

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

HOLDno-2026-168**Elintarvikelain 56 §:n mukaisen kiellon määrääminen**

Toimija	Hollolan Lounas & Catering Oy
Y-tunnus	2856251-5
Toimipaikka	Lounasravintola Huili, Terveystie 25, 15870 Hollola

Päätöspäätöselustelut

Päijät-Hämeen ympäristöterveyden terveydensuojeluinsinööri on todennut elintarvikehuoneisto Lounasravintola Huiliin, 17.2.2026 suorittamassaan tarkastuksessa, että elintarvikehuoneistossa oli meneillään tuoreiden kalojen perkaus, fileointi ja jäädytys myöhempää käyttöä varten. Toimijan mukaan kalat olivat saapuneet 1,5 h aikaisemmin kaupallisen kalastajan toimittamina, meneillään oli erän viimeisten kalojen käsittely. Kalaerää koskevaa lähetyslistaa ei ollut tarkastuksen yhteydessä nähtävissä. Myöhemmin samana päivänä sähköpostilla toimitetun lähetyslistan mukaan varmistui tuoreen perkaamattomana toimitetun kalaerän yhteismääräksi 26,5 kg. Toimituserä koostui seuraavasti: Päijänteiden hauki 10 kg, Päijänteiden made 8 kg, Päijänteiden kuha 5 kg ja Päijänteiden Taimen 3,5 kg. Kalojen pyyntipäivä oli 15.2.2026. Toimija säilytti kalalaatikoita tuulikaapissa, josta kalaa oli otettu käsiteltäväksi sopiva määrä kerrallaan. Kaloille ei ole vastaanottokylmiötä ja toimija katsoi eteistilan riittävän kylmäksi kalalaatikoiden säilytykseen käsittelyn ajaksi. Kalan käsittelyä suoritettiin lieden viereisellä työpöydällä ja käsittelyvaiheessa olevia kaloja säilytettiin työpisteessä olevassa pesualtaassa, jonka toimija sanoi pesseensä saippualla ennen käyttöä. Pöytätasen alahyllyllä säilytettiin puhtaita ruoanvalmistusastioita suojaamattomina. Fileoinnin jälkeen kalat vietiin kylmiöön dyno-rasioihin pakattuna ja kelmulla peitettynä. Hauen toimija kertoi jauhavansa massaksi ja jäädyttävänsä kalamurekkeen valmistusta varten. Muut kalat jäädytettiin fileinä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa elintarvikehygieniasta (852/2004/EY) liitteen II luvussa IX säädetään, että 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. 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 kylmävarastointitilaa. Jos elintarvikkeet on säilytettävä viileässä tai tarjoiltava viileinä, ne on jäädytettävä mahdollisimman pian lämpökäsittelyvaiheen jälkeen sellaiseen lämpötilaan, joka ei aiheuta terveysriskiä.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021, 23 §:n mukaan tuoreet pakatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä 0–3 °C:ssa. Lounasravintola Huilissa ei ole tuoreelle kalalle vastaanotto- eikä säilytyskylmiötä.

Elintarvikelain 56 §:n mukaan valvontaviranomainen voi kieltää elintarvikkeen alkutuotannon, valmistuksen, sisämarkkinakaupan, viennin, tukkukaupan, ja muun jakelun, tarjoilun ja muun luovutuksen sekä käytön elintarvikkeen valmistuksessa, jos elintarvike tai siitä annetut tiedot, alkutuotantopaikka tai elintarvikehuoneisto tai siellä harjoitettava elintarviketoiminta on sellaisia, että se aiheuttaa tai sen voidaan perustellusta syystä epäillä aiheuttavan vakavaa vaaraa ihmisen terveydelle tai vaaraa sellaisen elintarvikesäännösten vastaisuuden takia, jota ei voida poistaa.

Elintarvikelain 297/2021 6 § mukaan elintarvikehuoneisto ja alkutuotantopaikka on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava ja varustettava, kunnossapidettävä, hoidettava sekä toiminta siellä järjestettävä siten, ettei elintarvikehuoneistossa tai alkutuotantopaikassa tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien taikka käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu ja että elintarvikkeet, elintarvikehuoneistot ja alkutuotantopaikat myös muutoin täyttävät tämän lain mukaiset vaatimukset.

Lounasravintola Huilin tiloissa valmistetaan päivittäin tarjoiltavaa lounasruokaa palvelutalon asukkaille sekä ulkopuolisille asiakkaille. Lounasravintola Huilin elintarvikehuoneiston tilojen soveltuvuudessa ja riittävyudessa nykyiseen valmistuskeittiötoimintaan on todettu aikaisemmin haasteita (tarkastuskertomus 5.5.2023, tapahtumatunnus 1560675). On todettu, että keittiötila on ahdas eri toiminnoille: ruokien valmistaminen, tiskihuolto ja tavarankäsittelyn ja henkilökunnan kulkureitit ovat lähekkäin toisiaan. Tiloissa toimiminen edellyttää toimintojen eriaikaisuutta sekä järjestyksen ja hyvien hygieniakäytäntöjen ylläpitoa.

Toimijalla on ollut toistuvasti haasteita hyvän hygienian ylläpidossa, toimijaa on huomautettu ja kehoitettu useasti tilojen, pintojen ja välineiden puhtaanapidosta. Viimeksi korjauskehoitus on annettu tarkastuksella 31.10.2024 (tapahtumatunnus 1800607).

Elintarvikehuoneiston tiloissa ei ole mahdollista elintarviketurvallisuuden vaarantumatta vastaanottaa, perata eikä muuten käsitellä perkaamatonta kalaa.

Asian on valmistellut terveydensuojeluinsinööri Maaria Helenius.

Kuuleminen

Valvontaviranomainen on hallintolain (434/2003) 34 §:n edellyttämällä tavalla kuullut Lounasravintola Huilia annettavasta kiellosta. Kuulemiskirje 26.2.2026, HOLDno-2026-168 on toimitettu Lounasravintola Huilin toimijalle toimipaikkaan. Toimija ei ole antanut asiasta selitystä/mielipidettä määräaikaan 13.3.2026 mennessä.

Lausunnot

Asiassa ei ole pyydetty lausuntoja.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

Tarkastuskertomus 17.2.2026, tapahtumatunnus 2015847
Kuulemiskirje 26.2.2026, Dnro HOLDno-2026-168

Toimijalle tiedoksi

Kiellon noudattamista tullaan valvomaan seurantatarkastuksella. Tarkastukset, jotka tehdään elintarvikelain mukaisten pakkokeinojen noudattamisen varmistamiseksi, ovat maksullisia. Mikäli seurantatarkastuksella todetaan, että toimija ei ole noudattanut tätä kieltoa, tullaan Hollolan kunnan ympäristöterveyslautakunnalle esittämään uhkasakon asettamista kiellon tehostamiseksi.

Lisätietojen antaja

Ympäristöterveysjohtaja Silja Mäkelä, p. 044 480 1170, silja.makela@hollola.fi

Päätöksen peruste

Elintarvikelaki 297/2021 6 §, 27 §, 56 §, 75 §, 79 §

Virallista valvontaa koskeva asetus (EU) 625/2017 II luku I jakso

Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 853/2004, liite II luku IX

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

Hallintolaki (434/2003) 34 §, 36 §, 43 - 46 §

Päätös

Kiellän perkaamattoman kalan vastaanottamisen ja käsittelyn Hollolan Lounas Catering Oy:n Lounasravintola Huili - elintarvikehuoneistossa. Huoneiston tilat eivät mahdollista kalan vastaanottoa, perkausta ja muuta käsittelyä elintarviketurvallisuuden vaarantumatta.

Tämä päätös on voimassa toistaiseksi. Päätöstä tulee noudattaa mahdollisesta muutoksenhausta huolimatta.

Tiedoksi

Asianosaiset: toimija Tiedoksi: terveydensuojeluinsinööri

Allekirjoitus

Ympäristöterveysjohtaja Silja Mäkelä

Viranhaltijapäätöksen nähtävänäolo

Päätös on viety nähtäväksi www.hollola.fi 25.3.2026.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

Oikaisuvaatimus

§ 10

Oikaisuvaatimusohje

Tähän päätökseen tyytymätön voi tehdä kirjallisen oikaisuvaatimuksen. Päätökseen ei saa hakea muutosta valittamalla tuomioistuimeen.

Oikaisuvaatimusoikeus

Oikaisuvaatimuksen saa tehdä se, johon päätös on kohdistettu tai jonka oikeuteen, velvollisuuteen tai etuun päätös välittömästi vaikuttaa (asianosainen). Riita-asia käsitellään käräjäoikeudessa.

Oikaisuvaatimusaika

Oikaisuvaatimus on tehtävä **30 päivän** kuluessa päätöksen tiedoksisaannista.

Oikaisuvaatimus on toimitettava Hollolan kunnan kirjaamoon määräajan viimeisenä päivänä ennen kirjaamon aukioloajan päättymistä.

Asianosaisen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon, jollei muuta näytetä, seitsemän päivän kuluttua kirjeen lähettämisestä. Käytettäessä tavallista sähköistä tiedoksiantoa katsotaan asianosaisen saaneen tiedon päätöksestä kolmantena päivänä viestin lähettämisestä.

Tiedoksisaantipäivää ei lueta oikaisuvaatimusaikaan. Jos oikaisuvaatimusajan viimeinen päivä on pyhäpäivä, itsenäisyyspäivä, vapunpäivä, joului- tai juhannusaatto tai arklauantai, saa oikaisuvaatimuksen tehdä ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen.

Oikaisuvaatimusviranomainen

Viranomainen, jolle oikaisuvaatimus tehdään, on Hollolan kunta.

Hollolan kunta / Kirjaamo

Postiosoite: PL 66, 15871 Hollola

Käyntiosoite: Tiilijärventie 7 F, 15870 Hollola

Sähköposti: kirjaamo(at)hollola.fi

Puhelinnumero: 044 780 1427

Kirjaamon aukioloajat: maanantai-perjantai klo 9.00-15.00

Oikaisuvaatimuksen muoto ja sisältö

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

Oikaisuvaatimuksessa, joka on osoitettava Hollolan kunnalle, on ilmoitettava:

- päätös, johon vaaditaan oikaisua
- millaista oikaisua päätökseen vaaditaan
- millä perusteella oikaisua vaaditaan.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

Oikaisuvaatimuksessa on lisäksi ilmoitettava tekijän nimi, postiosoite, puhelinnumero ja muut asian hoitamiseksi tarvittavat yhteystiedot. Jos oikaisuvaatimus päätös voidaan antaa tiedoksi sähköisenä viestinä, yhteystietona pyydetään ilmoittamaan myös sähköpostiosoite.

Jos oikaisuvaatimuksen tekijän puhevaltaa käyttää hänen laillinen edustajansa tai asiamiehensä tai jos oikaisuvaatimuksen laatijana on joku muu henkilö, oikaisuvaatimuksessa on ilmoitettava myös tämän yhteystiedot.

Oikaisuvaatimukseen on liitettävä:

- oikaisuvaatimuksen kohteena oleva päätös (alkuperäisenä tai jäljennöksenä) oikaisuvaatimusohjeineen
- selvitys siitä, milloin oikaisuvaatimuksen tekijä on saanut päätöksen tiedoksi, tai muu selvitys oikaisuvaatimusajan alkamisesta.
- asiakirjat, joihin oikaisuvaatimuksen tekijä vetoaa, jollei niitä ole jo aikaisemmin toimitettu viranomaiselle.

Pöytäkirja

Päätöstä koskevia pöytäkirjan otteita ja liitteitä voi pyytää Hollolan kunnan kirjaamosta.

Postiosoite: PL 66, 15871 HOLLOLA

Käyntiosoite: Tiilijärventie 7 F, Hollola

Sähköposti: kirjaamo@hollola.fi

Puhelinnumero: 044 780 1427

Kirjaamon aukioloajat: maanantai-perjantai klo 9.00-15.00