

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

TUUDno-2025-719

Elintarvikelain mukainen päätös PNM-Chipsters Oy:n elintarvikehuoneiston olennaisesta muutoksesta

PNM-Chipsters Oy (Y- tunnus 0109575-0) on hakenut 31.3.2025 elintarvikelain 11 §:n mukaista hyväksymistä laitoksen olennaiselle muutokselle. Keski-Uudenmaan ympäristökeskukseen saapuneella hakemuksella ilmoitetaan uutena toimintona liha-alan laitostoiminta, jolle haetaan hyväksyntää. Kala-alan laitostoiminta päättyy 30.4.2025. Hakemusta on täydennetty päivitetyllä pohjapiirustuksella 23.5.2025 ja täydennetyllä omavalvontasuunnitelmalla 26.5.2025.

Laitoksen historiaa

Ab Chipsters Food Oy on hyväksytty viranhaltijapäätöksellä 26.4.2010 eläinperäisten elintarvikkeiden varastolaitokseksi. 19.8.2010 tiloihin on hyväksytty kala-alan laitos, jossa on käsitelty tuoreita kalastustuotteita. Viranhaltijapäätöksellä 1.9.2014 varastolaitoksen toiminta on laajentunut hedelmä- ja vihannestuotteiden varastoinnilla ja välityksellä. Kala-alan laitoksen toiminnoiksi on hyväksytty 9.6.2015 kalasta valmistettavien raakavalmisteiden lisäksi raakojen kalajalosteiden valmistaminen sekä kalan ja kalajalosteiden vakuumi- ja suojakaasupakkaaminen ja 14.3.2017 laitoksen toiminnoiksi on hyväksytty perkaaminen 21.8.2018-25.2.2022 tiloissa on toiminut liha-alan laitos, jossa on valmistettu raakalihavalmisteita ja jauhelihaa. Varastolaitos on siirtynyt 29.12.2023 toisen toimijan vastuulle. Kala-alan laitoksen toiminta on päättynyt 30.4.2025.

Hakemus

PNM-Chipsters Oy:n 31.3.2025 tehdyllä olennaisen muutoksen hakemuksella haetaan hyväksyntää liha-alan laitokselle. Toiminnoiksi on ilmoitettu leikkaamo, raakalihavalmisteiden, jauhelihan ja lihavalmisteiden valmistaminen. Leikkaamon tuotantomääräksi on ilmoitettu 50 000 kg/v ja käsiteltäviksi eläinlajeiksi nautaeläimet, sika, lammas/vuohi, kavioläimet, siipikarja, poro ja luonnonvarainen riista. Raakalihavalmisteiden tuotantomääräksi on ilmoitettu 10 000 kg/v ja jauhelihan 40 000 kg/v. Lihavalmisteiden määräksi on ilmoitettu 100 000 kg/v. Lihavalmisteet ovat sous vide -kypsennettyjen tuotteiden valmistus, viipalointi ja pakkaaminen. Lisäksi laitoksessa valmistetaan sous vide -kypsennettyjä kasviksia.

Lihantuotannon ja pakkaamon tilojen pinta-ala on 281 m², sous vide -osaston ala 82 m², korkean hygienian tila 71 m² ja varastojen pinta-ala 143 m². Sulkutilan ja astiahuollon tilojen pinta-ala on 17 m² ja pukuhuoneiden, toimiston sekä huollon tilat 31 m². Kaikkien tilojen lattiat ovat akryylibetonia, seinät ja katot muovipinnoitettua elementtiä ja työtasot ruostumatonta terästä.

Huoneiston ilmanvaihto on koneellinen ja valaistus tarkoituksenmukainen. Elintarvikkeiden säilytys- ja varastotilat sekä elintarvikkeiden käsittelyyn käytettävät välineet, laitteet ja muu kalusto ovat riittävät ja tarkoituksenmukaiset sekä helposti puhtaana pidettävät. Laitoksessa on erillinen astianpesutila. Henkilökuntaa varten on pukuhuoneet naisille ja miehille. Pukuhuoneiden yhteydessä on suihkutilat ja käsienvpesupisteellä varustettu wc, joka avautuu pukuhuoneeseen. Kiinteistö kuuluu kaupungin vesijohto- ja viemäriverkostoon. Kiinteistö on liittynyt järjestettyyn

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

jätehuoltoon. Eläinperäinen jäte säilytetään ja käsitellään sivutuotelainsäädännön mukaisesti. Laitos on rekisteröity rehualan toimijaksi (asiakasnumero T- 00018605). Pyydetty lausunnot Lausuntoja muilta viranomaisilta ei ole pyydetty

Tarkastukset

Laitoksen tilat on tarkastettu 28.5.2025 ja tarkastusta on täydennetty 2.6.2025 toimijan lähettämällä kuvilla.

Oma- ja valvonta

Laitoksessa noudatetaan toimijan laatimaa oma- ja valvontasuunnitelmaa, joka on tarkoitukseen sopiva. Oma- ja valvontasuunnitelma sisältää HACCP:n mukaisen riskinarvioinnin ja sen pohjalta laaditun valvontasuunnitelman. Lisäksi suunnitelmassa on vaaditut tukijärjestelmät mm. vastaanottotarkastus, lämpötilavalvonta, näytteenotto, siivousohjelma, ohjelma henkilökunnan hygieniasta, tuhoeläintorjunta, jätehuolto, eläinperäisten sivutuotteiden käsittely, takaisinvetosuunnitelma ja kunnossapito-ohjelma. Oma- ja valvontaa ja sen toteutumista valvotaan osana laitoksen valvontaa.

Toimijan kuuleminen

Toimijaa kuultiin suullisesti 28.5.2025 tehdyllä tarkastuksella. Kuulemisen yhteydessä toimijan kanssa käytiin läpi Ruokaviraston tulkintaa leikkaamosta ja todettiin, että PNM-Chipsters Oy:n Keravan toimipaikan toiminta ei edellytä leikkaamoa toimintona, sillä leikattava liha käytetään laitoksen omaan tuotantoon. Toimija ei vastustanut, että laitoksen toiminnoiksi ei hyväksytä leikkaamoa. Leikkaamon suunniteltu tuotantomäärä lisätään raakalihavalmisteiden tuotantomäärään.

Asian vireilläolosta ilmoittaminen ja muiden kuulemiset

Hallintolain (434/2003) 34 §:n 2. momentin 5. kohdan mukaan hakemuksen vireilläolosta ei ole ilmoitettu ja asianosaisia ei ole kuultu, koska toiminnasta ei aiheudu ympäristöön terveyshaittaa, eikä päätökseen ole tarpeen asettaa ehtoja ja kuuleminen on tämän vuoksi tarpeetonta.

Päätöksen peruste

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimintasäntö, toimivalta elintarvikelain mukaisissa asioissa.

Päätös

Hygieenikkoeläinlääkäri hyväksyy elintarvikelain 11 § mukaan PNM-Chipsters Oy:n elintarvikehuoneiston toiminnan olennaisen muutoksen kala-alan laitoksesta liha-alan laitokseksi, osoitteessa Jäspilänkatu 29, 04260 Kerava. Hygieenikkoeläinlääkäri toteaa, että PNM-Chipsters Food Oy:n Keravan toimipaikan liha-alanlaitos, laitosnumero 2944, hyväksyntä kattaa tällä hetkellä seuraavat toiminnot:

- jauhelihan valmistus 40 000 kg/v
- raakalihavalmisteiden valmistus 60 000 kg/v
- lihavalmisteiden valmistus 100 000 kg/v sous vide -menetelmällä
- lisäksi laitoksessa voidaan kypsentää kasviksia sous vide -menetelmällä

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Laitoksen omavalvontaan liittyvät asiakirjat on pidettävä ajan tasalla ja nähtävillä valvontaa varten.

Perustelut

Toiminnan edellytykset on järjestetty hakemuksen mukaisesti ja tarkastuksessa tehtyjen havaintojen perusteella siten, että ne täyttävät elintarvikelain vaatimukset. Laitoksen omavalvontasuunnitelma perustuu HACCP-periaatteisiin ja kattaa kaikki toiminnot.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat:

Elintarvikelain 11 §:n mukainen hakemus on saapunut Keski-Uudenmaan ympäristökeskukseen 30.3.2025 ja sitä on täydennetty 23.5.2025 päivitetyllä pohjapiirustuksella ja 26.5.2025 omavalvontasuunnitelman tarkennuksilla.

Maksu

Elintarvikehuoneiston hyväksymistä koskevasta päätöksestä peritään Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukaisesti 1140 euron maksu (liha-alan laitos, 100 000 - 1 000 000 kg/v).

Sovelletut säännökset

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 882/2004

Elintarvikelaki 297/2021,

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 315/2021

MMM asetus elintarvikehygieniasta 318/2021,

Hallintolaki 434/2003 § 43 mom 3, Kuntalaki 410/2015 11 luku § 134,

Keski- Uudenmaan ympäristökeskuksen toimintasääntö 1.4.2025 (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 18.3.2025 § 37)

Keski- Uudenmaan ympäristökeskus ympäristöterveydenhuollon maksutaksa (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 14.12.2021 § 131)

Laki verojen ja maksujen täytäntöönpanosta 706/2007 § 9

Päätöksen voimassaolo

Päätös on voimassa toistaiseksi. Toimintaa ei saa muuttaa olennaisesti ennen kuin toimija on hakenut muutokselle hyväksyntää ja muutos on hyväksytty kunnan elintarvikevalvontaviranomaisessa. Toiminnan lopettamisesta tai keskeyttämisestä on tehtävä ilmoitus Keski- Uudenmaan ympäristökeskukseen.

Tiedoksi

PNM-Chipsters Oy, Ruokavirasto, Etelä-Suomen aluehallintovirasto

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Allekirjoitus

Jaana Niemi-Aro, hygieenikkoeläinlääkäri

Viranhaltijapäätöksen nähtävänäolo

Ote pöytäkirjasta, joka on asetettu nähtäväksi yleisessä tietoverkossa 2.6.2025

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Tuusula asianhallintajärjestelmässä

Oikaisuvaatimus

§ 2

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