

**Elintarvikelain 55 § mukaisen viranhaltijan kiireellisen määräyksen ja elintarvikelain 59 § mukaista elintarvikkeen hävittämistä koskevan viranhaltijan kiireellisen päätöksen vahvistaminen.**

Ympäristöterveysjaosto 21.08.2025 § 71  
368/11.05.01.02/2024

Valmistelu ja lisätiedot

III kaupungineläinlääkäri-hygieenikko Taina Rahikainen Ibañez  
etunimi.sukunimi@porvoo.fi

IV kaupungineläinlääkäri-hygieenikko Cecilia Blomgren,  
etunimi.sukunimi@porvoo.fi

Taustatiedot, tarkastukset ja havainnot

Alsham Marketin elintarvikehuoneistoon 22.7.2025 tehdyn säännöllisen valvonnan uusintatarkastuksen yhteydessä kylmävitriinissä oli yksi avattu tuore broilerinfileepaketti, yksi avaamaton tuore broilerinfileepaketti, kolme pakettia kokonaisia tuoreita broilereita, kaksi pakettia myymälässä pakattua tuoretta lihaleikkuuta ja yhdessä paketissa myymälässä pakattu tuore lampaanviulu. Infrapunamittarilla lihojen mitatut lämpötilat olivat pinnaltaan 12,1°C–13,1°C. Myyjälle kerrottiin tarkastuksella suullisesti, ettei tuoreita lihoja saa säilyttää vitriinissä, jollei niiden lämpötila pysy lakisääteisen arvon (6°C) alapuolella.

Myymälään tehtiin uusintatarkastus 24.7.2025. Kylmävitriinissä oli edelleen esillä seuraavat lihat:

- kokonainen tuore maustamaton broileri (pakattu) 3 kpl
- tuoreet maustamattomat broilerin lihapalat dynopakauksissa (joista yksi pakkaus oli avattu) 2 kpl
- kelmuun kääritty lampaanviulu
- kelmuun kääritty lampaan lihapala
- avoimeen pussiin laitettu lampaan lihaluu.

Lihojen lämpötilat mitattiin piikkilämpömittarilla lihojen keskeltä (sisältä). Mitattujen lihojen sisälämpötilat olivat 11–13,9°C. Myyjällä ei ollut esittää valvojalle kirjanpitoa siitä, että lainsäädännön raja-arvon ylitys olisi ollut vain tilapäistä.

Tarkastuksen yhteydessä suoritettut kiireelliset toimenpiteet

IV kaupungineläinlääkäri-hygieenikko määräsi liian lämpimässä säilytetyt lihatuotteet, yhteensä 7,25 kg lampaanlihaa ja 14,29 kg broilerinlihaa elintarvikelain 59 §:n nojalla hävitettäväksi toimijan kustannuksella. Hävitettävän lihan sivutuoteluokka määräytyy esitettävistä jäljitettävyyssasiakirjoista saatavan tiedon perusteella. Jäljitettävyyssasiakirjojen puuttuessa tuotteiden sivutuoteluokka on 2. Tuotteiden hävityksen suoritti IV kaupungineläinlääkäri-hygieenikko tarkastuksen jälkeen.

IV kaupungineläinlääkäri-hygieenikko antoi lisäksi elintarvikelain 55 §:n nojalla määräyksen välittömästi korjata lihatuotteiden säilytyslämpötilan lainsäädännön vaatimusten mukaiseksi. Tuoreet lihatuotteet tulee säilyttää korkeintaan 6 asteen lämpötilassa.

Toimijalle luovutettiin tarkastuksen yhteydessä edellä mainitut määräykset kirjallisesti.

#### Perustelut

Elintarvikkeita, joita on säilytetty liian korkeissa lämpötiloissa (6 °C–60 °C) voivat sisältää ihmiselle haitallisia mikrobeja ja niiden tuottamia toksineita. Toksiinit eivät tuhoudu edes ruokien huolellisella uudelleen kuumentamisella. Elintarvikkeiden korkea säilytyslämpötila edistää bakteerien kasvua ja bakteerit voivat joko suoraan, tai toksiinien kautta aiheuttaa kuluttajalle ruokamyrkytyksen. Tämän lisäksi liian korkeissa lämpötiloissa säilytetty elintarvike pilaantuu nopeammin ja on pilaantuessaan syötäväksi kelpaamaton.

Elintarvikehuoneiston kylmävitriinistä 24.7.2025 myynnistä poistetut lihat päätettiin hävittää Porvoon ympäristöterveydenhuollon toimesta, jotta määräysten vastaiset elintarvikkeet eivät palautuisi takaisin elintarvikeketjuun, ja jotta ne hävitetään asianmukaisesti sivutuoteasetuksen luokka 2 mukaisina sivutuotteina.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 23 § mukaan toimijan on noudatettava seuraavia elintarvikkeiden säilytys-, tarjolla olon ja jäähdytyslämpötilavaatimuksia: muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien idut, paloitellut kasvukset ja hyönteiset, on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY nro 178/2002) 17 artiklan mukaan kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa toimivien elintarvikealan toimijoiden on vastuullaan olevissa toiminnoissa huolehdittava siitä, että elintarvikkeet täyttävät niiden toiminnan kannalta asiaankuuluvat elintarvikelainsäädännön vaatimukset ja varmistettava, että kyseiset vaatimukset täyttyvät. 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. Lisäksi elintarviketoiminnan on oltava sellaista, että tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien tai käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus ei vaarannu ja että elintarviketoiminta myös muutoin täyttää elintarvikesäännösten mukaiset vaatimukset.

Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniää koskevan asetuksen (EY nro 852/2004) liitteen II luvun IX kohdan 2 mukaan elintarvikealan yrityksessä varastoidut raaka-aineet ja kaikki valmistusaineet on säilytettävä sellaisissa olosuhteissa, että niiden haitallinen huonontuminen estyy ja ne ovat suojassa saastumiselta.

Kohdan 3 mukaan elintarvikkeita on suojattava tuotannon, jalostuksen ja jakelun kaikissa vaiheissa saastumiselta, joka saattaisi tehdä ne ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi, terveydelle vaarallisiksi tai saastuneiksi siten, että niitä ei enää kohtuudella voitaisi pitää siinä kunnossa käytettävänä.

Elintarvikelain 297/2021 64 § mukaan kiireellisissä tapauksissa elintarvikevalvontatehtäviä suorittava kunnan viranhaltija, jolle ei ole siirretty toimivaltaa hallinnollisten pakkokeinojen käyttöön 27 §:n 3 momentin mukaisesti, on oikeutettu ryhtymään 55, 56, 58 ja 59 §:ssä tarkoitettuihin hallinnollisiin pakkokeinoihin. Viranhaltijan tämän pykälän nojalla tekemä päätös on viipymättä saatettava kunnan valvontaviranomaisen käsiteltäväksi.

#### Kuuleminen ja vastine

Toimija ei ollut tarkastusten aikana itse paikalla. Myymälän työntekijä yritti tavoittaa toimijaa puhelimitse tarkastajien läsnäollessa, mutta toimijaa ei tästä huolimatta tavoitettu. Asia ratkaistiin toimijaa kuulematta hallintolain 434/2003 34 § perusteella, koska asian käsittelyn viivästyminen olisi aiheuttanut huomattavaa haittaa ihmisten terveydelle.

#### Sovelletut oikeusohjeet

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY nro 178/2002) artikla 17

Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniää koskeva asetus 853/2004, 4 artikla sekä liite II

Elintarvikelaki 297/2021 muutoksineen 6, 55, 59, 64, 75 §

Hallintolaki 434/2003, 33, 34, 39 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 23§

#### Liitteet

Liite 1 tarkastusraportti 22.7.2025, tapahtumatunnus 1901540

Liite 2 24.7.2025 elintarvikelain 64 § mukaan tehty kiireellinen päätös

Liite 3 valitusosoitus

#### Ympäristöterveydenhuollon päällikkö

Porvoon ympäristöterveysjaosto päättää vahvistaa viranhaltijan elintarvikelain 64, 59 ja 55 §:n nojalla antamat, edellä kuvatut kiireelliset määräykset liian lämpimässä säilytettyjen lihatuotteiden hävittämisestä toimijan kustannuksella sekä lihatuotteiden säilytyslämpötilojen välittömästä korjaamisesta lainsäädännön vaatimukset täyttäväksi.

Päätös:

Ehdotus hyväksyttiin.

\_\_\_\_\_