

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

HOLDno-2025-693**Elintarvikelain 64 §:n nojalla annetun 56 §:n mukaisen kiellon sekä 59 §:n mukaisen käyttöä ja hävittämistä koskevan päätöksen vahvistaminen**

Toimija	T:mi Siivous ja Saneeraus Juslenius
Y-tunnus	1371283-2
Toimipaikka	Huovilanpuiston kahvila, Museontie 17, 16610 Kärkölä

Päätöspäätöselustelut

Päijät-Hämeen ympäristöterveyden terveydensuojeluinsinöörit ovat elintarvikelain (297/2021) mukaisella valvontasuunnitelman ulkopuolisella, terveysvaaraepäilyyn perustuvalla tarkastuksella 30.7.2025 todenneet, että Huovilanpuiston kahvilassa harjoitettava elintarvikealan toiminta voi aiheuttaa vakavaa vaaraa ihmisen terveydelle. Tarkastuksessa havaittujen epäkohtien johdosta viranhaltija päätti kieltää Huovilanpuiston kahvilan toiminnan ruoanvalmistuksen ja helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyn osalta ja määrätä tarkastuskertomuksessa tarkemmin eritelty kahvilan jääkaapissa ja pakastimessa varastoidut elintarvikkeet hävitettäväksi. Päätös tehtiin elintarvikelain 64 §:n nojalla kiireellisenä toimenä 30.7.2025.

Asiaan liittyvät taustatiedot:

T:mi Siivous ja Saneeraus Juslenius on tehnyt elintarvikelain (297/2021) 10 §:n mukaisen ilmoituksen Huovilanpuiston kahvilasta 19.3.2025. Ilmoituksen mukaan kyseessä on kahvilatoiminta. Terveysvaaraepäily on tehnyt Huovilanpuiston kahvilaan valvontasuunnitelman mukaisen tarkastuksen 3.6.2025. Tarkastuksessa todettiin, että elintarvikehuoneistossa harjoitettava toiminta ei vastannut ilmoitettua. Elintarvikehuoneistossa harjoitettiin ravintolatasoista toimintaa, vaikka tilat ja laitteet ovat helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyyn ja varastointiin riittämättömät. Toimijaa kehoitettiin muuttamaan toiminnan laajuus tiloihin soveltuvaksi, eli korkeintaan pienimuotoiseen keittolounaan valmistukseen. Toimijaa kehoitettiin myös laatimaan oma valvontasuunnitelma, poistamaan keittiöstä sinne kuulumattomat tavarat ja huolehtimaan, että pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä on terveydentilan selvitykset. Tarkastuksesta on laadittu tarkastuskertomus, tapahtumatunnus 1893562. Kehotusten johdosta tehdyssä seurantatarkastuksessa 17.6.2025 todettiin, että edellä luetellut asiat on pääosin saatettu kuntoon. Toimija kertoi seurantatarkastuksessa, ettei keittiössä käsitellä raakoja eläinperäisiä elintarvikkeita.

Huovilanpuiston kahvilaan tehtiin 30.7.2025 valvontasuunnitelman ulkopuolinen terveysvaaraepäilyyn perustuva tarkastus, koska tietoon tuli epäily elintarvikelainsäädännön vastaisen toiminnan jatkumisesta elintarvikehuoneistossa. Tarkastuksesta on laadittu tarkastuskertomus, tapahtumatunnus 1921242.

Tarkastuksessa havaittiin seuraavia epäkohtia:

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

- Henkilökunta kertoi, että keittiössä valmistetaan mm. keittolounasta, lisäkesalaattia, raa'asta jauhelihasta hampurilaisia ja täytettyjä lettuja. Tapahtumapäivissä on grillattu ulkogrillissä raakaa possunlihaa. Toimija on siten antanut seurantatarkastuksessa 17.6.2025 väärää tietoa toiminnan laajuudesta.
- Tarkastuksessa todettiin, ettei elintarvikehuoneistossa ole riittävästi elintarvikkeiden kylmävarastointilaitteita eikä pesualtaita ruokien valmistusta, astiahuoltoa ja henkilökunnan käsienpesua varten, jotta helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely ja varastointi olisi mahdollista toteuttaa turvallisesti. Henkilökunnan käytössä ei ole erillistä pukusuojaa, jossa puetaan työhön soveltuvat vaatteet ennen elintarvikkeiden käsittelyn aloittamista.
- Jäähdytyslaitteistoa tai muuta asianmukaista menetelmää ruokien jäähdyttämiseen ei ole. Silti jääkaapissa ja pakastimessa oli useita litroja mm. kaalikeittoa ja kermaperunoita. Ruokien sisältöä tai valmistuspäivää ei oltu merkitty pakkauksiin. Ruokia oli varastoituna suojaamattomina avoimissa astioissa.
- Pakastimessa oli raakaa possun- ja broilerinlihaa, jauhelihaa ja pekonia, vaikka elintarvikehuoneiston tiloissa ei ole mahdollista käsitellä niitä hygieenisesti.
- Henkilökunnan mukaan helposti pilaantuvia elintarvikkeita on kuljetettu kahvilan keittiöön henkilöautolla siten, että kylmäketju on päässyt katkeamaan.
- Ruokaa valmistavaa henkilökuntaa ei ole perehdytetty riittävästi omavalvontaan ja elintarviketurvallisuuden varmistamiseen. Omavalvontasuunnitelma ei ollut tarkastettavissa. Tartuntatautilain mukaista henkilökunnan terveydentilan seurantaa ei ole toteutettu kaikkien henkilöiden osalta.

Tarkastushavaintojen perusteella viranhaltijat totesivat, että Huovilanpuiston kahvilan tilat ja laitteet sekä toimijan omavalvonnan riittävyys mahdollistavat korkeintaan pienimuotoisen kahvilatoiminnan harjoittamisen elintarvikehuoneistossa siten, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu. Toimija ei hallitse omavalvonnallaan toimintaansa liittyviä vaaroja eikä pysty varmistamaan, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Siten ruoanvalmistus ja helposti pilaantuvat elintarvikkeiden varastointi elintarvikehuoneistossa voivat aiheuttaa vakavaa vaaraa ihmisen terveydelle.

Elintarvikelain (207/2021) 6 §:n 1 momentin 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. Edellä 1 momentissa säädetyn lisäksi elintarviketoiminnan on oltava sellaista, että tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien tai käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus ei vaarannu ja että elintarviketoiminta myös muutoin täyttää elintarvikesäädösten mukaiset vaatimukset.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa elintarvikehygieniasta (852/2004/EY) liitteen II luvussa I säädetään, että elintarvikehuoneistoissa on oltava tarvittaessa asianmukaiset kapasiteetiltaan riittävät lämpötilavalvotut käsittely- ja varastointiolosuhteet elintarvikkeiden pitämiseksi sopivassa lämpötilassa ja

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

huoneistot on suunniteltu siten, että lämpötilaa voidaan valvoa ja se voidaan tarvittaessa kirjata muistiin. Tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsienpesuun tarkoitettuja pesualtaita. Käsienpesualtaissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi sekä käsienpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet. Elintarvikkeiden pesutilat on tarvittaessa erotettava käsienpesutiloista. Tarvittaessa henkilökunnalle on järjestettävä asianmukaiset pukusuojat. Luvussa II säädetään, että elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä tai jalostuksessa käytettävät tilat on suunniteltava ja sijoiteltava niin, että niissä voidaan noudattaa hyvää elintarvikehygieniakäytäntöä ja ehkäistä saastuminen eri toimien välillä ja niiden aikana. Huovilanpuiston kahvilan keittiössä ei ole riittävästi kylmävarastointilaitteita, käsittelytilaa, erillistä käsienpesuallasta eikä henkilökunnan pukusuojaa, joten helposti pilaantuvien elintarvikkeiden varastointia ja käsittelyä ei ole mahdollista järjestää tilassa siten, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu.

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 toksiineja, 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 jäähdytettävä mahdollisimman pian lämpökäsittelyvaiheen jälkeen, tai jos niitä ei lämpökäsitellä viimeisen valmistusvaiheen jälkeen sellaiseen lämpötilaan, joka ei aiheuta terveysriskiä. Huovilanpuiston kahvilan jääkaapissa ja pakastimissa oli elintarvikkeita varastoituna suojaamattomana. Valmiita tuotteita oli henkilökunnan kertoman mukaan säilytetty liian korkeissa lämpötiloissa ja elintarvikkeiden kylmäketju oli katkennut kuljetuksen aikana. Valmistettuja ruokia ei oltu jäähdytetty riittävän nopeasti.

Elintarvikelain 15 §:n mukaan elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa elintarvikehygieniasta (852/2004/EY) liitteen II luvussa XII säädetään, että elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä valvotaan ja ohjataan ja/tai koulutetaan elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla. Huovilanpuiston kahvilan henkilökuntaa ei ole ohjattu elintarvikehygienian asioissa, eikä perehdytetty omavalvontasuunnitelmaan.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

Tartuntatautilain (1227/2016) 56 §:n 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 salmonellatartuntaa koskevan selvityksen, hän ei saa toimia tehtävässä, jossa hän käsittelee pakkaamattomia kuumentamattomina tarjottavia elintarvikkeita. Kahvilassa käsittelee pakkaamattomia kuumentamattomana tarjoiltavia elintarvikkeita yksi henkilö, jolla ei kertomansa mukaan ollut ajantasaista salmonellatartuntaa koskevaa selvitystä.

Elintarvikelain (297/2021) 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 sellaista, että se aiheuttaa tai sen voidaan perustellusta syystä epäillä aiheuttavan vakavaa vaaraa ihmisen terveydelle tai vaaraa sellaisen elintarvikesäännösten vastaisuuden takia, jota ei voida poistaa. Kielto voidaan määrätä väliaikaiseksi asian selvittämisen tai epäkohdan korjaamisen ajaksi. Väliaikainen kieltäminen on voimassa, kunnes valvontaviranomainen antaa asiassa lopullisen ratkaisun. Elintarvikelain 59 § mukaan valvontaviranomainen päättää, mihin tarkoitukseen elintarvikesäännösten vastaista elintarviketta tai elintarvikekontaktimateriaalia voidaan käyttää tai mihin tarkoitukseen se voidaan luovuttaa, jos elintarviketta tai elintarvikekontaktimateriaalia ei voida muuttaa määräysten mukaiseksi. Valvontaviranomaisen on määrättävä elintarvike tai elintarvikekontaktimateriaali hävitettäväksi, jos sen käyttö ei ole mahdollista tai jos terveydelliset syyt tai elintarvikesäännökset sitä edellyttävät.

Elintarvikelain (297/2021) 64 §:n 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 pakkokeinoin. Viranhaltijan tämän pykälän nojalla tekemä päätös on viipymättä saatettava kunnan valvontaviranomaisen käsiteltäväksi.

Kuuleminen

Toimijaa ei kuultu kirjallisesti päätöksestä. Hallintolain (343/2003) 34 §:n mukaan asian saa ratkaista asianosaista kuulematta, jos kuuleminen saattaa vaarantaa päätöksen tarkoituksen toteutumisen tai kuulemisesta aiheutuva asian käsittelyn viivästyminen aiheuttaa huomattavaa haittaa ihmisten terveydelle, yleiselle turvallisuudelle taikka ympäristölle.

Toimija antoi päätöstä vastaanottaessaan suullisen vastineen asiassa. Toimija vetoaa toimineensa elintarvikevalvontaviranomaiselta saadun ohjeistuksen mukaisesti. Tarkastuksessa 30.7.2025 kuitenkin todettiin, ettei toimija ole noudattanut elintarvikevalvontaviranomaisen aikaisemmissa tarkastuksissa antamaa ohjeistusta siitä, miten laajaa elintarviketoimintaa kyseisessä tilassa on mahdollista harjoittaa.

Lausunnot

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

Asiassa ei ole pyydetty lausuntoja.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

Elintarvikelain 297/2021 64 §:n nojalla annettu 56 §:n ja 59 §:n mukainen päätös
30.7.2025

Tarkastuskertomus 30.7.2025, tapahtumatunnus 1921242

Tarkastuskertomus 3.6.2025, tapahtumatunnus 1893562

Tarkastuskertomus 17.6.2025, tapahtumatunnus 1894618

Toimijalle tiedoksi

Mikäli toimija ei noudata annettua kieltoa tai käyttöä ja hävittämistä koskevaa
päätöstä, tulee harkittavaksi tutkintapyynnön tekeminen esitutkintaviranomaiselle.

Lisätietojen antaja

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

Liitteet:

1 Elintarvikelain 64 §:n nojalla annettu kielto, T:mi Siivous ja Saneeraus Juslenius,
Huovilan puiston kahvila, Museotie 17, Kärkölä

Päätöksen peruste

Elintarvikelaki (297/2021), 6 §, 15 §, 27 §, 56 §, 59 §, 64 §, 75 § ja 78 §

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (852/2004/EY), artikla 3, liite II

Tartuntatautilaki (1227/2016), 56 §

Hallintolaki (434/2003), 34 §, 36 §, 39 §, 43-46 §

Hollolan kunnan hallintosääntö 1.2.2025, liite 3 Toimivallan kohdennus, kohta 11.5.5
(Elintarvikelaki 55-59 §)

Päätös

Vahvistan viranhaltijan 30.7.2025 elintarvikelain (297/2021) 64 §:n nojalla antaman
elintarvikelain 56 § mukaisen kieltopäätöksen, jolla kielletään ruoanvalmistus ja
helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely Huovilanpuiston kahvilassa ja 59 §:n
nojalla antaman käyttöä ja hävittämistä koskevan päätöksen, joka koskee kahvilan
kylmälaitteissa varastoitujen elintarvikkeiden hävittämistä. Viranhaltijan tekemä
päätös on ollut tarpeellinen ihmisten terveyden suojelemiseksi.

Ruokien valmistaminen ja helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely on kiellettyä
Huovilanpuiston kahvilassa. Elintarvikehuoneiston tilat ja laitteet sekä toimijan
omavalvonnan riittävyys mahdollistavat korkeintaan pienimuotoisen kahvilatoiminnan
harjoittamisen elintarvikehuoneistossa.

Käyttöä ja hävittämistä koskeva päätös koskee seuraavia kylmälaitteissa varastoituja
elintarvikkeita (määrät osin arvio):

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

- Kasslerliha 3600 g, raaka kinkkusuikale 300 g, pekoni 280 g, kanafile 600 g, sika-nautajauheliha 1200 g, lihapullat 100 g, korppukinkku 200 g

- Kermaperunat 1 kg, letut 500 g, sosekeitto 200 g, kaalikeitto 3 litraa, munavoi 200 g

Elintarvikkeita ei voida käyttää ihmisravintona. Hävitettävät elintarvikkeet tulee toimittaa asianmukaisesti jäteasemalle hävitettäväksi. Toimijan tulee pyytää jätteitä käsittelevältä taholta kuitti tai vastaava dokumentti siitä, että hän on hävittänyt jätteet asianmukaisesti ja valvontaviranomainen voi varmistua, ettei kyseisiä elintarvikkeita ole enää käytetty. Kuitti tai vastaava dokumentti tulee toimittaa valvontaviranomaisen nähtäväksi 31.8.2025 mennessä.

Tämä päätös on voimassa toistaiseksi.

Täytäntöönpano:

Päätös tulee voimaan välittömästi ja päätöstä on noudatettava mahdollisesta muutoksenhausta huolimatta.

Tiedoksi

Päätös elintarvikealan toimijalle, tiedoksi: terveydensuojeluinsinööri Kousa

Allekirjoitus

Ympäristöterveysjohtaja Silja Mäkelä

Viranhaltijapäätöksen nähtävänäolo

Päätös on viety nähtäväksi www.hollola.fi 11.8.2025.

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Hollolan asianhallintajärjestelmässä

Oikaisuvaatimus

§ 23

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