

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

HOLDno-2025-1025**Elintarvikelain 55 §:n mukainen määräys**

Toimija	Pulla-Pojat Oy
Y-tunnus	0146186-1
Toimipaikka	Pulla-Pojat Oy Leipomo, Tarmontie 1, 15860 Hollola

Päätöspäätöselustelut

Päijät-Hämeen ympäristöterveyden terveydensuojeluinsinööri on todennut elintarvikehuoneisto Pulla-Pojat leipomoon 25.11.2025 suorittamassaan tarkastuksessa, että elintarvikehuoneistossa on epäkohtia tilojen ja rakenteiden kunnossapidossa sekä kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapidossa, tilojen, rakenteiden sekä pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaudessa, elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniassa, käärimisen ja pakkaamisen hygieniassa, elintarvikkeiden käsittelyn yleisessä hygieniassa ja riskinhallinnassa sekä käsienpesupisteiden varustelussa. Tarkastuksesta on laadittu tarkastuskertomus (VATI-tapahtumatunnus 1828279). Toimijan kuulemiseen antaman vastineen johdosta suoritettulla seuranta-tarkastuksella 22.1.2025 (VATI-tapahtumatunnus 1983145) on todettu korjatuksi käsienpesupisteiden varustelussa, käärimisen ja pakkaamisen hygieniassa sekä elintarvikkeiden käsittelyn yleisessä hygieniassa ja riskinhallinnassa todetut puutteet. Puutteita todettiin edelleen olevan elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniassa.

Elintarvikehuoneiston tilojen laitteiden, kalusteiden ja työvälineiden kunnostamisen tarpeesta on annettu ohjeita aiemmilla tarkastuksilla 5.5.2021 (Vati tapahtumatunnus 1235830) ja 19.3.2023 (Vati tapahtumatunnus 1701845). Tarkastuksella 25.11.2025 todettiin, että tilojen kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden pinnoissa on kuluneisuutta. Kuluneet pinnat eivät ole helposti puhdistettavia. Konditoriakylmiön ja siivouskomeron hyllyt olivat ruosteiset. Tarkastuksella ison kylmiön lattialla oli vettä. Pakastimen molemmat ovet ovat kuluneet kuten myös ison kylmiön sekä konditoriakylmiön. Leipomon pakkauskoneiden ja taikinakoneiden pinnoissa on kulumaa. Henkilökunnan naisten wc -tilan toinen wc-pytty ei ole toiminnassa ja yksi käsienpesualtaista ei ollut toiminnassa. Miesten wc:n pisuaari oli kulunut ja likainen pinnoiltaan. Pakastinhuoneen katto näyttäisi hiukan painuneen ja rakenteisiin syntyneet lämpövuodot ovat saaneet kondenssiveden jäätymään pakastinhuoneen rakenteiden pinnoille jääpuikoiksi ja jääpolanteiksi lattialle. Seurantatarkastuksella 22.1.2026 todettiin, että toimija oli korjauttanut konditoriakylmiön oven. Siivouskomeroon ja konditoriakylmiöön oli laitettu uudet rosteriteräksiset hyllyt. Pakastimen molemmat ovet sekä ison kylmiön ovi olivat vielä kunnostamatta. Naisten sosiaalitilojen käsienpesupisteen lavuaari ja wc-pytty oli korjattu. Ison kylmiön lattialla oli edelleen vettä. Pakkasvarastolle ei ollut tehty korjaustoimia, jotka merkittävästi vaikuttaisivat varaston kunnossa ilmenneisiin epäkohtiin kuten jäämuodostumien vähenemiseen.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

Valvontatarkastuksilla voidaan antaa korjauskehotuksia ja määräyksiä, kun kunnostamisen tarve on kiireellistä eli on todettavissa laitteiden, kalusteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnan heikentävän elintarviketurvallisuutta. Elintarviketurvallisuus heikentyy, kun pinnat eivät ole enää pintojen rikkoutumisen, kulumisen, halkeilun, rosoisuuden ja hilseilyn vuoksi enää helposti puhtaana pidettäviä. Toimijan tulee omavalvonnassaan seurata kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kuntoa ja tehdä ajallaan korjaustoimenpiteitä.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa II säädetään sovellettavista erityisvaatimuksista elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä tai jalostuksessa käytettäville tiloille. Kohdassa 1 e säädetään, että ovien on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää sileiden ja nestettä hylkivien pintojen käyttöä, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaiselle viranomaiselle, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia. Kohdassa 1 f säädetään, että elintarvikkeiden käsittelyalueiden pinnat mukaan lukien laitteiden pinnat ja erityisesti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Tämä edellyttää sileiden, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, ellei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaiselle viranomaiselle, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia.

Tilojen ja rakenteiden puhtaudessa on ollut usein puutteita valvontahistorian aikana. Valvontatarkastuksilla on seurattu lattia- ja seinäpintojen sekä kattorakenteiden puhtautta. Korjauskehotuksia on annettu puhtauden puutteiden takia tarkastuksella 5.5.2021 (VATI-tapahtumatunnus 1235830) ja tarkastuksella 21.6.2021 (VATI-tapahtumatunnus 1301155). Tarkastuksella 25.11.2025 leipomon lattia- ja seinäpinnat ovat likaisia kuten myös miesten sosiaali tilojen puolella. Seurantatarkastuksella 22.1.2026 toimija kertoi, että sopimus tilojen puhtaanapidosta on tehty siivouspalveluyrityksen kanssa. Puhtaanapito on keskeinen osa elintarvikehygieniaa ja elintarviketurvallisuutta elintarvikehuoneistossa. Puhtaanapidon riittävyttä on jatkuvasti seurattava ja arvioitava toimipaikan omavalvonnassa.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa I säädetään elintarvikehuoneistoihin sovellettavista yleistä vaatimuksista. Kohdassa 1 säädetään, että elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja kunnossa. Kohdassa 2 säädetään, että elintarvikehuoneistojen on oltava suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että ne voidaan asianmukaisesti huoltaa, puhdistaa ja /tai desinfioida, niissä voidaan ehkäistä tai vähentää ilman kautta tulevaa saastumista ja niissä on riittävät työtilat kaikkien toimien suorittamiseksi hygieenisesti. Elintarvikehuoneistoissa tulee voida torjua likaantumisen, elintarvikkeiden joutuminen kosketuksiin myrkyllisten materiaalien kanssa, hiukkasten variseminen elintarvikkeisiin ja kosteuden tiivistyminen ja haitallisen homeen muodostuminen pinnoille. Elintarvikehuoneiston tilojen tulee mahdollistaa hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattaminen, myös saastumiselta suojaaminen ja erityisesti tuhoeläinten torjunta.

25.11.2025 suoritetulla tarkastuksella todettiin, että isossa kylmiössä leivosten kantapalat olivat säilytyksessä suojaamattomina kahdella rullakolla.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

Pakastehuoneessa oli suojaamattomia tuotteita rullakoilla. Seurantatarkastuksella 22.1.2026 todettiin, että elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä pakastehuoneessa ja isossa kylmiössä ei ollut korjaantunut. Kylmiössä leivosten kantapalat säilytetään pestyissä muovisissa, kannellisissa kierrätysastioissa. Kylmiössä oli vatkattua kermaa iso avonainen noin 5 litran astia ilman kantta. Lisäksi isossa kylmiössä oli kaksi pienempää avointa astiaa säilykehedelmiä. Isossa kylmiössä oli muutama rullakollinen paistamattomia tuotteita ilman suojaa. Pakastimessa oli muutamia rullakoita, joissa olevat tuotteet oli suojattu rullakkopussilla. Joulukuussa valmistettuja kypsiä tuotteita (muun muassa korvapuusteja) oli muutamilla rullakoilla suojaamattomina.

Tilojen lattia-, seinä- ja kattopintojen sekä laitteiden, kalusteiden ja työvälineiden pinnoilta ilmavirtojen mukana kulkeutuu pölyn mukana likaa, joka voi vaarantaa elintarvikkeiden turvallisuutta. Isossa kylmiössä on ollut ongelmana veden kertyminen lattialle. Aiheuttajana on korjaajien mukaan ollut kondensoituneen veden tiivistyminen pinnoille. Kylmälaitteen olosuhdelämpötilat voivat muuttua, kun tilan ovea pidetään liian kauan auki tai tilaan tuodaan tuotteita, jotka ovat tilan olosuhdelämpötilaa lämpimämpiä tuotteita. Silloin kylmille pinnoille kondensoituu vettä. Kondensoitunut vesi katosta tippuessaan likaa suojaamattomia tuotteita. Elintarvikkeiden säilyttäminen suojaamattomana voi vaarantaa elintarvikkeen mikrobiologisen tai fysikaalisen turvallisuuden.

Yleisen elintarvikehygieniä-asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen II luvussa IX säädetään elintarvikkeisiin sovellettavia säännöksiä. Kohta 2: elintarvikealan yrityksissä 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, ettei niitä enää kohtuudella voitaisi pitää siinä kunnossa käytettävinä. Elintarvikelain (297/2021) 6 §:n momentissa 1 on säädetty, että elintarvikealan toimijan on huolehdittava, että elintarvikkeet ovat kemialliselta, fysikaaliselta, mikrobiologiselta ja terveydelliseltä ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne ovat ihmisravinnoksi soveltuvia eivätkä aiheuta vaaraa ihmisten terveydelle.

Elintarvikelain 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.

Asian on valmistellut terveydensuojeluinsinööri Soile Taikina-aho.

Kuuleminen

Toimijaa on kuultu ennen elintarvikelain mukaisten pakkokeinojen käyttöä 15.12.2025 luovutetulla kuulemiskirjeellä. Toimija antoi vastineen kuulemiseen määräajassa ja täydensi sitä sähköpostitse lähettämillään valokuvilla suoritetuista korjaavista toimenpiteistä kuulemiskirjeen päävelvoitteisiin 5 ja 7-11. Vastineessa toimija antoi mm. kirjallisen korjaussuunnitelman vuodelle 2026. Suunnitelmissa oli seuraavia

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

korjauksia; leipomon nostatuskaapin lattian kunnostus, lattiapintojen paikkauksia ja tarvittavia muita korjauksia. Lisäksi toimija kertoi, että naisten wc-tilan lavuaari ja wc-pönttö on korjattu, uudet teräshyllyt on hankittu siivouskomeroon ja konditoriakylmiöön, pakkasesta on poistettu konditorian hyllyt. Kiinteistön putkien ja lämmitysten korjauksista on sopimus palveluntuottajan kanssa. Leipomon koneita ja laitteita huoltaa ja korjaa tarvittaessa ulkopuolinen yritys. Kylmälaitteiden huollosta ja korjauksesta vastaa myös ulkopuolinen toimija. Leipomon kantteja varten on hankittu säilytysastiat. Puhtaanapidon osalta toimija kertoo vastineessa, että siivousalan yritys tulee jatkossa huolehtimaan lattioiden ja pukuhuoneiden siivouksesta, kilpailutus on käynnissä.

Toimijan esittämien korjaavien toimenpiteiden riittävyys tarkistettiin maksullisella seurantatarkastuksella 22.1.2026. Kuulemiskirjeen päävelvoitteissa 5 ja 8-10 manitut epäkohdat katsottiin seurantatarkastuksella korjatuiksi eikä näiden velvoitteiden osalta ole tarvetta elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antamiseen. Kuulemiskirjeen päävelvoitteiden 1-4,6 ja 11 osalta toimija ei ole antanut riittävää selvitystä korjaavista toimenpiteistä. Kuulemiskirjeen päävelvoitteiden 3-4 ja 11 osalta Päijät-Hämeen ympäristöterveyden ympäristöterveysjohtaja tekee viranhaltijapäätöksen elintarvikelain 55 §:n mukaisesta määräyksestä. Kuulemiskirjeen päävelvoitteiden 1, 2 ja 6 osalta päätöstä on tarpeen tehostaa uhkasakolla, jonka asettamisesta päättää kunnan monijäsenenä elintarvikevalvontaviranomaisena toimiva Hollolan ympäristöterveyslautakunta.

Lausunnot

Asiassa ei ole pyydetty lausuntoja.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

Tarkastuskertomus 4.12.2025 (Vati tapahtumatunnus 1828279)

Tarkastuskertomus 27.1.2026 (Vati tapahtumatunnus 1983145)

Kuulemiskirje, luovutettu toimijalle 15.12.2025

Toimijan sähköpostiviesti, 16.12.2025 kello 13.40

Toimijan sähköpostiviesti 16.12.2025 kello 13.41

Toimijan sähköpostiviesti 16.2.2025 kello 14.10

Toimijan vastine kuulemiskirjeeseen 8.1.2026

Toimijalle tiedoksi

Toimija on 8.1.2026 antamassaan vastineessa ja 16.12.2025 lähettämissään sähköpostiviestissä antanut tietoa jo tehdyistä korjauksista kuulemiskirjeen päävelvoitteiden 5 ja 7-10 osalta. Toimijan esittämien korjaavien toimenpiteiden riittävyys tarkistettiin maksullisella seurantatarkastuksella 22.1.2026. Näiden velvoitteiden osalta ei ole tarvetta elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen antamiseen.

Kuulemiskirjeen päävelvoitteiden 3-4 ja 11 osalta Päijät-Hämeen ympäristöterveyden ympäristöterveysjohtaja tekee viranhaltijapäätöksen. Niiden päävelvoitteiden osalta, joita on tarpeen tehostaa uhkasakolla, päätöksen tekee Hollolan kunnan ympäristöterveyslautakunta.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

Mikäli toimija ei noudata tässä päätöksessä annettavaa määräystä tulee ympäristöterveysjohtaja esittämään Hollolan kunnan ympäristöterveyslautakunnalle uhkasakon asettamista määräyksen tehosteeksi.

Lisätietojen antaja

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

Päätöksen peruste

Virallista valvontaa koskeva asetus (EU) 625/2017

Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 853/2004, Liite II luku II, k.1, Liite II luku I k. 1, k.2, Liite II luku IX k.2, k.3,

Elintarvikelaki 297/2021, 6:1 §, 55 §

Hallintolaki (434/2003) 34 § ja 36 §

Hollolan kunnan hallintosääntö 1.6.2025, Liite 3, Toimivallan kohdennus - ympäristöterveyslautakunta, 11.5.5

Päätös

Elintarvikelain 55 §:n mukaisesti määrään, että

1. Toimijan tulee laatia kattava kunnossapito- ja korjaussuunnitelma. Suunnitelman tulee kattaa tuotannossa käytettävät työvälineet, koneet, kalusteet ja laitteet, sekä työtasojen pinnat ja vesikalusteet tuotantotilojen puolella. Kunnossapito- ja korjaussuunnitelmasta tulee käydä ilmi kattavasti tuotannossa käytettävien työvälineiden, koneiden, kalusteiden ja laitteiden huolto, kunnostus- ja korjaussuunnitelmat tulevalle 5–10 vuodelle. Korjaussuunnitelmaan tulee sisältää viipymättä (1–2 vuoden sisällä) tehtävät korjaustoimet, joihin valvontaviranomaisen näkemyksen mukaan tulee sisällyttää vähintään pakkasvaraston katon korjaaminen, niin ettei katon rakenteiden kunnosta aiheudu vaaraa elintarviketurvallisuudelle.
2. Elintarvikehuoneiston tilojen lattia-, seinä- ja kattorakenteiden puhtaanapidosta on huolehdittava. Puhtaanapidon tulee olla säännöllistä. Puhtaanapidon riittävyttä on jatkuvasti seurattava ja arvioitava toimipaikan omavalvonnassa.
3. Kylmiössä ja pakastehuoneessa elintarvikkeet tulee säilyttää ja varastoida suojattuna.

Päävelvoitteen 1 mukainen aikatalutettu kunnossapito- ja korjaussuunnitelma tulee toimittaa Päijät-Hämeen ympäristöterveyteen 30.4.2026 mennessä. Määräyksen kohtia 2 ja 3 tulee noudattaa välittömästi.

Tiedoksi

Asianosaiset: Toimija Tiedoksi: terveydensuojeluinsinööri

Allekirjoitus

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

Ympäristöterveysjohtaja Silja Mäkelä

Viranhaltijapäätöksen nähtävänäolo

Päätös on viety nähtäväksi www.hollola.fi 18.2.2026.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

Oikaisuvaatimus

§ 6

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