

**Elintarvikelain 55 §:n mukaisten määräysten antaminen, ja elintarvikelain 68 §:n sekä uhkasakkolain 6 §:n mukaisen uhksakon asettaminen, Alsham Market Oy, Pormestarinkatu 14 LT 4, Porvoo.**

Ympäristöterveysjaosto 18.09.2025  
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

Porvoon elintarvikevalvonta on suorittanut vuoden 2025 aikana kolme säännöllisen valvonnan Oiva-uusintatarkastusta Alsham Market Oy:n elintarvikehuoneistoon 16.4, 3.6, ja 22.7. Sen lisäksi 24.7. tehtiin uusintakäynti, jossa annettiin toimijalle kiireellinen määräys. Tarkastuksien aikana havaittiin seuraavia puutteita;

- Elintarvikkeiden käsittelytilan käsienpesupiste oli epäkunnossa. Asiasta on annettu kehotus 16.4.2025, 3.6.2025 ja 22.7.2025.
- Käsittelytilassa oleva lihan leikkaamiseen käytetyn vannesahan rikkiäinen metallinen alusta oli edelleen korjaamatta tai vaihtamatta ehjään. Asiasta on annettu kehotus 16.4.2025, 3.6.2025 ja 22.7.2025.
- Käsittelytilassa oleva lihan leikkaamiseen käytetty vannesaha oli edelleen likainen. Asiasta on annettu kehotus 16.4.2025, 3.6.2025 ja 22.7.2025.
- Terveystilaselvitykset eivät edelleen olleet tarkastettavissa. Asiasta on annettu kehotus 16.4.2025, 3.6.2025 ja 22.7.2025.
- Työntekijöiden hygieniapassit eivät edelleen olleet tarkastettavissa. Asiasta on annettu kehotus 16.4.2025, 3.6.2025 ja 22.7.2025.
- Pakkaamatonta ja suojaamatonta lihaa säilytettiin kylmiön hyllyillä suojaamattomien kasvien yläpuolella. Asiasta on annettu kehotus 16.4.2025, 3.6.2025 ja 22.7.2025.
- Myyntipakasteen päällimmäisten tuotteiden pintalämpötila ylitti huomattavasti raja-arvon pakasteen täyttörajan ylittäneiden tuotteiden osalta. Asiasta on annettu kehotus 16.4.2025 ja 22.7.2025.
- Raan lihan lämpötila myyntivitrinissä oli 22.7.2025 tarkastuksella noin +12°C. Toimija ei ollut paikalla eikä omavalvonnan lämpötilakirjauksia ollut tarkastettavissa. Toimijaa yritettiin tavoittaa puhelimitse siinä onnistumatta. Vitrinin myyntilämpötila tarkastettiin uudelleen 24.7. **Vitrinissä olleiden lihojen sisälämpötilaksi mitattiin tuolloin 11,5–13,9°C. Porvoon ympäristöterveydenhuolto poisti lihat myynnistä hävitettäväksi kiireellisenä toimenpiteenä.**

- Myymäläpakastimessa oli useita paketteja jäädytettyä naudan ja lampaan lihaa, joiden pakkauksissa ei ollut etikettejä tai muuta merkintää. Myymälässä ei ole ollut esitettävissä jäljitettävyyssiakirjoja lihoista. Tuotteet poistettiin myynnistä sulkemalla ne läpinäkymättömään pussiin. Pussi säilytettiin myymälän pakastimessa, koska elintarvikehuoneistossa ei ollut muita pakastimia. Toimijaa kehoitettiin esittämään lihoista jäljitettävyyssiakirjat, ja laittamaan paketteihin pakolliset merkinnät ennen myyntiä laittamista. Asiasta on annettu kehoitus 16.4.2025 ja 22.7.2025.

## Perustelut

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.

Päävelvoitteet 1, 2, 3 ja 6 koskevat elintarvikehuoneiston tilojen ja toiminnan hygieniavaatimuksia sekä eri tuotteiden ristikontaminaation estämistä. Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniasta koskevan asetuksen 852/2004 liitteen II luvun I mukaan elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa.

Liitteen II luvun V mukaan kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat esineet, välineet ja laitteet on puhdistettava tehokkaasti ja tarvittaessa desinfioitava; puhdistus ja desinfiointi on suoritettava riittävän usein saastumisriskin välttämiseksi. 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.

Päävelvoite 4 koskee pakkaamatonta lihaa käsittelevien työntekijöiden terveydentilaselvitystä. 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. 18 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on estettävä zoonoosien aiheuttajien leviäminen elintarvikkeiden välityksellä ihmisiin mahdollisimman tehokkaasti kaikissa olosuhteissa. Jotta nämä vaatimukset toteutuvat, toimijan tulee noudattaa tartuntalain (1227/2016) 56 §:n vaatimuksia. Niiden mukaan työnantajan on vaadittava työntekijältä luotettava selvitys siitä, ettei tällä ole salmonellatartuntaa, jos työntekijä on sellaisissa tehtävissä, joihin liittyy salmonellatartunnan tavallista suurempi leviämisvaara. Selvitys on vaadittava myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta. Ennen kuin työntekijä on esittänyt 1 momentissa tarkoitetun salmonellatartuntaa koskevan selvityksen, hän ei saa toimia: 1) elintarvikelaissa (23/2006) tarkoitetussa elintarvikehuoneistossa tehtävässä, jossa hän käsittelee pakkaamattomia kuumentamattomina tarjottavia elintarvikkeita.

Päävelvoite 5 koskee pakkaamatonta lihaa käsittelevien työntekijöiden hygieniapasseja. Elintarvikelain (297/2021) 19 §:n mukaan pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa käsittelevällä henkilöllä on oltava elintarvikehygieenistä osaamista osoittava Ruokaviraston hyväksymän mallin mukainen hygieniapassi, jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä vähintään kolme kuukautta. Elintarvikealan toimijan on pidettävä kirjaa elintarvikehuoneistossa työskentelevien henkilöiden elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja pyydettäessä esitettävä tiedot valvontaviranomaiselle.

Päävelvoitteet 7 ja 8 koskevat elintarvikkeiden lämpötilahallintaa. Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniasta koskevan asetuksen 852/2004 liitteen II luvun IX kohdan 5 mukaan 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 terveysriskin. Kylmäketjua ei saa katkaista. Lyhytaikaiset poikkeukset lämpötilavaatimuksista ovat kuitenkin mahdollisia elintarvikkeiden käsittelyssä käytännön seikkojen vuoksi niiden valmistuksen, kuljetuksen, varastoinnin, esillepanon ja tarjoilun aikana edellyttäen, että tästä ei aiheudu terveysriskiä. Elintarvikealan yrityksillä jotka valmistavat, käsittelevät ja käärivät jalostettuja elintarvikkeita, on oltava soveltuvat tilat, jotka ovat riittävän isot raaka-aineiden säilyttämiseksi erillään jalostetusta aineksesta, ja riittävästi erillistä kylmävarastointitilaa. Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta 318/2021 23 §:n mukaan muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien idut, paloitetut kasvikset ja hyönteiset, on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa.

Päävelvoite 9 koskee elintarvikkeiden jäljitettävyyttä. Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikkeita koskevan asetuksen (EY) N:o 178/2002 mukaan kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa on huolehdittava siitä, että on mahdollista jäljittää elintarvikkeet. Elintarviketoimijoiden on voitava tunnistaa

luonnollinen henkilö tai oikeushenkilö, joka on toimittanut niille elintarvikkeen tai sellaisen aineen, joka on tarkoitettu tai jonka voidaan olettaa tulevan lisätyksi elintarvikkeeseen. Tätä varten toimijoilla on oltava käytössä tähän tarkoitettut järjestelmät ja menettelyt, joiden avulla toimivaltaiset viranomaiset saavat nämä tiedot pyynnöstä käyttöönsä. Markkinoille saatetuissa tai todennäköisesti markkinoille saatettavissa elintarvikkeissa on niiden jäljitettävyyden helpottamiseksi oltava riittävät ja asianmukaiset pakkausmerkinnät tai tunnistetiedot tarkempiin säännöksiin sisältyvien asiaa koskevien vaatimusten mukaisesti. Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 5 §, määrää, että elintarvike-erän tunnuksena on käytettävä merkintää, jonka perusteella voidaan tunnistaa erä, johon elintarvike kuuluu.

Elintarvikelain (297/2021) 55 §:n mukaan valvontaviranomainen voi määrätä toimijan korjaamaan epäkohdan, jos elintarvike tai elintarvikekontaktimateriaali, elintarvikehuoneisto tai alkutuotantopaikka taikka elintarvike- tai kontaktimateriaalitoiminta voi aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle tai ne ovat muutoin elintarvikesäännösten vastaisia; tai elintarvikkeesta tai elintarvikekontaktimateriaalista annetut tiedot voivat aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle tai johtaa kuluttajaa harhaan. Määräysten vastaisuus on määrättävä poistettavaksi välittömästi tai valvontaviranomaisen asettamassa määräajassa.

Virallista valvontaa koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU 2017/625) 138 artiklan mukaan, jos todetaan, että säännöksiä ei ole noudatettu, toimivaltaisten viranomaisten on toteutettava toimet, jotka ovat tarpeen, jotta voidaan selvittää, mistä säännösten noudattamatta jättäminen johtuu ja mikä on sen laajuus sekä mikä on toimijan vastuu ja toteutettava asianmukaiset toimenpiteet, joilla varmistetaan, että kyseinen toimija korjaa tällaisen noudattamatta jättämisen ja estää sen jatkossa. Päättäessään toimenpiteistä toimivaltaisten viranomaisten on otettava huomioon säännösten noudattamatta jättämisen luonne sekä se, onko toimija aiemmin noudattanut säännöksiä. Toimivaltaisten viranomaisten on annettava kyseiselle toimijalle tai tämän edustajalle kirjallinen ilmoitus päätöksestään, joka koskee toteutettavia toimia, sekä päätöksen perustelut ja tieto mahdollisesta oikeudesta hakea muutosta tällaisiin päätöksiin sekä sovellettavasta muutoksenhakumenettelystä ja muutoksenhakuun sovellettavista määräajoista. Elintarvikelain (297/2021) 68 §:n mukaan valvontaviranomainen voi tehostaa tämän lain nojalla annettua määräystä tai kieltoa uhkasakolla, jonka asettaa kunnan nimeämä tai monijäseninen toimielin.

Kuuleminen ja vastine

Toimijaa on kuultu jaoston päätöksenteosta ja sen valmisteluun liittyvästä kirjallisesta aineistosta kuulemiskirjeellä. Kirje on lähetetty toimijalle postitse 15.8.2025 ja sähköpostitse 14.8.2025. Toimija ei ole toimittanut vastineen määräajan kuluessa.

Uusintatarkastus suoritettiin 2.9.2025 ennalta ilmoitamatta. Tarkastuksella todettiin, että kylmävitriinin lämpötilat olivat vaatimusten mukaiset, siellä säilytettävän lihan infrapunalla mitattu pintalämpötila oli 3,8 °C, eli päävelvoite 8 oli noudatettu. Muut päävelvoitteet olivat edelleen korjaamatta.

#### Sovelletut oikeusohjeet

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta, 138 artikla  
Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikkeita koskeva asetus (EY) N:o 178/2002, 17–18 artiklat  
Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniää koskeva asetus 853/2004, 4 artikla sekä liite II  
Elintarvikelaki 297/2021 muutoksineen 6, 18, 19, 55, 68, 75, 78 §  
UHKasakkolaki 14.12.1990/1113, 6, 7, 9, 10 §  
Hallintolaki 434/2003, 33, 34, 39 §  
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021, 23 §  
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 5 §.

#### Liitteet

1. tarkastuskertomus 16.4.2025, tapahtumatunnus 1876924
2. tarkastuskertomus 3.6.2025, tapahtumatunnus 1886278
3. tarkastuskertomus 22.7.2025, tapahtumatunnus 1901540
4. kuulemiskirje

#### Ympäristöterveydenhuollon päällikkö

Porvoon ympäristöterveysjaosto määrää elintarvikelain 55 §:n mukaisesti seuraavat päävelvoitteet 1–9 ja asettaa juoksevan uhkasakon elintarvikelain 68 §:n ja uhkasakkolain mukaisesti päävelvoitteille 1–9.

#### Päävelvoite 1:

Elintarvikkeiden käsittelytilan käsienpesupiste tulee välittömästi korjata niin, että siitä tulee sopivan lämpöiseksi sekoitettua vettä liiketunnistimen avulla.

#### Päävelvoite 2:

Elintarvikkeiden käsittelytilassa oleva lihan leikkaamiseen käytetyn vannesahan alusta tulee korjata helposti puhtaana pidettäväksi sekä sellaiseksi, josta ei irtoa metallia elintarvikkeeseen. Saha ei saa käyttää ennen, kun alusta on korjattu.

#### Päävelvoite 3:

Elintarvikkeiden käsittelytilassa olevat elintarvikkeiden käsittelyyn käytettävät välineet on pestävä käytön jälkeen harjalla ja pesuaineella puhtaaksi kaikista jäämistä.

#### Päävelvoite 4:

Pakkaamatonta lihaa käsittelevien työntekijöiden terveydentilaselvitykset tulee olla tarkastettavissa elintarvikehuoneistossa.

#### Päävelvoite 5:

Pakkaamatonta lihaa käsittelevien työntekijöiden hygieniapassit

tulee olla tarkastettavissa elintarvikehuoneistossa.

Päävelvoite 6:

Varastoitava liha on säilytettävä kokonaan suojattuna ja selkeästi erillään kasviksista. Kasvisten säilyttämiseksi on oltava erillinen kylmälaite, mikäli pakkaamatonta lihaa varastoidaan elintarvikehuoneistossa.

Päävelvoite 7:

Myyntipakasteet on täytettävä täyttörajan mukaisesti. Pakasteiden myyntilämpötilan on oltava  $-18^{\circ}\text{C}$  tai kylmempi (myyntilämpötilan tilapäinen nousu  $-15^{\circ}\text{C}$ :een on sallittu). Omavalvonnan lämpötilakirjausten on oltava tarkistettavissa elintarvikehuoneistossa.

Päävelvoite 8:

Raaka liha on säilytettävä ja myytävä korkeintaan  $+6^{\circ}\text{C}$ :ssa, tai kylmemmässä lämpötilassa (tilapäinen lämpötilan nousu  $+9^{\circ}\text{C}$ :een on sallittu).

Päävelvoite 9:

Kaikissa pakatuissa lihoissa on oltava merkinnät, joiden avulla ne ovat jäljitettävissä. Tietojen on oltava yhdistettävissä kaupalliseen asiakirjaan (lähete).

Pakolliset merkinnät myymälässä jäädytettyjen lihatuotteiden osalta ovat:

- elintarvikkeen nimi (mukaan lukien mistä eläimestä liha on peräisin)
  - määrä (kg)
  - pakastus- / jäädytyspäivämäärä
  - alkuperämaa
  - naudanlihan osalta eränumero
  - parasta ennen päiväys
  - säilytys- ja käyttöohje (säilytyslämpötila ja ohje "jäädytettyä elintarviketta ei saa jäädyttää uudelleen")
  - maahantuojan/markkinoijan/myyjän nimi ja osoite
- Merkinnät tulee olla suomeksi ja ruotsiksi.

Määräysten tehostamiseksi asetetaan seuraavat päävelvoitekohtaiset juoksevat uhkasakot:

Päävelvoite 1: Peruserä 1000 € ja lisäerä 1000 € (uhkasakkojakso 1 kalenterikuukautta, tarkastelujakso 3 kalenterikuukautta)

Päävelvoite 2: Peruserä 1000 € ja lisäerä 1000 € (uhkasakkojakso 1 kalenterikuukautta, tarkastelujakso 3 kalenterikuukautta)

Päävelvoite 3: Peruserä 1000 € ja lisäerä 1000 € (uhkasakkojakso 1 kalenterikuukautta, tarkastelujakso 3 kalenterikuukautta)

Päävelvoite 4: Peruserä 500 € ja lisäerä 500 € (uhkasakkojakso 1 kalenterikuukautta, tarkastelujakso 3 kalenterikuukautta)

Päävelvoite 5: Peruserä 500 € ja lisäerä 500 € (uhkasakkojakso 1 kalenterikuukautta, tarkastelujakso 3 kalenterikuukautta)

Päävelvoite 6: Peruserä 2500 € ja lisäerä 2500 € (uhkasakkojakso 1 kalenterikuukautta, tarkastelujakso 3 kalenterikuukautta)

Päävelvoite 7: Peruserä 1000 € ja lisäerä 1000 € (uhkasakkojakso 1 kalenterikuukautta, tarkastelujakso 3 kalenterikuukautta)

Päävelvoite 8: Peruserä 1000 € ja lisäerä 1000 € (uhkasakkojakso 1 kalenterikuukautta, tarkastelujakso 3 kalenterikuukautta)

Päävelvoite 9: Peruserä 1000 € ja lisäerä 1000 € (uhkasakkojakso 1 kalenterikuukautta, tarkastelujakso 3 kalenterikuukautta)

Lisäerä kertyy jokaiselta tuomitsemispäätöksen jälkeiseltä kolmen

kuukauden ajanjaksolta, jonka päättyessä päävelvoite on edelleen noudattamatta.

Uhkasakkolain 18 §:n mukaan, milloin uhkasakko, teettämisuhka tai keskeyttämisuhka on asetettu kiinteää tai irtainta omaisuutta koskevan päävelvoitteen tehosteeksi, velvoitetun on omaisuuden tai sen käyttöoikeuden luovuttaessaan ilmoitettava luovutuksensaajalle, minkälainen päävelvoite ja uhka sitä koskee. Velvoitetun on lisäksi ilmoitettava uhan asettaneelle viranomaiselle luovutuksensaajan nimi ja osoite.

Päätös tulee elintarvikelain 78 §:n nojalla voimaan heti mahdollisesta muutoksenhausta riippumatta.

Pykälä tarkastetaan heti.