

Elintarvikelain 55 §: mukainen määräys ja uhkasakon asettaminen elintarvikelain 68 §:n mukaisesti, Ab Herek Oy, Kisällintie 4 B, Porvoo

Ympäristöterveysjaosto 13.06.2024 § 52
1482/11.05.01.02/2022

Valmistelu ja lisätiedot
III kaupungineläinlääkäri-hygienikko Seija Heikkinen
puh 040 713 9894, etunimi.sukunimi@porvoo.fi

IV kaupungineläinlääkäri-hygienikko Cecilia Blomgren,
puh 040 519 7529, etunimi.sukunimi@porvoo.fi

Porvoon ympäristöterveysjaosto on aiemmin antanut Ab Herek Oy -yritykselle päätöksen, joka koskee puutteita elintarvikkeiden jäljitettävyydessä (YMPJAO § 48 10.6.2021). Sen jälkeen Porvoon ympäristöterveydenhuollon elintarvikevalvonta on tehnyt elintarvikehuoneistossa seuraavat tarkastukset (24.8. ja 1.11.2021, 18.5.2022, 26.1., 7.3., 4.4. ja 14.11.2023 sekä 9.1.2024). Tarkastuksissa on todettu seuraavat puutteet:

1. Puutteita elintarvikkeiden käsittelyssä. Tarkastamatonta riistalihaa, ns. rahtitoiminta, käsitellään samassa lihankäsittelytilassa kuin tarkastettua, myyntiin tarkoitettua lihaa.
2. Puutteita tilojen puhtaudessa. Kylmätilojen pinnat ovat toistuvasti tarkastuksilla olleet likaisia, muun muassa pakattujen elintarvikkeiden säilytykseen tarkoitettua hyllyä, kylmiön lattia, kylmiön varastokaapin ovi. Nosturin kaukosäädin, jolla ohjataan ruhojen ripustamista koukkuihin, on monesti ollut likainen. Yrittäjää on kehoitettu 26.1., 7.3. ja 14.11.2023 sekä 9.1.2024 tehtyjen tarkastusten yhteydessä korjaamaan puhtaudessa ilmenneet puutteet. Kylmiön varastotilassa säilytettiin verisiä suojapeitteitä, joita metsästäjät olivat käyttäneet kuljettaessaan riistaeläinten ruhoja elintarviketiloihin. Yrittäjää on 26.1., 7.3. ja 14.11.2023 tehtyjen tarkastusten yhteydessä kehoitettu poistamaan suojapeitteet ja olemaan säilyttämättä suojapeitteitä mainitussa tilassa. Vaaditut toimenpiteet on suoritettu kehotuksen jälkeen, mutta hygieniassa ilmenneet puutteet ovat olleet toistuvia.
3. Puutteet käsihygieniassa. Lihankäsittelytilan käsienspesupiste ei toiminut 7.3.2023, 14.11.2023 sekä 9.1.2024 tehtyjen tarkastusten alkaessa.
4. Puutteita elintarvikkeiden säilytyksessä. Elintarvikkeita säilytettiin kuljetuslaatikoissa ilman suojamuovia tai peitettä. 9.1.2024 tehdyn tarkastuksen yhteydessä havaittiin, että pakastintiloissa elintarvikkeita säilytettiin suoraan lattialla.
5. Puutteita henkilökunnan työskentelytapoihin liittyvässä hygieniassa. Valmiita (ready-to-eat) tuotteita käsiteltiin samoissa tiloissa samanaikaisesti kuin raakoja tuotteita. Kehotus olla käsittelemättä valmiita tuotteita (ready-to-eat) lihankäsittelytiloissa on annettu 7.3., 4.4. ja 14.11.2023 sekä 9.1.2024 tehtyjen tarkastusten yhteydessä.

6. Puutteita syötäväksi kelpaamattomien elintarvikkeiden käsittelyssä. Vanhoja elintarvikkeita säilytettiin elintarvikehuoneiston kylmiössä, joka oli tarkoitettu myyntiin menevän lihan säilyttämiseen.
7. Puutteita elintarvikkeista ilmoitettavissa pakollisissa tiedoissa. Elintarvikepakkausten tiedot ovat toistuvasti olleet riittämättömiä. Elintarvikepakkauksista on puuttunut tietoja, jotka koskevat ainesosaluetteloa, ravintoarvomerkinettä, elintarvikkeen nimeä, lihan määrää, jalostusta (pakastus), pakastuspäivää sekä mainintaa voimakkaasti suolatusta tuotteesta. Elintarvikepakkauksessa ollut tieto on ollut virheellistä tai harhaanjohtavaa; pakkauksissa on ollut kaksi etikettiä ja niissä eri päivämäärät viimeiselle käyttöpäivälle, viimeinen käyttöpäivä on yliviivattu, kaksi erisisältöistä etikettiä (toisen etiketin mukaan paketissa oli broilerinfilettä, toisen mukaan naudan jauhelihaa), etiketin mukaan tuote oli pakaste, mutta todellisuudessa se oli tuore. Yrittäjää on kehoitettu 26.1., 7.3. ja 14.11.2023 sekä 9.1.2024 tehtyjen tarkastusten yhteydessä korjaamaan pakkausmerkinnöissä ilmenneet puutteet.
8. Puutteita eläimistä saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyydessä. Useaan otteeseen on löydetty lihaa (pakattua ja pakkaamatonta) ilman merkintöjä, niin ettei lihan alkuperää ole pystytty jäljittämään. Yrittäjää on kehoitettu 26.1. ja 14.11.2023 sekä 9.1.2024 tehtyjen tarkastusten yhteydessä korjaamaan lihan jäljitettävyydessä ilmenneet puutteet.

Päätöksen perusteluissa sovelletaan seuraavaa:

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY N:o 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 elintarvike-toiminnan 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 ja 5 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 mukaan elintarvikealan yrityksillä, jotka valmistavat,

käsittelevät ja käärivät jalostettuja elintarvikkeita, on oltava soveltuvat tilat, jotka ovat riittävän isot raaka-aineiden säilyttämiseksi erillään jalostetusta aineksesta, sekä riittävästi erillistä kylmävarastointitilaa.

Elintarvikelain (297/2021) 18 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on estettävä zoonoosien aiheuttajien leviäminen elintarvikkeiden välityksellä ihmisiin mahdollisimman tehokkaasti kaikissa olosuhteissa.

Elintarvikehuoneistossa on oltava hyvä siisteys ja hyvä hygieniataso. Tällä taataan se, että elintarvikkeiden käsittely ja säilytys tapahtuvat hygieenisesti, ja elintarvikkeet ovat kuluttajille turvallisia. Erityisesti tiloissa, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, on kiinnitettävä huomiota pintojen ja välineiden puhtauteen ja kunnossapitoon. Tarpeeton tavara pitää aina siirtää pois elintarvikehuoneiston tiloista, sillä se vaikeuttaa tilojen puhtaanapitoa. Likaiset pinnat ovat hyviä kasvualustoja bakteereille, ja sellaisten patogeenisten bakteerien kuin *Listeria monocytogenes* on likaisilla pinnoilla helpompi muodostaa biofilmejä, jotka voivat saastuttaa pakkaamattomat elintarvikkeet ja aiheuttaa vaaraa kuluttajille.

Kypsentämätön liha voi sisältää taudinaiheuttajabakteereja ja eläinperäisiä loisia, jotka voivat levitä ihmisiin (zoonoosit) saastuneiden elintarvikkeiden kautta. Kypsentäminen, kuten lämmittäminen, yleensä tuhoaa elintarvikkeiden patogeenit, mutta kypsennetyt tuotteet voivat saastua, mikäli ne joutuvat kosketuksiin sellaisten pintojen kanssa, joilla on käsitelty kypsentämätöntä lihaa. Sen vuoksi on tärkeää käsitellä kypsennettyä lihaa erillään kypsentämättömästä lihasta ja eri välineillä.

Maa- ja metsätalousministeriön elintarvikehygieniasetuksen (318/2021) 28 §:n mukaan rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa toimija voi käsitellä kuluttajan omistaman eläinperäisen elintarvikkeen, kun tuotteet palautetaan kyseisen kuluttajan omassa yksityistaloudessa käytettäväksi eikä elintarvikehuoneistossa ole muuta toimintaa. Tätä toimintaa kutsutaan rahtitoiminnaksi. Tässä toiminnassa käsiteltävän lihan ei tarvitse olla tarkastettua. Poikkeustapauksessa elintarvikehuoneistoa valvovan viranomaisen on mahdollista sallia rahtitoiminnan harjoittaminen sellaisessa elintarvikehuoneistossa, jossa harjoitetaan muutakin rekisteröityä elintarvikealan toimintaa; esimerkiksi myymälässä, joka valmistaa takahuoneessaan tuotteita kuluttajamyynä. Edellytyksenä tällaisen jouston sallimiselle on se, että toimija pystyy osoittamaan kykenevänsä pitämään rahtitoiminnan selkeästi erillään muista mahdollisista toiminnoista joko ajallisesti tai rakenteellisesti ja pystyvänsä varmistamaan jäljitettävyyden kaikkien valmistamiensa tuotteiden osalta. Koska käsitelty liha on rahtitoiminnassa tarkastamatonta, on olennaisen tärkeää, että rahtitoiminta on selvästi erotettu muusta toiminnasta.

Päävelvoite 3 koskee pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevän henkilöstön henkilökohtaista hygieniää.

Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniasetuksen 852/2004 mukaan jokaisen, joka työskentelee elintarvikkeiden

käsittelyalueella, on noudatettava korkeaa henkilökohtaista puhtautta.

Elintarvikelain (297/2021) 18 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on estettävä zoonoosien aiheuttajien leviäminen elintarvikkeiden välityksellä ihmisiin mahdollisimman tehokkaasti kaikissa olosuhteissa.

Huolellinen ja säännöllinen käsienpesu on tärkein elintarvikkeiden hygieenisen käsittelyn edellytys asianmukaisen suojavaatetuksen lisäksi. Hyvällä käsihygienialla voidaan ehkäistä tartuntatautien leviäminen. Mikäli tilan käsienpesupiste ei toimi kunnolla, työntekijöiden on vaikeampi ylläpitää hyvää käsihygieniaa, kun he joutuvat siirtymään toiseen paikkaan pesemään kätensä. Se johtaa helposti siihen, että käsiä pestään harvemmin kuin toiminnan kannalta yleensä olisi tarpeen. Kyseisten tilojen lihankäsittelysalissa tulee kaikissa tilanteissa olla vähintään yksi toimiva käsienpesupiste elintarviketurvallisuuden ja käsiteltyjen tuotteiden laadun varmistamiseksi.

Päävelvoite 4 koskee elintarvikkeiden varastointia.

Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniaa koskevan asetuksen 852/2004 liitteen II luvun X mukaan kääre- ja pakkausmateriaalit eivät saa olla saastumislähteenä. Liitteen II luvun Va mukaan elintarvikeyrittäjän on otettava huomioon asianmukaiset varastointi- ja kuljetusolosuhteet, mukaan lukien sovellettavat lämpötilavaatimukset.

Helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa asettaa suoraan lattialle, vaan niiden varastosäilytyksessä on käytettävä puhtaita alustoja. Lattia on yleensä se pinta, johon likaa kerääntyy, ja elintarvikkeet voivat helposti saastua, jos ne joutuvat kosketuksiin lattiapinnan kanssa. Pakkausmateriaalien ja varastointiin tarkoitettujen astioiden on oltava puhtaita ja tarkoitettuja olemaan kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa sen varmistamiseksi, ettei elintarvikkeisiin joudu epäpuhtauksia tai haitallisia aineita.

Päävelvoite 6 koskee syötäväksi kelpaamattomien sivutuotteiden ja muiden jätteiden säilyttämistä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniaa koskevan asetuksen 852/2004 liitteen II luvun Va mukaan elintarvikkeita käsittelevien elintarvikealan toimijoiden on arvioitava, onko elintarvike terveydelle haitaton ja ihmisravinnoksi soveltuva, ottamalla huomioon ainakin vähimmäissäilyvyysajan tai viimeisen käyttöajankohdan, jolla varmistetaan, että elintarvikkeella on jäljellä riittävästi säilyvyysaikaa, jotta se voidaan jakaa uudelleen turvallisesti ja lopullinen kuluttaja voi käyttää sen turvallisesti. Liitteen II luvun VI mukaan elintarvikejätteet, syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet ja muut jätteet on poistettava mahdollisimman pian tiloista, joissa on elintarvikkeita, jotta vältetään niiden kerääntyminen. Elintarvikejätteet, syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet ja muut jätteet on kerättävä suljettaviin astioihin.

Päävelvoite 7 koskee elintarvikkeista annettavaa tietoa sekä kuluttajan harhaanjohtamisen ehkäisyä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikeasetuksen (EU N:o 1169/2011) mukaan elintarviketiedot eivät saa johtaa harhaan elintarvikkeen erityispiirteiden ja erityisesti sen luonteen, yksilöllisyyden, ominaisuuksien, koostumuksen, määrän, säilyvyyden, alkuperämaan tai lähtöpaikan, valmistus- tai tuotantomenetelmän osalta. Elintarviketietojen on oltava oikeellisia, selviä ja kuluttajalle helposti ymmärrettäviä. Pakattujen elintarvikkeiden etiketeissä tulee olla vähintään elintarviketietoasetuksen 1169/2011 artikla 9:n edellyttämät pakolliset tiedot. Elintarvikelain (297/2021) 6 §:n mukaan toimijan on huolehdittava siitä, että elintarvikkeet tai niistä annettavat tiedot eivät johda kuluttajaa harhaan.

Päävelvoite 8 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 tarkoitetut 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 toimen-

piteet, 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 muutoksenhaku-menettelystä 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 luovutettu toimijalle henkilökohtaisesti uusintatarkastuksen yhteydessä. Toimija toimitti vastineen määräajan kuluessa.

Vastineessa toimija kertoo korjanneensa puutteet ja että toiminta on lainsäädännön vaatimuksien mukaista.

Uusintatarkastus suoritettiin 8.5.2024. Tarkastuksella todettiin, että toimija on reagoinut osaan kehotuksista, mutta toiminta sisältää edelleen selvästi kehotuksen kohteena olleita lainvastaisuuksia. Edellytykset ja perusteltu tarve päävelvoitteiden ja uhkien asettamiselle on siis selvästi olemassa.

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 852/2004, 4 artikla sekä liite II
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 6–7 artiklat, IV luku
Elintarvikelaki 297/2021 muutoksineen 6, 18, 55, 68, 75, 78 §
UHKasakkolaki 14.12.1990/1113, 6, 7, 9, 10 §
Hallintolaki 434/2003, 33, 34, 39 §
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014, 5 §
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 28 §

Liitteet

Liite 1 tarkastuskertomus 26.1.2023, tapahtumatunnus 1524769
Liite 2 tarkastusraportti 7.3.2023, koodi 1541043
Liite 3 tarkastusraportti 4.4.2023, koodi 1551287
Liite 4 tarkastusraportti 14.11.2023, koodi 1645468
Liite 5 tarkastusraportti 9.1.2024, koodi 1680426

Liite 6 kuulemiskirje
Liite 7 toimijan vastine kuulemiskirjeeseen
Liite 8 tarkastusraportti 8.5.2024, koodi 1725390

Ympäristöterveydenhuollon päällikkö

Porvoon ympäristöterveysjaosto määrää elintarvikelain 55 §:n mukaisesti seuraavat päävelvoitteet 1–8 ja asettaa juoksevan uhkasakon elintarvikelain 68 §:n ja uhkasakkolain mukaisesti päävelvoitteille 1–8.

Päävelvoite 1:

Tarkastamattoman lihan käsittelyn eli niin kutsutun rahtitoiminnan, tulee tapahtua selkeästi erillään muista toiminnoista. Tarkastamaton liha on käsiteltävä eri aikaan tai eri tiloissa kuin tarkastettu liha, eikä sitä saa säilyttää pakkaamattomana samoissa tiloissa myyntiin tarkoitetun lihan kanssa. Jos tarkastamaton liha käsitellään samoissa tiloissa kuin tarkastettu liha, mutta ajallisesti erotettuna, tuotantotilat ja välineet tulee olla puhdistettu ja desinfioitu ennen tarkastetun lihan käsittelyä.

Päävelvoite 2:

Lihan käsittelyn tulee aina tapahtua puhtaissa tiloissa ja puhtailla välineillä. Toiminnan loputtua päivän päätteeksi, tila ja välineet on pestävä perusteellisesti vedellä ja niille tarkoituksenmukaisella pesuaineella.

Päävelvoite 3:

Käsienpesupisteet on korjattava välittömästi, jos ne lakkaavat toimimasta. Lihan käsittelytilassa on aina oltava toimiva käsienpesupiste, silloin kun tilassa käsitellään pakkaamatonta lihaa.

Päävelvoite 4:

Elintarvikkeita on säilytettävä hygieenisesti tuotannon kaikissa vaiheissa. Pakkaamattomia elintarvikkeita on säilytettävä ainoastaan elintarvikkeille tarkoitetuissa puhtaissa astioissa tai pakkauksissa.

Päävelvoite 5:

Valmiita (ready-to-eat) tuotteet tulee käsitellä eri tiloissa ja eri välineillä kuin raakoja tuotteita.

Päävelvoite 6:

Vanhentuneet ja pilaantuneet elintarvikkeet tulee hävittää asianmukaisesti, ja niitä tulee ennen poiskuljetusta säilyttää selkeästi erillään myyntiin menevistä elintarvikkeista.

Päävelvoite 7:

Pakkausmerkintöjen puutteet tulee korjata. Elintarvikkeiden etiketeissä on oltava sekä suomeksi että ruotsiksi vähintään elintarvikesääntelyn mukaiset pakollisiksi merkityt tiedot. Elintarvikkeen pakkausmerkinnät tulee olla yhteneväiset pakkauksen sisältämän elintarvikkeen kanssa.

Päävelvoite 8:

Kaikissa lihatuotteissa ja eläinten ruhoissa on oltava selvä merkintä kaikissa käsittelyvaiheissa niin, että niiden alkuperä on aina jäljitettävissä, ja jotta eri osat eivät vahingossa mene sekaisin.

Päävelvoitteita tulee noudattaa heti päätöksen tiedoksisaannista lukien. Päävelvoitetta 7 on kuitenkin noudatettava vasta 8 viikon kuluttua päätöksen tiedoksisaannista lukien.

Määräysten tehostamiseksi asetetaan seuraavat päävelvoitekohtaiset juoksevat uhkasakot:

Päävelvoite 1: peruserä 5000 € ja lisäerä 5000 €

Päävelvoite 2: peruserä 3000 € ja lisäerä 3000 €

Päävelvoite 3: peruserä 1000 € ja lisäerä 1000 €

Päävelvoite 4: peruserä 1000 € ja lisäerä 1000 €

Päävelvoite 5: peruserä 2000 € ja lisäerä 2000 €

Päävelvoite 6: peruserä 1000 € ja lisäerä 1000 €

Päävelvoite 7: peruserä 1000 € ja lisäerä 1000 €

Päävelvoite 8: peruserä 1000 € ja lisäerä 1000 €

Lisäerä kertyy jokaiselta tuomitsemispäätöksen jälkeiseltä kolmen kuukauden ajanjaksolta, jonka päättyessä päävelvoite on edelleen noudattamatta.

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

Pykälä tarkastetaan heti.

Päätös:

Ehdotus hyväksyttiin.

Pykälä tarkastettiin heti.

IV kaupungineläinlääkäri-hygienikko Cecilia Blomgren poistui kokouksesta § 52 käsittelyn jälkeen klo 18.20.