

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

HOLDno-2024-268

Elintarvikehuoneiston hyväksyminen ja hyväksymisestä perittävä maksu

Toimija	Tapio Peltomäki Ky
Y-tunnus	0592717-1
Toimipaikka	Vaimolahdentie 32, 17500 Padasjoki

Päätöspäätöselustelut

Tapio Peltomäki Ky:n hakemus eläinperäisiä elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevän elintarvikehuoneiston hyväksymiseksi kala-alan laitokseksi on tullut vireille 28.2.2024. Huoneisto on tarkastettu 21.3.2024. Tarkastuksesta on laadittu erillinen tarkastuskertomus (tapahtumatunnus 1702105). Tarkastuksen yhteydessä hakijaa on pyydetty täydentämään hakemuksen liitteenä olevaa omavalvontasuunnitelmaa. Omavalvontasuunnitelma, ml laitoksen pohjapiirros kulkureitteineen toimitettiin terveydensuojeluviranomaiselle 27.3.2024. Toimija laati myös riskinarvioinnin, joka on toimitettu 9.5.2024 ja lisäksi omavalvontasuunnitelman (päiväys 22.3.2024) kuvausta on täydennetty ja toimitettu hakemuksen liitteeksi 24.5.2024 sekä edelleen täydennetty 7.6.2024.

Asian on valmistellut terveydensuojeluinsinööri Maaria Helenius

Toiminta

Tapio Peltomäki Ky:n eläinperäisiä elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevä elintarvikehuoneisto on merkitty Ruokaviraston ylläpitämään kala-alan laitosten listaan numerolla F57653. Toimija hakee nykyisen kala-alan laitoksen yhteyteen rakennetun jatkojalostustilan hyväksymistä kala-alan laitokseksi. Laitoksen tuotantomäärä vuodessa on noin 50 000 kg kokonaista, käsittelemätöntä, luonnonvaraista, sisävesialueen kalaa. Osa vuotuisesta kalansaaliista toimitetaan alukselta purkamisen jälkeen jäävedessä, kala-astioissa suoraan tukkuostajalle. Osa saaliista käsitellään jo aiemmin hyväksytyssä tilassa. Hyväksytty kalan käsittely kattaa perkauksen, fileoinnin, paloittelun sekä mädin käsittelyn.

Uusi toiminta, jota vireillä oleva hakemus koskee, on kalan alkukäsittelyn jälkeinen jatkojalostustoiminta, arviolta 4800 kg vuodessa. Jatkojalostustilassa voidaan perkaustilassa käsiteltyä kalaa edelleen paistaa, savustaa (vain lämminsavustusta) tai muulla tavalla kypsentää monitoimiuunissa tai jauhaa massaksi ja muotoilla kalapihvejä/-pullia. Kalan savustuksessa käytetään karkeaa purua, joka pakataan kannelliseen astiaan ja säilytetään laitoksen sivulla erillisessä tilassa. Toiminnot tehdään eriaikaisesti.

Kalamassan valmistusta varten on oma laitteensa, samoin pihvien tekemiseen. Kalapihvit voidaan ennen uunissa paistoa kypsentää pinnalta rasvakeittimessä, jota varten on kohdepoisto. Tuotteet joko paistetaan tai savustetaan monitoimiuunissa ja edelleen jäähdytetään pikajäähdytyslaitteessa. Tuotteet pakataan suojakaasupakkauksiin rasiapakkauslinjalla. Lisäksi jatkojalostustilassa pakataan muikun mätä ajallisesti erotettuna.

Pakattua tuorekalaa ja kalavalmisteita voidaan pakastaa pakastustarkoitukseen hankitussa moduulissa, jossa lämpötila voidaan laskea -35

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

asteeseen. Vaihtoehtoisesti pakkaukset toimitetaan Padasjoen kalastaman pakkasvarastoon. Hakemuksen mukaisesti pakastettavien elintarvikkeiden määrä on noin 10 000 kg vuodessa.

Kiinteistö on liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon. Laitoksessa syntyy sivutuotteena perkausjätteitä, josta osa rehukäyttöön ja osa haudataan. Kalajätteen hautauspaikka on merkitty karttatulosteeseen, joka on liitetty omavalvontakansioon.

Tilat, rakenteet ja laitteet

Hyväksymisen kohteena oleva jatkojalostustila on pinta-alaltaan 38 m².

Jatkojalostustila on rakennettu Hermetel Oy:n asennusvalmiista elementeistä. Laitoksen tilat ovat toimintaan nähden riittävät. Huoneiston pinnat ovat ehjät ja rakennettu helposti puhtaanapidettävästä materiaalista. Kahden työpöydän yhteydessä on vesipisteet, käsienpesupisteen yhteydessä on saippua- ja desinfiointiannostelijat ja kertakäyttöiset käsipyyhkeet. Tilassa on siivouskomero pesuaineita ja siivousvälineitä varten.

Toiminnan materiaalivirrat sekä jätevesien poistuminen on kuvattu hakemuksen liitteessä olevassa pohjapiirroksessa. Ilmastointi on kuvattu pohjapiirroksessa. Uudesta jatkojalostustilasta johtaa suoraan ulos hätäpoistumistie. Ovesa on kyltti, joka kieltää oven avaamisen tuotannon aikana muutoin kuin hätätapauksessa.

Henkilökunnan pukuhuone- ja sosiaalitilat ovat koko laitostoiminnalle yhteiset ja ne sijaitsevat jo hyväksytyssä huoneiston osassa. Jatkojalostustilan toiminta on suunniteltu ajallisesti eriytetyksi muusta toiminnasta ja raan ja kypsän kalan käsittelyn materiaalivirrat eivät risteä.

Kiinteistön käyttämä talousvesi saadaan porakaivosta, jonka vesi on säännöllisen viranomaisvalvonnan piirissä.

Kylmälaitteita sekä pakastusmoduulia varten on tallentava lämpötilanseurantajärjestelmä.

Toimijalla on kaksi kylmälaitteilla varustettua kuljetusajoneuvoa tuotteiden kuljetusta varten.

Laitoksen välittömään yhteyteen on sijoitettu pakastusmoduuli, jota käytetään vakuumpakatun tai rasioihin suojakaasupakatun tuoreen kalan pakastamiseen tai jatkojalostettujen, suojakaasupakattujen tuotteiden pakastukseen. Pakkasmoduuli (6,00 m x 2,40 m x 2,2 m) on pinta-alaltaan n. 14 m². Pakastuslämpötila voidaan laskea - 35 asteeseen. Kerralla pakastettava määrä tuotteita on noin 300-400 kg.

Omavalvontasuunnitelma

Toimijan omavalvontasuunnitelma (versio 22.3.2024) koostuu tukijärjestelmästä ja riskien arvioinnista, joka on toteutettu pohjautuen HACCP-periaateisiin.

Materiaalivirrat on kuvattu pohjapiirrokseseen. Toiminnan kuvaus sisältää näytteenottosuunnitelman ja omavalvontatutkimukset teetetään Ruokaviraston hyväksymässä laboratoriossa. Kirjanpito henkilökunnan terveydentilanseurannasta, hygieniasaamistodistuksista sekä perehdyttämisestä sisältyy omavalvontasuunnitelmaan. Omavalvonnassa kuvataan toimintojen eriaikaisuus sekä eri hygienialueiden toiminnot. Omavalvontasuunnitelman vastuhenkilö on nimetty.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

Kala-alan laitosta koskevista vaatimuksista säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä, elintarvikelaissa (297/2021) sekä maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa elintarvikehygieniasta (318/2021).

Tehdyllä tarkastuksella on todettu, että Tapio Peltomäki Ky:n eläinperäisiä elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevän elintarvikehuoneiston tilat, toiminnan laajuus ja laatu huomioiden, täyttävät rakenteeltaan ja toiminnaltaan EU:n ja kansallisen lainsäädännön vaatimukset. Hakemuksen mukainen toiminta tiloissa voidaan järjestää siten, ettei huoneistossa valmistettavien, säilytettävien ja käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu. Huoneiston toimialaan voidaan lisätä muikun mädin puhdistus ja pakkaaminen, kalajalosteiden (kalapihvit ja -pyörykät, lämminsavukala) valmistaminen, elintarvikkeiden pakkaaminen suojakasu- ja vakuumpakkausiin sekä pakastaminen.

Kuuleminen

Päätöksessä ei anneta määräyksiä, joiden johdosta toimijaa tulisi kuulla.

Lausunnot

Asiassa ei ole pyydetty lausuntoja.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

Hakemus liitteineen, päivätty 28.2.2024

Oma- ja valvontasuunnitelma, päivämäärällä 22.3.2024

Tarkastuskertomus, päivätty 10.4.2024, tapahtumatunnus 1702105

Toimijalle tiedoksi

Toimijan on säilytettävä hakemusasiakirjat ja hyväksymispäätös hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa, jossa niiden on oltava valvontaviranomaisen saatavilla.

Hyväksytyn elintarvikehuoneiston toiminnan keskeyttämisestä, toiminnan lopettamisesta sekä toimijan vaihtumisesta on ilmoitettava

Päijät-Hämeen hyvinvointiyhtymän ympäristöterveyteen vähintään 14 vuorokautta aikaisemmin.

Mikäli jatkojalostustilaa halutaan myöhemmin laajentaa erillisellä savustustilalla, tulee uusi lupahakemus liitteineen toimittaa valvontaviranomaiselle. Toiminnan olennaisesta muutoksesta tulee tehdä elintarvikevalvontaviranomaiselle hyväksymishakemus hyvissä ajoin siten, että hyväksyvä viranomainen ehtii käsitellä sen ennen kuin uusi toiminta on tarkoitus aloittaa. Elintarvikelain 11 §:n mukaan valvontaviranomaisen on ratkaistava asia 60 vuorokauden kuluessa asian vireilletulosta.

Elintarvikehuoneiston oma- ja valvonta tulee pitää ajan tasalla.

Lisätietojen antaja

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

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

Päätöksen peruste

Virallista valvontaa koskeva asetus (EU) 625/2017

Yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002

Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 853/2004, 4-6 artikla

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus (EY) N:o 853/2004, 4-5 artikla, liite II, liite III jaksot II ja V

Elintarvikelaki 297/2021, 11 §, 15 §, 27 §, 73 §, 75 §, 76 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikevalvonnasta 315/2021, 3 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021, 5 §, 39 §

Hallintolaki 434/2003, 32 §, 34 §, 39 §, 43 §, 44-45 §, 60 §

Hollolan kunnan hallintosääntö, ympäristöterveydenhuollon päätösvaltataulukko 1.11.2023-

Päijät-Hämeen ympäristöterveys, ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2023

Päätös

Hyväksyn 28.2.2024 päivätyn hakemuksen ja sen liitteiden mukaisena Tapio Peltomäki Ky:n elintarvikehuoneiston osoitteessa Vaimolahdentie 32, 17500 Padasjoki.

Hakemuksen liitteenä on toimitettu 22.3.2024 päivätty omavalvontasuunnitelma.

Hyväksytty toiminta käsittää muikun mädin puhdistuksen ja pakkaamisen, kalajalosteiden (kalapihvit ja -pyörykät, lämminsavukala) valmistamisen, elintarvikkeiden pakkaamisen suojakasu- ja vakuumpakkausiin sekä pakastamisen.

Ilmoituksen käsittelystä peritään maksu, joka on 560 €.

Tiedoksi

Asianosaiset: Tapio Peltomäki Ky Tiedoksi: Ruokavirasto, terveydensuojeluinsinööri Helenius

Allekirjoitus

Ympäristöterveysjohtaja Silja Mäkelä

Viranhaltijapäätöksen nähtävänäolo

Päätös on viety nähtäväksi www.hollola.fi 13.6.2024

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

Oikaisuvaatimus

§ 15

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
- miten päätöstä vaaditaan oikaistavaksi
- 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:

- päätös, johon haetaan oikaisua, alkuperäisenä tai jäljennöksenä oikaisuvaatimusohjeineen
- todistus siitä, milloin oikaisuvaatimuksentekijä 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