiamoppien kankaisissa osissa sekä lattiaharjassa oli kulumaa, jonka johdosta välineet eivät olleet helposti puhdistettavissa. Henkilökunnan terveydentilan selvityksistä ei ollut esittä kirjanpitoa. Henkilökunta oli osin vaihtunut.

Asianosaisen kuuleminen

Toimijaa kuultiin 17.9.2024 päivätyllä kuulemiskirjeellä elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä, jota voidaan tarvittaessa tehostaa elintarvikelain 68 §:n mukaisella uhkasakolla. Kuulemisasiakirja on lähetetty toimijalle sähköpostitse. Toimija ei toimittanut vastinetta kuulemiseen määräaikaan mennessä.

Ehdotus

Esittelijä: Miia Suurkuukka, terveysvalvonnanpäällikkö

Ympäristölautakunnan määräys:

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta

- päättää antaa Bistro Bar Napu Oy:lle (Keskuskatu 4, 04600 Mäntsälä, y-tunnus: 3418765-1) seuraavan elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen:

Päävelvoite:

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

1. Omavalvonnan seurantatoimenpiteiden kirjanpito tulee toteuttaa omavalvonnan mukaisesti ja kirjanpidon tulee olla valvontaviranomaisen tarkastettavissa toimipaikassa.
2. Elintarvikkeiden varastokierrosta ja suojaamisesta säilytyksen aikana tulee huolehtia. Vanhentuneet elintarvikkeet tulee asianmukaisesti hävittää.
3. Pakasteet tulee säilyttää lainsäädännön mukaisessa lämpötilassa.
4. Pakasteet ja jäädytetyt elintarvikkeet tulee sulattaa lainsäädännön vaatimusten mukaisesti.
5. Tarjoilulämpötilojen lainsäädännön mukaisuudesta tulee varmistua.
6. Lihan alkuperämaata koskevan ilmoituksen tulee vastata käytössä olevia elintarvikkeita. Ilmoitus annoksissa käytetyn lihan alkuperästä tulee lisätä toimijan käyttämille etämyyntisivuille, joiden kautta toimipaikassa valmistettuja ruoka-annoksia myydään.
7. Viimeisin Oiva-raportti tulee asettaa esille toimipaikkaan ja toimijan internetsivuille lainsäädännön mukaisesti.
8. Siivousvälineet tulee pitää siistissä kunnossa ja säilyttää hygieenisesti. Huonokuntoiset siivousvälineet tulee poistaa käytöstä.

Määräaika:

Pääveloitteet tulevat voimaan välittömästi.

Uhkasakko:

Jokaisen pääveloitteen tehosteeksi asetetaan erillinen uhkasakko seuraavasti:

Päävelvoite 1. 1000 €, päävelvoite 2. 1000€, päävelvoite 3. 1000€, päävelvoite 4. 1000€, päävelvoite 5. 1000e, päävelvoite 6. 1000€

päävelvoite 7. 1000€ ja päävelvoite 8. 1000€

Perustelut määräyksen antamiselle:

Toimijan toiminnassa on havaittu toistuvasti epäkohtia liittyen omavalvonnan noudattamiseen, elintarviketietojen ilmoittamiseen ja valvontatietojen julkaisuun. Toiminnassa havaitut epäkohdat vaarantavat elintarviketurvallisuuden ja johtavat kuluttajaa harhaan.

Elintarvikelain 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 muutoin elintarvikemääräysten vastaisia. Määräysten vastaisuus on määrättävä poistettavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Elintarvikkeiden tarjoilulämpötiloista säädetään MMMa elintarvikehygieniasta 318 /2021 23 §:ssä: 7) kylmäsäilytystä vaativia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla vain kerran. Tämän momentin 1–6 kohtien vaatimuksista poiketen kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa olla tarjolla olon aikana korkeintaan 12 °C, silloin kun ne ovat tarjolla enintään neljä tuntia; 8) kuumana myytävien tai tarjolla olevien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on oltava vähintään 60 °C ja ne saavat olla tarjolla vain kerran;

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (EY) N:o 852/2004, 4 artiklan mukaan: Toimijan on noudatettava elintarvikelainsäädännön määrittämiä hygieniavaatimuksia, kuten elintarvikkeiden lämpötilan valvontaa koskevien vaatimusten noudattamista. Raaka-aineita, valmistusaineita, puolivalmiita tuotteita ja valmiita tuotteita, joissa patogeeniset mikro-organismit saattavat lisääntyä tai joissa saattaa muodostua toksineja, ei saa säilyttää lämpötiloissa, jotka saattavat aiheuttaa terveystarpeita.

Elintarvikelain 297/2021 6 §:n mukaan: Elintarvikealan toimijan on huolehdittava toiminnassaan siitä, että elintarvikkeet ovat kemiallisilta, fysikaalisilta, mikrobiologisilta ja terveydellisiltä ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne ovat ihmisravinnoksi soveltuvia eivätkä aiheuta vaaraa ihmisen terveydelle.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta 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.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY liite II luku VIII: Jokaisen, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on noudatettava korkeaa henkilökohtaista puhtautta ja käytettävä työhön soveltuvia puhtaita vaatteita ja tarvittaessa suojavaatteita.

Elintarvikelain 297/2021 16 §:n mukaan: Suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan piirissä olevan elintarvikealan toimijan on julkistettava valvontaviranomaisen antama elintarviketoiminnan tarkastuksesta kertova raportti. Ruokavirasto antaa tarkemmat määräykset valvontatietojen julkistamisesta. Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Lisäksi elintarvikehuoneistossa, jossa kuluttajat asioivat, raportin on oltava esillä sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajalle helposti havaittavassa paikassa.

Elintarvikelain 297/2021 19 §:n mukaan: Elintarvikealan toimijan on pidettävä kirjaa elintarvikehuoneistossa työskentelevien henkilöiden elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja pyydettyä esitettävä tiedot valvontaviranomaiselle.

Elintarviketietoasetuksen (EPNAs (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille) 7 artiklan mukaan: 1. Elintarviketiedot eivät saa johtaa harhaan, erityisesti a) elintarvikkeen erityispiirteiden ja erityisesti sen luonteen, yksilöllisyyden, ominaisuuksien, koostumuksen, määrän, säilyvyyden, alkuperämaan tai lähtöpaikan, valmistus- tai tuotantomenetelmän osalta; b) liittämällä elintarvikkeeseen vaikutuksia tai ominaisuuksia, joita sillä ei ole; c) antamalla kuva, että elintarvikkeella on erityisiä erityispiirteitä korostamalla erityisesti tiettyjen ainesosien ja/tai ravintoaineiden esiintymistä tai

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

puuttumista, kun tosiasiallisesti kaikilla samanlaisilla elintarvikkeilla on sellaisia erityispiirteitä; 2. Elintarviketietojen on oltava oikeellisia, selviä ja kuluttajalle helposti ymmärrettäviä.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta 154/2019, 7 a §:n mukaan: *Pakkaamattomasta elintarvikkeesta on tarjoilupaikassa annettava loppukuluttajalle 6 §:ssä tarkoitettujen tietojen lisäksi seuraavat tiedot: 1) elintarvikkeen nimi; 2) elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa. Elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperä ilmoitetaan ilmaisulla: "alkuperämaa: (EU-maan tai muun kuin EU-maan nimi)". Alkuperämaalla tarkoitetaan sen eläimen, josta liha on saatu, kasvatusmaata. Naudanlihan kasvatusmaa määritellään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1760/2000 13 artiklassa säädetyllä tavalla. Sianlihan, lampaan- ja vuohenlihan sekä siipikarjan lihan kasvatusmaa määritellään komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 1337/2013 5 artiklassa säädetyllä tavalla. Jos elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaata koskeva tieto ei ole käytettävissä, 2 momentissa tarkoitettu ilmoitus alkuperämaasta voidaan korvata ilmaisulla "useat EU-maat", "useat muut kuin EU-maat" tai "useat EU- ja muut kuin EU-maat". Ja 8 §:n mukaan: Edellä 6, 7 ja 7 a §:ssä tarkoitettujen tietojen on ilmoitettava loppukuluttajalle kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla.*

Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista 818/2012, 9 §: *Pakasteen lämpötilan on oltava vakaa ja sen on pysyttävä elintarvikkeen kaikissa osissa -18 °C:ssa tai sitä kylmempänä. Varastoinnin, kuljetuksen tai myynnin aikana sallitaan kuitenkin lämpötilan lyhytaikainen muutos enintään -15 °C:seen.*

Täytäntöönpano:

Päätöstä on noudatettava mahdollisesta muutoksenhausta huolimatta, ellei valitusviranomainen toisin määrää.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat:

Liite 1. Tarkastuspöytäkirja 16.9.2024

Liite 2. Kuuleminen Bistro Bar Napu 20.9.2024

Sovelletut säännökset:

Elintarvikelaki 297/2021 6 §, 15 §, 16 §, 40 §, 55 §, 68 §, 74 §, ja 78 §

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

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

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 72/2020

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 22 §, 23 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta (154/2019)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 8 a §:n ja voimaantulosäännöksen muuttamisesta 197/2023

Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista 818/2012, 9 §, 10 §

Hallintolaki 434/2003

Päätös

Ehdotus hyväksyttiin.

Tiedoksi

Saantitodistuksella Bistro Bar Napu Oy

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

§ 106

Elintarvikelain 297/2021 68 §:n mukainen määräys, Palm Foods Oy, Nurmijärvi

TUUDno-2023-1806

Valmistelija / lisätiedot:
Meeri Kumlin
meeri.kumlin@tuusula.fi
terveystarkastaja

Liitteet

- 1 Tarkastuspöytäkirja Palm Foods 6.9.2024, K-U ympla 8.10.2024
Verkkojulkisuus rajoitettu, Ei perusteita luovuttaa henkilötietoja sähköisesti
- 2 Tarkastuspöytäkirja Palm Foods 15.5.2024, K-U ympla 8.10.2024
Verkkojulkisuus rajoitettu, Ei perusteita luovuttaa henkilötietoja sähköisesti
- 3 Kuuleminen Palm Foods 18.9.2024 K-U ympla 8.10.2024
Verkkojulkisuus rajoitettu, Ei perusteita luovuttaa henkilötietoja sähköisesti
- 4 Kuvia tarkastukselta 7.10.2024 K-U ympla 8.10.2024
Verkkojulkisuus rajoitettu, Ei perusteita luovuttaa henkilötietoja sähköisesti
- 5 Toimijan vastine kuulemiseen 3.10.2024 K-U ympla 8.10.2024
Verkkojulkisuus rajoitettu, Ei perusteita luovuttaa henkilötietoja sähköisesti
- 6 Vastineen saapuminen sähköpostitse toimijalta 3.10.2024. K-U ympla 8.10.2024
Verkkojulkisuus rajoitettu, Ei perusteita luovuttaa henkilötietoja sähköisesti

Palm Foods Oy (y-tunnus 3317387-2) harjoittaa leipomotuotteiden valmistusta osoitteessa Sorvitie 5 A, 01840 Klaukkala.

Toimijaa kuultiin 6.2.2024 päivätyllä kuulemiskirjeellä Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnan määräyksestä ja määräyksen tehostamiseksi annettavasta elintarvikelain 68 §:n mukaisesta keskeyttämisuudesta sekä uhkasakoista. Toimija ei jättänyt vastinettaan kuulemisessa mainittuun määräaikaan mennessä. Toimijalle annettiin 12.3.2024 elintarvikelain 55 §:n mukainen määräys Keski-Uudenmaan lautakunnassa, havaittujen puutteiden korjaamiseksi. Määräystä tehostettiin elintarvikelain 68 §:n mukaisella keskeyttämishallalla ja uhkasakoilla.

Toimijalle oli annettu määräaika 30.4.2024 elintarvikehuoneiston ulko-oven tiivistämiseen, siivousvälineiden hygieeniseen säilytykseen, makeisten valmistusta koskevan omavalvontajärjestelmän päivittämiseen ja ennalta ehkäisevään haittaeläintorjuntaan. Leipomolaatikoiden puhdistukselle ja lainsäädännön mukaiselle jätteiden käsittelylle oli annettu määräaika välittömästi. Toimijalle oli lisäksi annettu määräaika elintarvikehuoneiston tilojen ja lämpökaapin kunnostamiseksi 31.7.2024 mennessä ja toimijalle myönnettiin tämän lisäksi lisää aikaa tilojen kunnostamiseen 25.8.2024 asti.

Seurantatarkastuksella 15.5.2024 havaittiin, että päävelvoitteita leipomon ulko-oven tiivistämisestä ja leipomolaatikoiden puhdistamisesta ei oltu toteutettu määräaikaan mennessä.

Tarkastuksella 15.5.2024 havaittiin, että leipomon ulko-ovea ei oltu tiivistetty. Leipomon vesipisteisiin ei tullut kuumaa vesijohtovettä. Tilojen ja laitteiden puhtaudessa oli puutteita. Lattia- ja seinäpinnoille oli kerääntynyt epäpuhtautta ja

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

varastotiloissa säilytettiin ylimääräistä tavaraa, jotka eivät kuulu elintarvikehuoneistoon. Tiloissa säilytettiin muun muassa työkaluja ja auton renkaita. Pitkävartisia siivousvälineitä säilytettiin osin lattialla ja siivousvälineiden puhtaudessa oli osin huomautettavaa. Valmiiden leipien kuljetukseen ja jäähdytykseen käytettävään linjastoon oli kerääntynyt epäpuhtautta. Elintarvikkeiden säilytykseen käytettyjen kylmälaitteiden sisäpinnoilla oli epäpuhtautta. Leipomom sisällä säilytettiin valmistukseen käytettävää laitetta, joka ei henkilökunnan mukaan kuitenkaan ollut käytössä. Laitteen sisällä olleen muovipäälysteiden kangashihnan pinnoilla oli tummia pilkkuja. Tarkastuksella havaittiin, että ennalta ehkäisevästä haittaeläintorjunnasta ei oltu huolehdittu. Leipomom ovea pidettiin auki leipomotuotteiden valmistustoiminnan aikana. Kun asiasta huomautettiin, oveen lisättiin suojaverkko. Suojaverkon päädyt eivät olleet tiiviisti kiinni ovesa. Leipomom ulkokatoksessa säilytettiin edelleen paljon ylimääräistä tavaraa, jotka antoivat jrsijöille suotuisat olosuhteet. Jätehuoltotilat olivat epäsiistit ja elintarvikkejätteitä säilytettiin jätekatoksessa avoimissa astioissa haittaeläinten saatavilla. Jätteiden säilytyksessä havaittiin edelleen epäkohtia. Leipomossa säilytettiin pakattuja homeisia pitaleipiä useissa leipomolaatikoissa. Toimija pystyi useiden kuittien avulla osoittamaan, että jätteet oli toimitettu jätehuoltoyritykselle. Lainsäädännön mukaisesta jätteiden käsittelystä oli kuittien perusteella huolehdittu päävelvoitteen mukaisesti. Leipomolaatikot olivat edelleen likaisia ja niitä aiottiin tarkastushetkellä käyttää pitaleipien pakkaamiseen. Leipomolaatikoita pestiin käsin vesipisteellä, kun asiasta huomautettiin tarkastushetkellä. Henkilökunta oli jo ehtinyt siirtää pakattuja pitaleipiä likaiseen leipomolaatikkoon. Ruispitaleivän valmistuksessa käytettiin kaakaojauhetta, jota ei oltu ilmoitettu elintarvikkeen pakkaustiedoissa. Suojaamattomia siivousvälineitä ei enää säilytetty henkilökunnan käymälässä.

Toimija lähetti lopetusilmoituksen koskien arabialaisten makeisten valmistusta. Toiminnan on ilmoitettu loppuneen 1.3.2024. Tästä syystä päävelvoitteita makeisten valmistustilan lämpökaapin kunnostamista ja makeisten valmistusta koskevan omavalvontajärjestelmän päivittämistä ei tarkastettu.

Seurantatarkastuksella 6.9.2024 havaittiin, että elintarvikehuoneiston seinä- ja lattiapintoja oli osittain kunnostettu. Leipomom valmistustiloissa oli kuitenkin edelleen huonokuntoisia seinäpintoja, jotka eivät ole helposti puhdistettavissa. Seinien ja lattiapintojen välissä oli edelleen puhtaanapitoa vaikeuttavia rakoja. Henkilökunnan pukutilat ja sosiaalitulat oli kunnostettu, leipomom lattiaa ja seiniä oli maalattu, osaan leipomom sisäseinistä oli lisätty silikonitiivistettä sekä kulmalistoja. Kulmalistojen ja metallisten seinälevyjen kiinnityksessä havaittiin puutteita, jonka johdosta levyjen ja listojen väliin jäi puhdistusta vaikeuttavia rakoja. Makeisten valmistustiloina käytettyjä tiloja ei ole kunnostettu, mutta ne eivät toimijan edustajan mukaan olleet enää käytössä. Tarkastushetkellä tiloissa säilytettiin pakattuja elintarvikkeita, jotka oli siirretty tilaan lattian maalauksen ajaksi.

Tarkastushetkellä 6.9.2024 leipomom ulko-ovesa oli edelleen useita rakoja, joista haittaeläinten oli mahdollista päästä sisälle elintarvikehuoneistoon. Toimijan edustaja lähetti tarkastushetken jälkeen tarkastajan puhelimeen videoita, joissa näkyi, että ovea oli tarkastuskäynnin jälkeen tiivistetty. Leipomom vesipisteille ei edelleen tullut kuumaa vettä. Leipomomoon oli asennettu astianpesukone leipomolaatikoiden ja välineiden pesuun, mutta se ei ollut toimintakunnossa. Astianpesukoneesta vuosi vettä leipomom lattialle, kun se käynnistettiin. Laitteeseen tuli häiriöilmoitus. Myös

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

pakattujen leipien kuljetinhihnan ja uunin kunnossa havaittiin epäkohtia, joiden johdosta ne eivät ole helposti puhdistettavissa. Kuljetinhihnan ja uunin kunnostamisesta ei oltu aikaisemmin annettu kehotusta. Tiloja ja laitteita oli edellisen tarkastuksen jälkeen puhdistettu. Tilojen puhtaudessa ei havaittu erityistä huomautettavaa, koska pintoja oli maalattu sekä osin uusittu. Taikinakoneen pintojen puhtaudessa on hieman huomautettavaa. Ulkokatoksessa säilytettiin edelleen paljon ylimääräistä tavaraa, kuten elintarvikkeiden valmistukseen käytettäviä laitteita ja välineitä, autonrenkaita ja muuta sekalaista tavaraa. Toimijaa on kehotettu ja ohjeistettu useita kertoja poistamaan ylimääräiset tavarat ulkokatoksesta haittaeläintorjunnan vuoksi. Ulkokatoksessa säilytettyjen tavaroiden seassa oli jyräjän ulostetta. Jätteiden käsittelyssä ei havaittu tarkastushetkellä huomautettavaa. Jäteastioiden puhtaudessa ja jätteiden säilytyksessä jätehuoltotiloissa oli pientä huomautettavaa. Jäteastioiden kansissa oli epäpuhtautta ja jätehuoltotilassa säilytettiin pakattuja elintarvikkeita rullakossa. Henkilökunnan mukaan pakatut elintarvikkeet oli tarkoitus hävittää jätteenä. Jätekatoksen sisällä olleet jäteasiat olivat tyhjiä. Leipomolaatikot olivat edelleen tarkastushetkellä likaisia. Tarkastushetkellä leipomossa ei ollut elintarvikkeiden valmistusta tai pakkaamista, mutta toimijan edustajan mukaan toimintaa oli suunniteltu kyseiselle päivälle. Kaakaojauhetta ei oltu lisätty ruispitaleivän pakkausmerkintöihin. Toimijan edustajan mukaan kaakaojauhetta ei enää käytetä ruispitaleivän valmistuksessa. Kaakaojauhetta ei havaittu säilytyksessä leipomossa tarkastushetkellä.

Asianosaisen kuuleminen:

Toimijaa on kuultu 18.9.2024 päivätyllä kuulemiskirjeellä elintarvikelain 68 §:n mukaisesta määräyksestä leipomotuotteiden valmistuksen keskeyttämisestä ja uhkasakon tuomitsemisesta. Kuulemisasiakirja on lähetetty toimijalle sähköpostitse. Vastineen toimittamiselle annettiin määräajaksi 2.10.2024.

Toimija lähetti vastineen sähköpostitse 3.10.2024. Vastine saapui annetun määräajan jälkeen. Toimija ilmoitti vastineessa, että korjaavia toimenpiteitä on tehty. Toimijan mukaan: leipomoon on ostettu lämminvesivaraaja, ulko-ovessa olevat aukot on tiivistetty, seinää on maalattu, astianpesukone on korjattu, nurkat ja leipomon seinissä olleet kolot on korjattu, uunin pinta on korjattu metallilevyllä, pakkauslinjan kuljetinhihna on korjattu, oviverhot on puhdistettu, taikinakone on vaihdettu, leipomon ulkopuolella olevaa pihaa on siivottu, ikkunoihin on lisätty suojaverkkoa ja leipomolaatikoiden puhtaudesta huolehditaan.

Toimipaikkaan tehtiin tarkastus 7.10.2024. Tarkastusaika oli sovittu toimijan edustajan kanssa. Tarkastushetkellä toimipaikassa ei ollut valmistusta.

Tarkastuksella havaittiin, että leipomon tiloja ei ole kunnostettu helposti puhtaana pidettäviksi. Seinissä ja erilaisten seinämateriaalien välissä on edelleen useita halkeamia, rakoja ja välejä. Lattiamaa on nurkista paikoin epätasainen ja repeytynyt, jolloin myös lattiapinnan kunto vaikeuttaa tilojen puhdistusta. Havainto tehtiin siivousvälineiden säilytykseen käytetyn alueen kohdalla ja valmistukseen käytetyn linjaston yhteydessä. Silikonisauma, joka on metallisen seinälevyn alapuolella on osin huonossa kunnossa. Silikonisauman yhteyteen on kerääntynyt epäpuhtautta. Huonokuntoista silikonisaumaa on esimerkiksi tilassa, jota käytetään taikinan

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

valmistuksessa. Osa saumasta on hyvässä kunnossa. Pakattujen leipien kuljetinhihna on edelleen huonossa kunnossa. Hihnaa on teipattu ilmastointiteipillä. Toimijan edustajan mukaan uusi hihna on hankinnassa.

Muita korjaavia toimenpiteitä on tehty. Uunin sivu oli suojattu metallilevyllä ja se on helposti puhdistettavissa. Henkilökunnan WC-tilaan on lisätty lämminvesivaraaja, jonka kautta lämmintä vettä saadaan käsienvesupisteille. Leipomolaatikot on puhdistettu. Henkilökunnan mukaan leipomossa käytetään myös kasattavia pahlavilaatikoita elintarvikkeiden kuljetukseen. Astianpesukonetta oli korjattu, mutta sen toiminnasta ei saatu varmuutta. Ikkunoihin on lisätty suoja-verkkoa. Ulko-ovea on kunnostettu siten, että ovesa on enää pienet raot oven alaosassa olevan muovisen silikoninauhan kodalla. Leipomon etupihaa on siivottu, mutta ulkokatoksessa on edelleen paljon tavaraa. Tavaroiden päälle on asetettu muovipressuja. Ulkokatoksessa olevat tavarat antavat edelleen jyrksijöille suotuisat olosuhteet.

Ehdotus

Esittelijä: Miia Suurkuukka, terveysvalvonnanpäällikkö

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta päättää

- antaa seuraavan määräyksen:

Ympäristölautakunnan määräys:

Toiminnan keskeyttäminen:

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta määrää täytäntöön pantavaksi Palm Foods Oy: tä, Sorvitie 5 A, 01840 Klaukkala, (y-tunnus: 3317387-2) koskevan elintarvikelain 68 §: n mukaisen keskeyttämisuhan, joka asetettiin seuraavan päävelvoitteen tehosteeksi

Päävelvoite:

Elintarvikehuoneiston huonokuntoiset seinä- ja lattiapinnat tulee kunnostaa helposti puhtaana pidettäväksi.

Määräaika:

Elintarvikkeiden valmistus tulee keskeyttää välittömästi. Elintarvikkeiden valmistuksen keskeyttäminen voidaan purkaa, kun päävelvoite on toteutettu ja toimenpiteet on todettu riittäviksi tarkastuskäynnillä.

Uhkasakko:

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta tuomitsee Palm Foods Oy:lle (Sorvitie 5 A, 01840 Klaukkala, y-tunnus: 3317387-2) elintarvikelain 68 §:n mukaisen uhkasakon 2 000 euroa maksettavaksi.

Perustelut määräyksen antamiselle:

Toimija on toiminnallaan osoittanut laiminlyövänsä toistuvasti ja tiedostaen elintarvikelainsäädäntöä. Toimija ei ole noudattanut Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen määräyksessä 12.3.2024 annettuja päävelvoitteita koskien elintarvikehuoneiston huonokuntoisten lattia ja seinäpintojen korjausta sekä leipomolaatikoiden puhdistusta määräaikoihin mennessä.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Tilojen huonokuntoisuus vaarantaa elintarviketurvallisuutta, koska huonokuntoiset tai epätasaiset pinnat eivät ole helposti puhdistettavissa. Elintarvikkeiden pakkaaminen likaisiin leipomolaatikoihin heikentää elintarviketurvallisuutta. Leipomolaatikoiden puhdistusta on laiminlyöty toistuvasti.

EPNAas (EY) N:o 852/2004 säädetään elintarvikehuoneistoihin sovellettavista yleisistä vaatimuksista, tiloihin sovellettavista erityisvaatimuksista ja pakkausmateriaalien puhtaudesta.

EPNAas (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa I säädetään elintarvikehuoneistoihin sovellettavista yleisistä vaatimuksista seuraavaa:

2. 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

EPNAs (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa II säädetään elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä tai jalostuksessa käytettäviin tiloihin sovellettavista erityisvaatimuksista:

a) lattiapinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfiotavat. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia. Lattioissa on tarpeen mukaan oltava asianmukaiset lattiakaivot;

b) seinäpinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfiotavat. 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;

d) 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;

f) 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 desinfiotavia. Tämä edellyttää sileiden, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, ellei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY, liite II, luku X:

- 1. Kääre- ja pakkausmateriaalit eivät saa olla saastumislähteenä.*
- 2. Kääremateriaalit on säilytettävä siten, etteivät ne ole vaarassa saastua.*
- 3. Käärminen ja pakkaaminen on tehtävä niin, että tuotteiden saastumiselta vältytään. Kun se on asianmukaista ja erityisesti tölkkien ja lasipurkkien osalta on varmistettava astian rakenteen eheys ja astian puhtaus.*
- 4. Elintarvikkeita varten uudelleen käytettävien kääreiden ja pakkausten on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.*

Elintarvikelain 297/2021 6 §:n mukaan: *Elintarvikealan toimijan on huolehdittava toiminnassaan siitä, että elintarvikkeet ovat kemiallisilta, fysikaalisilta, mikrobiologisilta ja terveydellisiltä ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne ovat ihmisravinnoksi soveltuvia eivätkä aiheuta vaaraa ihmisen terveydelle. Toimijan on huolehdittava myös siitä, että elintarvikkeet tai niistä annettavat tiedot eivät johda kuluttajaa harhaan. Edellä 1 momentissa säädetyn lisäksi elintarviketoiminnan on oltava sellaista, että tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien tai käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus ei vaarannu ja että elintarviketoiminta myös muutoin täyttää elintarvikesäännösten mukaiset vaatimukset.*

Yhteenveto:

Toimija ei ole kunnostanut kaikkia elintarvikehuoneiston huonokuntoisia seinä- ja lattiapintoja helposti puhtaana pidettäviksi määräaikaan mennessä. Toimijalle oli myönnetty lisää aikaa tilojen kunnostukseen. Huonokuntoiset tilat vaikeuttavat tilojen puhdistusta ja siten heikentävät elintarviketurvallisuutta. Elintarvikehuoneiston tilojen tulee olla helposti puhdistettavissa.

Koska epäkohtia leipomolaatikoiden puhdistuksesta ei ole korjattu annetusta määräyksestä huolimatta määräaikaan mennessä, tuomitaan elintarvikelain 68 §:n mukainen uhkasakko 2 000 euroa maksettavaksi välittömästi.

Täytäntöönpano:

Päätöstä on noudatettava mahdollisesta muutoksenhausta huolimatta, ellei valitusviranomainen toisin määrää.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat:

Liite 1. Tarkastuskertomus 15.5.2024

Liite 2. Tarkastuskertomus 16.9.2024

Liite 3. Kuulemisasiakirja 18.9.2024

Liite 4. Toimijan vastine kuulemiseen 3.10.2024

Liite 5. Vastineen saapuminen sähköpostitse toimijalta 3.10.2024

Liite 6. Kuvia tarkastukselta 7.10.2024

Sovelletut säännökset

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY, artikla 5, liite II.

Elintarvikelaki 297/2021, 6 §, 40 §, 55 §, 68 §

Hallintolaki 434/2003

Uhkasakkolaki 1113/1990, 1 §, 4 §, 5 §, 6 §, 7 §, 10 § 12 §, 14 §, 15 §

Päätös

Ehdotus hyväksyttiin.

Tiedoksi

Päätös toimitetaan saantitodistuksella Palm Foods Oy:lle. Päätöksen ohessa toimitetaan tilinsiirtolomake uhkasakon maksua varten.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

§ 107

Delta telineet Oy, elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antaminen, Nurmijärvi

TUUDno-2023-1513

Valmistelija / lisätiedot:
Nina Johansson
nina.johansson@tuusula.fi
elintarviketarkastaja

Liitteet

1 Kuuleminen_Rajamäki-Grilli_1768359 K-U ympla 8.10.2024
Verkkojulkisuus rajoitettu, Ei perusteita luovuttaa henkilötietoja sähköisesti

Asiaan liittyvät taustatiedot ja havainnot:

Delta Telineet Oy (y-tunnus 2950935-3) harjoittaa grilli- ja pikaruokatoimintaa Rajamäki grillissä, osoitteessa Kiljavantie 1, 05200 Rajamäki. Samassa kiinteistössä toimii myös toimijan toinen yritys Rajamäki club, mikä harjoittaa pubitoimintaa. Pubitoiminta on rekisteröity Delta Kiinteistöt Oy:lle (y-tunnus 3160373-6). Delta Telineet Oy on haettu konkurssiin 17.5.2024.

Grillin toimintaa on tarkastettu useasti vuosina 2023 ja 2024.

9.6.2023 tehdyssä tarkastuksessa korjattavaa arvosana annettiin omavalvonnan puutteesta, elintarvikkeiden säilytyksestä (homeisia hodarisämpylöitä) ja kylmälaitteiden liian korkeista lämpötiloista.

14.8.2023 tehdyssä seurantatarkastuksessa havaittiin korjattavaa puutteellisista siivousvälineiden huolto- ja säilytystiloista sekä siivousvälineiden puhtaudessa. Työntekijällä ei ollut esittää hygieniapassia sekä tiloissa oli viimeisen käyttöpäivän ylittäneitä hampurilaissämpylöitä. Pakasteen lämpötilaseurantaa ei oltu tehty. Toimija ei ollut ilmoittanut asiakkaille käytössä olevan lihan alkuperämaata ja tietoa elintarvikkeiden sisältämistä allergeeneista tai tietoa siitä, että lisätietoja allergeeneista on saatavilla kysyttäessä henkilökunnalta.

21.8.2023 tehdyssä seurantatarkastuksessa havaittiin korjattavaa ainoastaan terveydentilanseurannassa.

13.6.2024 tehdyssä tarkastuksessa korjattavaa havaittiin omavalvonnan puutteesta elintarvikehuoneistossa, epäkunnossa olevasta vesihanasta, käsihygienian puutteesta, terveydentilan selvitysten puuttumisesta, kylmälaitteiden lämpötilaseurannan puutteista sekä pintapuhtausnäytteiden laiminlyönnistä.

13.8.2024 tehdyssä seurantatarkastuksessa korjattavaa havaittiin laitteiden likaisuudesta, terveydentilanselvitysten puuttumisesta, pintapuhtausnäytteiden puutteista ja Oiva-raportin esilläpidosta. Huono arvosana annettiin epäkunnossa olevasta vesipisteestä sekä puutteellisesta käsihygieniasta.

26.8.2023 ja 16.2.2024 on Keski-Uudenmaan ympäristökeskus saanut tietoonsa Ilppa-järjestelmän kautta kaksi ruokamyrkytyspäilyilmoitusta, joissa molemmissa oli sairastunut kaksi henkilöä syötyään grillin makkara-peruna-annoksia.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Epäkunnossa oleva vesipiste

Grillin ainoa vesipiste, kaksi altainen ja kahdella hanalla varustettu vesipiste havaittiin 13.6.2024 tehdyssä tarkastuksessa olevan epäkunnossa. Hanasta tuli vettä, mutta poistoputkesta vesi valui alakaappiin. Toimija on ohjeistanut työntekijöitä, että vesipistettä ei saa käyttää. Vesipiste kehoitettiin laittamaan kuntoon.

13.8.2024 tehdyssä seurantatarkastuksessa havaittiin, että epäkunnossa olevaa vesipistettä ei oltu kunnostettu.

Grillin ainoa vesipiste ei ole ollut käyttökunnossa, joten käsien ja elintarvikkeiden pesua ei ole voinut tiloissa tehdä. Lähin toimiva vesipiste sijaitsee samassa kiinteistössä olevan Rajamäki clubin tiloissa. Ruuanvalmistuksen aikana grillin työntekijä ei voi käyttää Rajamäki Clubin vesipistettä, koska vesipiste sijaitsee melko kaukana grillin tiloista.

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. EPNAs (EY) N:o 852/2004 liite II luku I

Elintarvikkeiden pesemiseen on tarvittaessa varauduttava asianmukaisella tavalla. Kaikissa elintarvikkeiden pesuun käytettävissä pesualtaissa tai muissa sellaisissa välineissä on oltava riittävä kuumen ja/tai kylmän juomaveden saanti VII luvun vaatimusten mukaisesti, ja ne on pidettävä puhtaina ja tarvittaessa desinfioitava. EPNAs (EY) N:o 852/2004 liite II luku II

Puutteellinen käsihygienia

Grillin työntekijät eivät ole voineet huolehtia hyvästä käsihygieniasta, koska grillin ainoa vesipiste ei ole ollut käytettävissä koko kesän aikana. Grillissä käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita, esim. paloitellaan lenkkimakkaraa ja kasviksia sekä käsitellään raakoja hampurilaispihvejä.

Elintarvikealan toimijan on huolehdittava toiminnassaan siitä, että elintarvikkeet ovat kemiallisilta, fysikaalisilta, mikrobiologisilta ja terveydellisiltä ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne ovat ihmisravinnoksi soveltuvia eivätkä aiheuta vaaraa ihmisen terveydelle. Toimijan on huolehdittava myös siitä, että elintarvikkeet tai niistä annettavat tiedot eivät johda kuluttajaa harhaan.

Edellä 1 momentissa säädetyn lisäksi elintarviketoiminnan on oltava sellaista, että tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien tai käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus ei vaarannu ja että elintarviketoiminta myös muutoin täyttää elintarvikesäännösten mukaiset vaatimukset. EL 297/2021 6 §

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Huolellinen ja säännöllinen käsienpesu on tärkein elintarvikkeiden hygieenisen käsittelyn edellytys. Käsienpesupisteen asialliseen varustukseen kuuluvat juokseva käsienpesuun lämmöltään sopiva vesi, nestesaippua ja kertakäyttöpyyhkeet ja roska-astia. Käsienpesupisteen ja sen varustelun tulee toimia ja olla kunnossa. Hyvällä käsihygienialla voidaan ehkäistä tartuntatautien leviäminen elintarvikkeisiin. Kun suojakäsineitä käytetään, on niitä käytettävä hygieenisesti ja ne on vaihdettava riittävän usein ristikontaminaation välttämiseksi. Kädet on pestävä ennen suojakäsineiden pukemista.

Asiaosaisen kuuleminen

Toimijaa on kuultu kirjallisesti 20.8.2024 päivätyssä kuulemiskirjeessä elintarvikelain 55§:n mukaisesta määräyksestä ja tehosteena olevasta elintarvikelain 68§:n mukaisesta toiminnan keskeyttämisuhasta. Kuulemiskirje toimitettiin sähköpostilla 26.8.2024 osoitteisiin yasser(at)deltatelineet.fi ja katri.12(at)hotmail.com. Toimija ei jättänyt asiasta vastinetta määräaikaan mennessä.

Ehdotus

Esittelijä: Miia Suurkuukka, terveysvalvonnanpäällikkö

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta päättää

- antaa seuraavan määräyksen

Ympäristölautakunnan määräys

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta antaa Delta telineet Oy:lle (y-tunnus 2950935-3), Kiljavantie 1, 05200 Rajamäki, elintarvikekehuoneistoa Rajamäki Grilli koskien seuraavan elintarvikelain 55§:n mukaisen määräyksen:

Pääveloitteet

1. Elintarvikehuoneistossa (Rajamäki Grilli), missä käsitellään pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita tulee olla toimiva vesipiste käsien ja elintarvikkeiden pesuun.
2. Henkilökunnan, joka käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee huolehtia hyvästä käsihygieniasta.

Määräaika

Pääveloitteiden 1 ja 2 toimenpiteet tulee tehdä välittömästi.

Keskeyttämisuhka

Määräyksen tehosteeksi asetetaan keskeyttämisuhka elintarvikelain 68§ nojalla, kunne kaikki pääveloitteet on toteutettu.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Yhteenveto

Elintarvikehuoneistossa, missä käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on hygieeninen toiminta tärkeää. Hygieenisellä toiminnalla voidaan suojata kuluttajaa pilaantuneen tai saastuneen elintarvikkeen aiheuttamilta terveydellisiltä riskeiltä. Ruoanvalmistustilassa käsienpesupiste sekä elintarvikkeiden ja astioiden pesu tulee olla mahdollista kaikkina aikoina.

Saastumisriskin vähentämiseksi ja ruokamyrkytysten ehkäisemiseksi elintarvikkeita on osattava käsitellä oikein. Elintarvikkeiden hygieeninen käsittely jokaisessa elintarvikeketjun vaiheessa ja jokaisessa työskentelyvaiheessa on paras tapa varmistaa tuotteiden turvallisuus ja nautittavuus. Käytännössä elintarvikkeiden hygieenisellä käsittelyllä pyritään estämään elintarvikkeiden mikrobiologinen, kemiallinen tai fysikaalinen saastuminen sekä hidastamaan tai estämään elintarvikkeiden pilaantuminen ja haitallisten mikrobien lisääntyminen elintarvikkeissa. Etenkin helposti pilaantuvat elintarvikkeet vaativat pilaantumisherkkyytensä vuoksi huolellista käsittelyä. Elintarvikkeiden käsittelyssä on tärkeää puhtaat kädet, astiat ja käsittelyvälineet sekä siisti työympäristö.

Raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden välillä tulee välttää ristisaastumista. Erilaisia raaka-aineita, kuten raakaa lihaa, vihanneksia ja kypsiä elintarvikkeita tulee käsitellä kutakin eri välineillä ja leikkuulaudoilla ristisaastumisen välttämiseksi. Kasvikset tulee pestä huolellisesti ennen käyttöä ja eri työvaiheiden välillä tulee kädet pestä huolellisesti.

Huolellinen ja säännöllinen käsienpesu on tärkein elintarvikkeiden hygieenisen käsittelyn edellytys. Hyvällä käsihygienialla voidaan ehkäistä tartuntatautien leviäminen elintarvikkeisiin. Mikrobeja on käsissä luontaisesti. Osa niistä on harmittomia, mutta osa on ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereja. *Staphylococcus aureus* on yleinen bakteeri ihmisen iholla, haavoissa, nielussa, nenässä ja käsissä. Noin puolet ihmisistä kantaa bakteeria. Osalla ihmisistä esiintyy *S. aureus* -tyyppejä, jotka tuottavat ruokamyrkytyksiä aiheuttavia enterotoksiineja. Bakteeri tarttuu ruokaan elintarviketyöntekijän käsien välityksellä. Myös ulosteperäiset bakteerit, esimerkiksi kolibakteerit, voivat joutua elintarvikkeisiin huonon henkilökohtaisen hygienian seurauksena. Mikrobit voivat siirtyä käsien välityksellä myös likaisilta pinnoilta.

Kädet on pestävä aina ennen suojakäsineiden pukemista. Puutteellista käsihygieniaa ei voi paikata suojakäsineiden käytöllä. Kertakäyttöisten suojakäsineiden ensisijainen tarkoitus on elintarvikkeiden suojaaminen käsien kautta leviävältä lialta ja mikrobeilta. Jos suojakäsineitä käytetään, niitä on käytettävä hygieenisesti ja ne on vaihdettava riittävän usein.

Täytäntöönpano

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnan edellä mainittu päätös tullaan määräämään noudatettavaksi mahdollista muutoksenhausta huolimatta, ellei valitusviranomaisen toisin määrää.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

1. Tarkastuskertomus 13.6.2024
2. Tarkastuskertomus 13.8.2024
3. Kuuleminen 20.8.2024

Sovelletut oikeusohjeet ja säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY, artikkelit 17-19

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta, artikla 4 ja liite II

Elintarvikelaki 297/2021, 6§, 40§, 55§, 68§, 74§ ja 78§

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 72/2020

Hallintolaki 434/2003

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus toimintasäntö, Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 19.9.2023 § 109

Kokouskäsitely

Merkittiin tiedoksi, että terveystieteiden tutkimuskeskuksen johtaja Miia Suurkuukka poistui tämän pykälän käsittelyn jälkeen klo 17:48.

Päätös

Ehdotus hyväksyttiin.

Tiedoksi

Saantitodistuksella Delta-telineet

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

§ 108

Nurmijärven järvien veden laatu vuosina 2022-2023

TUUDno-2024-1883

Valmistelija / lisätiedot:
Liisa Garcia
liisa.garcia@tuusula.fi
ympäristösuunnittelija

Liitteet

1 Nurmijärven järviraportti 2022-2023 K-U ympla 8.10.2024

Asia

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus jatkoi vuosina 2022 ja 2023 Nurmijärven järvien veden laadun seurantaa. Nurmijärven järvien veden laatua on seurattu jo kauan, ja pitkät aikasarjat antavat arvokasta tietoa järvien pitkän aikavälin muutoksista. Sääksjärvestä ja Valkjärvestä otetaan näytteet vuosittain, kun taas Herustenjärvistä ja Vaaksinjärvestä otetaan näytteet joka toinen vuosi. Järvien veden laatu pysyi seurantajaksolla pääosin edellisvuosien kaltaisena. Ekologiselta tilaltaan Sääksjärvi on luokassa hyvä, Vaaksinjärvi erinomainen ja Valkjärvi tyydyttävä. Herustenjärvien ekologista tilaa ei ole luokiteltu.

Vuosien välinen vaihtelu veden laadussa selittyy osaksi säätilan vaihteluilla. Kuivina vuosina valuma-alueelta järviin huuhtoutuva kuormitus jää yleensä pieneksi. Suuri sadanta puolestaan lisää valuma-alueelta järveen huuhtoutuvien maa-aineksen, fosforin ja typen määriä, etenkin jos sade tulee kasvipeitteettömänä aikana lokakuusta huhtikuuhun. Leudot talvet lisäävät talviaikaista kuormitusta, kun lumipeite suojaa maata aiempaa lyhyemmän ajan. Vuosi 2022 oli Suomessa tavanomaista lämpimämpi usean kuukauden osalta, kesä oli paikoin jopa ennätyslämmin. Nurmijärvellä kesä- ja elokuu olivat vähäsateisia, mutta heinäkuun kokonaissademäärä oli keskimääräistä korkeampi. Vuosisadanta oli hyvin lähellä tavanomaista. Vuosi 2023 eteni Suomessa syyskuun loppuun asti yhtenä havaintohistorian lämpimimmistä, mutta kylmä loppuvuosi pudotti koko vuoden keskilämpötilan lähelle keskimääräistä. Nurmijärvellä huhtikuussa ja erityisesti kesäkuussa 2023 satoi tavanomaista selvästi vähemmän. Elokuun sademäärä puolestaan oli selvästi tavanomaista suurempi.

Veden laatu

Sekä Itä- että Länsi-Herusen alusveden happipitoisuus oli loppupalvella 2023 alentunut. Kesällä 2023 molempien Herustenjärvien happitilanne pysyi hyvänä. Länsi-Herusen α -klorofyllipitoisuus, joka kuvastaa levien määrää ja siten järven rehevyystasoa, pysyi melko samalla tasolla kuin vuonna 2021, Itä-Herusen puolestaan laski vuotta 2021 matalammaksi. Molemmilla järvillä α -klorofyllipitoisuus on laskusuunnassa. Heinä- ja elokuussa 2023 Herustenjärvien pH-arvossa oli havaittavissa selvä nousu edellisvuosiin verrattuna, mutta järvien pH-arvo on edelleen varsin matala eli vesi on hapanta (pH-arvo alle 7). Ahventen elohopeapitoisuustutkimuksessa todettiin ympäristölaatunormin ylitys molemmilla järvillä, näin ollen järvien kemiallinen tila sijoittuisi hyvää huonompaan luokkaan.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Sääksjärven happitilanne pysytteli vuosina 2022 ja 2023 aiempien vuosien tasolla. Sääksjärven kokonaisfosfori-, kokonaistyyppi- ja α -klorofyllipitoisuuden keskiarvo pintavedessä kasvukaudella kuvastivat erinomaisia olosuhteita vuosina 2022 ja 2023. Vuoden 2022 kasviplanktonnäytteet edustivat pääasiassa erinomaista tilaa ja vuoden 2020 piilevänäytteet luokittelumuuttujasta riippuen erinomaista, hyvää tai tyydyttävää tilaa. Vuoden 2022 vesikasvillisuustutkimuksen perusteella järven ekologinen tila on erinomainen.

Vaaksinjärven alusveden happipitoisuus oli hyvin matala niin kevättalvella kuin heinä- ja elokuussa 2022, sekä lokakuussa 2023. Alusveden matala happipitoisuus kasvattaa jossain määrin alusveden kokonaisfosforipitoisuuksia. Vaaksinjärven kokonaisfosfori- ja -tyypipitoisuuden keskiarvo pintavedessä kasvukaudella kuvastivat vuonna 2022 erinomaisia olosuhteita, α -klorofyllipitoisuus hyviä olosuhteita. Kesäkuussa 2022 mitattiin korkein Vaaksinjärveltä koskaan mitattu α -klorofyllipitoisuus (8,6 $\mu\text{g/l}$), joka on kuitenkin vielä aika matala.

Valkjärven alusvesi oli vähähappinen vuonna 2022 koko elokuun ajan. Vuonna 2023 alusveden happipitoisuus laski erittäin alas jo kevättalvella ja kevään paremman tilanteen jälkeen pysyi huonona koko kesän 2023 ajan. Pintavedessä sen sijaan esiintyi hapen ylikyllästystä levätuotannon takia. Valkjärvellä havaittiin sinilevää sekä kesällä 2022 että 2023. Viime vuosina α -klorofyllipitoisuuden taso vaikuttaisi kasvaneen aiemmasta. Heinäkuun 2022 kasviplanktonitutkimuksessa haitallisten sinilevien osuus ja kasviplanktonin biomassa olivat merkittävästi aiempia vuosia korkeampia.

Pohdintaa

Vesienhoidon tavoitteena on saavuttaa kaikkien vesien hyvä tila vuoteen 2027 mennessä. Viimeisimmän, vuonna 2019 tehdyn arvion mukaan Vaaksinjärvi on erinomaisessa ja Sääksjärvi hyvässä ekologisessa tilassa. Niissä vesistöissä, joissa hyvä tai erinomainen tila on saavutettu, tila ei saisi heikentyä tulevaisuudessa. Vaaksinjärvellä on vuoden 2022 tulosten perusteella havaittavissa alusveden happitilanteen huonontumista ja toisaalta α -klorofyllipitoisuuden kasvua, joka osoittaa järven levämäärää ja rehevyystasoa. Vaaksinjärven ja Sääksjärven osalta tulee kiinnittää erityistä huomiota hyvän tai erinomaisen tilan säilyttämiseen. Järvien valuma-alueilla ei tulisi tehdä toimenpiteitä, jotka lisäävät järviin kohdistuvaa kuormitusta.

Valkjärvi on viimeisimmässä ekologisessa luokittelussa arvioitu tyydyttävään tilaan. Valkjärvellä on alkanut kunnostushanke (2024–2025), jonka tavoitteena on parantaa Valkjärven ekologista tilaa. Erityisesti pyritään vähentämään järveen kohdistuvaa ulkoista kuormitusta. Hankkeessa laaditaan koko Valkjärven valuma-alueen kattava yleissuunnitelma, johon kartoitusten perusteella tunnistetaan mahdolliset paikat vesistökuunnostusrakenteille: kosteikoille, kaksitasouomille, laskeutuslaitteille, oppopuupuhdistamoille ja pohjapadoille. Maanomistajien kiinnostuksen mukaan toteutetaan suunnitelmassa esitettyjä kohteita. Lisäksi selvitetään järven sisäistä kuormitusta sedimenttitutkimuksella ja koekalastuksella sekä lisätään tietoisuutta Valkjärven tilasta ja toimenpiteistä, joilla tilaa voisi parantaa.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Järvikunnostus on pitkäkestoinen urakka. Valkjärven kunnostushankkeen toimilla päästään laajentamaan järven kunnostusta hapetuksesta myös muihin kunnostustoimenpiteisiin ja saadaan aiempaa tarkempaa tietoa siitä, mitä kunnostustoimia järven hyväksi kannattaa tehdä.

Raportti Nurmijärven järvien veden laadusta 2022 - 2023 on liitteenä.

Ehdotus

Esittelijä: Leena Sjöblom, ympäristökeskuksen johtaja

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta päättää

- merkitä tiedoksi raportin Nurmijärven järvien veden laadusta vuosina 2022 - 2023.

Päätös

Ehdotus hyväksyttiin.

Tiedoksi

Nurmijärven kunnanhallitus, Nurmijärven Vesi, Hyvinkään ympäristölautakunta, Sääksjärven suojeluseura, Pro Valkjärvi ry, Nurmijärven luonto ry, Vaaksinjärven osakaskunta, Klaukkalan, Puokan ja Soltin kalastuskunnat, Herustenjärvien hoitokunta, Vantaanjoen ja Helsingin seudun vesiensuojeluyhdistys sekä Uudenmaan ELY-keskus

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

§ 109

Järvenpään kaupunki, Haarajoen padon purkaminen sekä Kaitarannankosken pohjapadon rakentaminen ja uoman kunnostus, lausunto Etelä-Suomen aluehallintovirastolle, Järvenpää

TUUDno-2024-1620

Valmistelija / lisätiedot:

Anssi Vainio, Hanna Keinänen, Jaana Hietala, Annukka Salminen
anssi.vainio@tuusula.fi, hanna.keinanen@tuusula.fi, jaana.hietala@tuusula.fi, annukka.salminen@tuusula.fi

ympäristötarkastaja, ympäristösuunnittelija, ympäristösuunnittelija,
ympäristösuunnittelija

Lausuntopyyntö

Etelä-Suomen aluehallintovirasto on 12.8.2024 pyytänyt Järvenpään kaupungin ympäristönsuojeluviranomaiselta (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta) lausuntoa Järvenpään kaupungin hakemuksesta Haarajoen padon purkamisesta sekä Kaitarannankosken pohjapadon rakentamisesta ja uoman kunnostamisesta Järvenpäässä. Lausuntoa on pyydetty 18.9.2024 mennessä. Lausunnot on saatu lisääntymään 14.10.2024 asti. Asian diaarinumero aluehallintovirastossa on ESAVI/3634 /2023. Kuulutukset ja hakemusasiakirjat ovat sähköisesti nähtävillä osoitteessa ylupa.avi.fi.

Hakemus

Hakemus on tullut vireille Etelä-Suomen aluehallintovirastossa 27.1.2023. Hakemuksella haetaan vesilain 587/2011 mukaista lupaa toiminnalle. Samassa haetaan vesilain 2 luvun 13 §:n tarkoittamaa käyttöoikeutta.

Järvenpään kaupunki, padon omistava perikunta, Uudenmaan elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus ja WWF Suomi ovat sopineet yhteistyösopimuksella Keravanjoen keskiosalla sijaitsevan Haarajoen padon purkamisesta ja Kaitarannankosken alueen kunnostamisesta. Padon purku- ja kunnostushankkeen tarkoituksena on turvata riittävät vedenkorkeudet joen yläjuoksulla uuden pohjapadon avulla, mahdollistaa kalannousu joen latvaosiin poistamalla vanha patorakenne ja patosilta, kunnostaa koskialue kalojen lisääntymis- ja elinalueeksi sekä turvata edellytykset vesivoiman tuotannon jatkumiselle rakentamalla uuden pohjakynnyksen yhteyteen vedenjohtamisrakenteet nykyisen siltarakenteen eteläpuolella olevalle juoksutusrakenteelle saakka sekä sulku- ja ohjuoksutusrakenteet.

Hankkeen toteuttamisaikatauluksi arvioidaan heinä-elokuu 2025. Arvioitu ruoppausmassan määrä on 250 m³tr ja samassa poistetaan alueella oleva noin 220 m² kokoinen niemeke, joka arvioidaan 330 m³tr suuruiseksi. Hankealue sijaitsee kiinteistöillä 186-401-876-3 (yhteinen vesialue) ja 186-401-17-227. Hankkeen työmaaliikenne joudutaan ohjaamaan myös kiinteistön 186-401-17-331 kautta, josta reitti joen rantaan kulkee kiinteistöllä sijaitsevan ladon vierestä. Haarajoen myllyn patosilta kuuluu kokonaisuudessaan kiinteistön 186-401-17-227 perikunnan omistukseen (sama kiinteistö molemmilla rannoilla).

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Ehdotus

Esittelijä: Marjo Alho, ympäristövalvontapäällikkö

Keski- Uudenmaan ympäristölautakunta

- päättää antaa Järvenpään kaupungin hakemuksesta Etelä- Suomen aluehallintovirastolle seuraavan lausunnon:

Ympäristölautakunnan lausunto

Ruoppauksen toteuttaminen ja maamassojen kaivuu

Hakemuksessa esitetään, että ruoppausmassat kuivatetaan geotuubeissa ensisijaisesti hankealueen välittömässä läheisyydessä tai toissijaisesti ne voidaan kuljettaa muualle Järvenpään kaupungin osoittamaan kuivatuspaikkaan. Massojen kuivattamisesta hankealueen välittömässä läheisyydessä sovitaan erikseen maanomistajan kanssa.

Hakemuksessa esitetty ruoppausmassojen välivarastointi ja/tai kuivatusalue jää hyvin ohjeelliseksi, eikä hakemuksessa ole esitetty seikkoja, joista käytettävän kuivatuspaikan sijainti on riippuvainen. Ruoppausmassoja ei tulisi välivarastoida joen välittömään läheisyyteen, ettei ruoppausmassaa tai siitä valuvia vesiä valu hallitsemattomasti takaisin vesistöön.

Hakemuksesta ei selviä kuinka monta geotuubia on käytössä, millainen määrä ruoppausmassaa voidaan samanaikaisesti kuivattaa, kuinka pitkään massojen kuivattamisessa kestää tai kuinka suuren pinta-alan massojen kuivattaminen tarvitsee. Kuivatusalueen soveltuvuudessa pitää ottaa huomioon se, että geotuubit tulee asettaa sellaiselle tiiviille alustalle, jossa geotuubien asettelu voidaan tehdä turvallisesti.

Hakemuksesta ei selviä, miten ruoppausmassojen siirto toteutetaan, siirretäänkö ruoppausmassa suoraan geotuubeihin, joudutaanko ruoppausmassat tai osa massasta välivarastoimaan eikä sitä, kuinka ruoppausmassat siirretään ruoppauspaikalta välivarastointialueelle. Runsaan vesipitoisen ruoppausmassan kuljettamisessa massojen leviämisen ja valutariski, joten ruoppausmassoja ei tulisi kuljettaa tarpeettoman pitkiä matkoja kuivatusalueelle. Tämä tulee myös huomioida kuivatusaluetta valittaessa.

Hakemuksessa ei ole tarkempaa tietoa geotuubeista purkautuvan veden keräämisestä tai johtamisesta. Geotuubeista purkautuvat vedet tulee kerätä suunnitelmallisesti, ja sijainnin mukaan vedet tulee johtaa hallitusti takaisin vesistöön tai esimerkiksi käyttää imulaitteistoa. Mikäli arvioidaan, että vedet voidaan johtaa takaisin vesistöön, johdettavien vesien laatua tulisi tarkkailla niin, että voidaan varmistua, ettei kiintoainesta tai haitallisia yhdisteitä pääse johdettavaan veteen.

Hakemuksen mukaisesti, sedimenttitutkimustulosten perusteella ruoppausmassat joko ensisijaisesti hyötykäytetään Järvenpään kaupungin rakennushankkeissa tai toissijaisesti loppusijoitetaan erikseen sovittavaan, luvitettuun vastaanottoonpaikkaan. Tehdyissä sedimenttitutkimuksissa kahdesta kohtaa otettiin osanäytteitä, joista molemmista kohdista osanäytteistä koostettiin erilliset näytteet. Toisessa, Myllypadon, näytteessä kromi ylittää PIMA-asetuksessa (VNa 214/2007) asetetun ylemmän ohjearvon. Ruoppausmassojen käsittely tulee toteuttaa suunnitellusti niin, että

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

pilaantuneet sedimentit käsitellään erillään ja maiden loppusijoituspaikka tulee arvioida perusteellisesti ja loppusijoituskohteen tulee olla käsiteltävän massan laadun mukaisen vaatimuksen täyttävä.

Hakemuksessa esitetään, että kaivetut maamassat pyritään hyötykäyttämään Järvenpään kaupungin hankkeissa. Tällä varmaankin viitataan niemekkeeseen ja siitä poisteettaviin maamassoihin, joita mitä ilmeisemmin ei käsitellä samalla tavalla kuin ruoppausmassoja. Hakemuksessa on aiemmin puhuttu vain ruoppausmassojen välivarastointi- tai kuivatusalueesta eikä näin ollen ole mainintaa niemekkeestä kaivettavalle arvioidulle 330 m³ktr maamassan käsittelylle. Mikäli kaivettuja maamassoja välivarastoidaan alueella, tulee maamassojen välivarastointi tehdä suunnitelmallisesti niin, ettei siitä aiheudu sortumisvaaraa eikä massasta irtoava kiintoaines valu esimerkiksi sadeveden mukana hallitsemattomasti hulevesiverkostoon tai takaisin vesistöön. Lisäksi, koska maamassat pyritään hyötykäyttämään muissa hankkeissa, massojen välivarastoinnin kesto jää epäselväksi. Massojen varastointiin liittyen tulee antaa tarpeelliset määräykset niin, ettei massojen varastointi aiheuta haittaa ja ettei massojen luonteen luokittelu varastoinnin aikana muutu. Massojen varastoinnissa ja hyödyntämisessä tulee huomioida kaivettujen maainesten (YM muistio 3.7.2015) jäteluonteen keskeiset arviointiperusteet.

Luonto ja ympäristö

Kyseessä on tärkeä ja merkittävä hanke, joka toteutuessaan poistaa Keravanjoen viimeisen vaellusesteen. Tämän jälkeen vaelluskalojen nousureitti ulottuu mereltä Keravanjoen latvaosiin asti.

Vuollejokisimpukoiden osalta ympäristölautakunta toteaa, että hankkeen yhteydessä mahdollisesti toteutettava simpukoiden siirto on tärkeää tehdä ylävirtaan suunnitelmaselostuksen mukaisesti. Alavirtaan siirrettäessä ei voida varmistaa, etteivät hankealueella tehtävistä toimenpiteistä koituvat haitat, kuten lisääntynyt kiintoaines, vaarana vuollejokisimpukoiden elinympäristöä. Alavirran puolella on myös haastavaa arvioida turvallinen siirtoetäisyys, minne purku- ja rakennustöiden aikaiset hättävaiikutukset eivät ulotu.

Simpukoiden siirtosuunnitelmassa on todettu, että simpukoiden lajit tunnustetaan noston yhteydessä, jonka jälkeen muut kuin rahoitetut vuollejokisimpukat palautetaan löytöpaikalleen. Vaikka muut simpukkalajit eivät ole rauhoitettuja, hanketoista koituu haittaa myös niille. Simpukoiden siirron osalta jatkosuunnittelussa tulee arvioida, olisiko perusteltua vuollejokisimpukoiden lisäksi siirtää joesta myös muita simpukoita - varsinkin, jos ne on joka tapauksessa jo nostettu ylös joesta tunnistusta varten.

Vuollejokisimpukoiden lisäksi hankealueella esiintyy joitakin luontodirektiivin (92/43 /ETY) liitteissä II ja IV(a) mainittuja lajeja, joista haitallisimmin hanke vaikuttanee kirjojokikorentoon (*Ophiogomphus cecilia*). Kunnostustoimet saattavat heikentää pysyvästi kirjojokikorentoon lisääntymismahdollisuuksia. Suunnitelmaselostuksessa on mainittu muutamia tapoja, kuinka hankkeen haitallisia vaikutuksia voidaan vähentää ja lajin lisääntymismahdollisuuksia edesauttaa. Tarvittaessa on konsultoitava Uudenmaan ELY-keskusta asian tiimoilta.

Hakemuksessa esitetään, että veden sameutta ja kiintoainepitoisuutta seurataan viikoittain töiden aikana hankealueen yläjuoksun puolelta, työalueen alapuolelta Kaitarannankoskesta sekä uomaa pitkin noin kilometrin päästä hankealueesta

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

alajuoksulle. On syytä harkita ehdotettua tiheämpää näytteenottoa, jolloin kaivutyöt voitaisiin tarvittaessa keskeyttää haitallisen samentumisen takia. Asiakirjoissa ei ole käsitelty kovin kattavasti, mitä vaikutuksia betonin purulla tai pohjapadon rakentamisella voi olla jokeen elinympäristönä. Betoni saattaa sisältää esim. raskasmetalleja ja muita haitta-aineita, joiden mahdollisia haittavaikutuksia joen vedenlaatuun ei ole tuotu esille. Vesien tarkkailun osalta tulee arvioida, onko mitattavia parametrejä näiltä osin lisättävä, esimerkiksi pH-mittaus voisi olla tarpeen.

Hankkeen vaikutusta Keravanjoen vedenkorkeuteen esitetään tarkkailtavan jatkuvatoimisilla mittareilla ennen töiden aloitusta, pohjapadon rakentamisen aikana sekä töiden päätyttyä kahdelta mittauspisteeltä hankealueen yläpuolella. Kolmannen seurapisteen perustaminen hankealueen alapuolelle voisi olla tarpeen, jolloin saadaan tietoa vedenkorkeuden vaihtelun mahdollisista muutoksista myös alajuoksulla.

Ympäristölautakunta muistuttaa, että on tärkeää arvioida rakentamisen aikaisia riskitilanteita, esim. työkoneiden mahdolliset öljypäästöt, sekä kuvata niihin varautuminen.

Päätös

Ehdotus hyväksyttiin.

Tiedoksi

Etelä-Suomen aluehallintovirasto, sähköisesti asiointipalvelun kautta (avi.fi/sahkoiset-lomakkeet, asian diaarinumero ESAVI/3634/2023).

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

§ 110

Ilmoitusasiat

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnan tietoon saatetaan seuraavat ympäristövalvonnan ilmoitusasiat:

Vaasan hallinto-oikeus

- Vaasan hallinto-oikeus on päätöksellään 25.9.2024 (Dnro 1066/03.04.04.04.20 /2022) jättänyt tutkimatta Vihtilammen ja Märkiönjärven ympäristöalueiden luonnonsuojeluyhdistys ry:n vaatimukset, jotka koskevat Vihtiojan padon pitävyyden arvioimista korkeammilla vedenpinnoilla ja patojen vedenpinnan korkeussäätöjen tekemistä Etelä-Suomen AVI:n päätösten mukaisesti sekä hylännyt valitukset tutkituilta osin sekä pidentänyt lupamääräysten 8-10 määräaikoja. Kyseessä on Etelä-Suomen AVI:n Nurmijärven kunnalle 11.8.2022 (nro 236/2022) myöntämä vesitalouslupa Vihtilammen säännöstelyyn Sääksojassa ja Vihtijärvenojassa olevilla säännöstelypadoilla sekä veden johtamiseen Vihtilammista Sääksjärveen. Nurmijärvi

Etelä-Suomen aluehallintovirasto

- Etelä-Suomen AVI on päätöksellään 11.9.2024 (ESAVI/7430/2024) muuttanut Mäntsälän Ampumaratayhdistys r.y.:lle myönnettyä ympäristölupaa jättemateriaalien hyödyntämisestä Mäntsälän Hirvihaaran ampumaradan valleissa sekä myöntänyt aloitusluvan. Mäntsälä
- Etelä-Suomen AVI on päätöksellään 17.9.2024 (ESAVI/12802/2024) hyväksynyt L&T Ympäristöpalvelut Oy:n Keravan Savion kierrätyspuiston ympäristöluvan lupamääräyksissä 15. ja 27. edellytetyn hulevesiselvityksen ja muuttanut hulevesien laadun tarkkailua koskevaa lupamääräystä 27. Kerava

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnan tietoon saatetaan seuraavat ympäristönsuojelun ilmoitusasiat:

Uudenmaan elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus

- Uudenmaan ELY-keskus on 23.9.2024 (UUDELY/16503/2023) antanut perustellun päätelmän Nordic Ren-Gas Oy:n ympäristövaikutusten arviointiselostuksesta puhtaiden P2X kaasupolttoaineiden ja CO2-vapaan kaukolämmön yhteistuotantolaitos-hankkeeseen liittyen. Kerava

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnan tietoon saatetaan seuraavat terveysvalvonnan ilmoitusasiat:

- Vaatimus lain mukaisesta menettelystä ja kantelu, Aino Areena, Järvenpää 7.9.2024 ja vaatimus uhkasakon tuomitsemisesta, Aino Areena,

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Järvenpää 29.9.2024

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnan tietoon saatetaan seuraavat viranhaltijoiden tekemät päätökset:

Ympäristökeskuksen johtaja

Virkamatkamääräys, Better Training for Safer Food, 14.-18.10.2024, 11.09.2024

Oman auton käyttöoikeus Miika Soininen 12.09.2024

Oman auton käyttöoikeus, Antti Pösö, 20.09.2024

Oman auton käyttöoikeus, Veera Suppula, 20.09.2024

Ympäristötarkastaja

Päätös ympäristönsuojelumääräyksistä poikkeamiseksi käytöstä poistetun öljysäiliön maahan jättämiseksi, Järvenpää, 18.09.2024

Päätös ympäristönsuojelumääräyksistä poikkeaminen, öljysäiliön maahan jättäminen, Nurmijärvi, 23.09.2024

Procopter Oy, ympäristönsuojelulain 118 §:n mukainen ilmoitus, Nurmijärvi, 30.09.2024

Terveystarkastaja

Päätös tupakointikieltohakemuksesta, Avain Asumisoikeus Oy / Keravan Vasamakatu 11, 04230 Kerava, 16.09.2024

Päätös tupakointikieltohakemuksesta, As Oy Laurintie 12, Laurintie 12 04200 Kerava, 16.09.2024

Päätös nikotiinikorvaushoitovalmisteiden vähittäismyyntilupahakemusta koskevassa asiassa Tiitar Oy, Teboil Järvenpää, Kinnarinkatu 4, 04430 Järvenpää, 25.09.2024

Ympäristönsuojelupäällikön antamat YVA- ja kaavalausunnot:

186 Stenbacka ja Tanhumäenpolku asemakaavan muutosehdotus, Järvenpää, 12.9.2024

Metsäkylän osayleiskaava, Nurmijärvi, 13.9.2024

858 Mattilan kaava 3648 ehdotus, Tuusula, 16.9.2024

858 Saksanväylän kaava 3670 luonnos, Tuusula, 16.9.2024

Vallunlenkin asemakaavan muutos 3662, OAS, Tuusula, 30.9.2024

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

858 Jokelan Asemapolun alue, asemakaavan muutosehdotus nro 3634, Tuusula,
30.9.2024

Ehdotus

Esittelijä: Leena Sjöblom ympäristökeskuksen johtaja, Marjo Alho
ympäristövalvontapäällikkö

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta päättää

- merkitä ilmoitusasiat tiedoksi

Päätös

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta päätti

- merkitä ilmoitusasiat tiedoksi.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

§ 111

Muut asiat

Ympäristökeskuksen johtaja Leena Sjöblom kertoi:

- Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnan 15-vuotisseminaarin suunnitelmien tilanteesta

Ehdotus

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta päättää

- merkitä muut asiat tiedoksi.

Päätös

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta päätti

- merkitä muut asiat tiedoksi.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta, § 150, 14.11.2023
Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta, § 112, 08.10.2024

§ 112

LISÄPYKÄLÄ: Eläinlääkintähuollon maksut

TUUDno-2023-2172

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta, 14.11.2023, § 150

Valmistelijat / lisätiedot:
Maija Kallioniemi
maija.kallioniemi@tuusula.fi
eläinlääkintähuollonpäällikkö

Liitteet

1 Eläinlääkintähuollon maksut 2024 K-U ympla 14.11.2023

Ympäristöterveydenhuollon maksutaksan perusteet on hyväksytty Tuusulan kunnanvaltuustossa 18.5.2009 § 85. Taksan perusteista on kuultu silloisia sopijakuntia. Nurmijärvi on liittynyt Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen sopijakunnaksi 1.1.2013 alkaen. Sopijakuntien lisääntyminen ei ole edellyttänyt muutoksia taksan perusteisiin. Nurmijärven kuntaa on kuultu Tuusulan kunnanvaltuuston jo hyväksymistä taksan perusteista. Nurmijärven ympäristölautakunta on käsitellyt asiaa kokouksessaan 13.11.2012 § 109. Koska Nurmijärven kunnalla ei ole ollut huomautettavaa maksuperusteisiin eikä maksuperusteisiin ole tehty muutoksia, ei niitä ole katsottu tarpeen viedä uudelleen Tuusulan kunnanvaltuuston päätettäväksi Nurmijärven liityessä Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen sopijakunnaksi.

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen eläinlääkintähuollon maksut ovat viimeksi hyväksytty Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnassa 15.11.2022 § 113. Tällöin muutettiin klinikkamaksun rakennetta ja hinnoittelu tuli kolmiportaiseksi perustuen toimenpiteisiin. Yksinkertaisemmista toimenpiteistä perittävä maksu on alhaisempi kuin vaativimmista toimenpiteistä perittävä maksu. Vaativimmissa toimenpiteissä tarvitaan yleensä avustavaa henkilökuntaa sekä toimitiloja ja työvälineitä käytetään eri lailla.

Eläinlääkintähuoltolain (765/2009) 21 §:n mukaisesti kunta voi periä lain 11 ja 13 §:ssä tarkoitetuista palveluista kotieläimen omistajalta tai haltijalta maksun kunnan järjestämistä toimitiloista ja työvälineistä sekä avustavan henkilökunnan palkkauksesta aiheutuvien kustannusten kattamiseksi silloin, kun kotieläintä hoidetaan eläinlääkärin vastaanotolla (ns. klinikkamaksu). Lisäksi päivystysaluetta varten tulee olla 13 §:n mukaisesti keskitetty palvelu yhteydenottoja varten ja siitä voidaan myös periä maksu (ns. maksullinen päivystysnumero).

Ympäristökeskuksen yhteisvastaanotto on toiminut Majavantiellä Tuusulassa marraskuusta 2022 alkaen. Klinikkamaksun korotus on perusteltua kustannusten (mm. vuokra, siivous, tarvikkeet, palkat) nousemisen takia.

Ehdotus eläinlääkintähuollon maksuiksi on liitteenä.

Ehdotus

Esittelijä: Leena Sjöblom, ympäristökeskuksen johtaja

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta päättää

- vahvistaa liitteenä olevan eläinlääkintähuollon klinikkamaksun muutoksen.
- että klinikkamaksu astuu voimaan 3.1.2024 mahdollisesta muutoksenhausta huolimatta.

Päätös

Ehdotus hyväksyttiin.

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta, 08.10.2024, § 112

Valmistelija / lisätiedot:

Maija Kallioniemi
maija.kallioniemi@tuusula.fi
eläinlääkintähuollonpäällikkö

Liitteet

1 Eläinlääkintähuollon maksut 2024 K-U ympla 8.10.2024

Eläinlääkintähuoltolain (765/2009) 21 §:n mukaisesti kunta voi periä lain 11 ja 13 §:ssä tarkoitetuista palveluista kotieläimen omistajalta tai haltijalta maksun kunnan järjestämistä toimitiloista ja työvälaineistä sekä avustavan henkilökunnan palkkauksesta aiheutuvien kustannusten kattamiseksi silloin, kun kotieläintä hoidetaan eläinlääkärin vastaanotolla (ns. klinikkamaksu). Lisäksi päivystysaluetta varten tulee olla 13 §:n mukaisesti keskitetty palvelu yhteydenottoja varten ja siitä voidaan myös periä maksu (ns. maksullinen päivystysnumero).

Ympäristöterveydenhuollon maksutaksan perusteet on hyväksytty Tuusulan kunnanvaltuustossa 18.5.2009 § 85. Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen eläinlääkintähuollon maksut ovat viimeksi hyväksytty Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnassa 14.11.2023 § 150. Tällöin korotettiin maksuja.

Yleinen arvonlisäverokanta nousi 1.9.2024 alkaen 24 prosentista 25,5 prosenttiin. Korotettu verokanta koskee tavaroita ja palveluita, joiden verokanta oli aiemmin 24 prosenttia. Edellisessä eläinlääkintähuollon maksut - taksassa on kirjattu, että hintoihin sisältyy arvonlisäveroa 24 %. Yleisen arvonlisäverokannan noustua, on taksasta poistettu arvonlisäprosentin suuruus ja korvattu se tekstillä, että hinnat sisältävät arvonlisäveron. Muita muutoksia taksaan ei ole tehty.

Ehdotus eläinlääkintähuollon maksuiksi on liitteenä.

Ehdotus

Esittelijä: Leena Sjöblom, ympäristökeskuksen johtaja

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta päättää

- vahvistaa liitteenä olevan eläinlääkintähuollon klinikkamaksun muutoksen koskien arvonlisäveron ilmoittamista taksassa
- tarkastaa ja hyväksyä pöytäkirjan tämän asian osalta välittömästi kokouksessa.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Päätös

Ehdotus hyväksyttiin.

Tiedoksi

Sopijakunnat, Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen eläinlääkärit

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Hallintovalitus

§105, §106, §107

Hallintovalitus

Hallintovalitus hallinto-oikeudelle

Valitusosoitus

Tähän päätökseen haetaan muutosta hallintovalituksella.

Valitusoikeus

Tähän päätökseen saa hakea muutosta se, johon päätös on kohdistettu tai jonka oikeuteen, velvollisuuteen tai etuun päätös välittömästi vaikuttaa ja se, jonka valitusoikeudesta laissa erikseen säädetään. Viranomainen saa hakea muutosta valittamalla myös, jos valittaminen on tarpeen viranomaisen valvottavana olevan yleisen edun vuoksi.

Valitusaika

Valitus on tehtävä 30 päivän kuluessa päätöksen tiedoksisaannista.

Valitus on toimitettava valitusviranomaiselle viimeistään valitusajan viimeisenä päivänä ennen valitusviranomaisen aukioloajan päättymistä.

Asianosaisten katsotaan saaneen tiedon päätöksestä seitsemän päivän kuluttua siitä, kun pöytäkirja on nähtävänä Tuusulan kunnan internet-sivulla.

Tiedoksi saantipäivää ei lueta valitusaikaan. Jos valitusajan viimeinen päivä on pyhäpäivä, itsenäisyyspäivä, vapunpäivä, joulukuun tai juhannusaatto tai arkilauantai, saa valituksen tehdä ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen.

Valitusviranomainen

Valitus tehdään Helsingin hallinto-oikeudelle

Postiosoite: Radanrakentajantie 5
00520 Helsinki
Puhelin: 029 56 42000

sähköposti: helsinki.hao@oikeus.fi

Valituksen voi tehdä myös hallinto- ja erityistuomioistuinten asiointipalvelussa osoitteessa <https://asiointi.oikeus.fi/hallintotuomioistuimet/#/>

Valituksen muoto ja sisältö

Valitus on tehtävä kirjallisesti. Myös sähköinen asiakirja täyttää vaatimuksen kirjallisesta muodosta.

Valituksessa on ilmoitettava:

1. päätös, johon jaetaan muutosta (valituksen kohteena oleva päätös)
2. miltä kohdin päätökseen haetaan muutosta ja mitä muutoksia siihen vaaditaan tehtäväksi (vaatimukset)
3. vaatimusten perustelut
4. mihin valitusoikeus perustuu, jos valituksen kohteena oleva päätös ei kohdistu valittajaan.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Valituksessa on lisäksi ilmoitettava valittajan nimi ja yhteystiedot. Jos puhevaltaa käyttää valittajan laillinen edustaja tai asiamies, myös tämän yhteystiedot on ilmoitettava. Yhteystietojen muutoksesta on valituksen vireillä ollessa ilmoitettava viipymättä hallintotuomioistuimelle.

Oikeudenkäyntimaksu

Muutoksenhakuasian vireille panijalta peritään oikeudenkäyntimaksu sen mukaan kuin tuomioistuinmaksulaissa (1455/2015) säädetään.

Ajantasainen tieto oikeudenkäyntimaksuista löytyy <https://oikeus.fi/tuomioistuimet/fi/index/asiointijulkisuus/maksut/oikeudenkayntimaksuthallinto-oikeudessa.htm>

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Muutoksenhakukielto

§102, §103, §104, §108, §109, §110, §111

Muutoksenhakukielto

Päätöksestä ei saa tehdä kuntalain 136 §:n mukaan oikaisuvaatimusta eikä kunnallisvalitusta, koska päätös koskee vain valmistelua tai täytäntöönpanoa.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Oikaisuvaatimus

§112

Oikaisuvaatimusohje

Päätökseen ei saa hakea muutosta valittamalla. Oikaisuvaatimuksen saa tehdä se, johon päätös on kohdistettu tai jonka oikeuteen, velvollisuuteen tai etuun päätös välittömästi vaikuttaa (asianosainen) sekä kunnan jäsen. Oikaisuvaatimus on tehtävä 14 päivän kuluessa päätöksen tiedoksisaannista.

Tiedoksisaanti

Kunnan jäsenen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon seitsemän päivän kuluttua siitä, kun pöytäkirja on nähtävänä yleisessä tietoverkossa. Asianosaisen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon, jollei muuta näytetä, 7 päivän kuluttua kirjeen lähettämisestä, 3 päivän kuluttua sähköpostin lähettämisestä, saantitodistuksen osoittamana aikana tai erilliseen tiedoksisaantitodistukseen merkittynä aikana. Tiedoksisaantipäivää tai sitä päivää, jona päätös on asetettu nähtäväksi yleiseen tietoverkkoon, ei lueta määräaikaan.

Oikaisuvaatimuksen muoto ja sisältö

Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti. Myös sähköinen asiakirja täyttää vaatimuksen kirjallisesta muodosta.

Oikaisuvaatimuksessa on ilmoitettava

- päätös, johon haetaan muutosta
- miltä kohdin päätökseen haetaan muutosta ja mitä muutoksia siihen vaaditaan tehtäväksi
- perusteet, joilla muutosta vaaditaan
- muutoksenhakijan nimi ja kotikunta
- postiosoite ja puhelinnumero, joihin asiaa koskevat ilmoitukset muutoksenhakijalle voidaan toimittaa.

Jos oikaisuvaatimuksen tekijän puhevaltaa käyttää hänen laillinen edustajansa tai asiamiehensä, kirjelmässä on ilmoitettava myös tämän nimi ja kotikunta. Asiamiehen, ellei tämä ole asianajaja tai julkinen oikeusavustaja, on liitettävä oikaisuvaatimuskirjelmään valtakirja.

Oikaisuvaatimuksessa on lisäksi ilmoitettava postiosoite ja puhelinnumero, joihin asiaa koskevat ilmoitukset oikaisuvaatimuksen tekijälle voidaan toimittaa.

Oikaisuvaatimuksen tekijän, laillisen edustajan tai asiamiehen on allekirjoitettava oikaisuvaatimuskirjelmä. Sähköistä asiakirjaa ei tarvitse täydentää allekirjoituksella, jos asiakirjassa on tiedot lähettäjistä eikä asiakirjan alkuperäisyyttä tai eheyttä ole syytä epäillä.

Oikaisuvaatimuksen toimittaminen

Oikaisuvaatimus on toimitettava Tuusulan kunnalle virka-aikana ennen oikaisuvaatimusajan päättymistä henkilökohtaisesti tai asiamiehen välityksellä postitse, sähköpostilla tai telefaxilla, käyttäen alla olevia yhteystietoja:

Tuusulan kunta, Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta

Osoite: PL 60, 04301 Tuusula

Sähköposti: ymparistokeskus@tuusula.fi

Puh. vaihde: 09 87 181