

7/2005



HELSINGIN KAUPUNGIN

YMPÄRISTÖKESKUKSEN MONISTEITA

Pienimuotoisten liha-alan laitosten tilojen ja rakenteiden kartoitus Helsingissä vuonna 2005

Sanna Viitanen ja Riikka Åberg

Helsinki 2005



Pienimuotoisten liha-alan laitosten tilojen ja rakenteiden kartoitus Helsingissä vuonna 2005

Sanna Viitanen ja Riikka Åberg

Sisällysluettelo

YHTEENVETO	1
1 JOHDANTO	2
2. AINEISTO JA MENETELMÄT	2
3. TULOKSET	4
3.1 PINTAMATERIAALEJA JA RAKENTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET	4
3.1.1. <i>Lattiapinnat</i>	4
3.1.2. <i>Seinäpinnat</i>	4
3.1.3. <i>Laitteet ja muut rakenteet</i>	5
3.2. PIENIMUOTOISEN LAITOKSEN TILAVAATIMUKSET	6
3.2.1 <i>Lihankäsittelytilat</i>	6
3.2.2. <i>Kylmätilat</i>	6
3.2.3. <i>Sosiaali-tilat</i>	6
3.2.4. <i>Aputilat</i>	6
3.3. PIENIMUOTOISELLE LAITOKSELLE ASETETTUIEN VAATIMUSTEN TOTEUTUMINEN	7
3.4. LAITOSTEN MAHDOLLISUUDET TÄYTTÄÄ EU -VAATIMUKSET	7
3.5. TARKASTUSTEN AIHEUTTAMAT TOIMENPITEET	8
4 POHDINTA	9
Liite 1. Pienimuotoisten laitosten arviointilomake 2005: Lihavalmistelaitos	
Liite 2. Pienimuotoisten laitosten arviointilomake 2005: Leikkaamot, jauhelihaa tai raakalihavalmisteita valmistavat laitokset	

Yhteenveto

Vuoden 2006 alussa tapahtuu sekä Euroopan unionissa että Suomessa mittavia elintarvikelainsäädännön muutoksia. Suomessa on tällä hetkellä ollut mahdollista antaa tiettyjä helpotuksia rakenteellisista ja tiloja koskevista lainsäädännön vaatimuksista ns. pienimuotoisille liha-alan laitoksille. Lainsäädännön muuttuessa 1.1.2006 nykyinen pienimuotoisen lihalaitoksen käsite poistuu, ja uusien lihankäsittelylaitosten tulisi lähtökohtaisesti täyttää EU-laitosten vaatimukset. Pienimuotoisille lihalaitoksille annetaan kolmen vuoden siirtymäaika, jonka aikana laitoksen uudelleen hyväksyminen tulee suorittaa.

Helsingin kaupungin ympäristökeskuksessa koettiin tarpeelliseksi kartoittaa kaupungissa toimivat pienimuotoiseksi lihalaitokseksi hyväksytyt laitokset sekä sellaiset laitokset, joiden toiminta vastaa pienimuotoisen laitoksen toimintaa. Kartoituksen tarkoituksena oli selvittää minkälaiset valmiudet nykyisillä pienimuotoisilla laitoksilla olisi täyttää EU-laitosvaatimukset. Kartoituksen tarkoituksena oli myös antaa pienimuotoisille toimijoille tietoa lainsäädäntömuutoksesta ja niistä kohdista, joilta osin laitoksen tulisi kohentaa tilojaan tai rakenteitaan mikäli halutaan sen täyttävän EU-laitosvaatimukset. Lisäksi kartoituksen tarkoituksena oli saattaa kaikki nykyiset hygienialain alaiset toimijat hyväksynnän piiriin. Projektin yhteydessä tarkastettiin yhdentoista pienimuotoisen liha-alan laitoksen toimitilat.

Projektin yhteydessä todettiin, että Helsingissä toimivista pienimuotoisista lihalaitoksista vain osa on saanut toiminnalleen nykyisen hygienialain mukaisen hyväksynnän. Tarkastetuista laitoksista viisi toimi ilman hygienialain mukaista hyväksyntää. Pienimuotoisten laitosten kartoitus sai aikaan toivotun lopputuloksen hyväksymättömien toimijoiden suhteen; Kartoituksen jälkeen kolmen laitoksen tilat on saatettu hyväksymisen edellyttämälle tasolle. Yhden laitoksen toiminta on loppunut ja yksi laitoksista etsii uusia toimitiloja.

Projektin yhteydessä todettiin myös, että hyväksytyistä laitoksista vain osa täyttää nykyiselle pienimuotoiselle lihalaitokselle asetetut vaatimukset. Yleisimpiä ongelmia laitoksissa oli pintojen kulumisesta aiheutuneet ongelmat. Hyväksytyissä laitoksissa kaikilla ei ollut säädösten edellyttämiä tiloja toimintaansa varten. Yleisin ongelma oli erillisen lihankäsittely tai lihavalmisteiden valmistustilan puuttuminen. Hyväksytyille pienimuotoisille laitoksille annettiin havaittujen puutteiden osalta kirjallinen korjauskehoitus. Korjausten toteutumista seurataan valvonnan yhteydessä.

Pienimuotoiselle toiminnalle annettujen rakenteellisten helpotusten poistuminen asettaa nykyiset yritykset monin paikoin mahdollottoman tilanteen eteen. Pienimuotoisille laitoksille nykyisen lainsäädännön vaatimukset ovat kohtuullisen tiukat ottaen huomioon, että pienimuotoisilla laitoksilla on usein rajoitetut taloudelliset mahdollisuudet sekä niukasti lainsäädäntöön ja omavalvonta-asioihin syvällisesti perehtyneitä työntekijöitä. Pienimuotoinen laitos -käsitteen poistuminen ja sen aiheuttama problematiikka on valtakunnallinen. Kolmen vuoden siirtymäaika on tarpeen, jotta pienimuotoisia laitoksia koskeva vaatimustaso selkeytyy.

1 Johdanto

Vuoden 2006 alussa tapahtuu sekä Euroopan unionissa että Suomessa mittavia elintarvikelainsäädännön muutoksia. Euroopan unionissa on annettu uusia asetuksia, jotka koskevat kaikkien elintarvikkeiden käsittelyä, sekä erikseen eläinperäisten elintarvikkeiden käsittelyä ja valvontaa. Euroopan unionin asetukset astuvat voimaan 1.1.2006 ja niitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa Euroopan unionin maissa. Osittain Euroopan unionin uusiutuvasta lainsäädännöstä johtuen Suomessa uusitaan elintarvikkeita koskeva lainsäädäntö. Uudessa elintarvikelaissa yhdistyvät nykyisen terveydensuojelulain, hygienialain ja elintarvikelain elintarvikkeita koskevat säädökset. Uusitun elintarvikelain odotetaan astuvan voimaan 1.1.2006. Vanhojen lakien nojalla annettuja yksityiskohtaisempia säädöksiä uusitaan vuoden 2006 aikana.

Suomessa on tällä hetkellä ollut mahdollista antaa tiettyjä helpotuksia rakenteellisista ja tiloja koskevista lainsäädännön vaatimuksista ns. pienimuotoisille liha-alan laitoksille. Pienimuotoiseksi on nykyisessä lainsäädännössä katsottu laitos, joka valmistaa alle 5 000 kg leikattua lihaa tai jauhelihaa ja raakalihavalmisteita tai alle 7 500 kg lihavalmisteita viikossa. Pienimuotoisilla laitoksilla on ollut oikeus myydä tuotteitaan ainoastaan kotimaan markkinoille. Lainsäädännön muuttuessa 1.1.2006 nykyinen pienimuotoisen lihalaitoksen käsite poistuu, ja uusien lihankäsittelylaitosten tulisi lähtökohtaisesti täyttää EU-laitosten vaatimukset. Pienimuotoisille lihalaitoksille annetaan kolmen vuoden siirtymäaika, jonka aikana laitoksen uudelleen hyväksyminen tulee suorittaa.

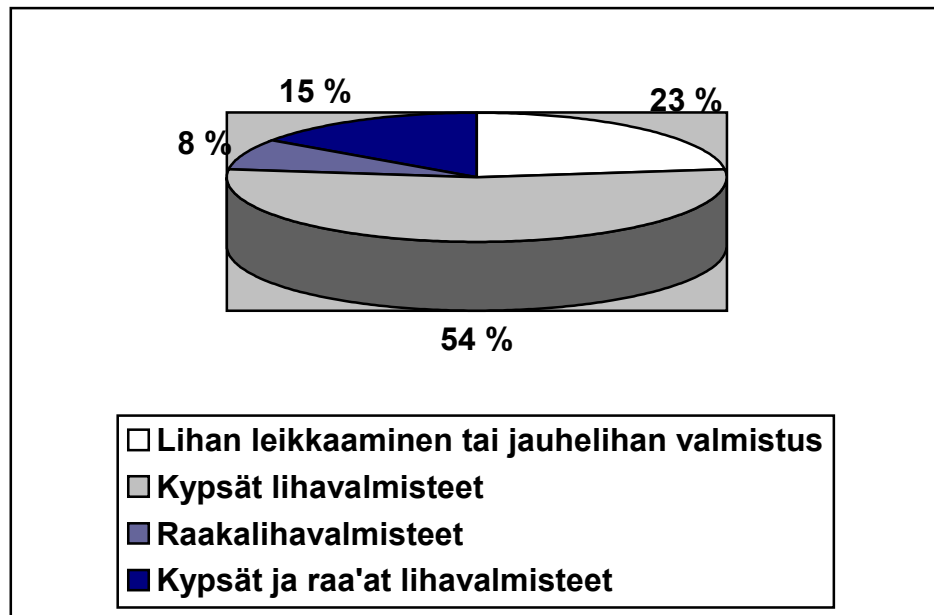
Lainsäädännön uusiutuminen on herättänyt epätietoisuutta ja kysymyksiä sekä toimijoiden että valvontaviranomaisten keskuudessa. Koska nykyisiä lihalaitoksia koskevat yksityiskohtaisemmat säädökset valmistunevat vasta vuoden 2006 aikana, on vielä osittain epäselvää, minkälainen vaatimustaso nykyisille pienimuotoisille laitoksille siirtymäajan jälkeen asetetaan. On odotettavissa, että vaatimustaso kiristyy verrattuna nykyisiin pienimuotoisille laitoksille asetettuihin vaatimuksiin.

Helsingin kaupungin ympäristökeskuksessa koettiin tarpeelliseksi kartoittaa kaupungissa toimivat pienimuotoiseksi lihalaitokseksi hyväksytyt laitokset sekä sellaiset laitokset, joiden toiminta vastaa pienimuotoisen laitoksen toimintaa. Kartoituksen tarkoituksena oli selvittää, minkälaiset valmiudet nykyisillä pienimuotoisilla laitoksilla olisi täyttää EU-laitosvaatimukset. Kartoituksen tarkoituksena oli myös antaa pienimuotoisille toimijoille tietoa lainsäädäntömuutoksesta ja niistä kohdista, joilta osin laitoksen tulisi kohentaa tilojaan tai rakenteitaan mikäli halutaan sen täyttävän EU-laitosvaatimukset. Lisäksi kartoituksen tarkoituksena oli saattaa kaikki nykyiset hygienialain alaiset toimijat hyväksynnän piiriin.

2 Aineisto ja menetelmät

Pienimuotoisten laitosten kartoitus toteutettiin Helsingissä 16.2.–30.9.2005. Projektin yhteydessä tarkastettiin yhdentoista pienimuotoisen liha-alan laitoksen toimitilat. Helsingin alueella toimi kartoituksen toteuttamisajankohtana kahdeksan hygienialain nojalla pienimuotoiseksi liha-alan laitokseksi hyväksyttyä yritystä (kuva 1). Laitoksista

kolme toimi raan lihan käsittelylaitoksina (lihan leikkaaminen ja jauhelihan valmistus) ja kolme kypsien lihavalmisteiden valmistus- tai käsittelylaitoksina. Kaksi laitosta toimi sekä raakojen- että kypsien lihatuotteiden valmistuslaitoksena. Hyväksytyistä laitoksista kuusi tarkastettiin projektin yhteydessä. Lisäksi Helsingissä tiedettiin toimivan projektin toteutusajankohtana viisi yritystä, joiden toiminta vastasi pienimuotoisen liha-alan laitoksen toimintaa, mutta laitoksilla ei ollut hygienialain nojalla annettua hyväksyntää. Näistä laitoksista neljä valmisti kypsiä lihavalmisteita ja yksi raakalihavalmisteita. Ilman hygienialain mukaista hyväksyntää toimivista pienimuotoisista lihalaitoksista kolmella oli tarkastusajankohtana hyväksymiskäsittely Helsingin kaupungin ympäristökeskuksessa kesken.



Kuva 1. Pienimuotoisten liha-alan laitosten kartoituksen aikana (16.2.–30.9.2005) Helsingissä toimineiden hyväksytyjen liha-alan laitosten (n=8) sekä vastaavien hyväksymättömien yritysten (n=5) toimialat.

Kartoitus kohdistettiin hygienialain nojalla pienimuotoisiksi laitoksiksi hyväksytyihin laitoksiin sekä niihin yrityksiin, joiden tiedettiin toimivan pienimuotoisen liha-alan laitoksen tavoin. Hyväksytyistä pienimuotoisista laitoksista noutotukut (n=2) jätettiin kartoituksen ulkopuolelle toiminnan eriävän luonteen takia. Noutotukuissa leikattiin lihaa sekä valmistettiin jauhelihaa, ja toiminta vastasi luonteeltaan vähittäiskauppaa. Kartoituksen ulkopuolelle jätettiin lisäksi sellaiset yritykset jotka valmistivat elintarvikkeita, joissa raaka-aineena käytetty kypsennetty liha on yhdistetty kasvisperäisiin tuotteisiin (esimerkiksi kinkkuvoileipien valmistajat). Nämä lihavalmisteet jäävät 1.1.2006 voimaantulevan lainsäädännön mukaisesti eläinperäisten elintarvikkeiden käsittelylaitoksille asetettujen vaatimusten ulkopuolelle.

Tarkastusajankohta sovittiin ennakoon toiminnanharjoittajan kanssa, eikä useassa laitoksessa ollut toimintaa tarkastushetkellä. Kaikkiin tarkastuskäynteihin osallistui vähintään yksi Helsingin kaupungin ympäristökeskuksen eläinlääkäreistä sekä kohteen valvonnasta vastaava eläinlääkäri, elintarviketarkastaja tai terveystarkastaja.

Tarkastuskäynnillä käytiin läpi laitoksen hyväksymistilanne, toiminta, toiminnan laajuus ja tuotevalikoima sekä laitoksen kaikki tilat. Tarkastuskäynneillä kiinnitettiin huomiota siihen, täyttääkö laitos tarkastushetkellä kyseiselle pienimuotoiselle toiminnalle asetetut tila- ja rakennevaatimukset. Lisäksi arvioitiin, onko laitoksella mahdollisuuksia täyttää siirtymäajan jälkeen EU-hyväksytylle lihalaitokselle asetettuja vaatimuksia. EU-hyväksytyn lihalaitoksen vaatimuksina käytettiin tarkastushetkellä voimassa olevia laitosvaatimuksia. Tarkastuskäyntien yhteydessä ei arvioitu laitoksen toiminnan tai omavalvonnan säädöstenmukaisuutta. Kuitenkin, mikäli tarkastuskäynnin yhteydessä laitoksen toiminnassa havaittiin vakavia epäkohtia, toiminnanharjoittajalle annettiin kehoitus korjata epäkohta.

Tarkastuskäynneillä tehdyt havainnot kirjattiin omille tarkastuslomakkeille lihavalmistelaitosten (liite 1) sekä leikkaamoiden, jauhelihaa tai raakalihavalmisteita valmistavien laitosten (liite 2) osalta.

3 Tulokset

3.1 Pintamateriaaleja ja rakenteita koskevat vaatimukset

Sekä pienimuotoisille, että EU-hyväksytyille lihalaitoksille on lainsäädännössä asetettu yhdenmukaiset pintamateriaalivaatimukset. Laitoksessa käytetyt pintamateriaalit ja niiden kunto vaikuttavat merkittävästi pintojen puhdistettavuuteen ja sitä kautta tilan hygieeniseen tasoon.

3.1.1 Lattiapinnat

Lattiapintojen osalta vaatimuksena on kestävästä materiaalista valmistettu, ehjä helposti puhtaana pidettävä pinta. Hyväksytyissä pienimuotoisissa laitoksissa tarkastushetkellä vaatimus täyttyi kolmessa laitoksessa (50 %) (kuva 2). Ilman hyväksyntää toimivissa pienimuotoisissa laitoksissa yhdessä (20 %) lattiapinta oli kokonaisuudessaan lainsäädännön vaatimukset täyttävä, muissa laitoksissa lattiapinta oli valmistettu sopimattomasta materiaalista tai se oli rikkoontunut siten, että sen riittävä puhtaanapito ei ollut mahdollista. Yleisimpiä ongelmia lattiapinnoissa olivat rikkoontuneet lattialistat ja anturapinnat. Laitoksissa esiintyi myös yleisesti filmivaneria kylmööiden lattiamateriaalina. Filmivaneria ei voida pitää kestäväenä ja helposti puhtaana pidettävänä materiaalina.

3.1.2 Seinäpinnat

Seinien tulisi olla vähintään kahden metrin korkeuteen ehjää, sileää ja helposti puhtaana pidettävää materiaalia. Hyväksyttäviä materiaaleja ovat mm. pinnoitetut teräslevyt. Maalattuja pintoja ei pidetä kestävinä laitoksen tuotantotiloissa, koska pintoja puhdistetaan päivittäin vedellä. Laatoitettujen pintojen saumoja ei pidetä helposti puhtaana pidettävänä. Hyväksytyissä pienimuotoisissa laitoksissa tarkastushetkellä seinäpintoja koskevat vaatimukset täyttyivät kahdessa laitoksessa (33 %). Ilman hyväksyntää toimivissa pienimuotoisissa laitoksissa yhdessäkään seinäpinnat eivät olleet kokonaisuudessaan lainsäädännön vaatimukset täyttäviä. Yleisimpiä ongelmia seinäpinnoissa oli

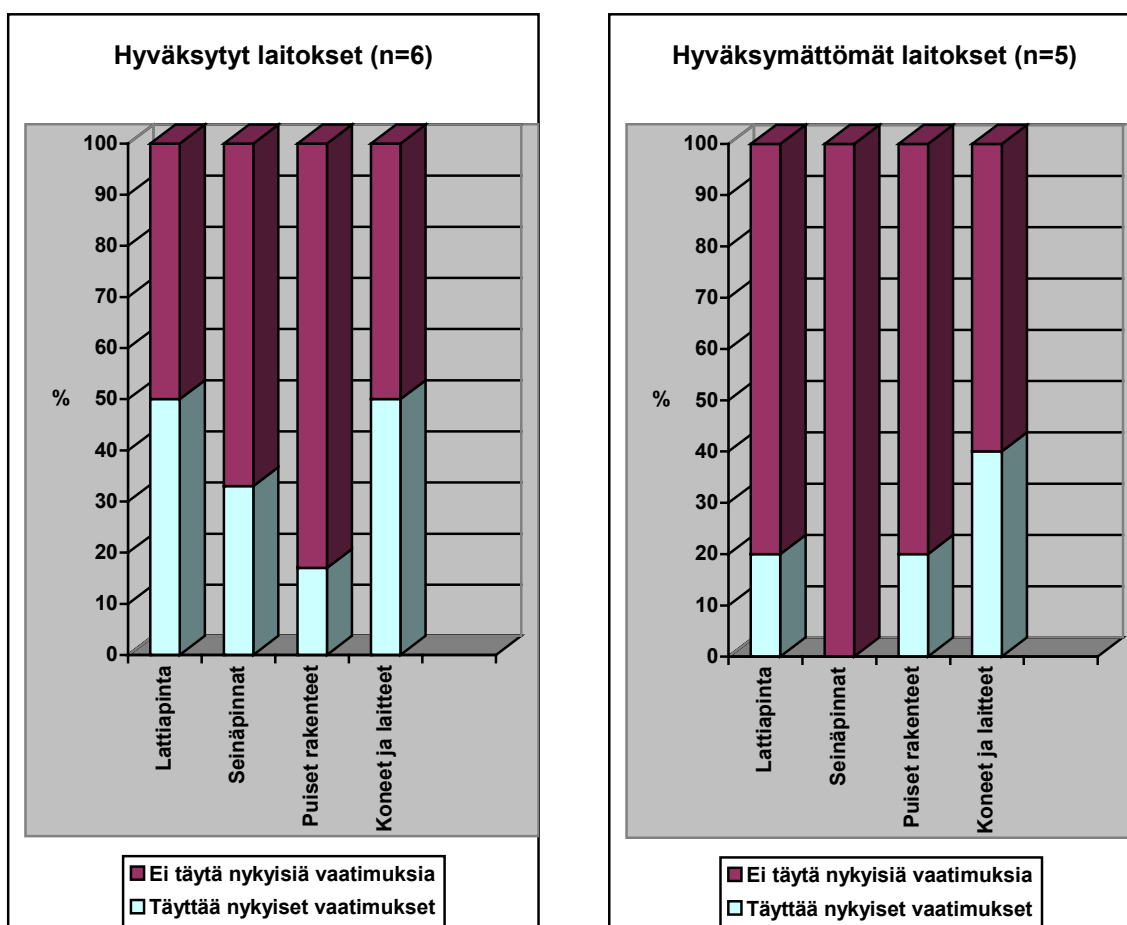
vat maalattujen, puisien ja kaakeloitujen pintojen esiintyminen sekä seinäpintojen rikkoontuminen.

3.1.3 Laitteet ja muut rakenteet

Pienimuotoisissa laitoksissa esiintyi kohtalaisen runsaasti puisia ovia, ovenkarmeja ja ikkunoita, joita ei pidetä hyväksyttävänä ratkaisuna lihalaitoksessa. Olemassa olevista laitoksista viidessä (83 %) ja hyväksymättömistä laitoksista neljässä (80 %) oli puisia rakenteita tuotantotiloissa.

Koneiden, kalusteiden ja laitteiden tulee olla laitoksessa kestävä ja helposti puhtaana pidettävää materiaalia, esimerkiksi ruostumatonta terästä. Laitoksissa oli käytössä yleisesti myös laitteita ja välineitä, joita ei voida katsoa helposti puhtaana pidettäväksi kuten esimerkiksi puisia tai ruosteisia välineitä.

Pienimuotoisessa laitoksessa veden tulee valua lattioilta lattiakaivoihin. Useassa laitoksessa lattiakaivot puuttuivat kylmätiloista.



Kuva 2. Pintamateriaalien ja rakenteiden säädöstenmukaisuus helsinkiläisissä pienimuotoisissa lihalaitoksissa.

3.2 Pienimuotoisen laitoksen tilavaatimukset

3.2.1 Lihankäsittelytilat

Pienimuotoisilta laitoksilta edellytetään erillisiä lihankäsittelyhuoneita kypsien lihavalmisteiden valmistusta varten, lihan leikkaamista varten ja jauhelihan valmistusta varten. Tarkastetuista pienimuotoiseksi hyväksytyistä laitoksista vaatimus täyttyi täysin yhdessä (17 %) laitoksessa ja osittain (erillinen lihankäsittelytila, jossa tapahtui sekä leikkaaminen että jauhelihan valmistus) kahdessa (33 %) laitoksessa (kuva 3). Kolmessa (50 %) lihalaitoksessa ei ollut erillistä lihavalmisteiden valmistustilaa, vaan samassa tilassa valmistettiin esim. leipomotuotteita, salaatteja tai eineksiä. Hyväksymättömistä pienimuotoisista toimijoista yhdellä (20 %) oli erillinen lihavalmisteiden valmistustila, muilla (80 %) samassa tilassa tapahtui muuta elintarvikkeen käsittelyä.

3.2.2 Kylmätilat

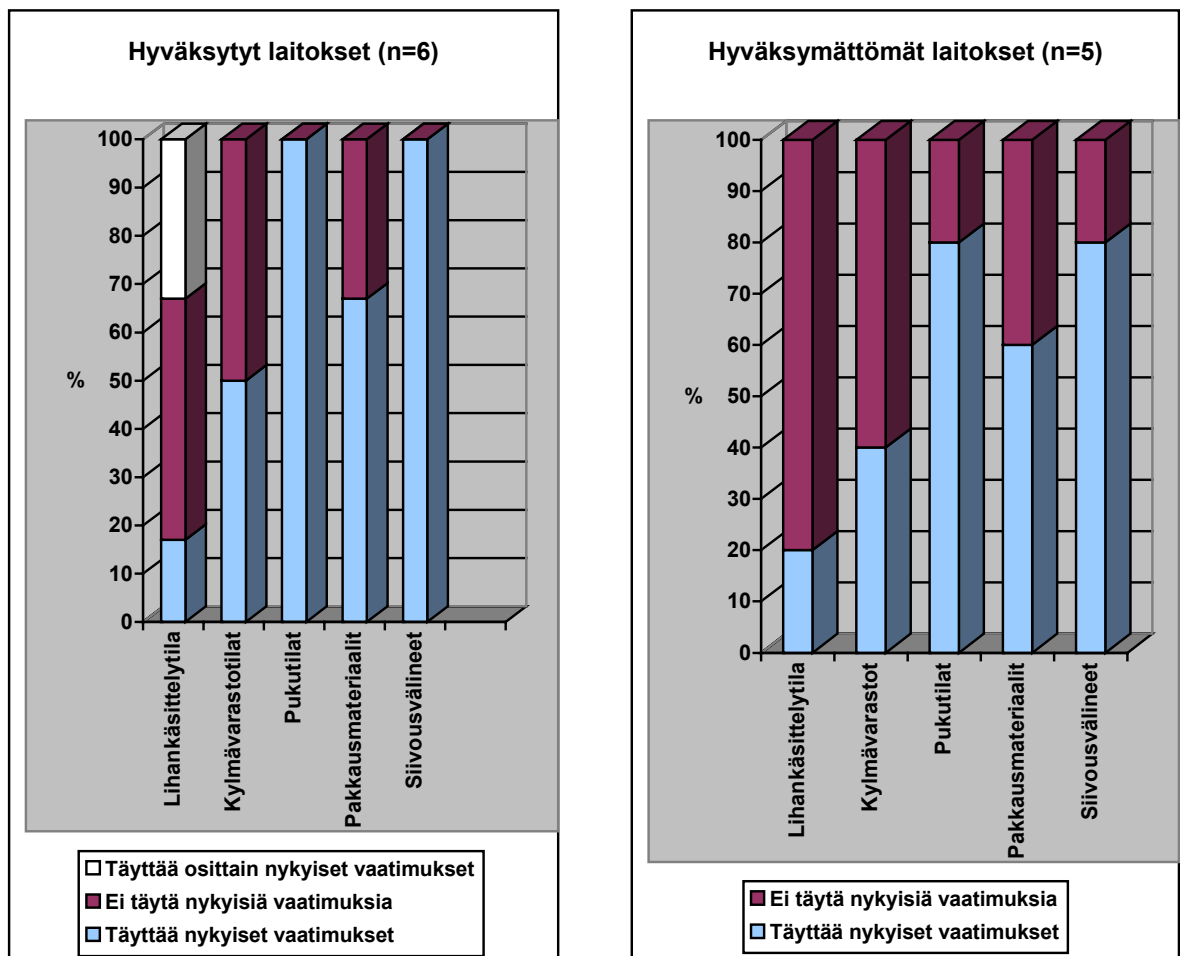
Laitoksilta edellytetään riittävän suuria jäädytettyjä varastotiloja raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden varastointiin. Pienimuotoisessa lihavalmistelaitoksessa raaka-aineet ja lihavalmisteet tulisi varastoida erillisissä varastoissa. Pienimuotoisissa raa'an lihan käsittelylaitoksissa pakatut ja suojaamattomat tuotteet tulisi varastoida erillisissä tiloissa. Helsingissä pienimuotoisiksi laitoksiksi hyväksytyistä yrityksistä kolme (50 %) täytti erillisille varastotiloille asetetut vaatimukset. Laitoksista, joita ei oltu hyväksytty pienimuotoisiksi laitoksiksi vaatimuksen täytti kaksi (40 %) laitosta.

3.2.3 Sosiaalityilat

Pienimuotoisessa laitoksessa tulisi olla asianmukaiset pukeutumistilat ja WC henkilökunnalle. Pukeutumistiloja koskevat vaatimukset toteutuivat hyvin tarkastetuissa laitoksissa. Hyväksytyistä kaikki (100 %) ja hyväksymättömistä laitoksista neljä (80 %) täyttivät pukutiloille asetetut vaatimukset. Suurimmassa osassa laitoksista WC- ja sosiaalitylojen käsienpesupisteiden hanat olivat käsikäyttöisiä. Automaattihanoja ei nykyisessä lainsäädännössä vaadita pienimuotoiselta laitoksesta, mutta vaatimus on voimassa EU-laitoksille.

3.2.4 Aputilat

Laitoksissa tulee olla riittävä määrä aputiloja, jotta voidaan varmistua että toiminnassa tarvittavat muut tarvikkeet voidaan varastoida asianmukaisesti. Pienimuotoiselle laitokselle on määritetty, että laitoksessa tulee olla tilat pakkausmateriaalien varastointia varten ja siivousvälineiden varastointitila. Asianmukaiset pakkausmateriaalien varastointitilat löytyi neljästä (67 %) hyväksytystä pienimuotoisesta laitoksesta ja kolmesta (60 %) laitoksesta, joita ei oltu vielä hyväksytty pienimuotoiseksi laitokseksi. Suurimmassa osassa laitoksista pakkausmateriaalien varastointiin ei ollut erillistä huonetta. Siivousvälineiden varastointitila löytyi kaikista hyväksytystä pienimuotoisesta laitoksesta ja neljästä (80 %) laitoksesta joita ei oltu vielä hyväksytty pienimuotoiseksi laitokseksi. Kuitenkin useassa laitoksessa siivousvälineiden varastointitiloissa ei ollut kaatoallasta siivousvälineiden puhdistusta varten.



Kuva 3. Tilojen riittävyys helsinkiläisissä pienimuotoisissa lihalaitoksissa.

3.3 Pienimuotoiselle laitokselle asetettujen vaatimusten toteutuminen

Tarkastetuista laitoksista kaksi (18 %) täytti tarkastushetkellä pienimuotoiselle laitokselle asetetut pinta- ja tilavaatimukset. Yksi (9 %) laitoksista täytti pienimuotoiselle laitokselle asetetut tilavaatimukset, mutta pintamateriaalit eivät olleet kulumisen takia täysin lainsäädännön edellyttämällä tasolla. Muut (72 %) tarkastetut laitokset todettiin puutteellisiksi sekä tiloiltaan että pintamateriaaleiltaan.

3.4 Laitosten mahdollisuudet täyttää EU-vaatimukset

Yksikään tarkastetuista laitoksista ei tarkastushetkellä täysin täyttänyt olemassa olevan lainsäädännön vaatimuksia EU-vientiin hyväksytyille lihalaitokselle.

EU-laitosvaatimuksissa yksi suurimmista eroavaisuuksista nykyisille pienimuotoisille laitoksille asetettuihin vaatimuksiin on vaatimus laitoksen puhtaiden ja likaisen tilojen erottamisesta toisistaan sekä tilaratkaisultaan että toiminnallisesti. Puhtaiden ja likaisen tilojen erottelulla käsitetään hygieniatasoltaan erilaisten toimintojen, kuten esimerkiksi pakatun ja pakkaamattoman tai kypsän ja raa'an tuotteen käsittelyn ja kuljetuksen, erottamista toisistaan. Kaikissa tarkastetuissa laitoksissa todettiin, ettei vaatimus

puhtaiden ja likaisten osien erottamisesta toteudu. Tarkastetuille pienimuotoisille laitoksille oli tyypillistä, että laitoksen kaikki liikenne kulkee samoja kulkureittejä pitkin. Kylmätilat sijaitsivat usein siten, että tuotteet kuljetettiin varastoon tuotantotilan kautta. Lisäksi laitoksissa yleisesti käsiteltiin raaka-aineet ja valmiit tuotteet täysin tai osittain samoissa tiloissa.

EU-laitosvaatimusten toinen merkittävä ero verrattuna pienimuotoisille laitoksille asetettaviin vaatimuksiin on yksityiskohtaiset vaatimukset erityyppisten erillisten käsittely- ja aputilojen suhteen. Kaikista tarkastetuista laitoksista puuttui EU-laitokselta edellytettäviä erillisiä käsittelytiloja kuten esimerkiksi erillinen pakkaamo, lähettämö tai välineiden pesu- ja huoltotilat.

3.5 Tarkastusten aiheuttamat toimenpiteet

Pienimuotoiseksi lihalaitokseksi hyväksytyissä laitoksissa todetuista puutteista annettiin kirjallinen korjauskehoitus tarkastuksen yhteydessä ja laitoksen kanssa sovittiin määräaika korjausten toteuttamiselle. Korjausten toteutumista seurattiin uusintatarkastusten yhteydessä. Yksi nykyisistä pienimuotoisista laitoksista oli jo ryhtynyt toimenpiteisiin uuden EU-hyväksytyn lihalaitoksen rakentamiseksi vuoden 2005 loppuun mennessä, joten tämän laitoksen kohdalla erillisiin toimenpiteisiin nykyisten toimitilojen suhteen ei ryhdytty.

Laitoksissa, joita ei oltu vielä hyväksytty pienimuotoisiksi lihalaitoksiksi, tarkastuksen yhteydessä arvioitiin, onko laitos mahdollista hyväksyä pienimuotoiseksi lihalaitokseksi ja minkälaisia korjaus- tai muutostöitä hyväksyminen edellyttäisi. Laitoksia pyydettiin esittämään määräaikaan mennessä suunnitelmat siitä, miten yritys saattaa toimintansa sellaiseksi, että se voidaan hyväksyä Helsingin kaupungin ympäristökeskuksessa.

Jatkotoimenpiteiden yhteydessä todettiin, että kolmen laitoksen tilat on esitettyjen korjausten jälkeen mahdollista hyväksyä pienimuotoisiksi lihalaitoksiksi. Korjausten lisäksi kahdessa näistä laitoksista jouduttiin rajaamaan tiloissa käsiteltävien tuotteiden valikoimaa siten, että lihankäsittelytilassa ei tapahtunut muiden elintarvikkeiden valmistusta. Näiden laitosten hyväksyminen pienimuotoiseksi lihavalmistelaitokseksi tullaan tekemään vuoden 2005 loppuun mennessä. Pienimuotoiset laitokset voivat siten toimia kolme vuotta, jonka aikana laitosten mahdollinen EU-hyväksyntä tulee käsitellä.

Toinen laitoksista, joiden toimitiloja ei kohtuullisten korjausten avulla voida saattaa pienimuotoisen laitoksen vaatimukset täyttäviksi, lopetti toimintansa kartoituksesta riippumattomista syistä. Toinen laitoksista etsii uusia toimitiloja. Helsingin kaupungin ympäristökeskus ryhtyy tarvittaessa pakkotoimiin, mikäli toiminta säädösten vastaisissa tiloissa jatkuu kehoituksista huolimatta.

Kaikkien laitosten kanssa käytiin keskustelua pienimuotoinen laitos -käsitteen poistumisesta ja mahdollisista toimenpiteistä kolmen vuoden siirtymäajan jälkeen. Laitoksia kehoitettiin odottamaan yksityiskohtaisen lainsäädännön valmistumista, ennen kuin jatkotoimenpiteistä päätettäisiin.

4 Pohdinta

Liha-alalla lainsäädännön tulkinta on tiukentunut 2000-luvun alkupuolella. Elintarvikevirasto on julkaissut useita uusia ohjeita, jotka koskevat liha-alan laitosten valvontaa ja omavalvontaa. Elintarvikeviraston ja lääninhallituksen ohjaus on pääosin keskittynyt EU-vientiin hyväksytyihin liha-alan laitoksiin. Pienimuotoisten laitosten osalta kunnallisen valvonnan ohjaus on jäänyt vähäiseksi. Helsingin kaupungin taloudellinen tilanne on tiukentunut viime vuosina ja aiheuttanut elintarvikevalvonnan resurssien heikentymistä, jolloin pienimuotoisten lihalaitosten valvontaan ei ole ollut mahdollista käyttää riittävästi työaikaa.

Projektin yhteydessä todettiin, että Helsingissä toimivista pienimuotoisista lihalaitoksista vain osa on saanut toiminnalleen nykyisen hygienialain mukaisen hyväksynnän. Hygienialain mukaisesti laitos voisi aloittaa toimintansa vasta kun valvontaviranomainen on hyväksynyt laitoksen tilat ja omavalvonnan. Erityisesti pienimuotoiset toimijat ovat huonosti selvillä lainsäädännön vaatimuksista, ja useassa tapauksessa yritys onkin yhteydessä valvontaviranomaisiin vasta kun toiminta on jo alkanut. On myös yleistä, että yritys ei itse tiedä toiminnan edellyttävän hygienialain mukaista hyväksyntää, ja valvontaviranomainen havaitsee asian vasta muun valvonnan yhteydessä. Tarkastetuissa laitoksissa hyväksymiskäsittelyn viivästymisen syynä oli osittain myös se, että laitokset pääsääntöisesti täyttivät huonosti lainsäädännön vaatimukset pienimuotoiselle laitokselle. Valvontaviranomaisella ei ole ollut ennen projektin toteuttamista riittävästi henkilöresursseja hallinnollisten pakkojen käynnistämiseksi. Pienimuotoisten laitosten kartoitus sai aikaan toivotun lopputuloksen hyväksymättömien toimijoiden suhteen: kartoituksen jälkeen kolmen laitoksen tilat on saatettu hyväksymisen edellyttämälle tasolle. Yhden laitoksen toiminta on loppunut ja yksi laitoksista etsii uusia toimitiloja.

Projektin yhteydessä todettiin, että hyväksytyistä laitoksista vain osa täyttää nykyiselle pienimuotoiselle lihalaitokselle asetetut vaatimukset. Yleisimpiä ongelmia laitoksissa olivat pintojen kulumisesta aiheutuneet ongelmat, jotka osittain kuuluvat normaaliin kulumiseen, mutta voivat myös olla lähtöisin huonolaatuisten pintamateriaalien käytöstä laitoksissa. Säännöllinen rakenteiden kunnon tarkkailu sekä kuluneiden ja rikkoontuneiden osien korjaaminen kuuluu lainsäädännön mukaan laitoksen omavalvonnan puitteissa suoritettaviin toimenpiteisiin.

Projektin yhteydessä todettiin myös, että hyväksytyissä laitoksissa kaikilla ei ole säädösten edellyttämiä tiloja toimintaansa varten. Yleisin ongelma oli erillisen lihankäsittely tai lihavalmisteiden valmistustilan puuttuminen. Ongelma voi olla lähtöisin siitä, että asiaan ei ole riittävästi kiinnitetty huomiota hyväksymiskäsittelyn yhteydessä. Joissain tapauksissa laitosten toiminta on voinut myös lisääntyä uusilla tuotteilla hyväksymiskäsittelyn jälkeen, mikä on aiheuttanut uusien raaka-aineiden tai valmiiden tuotteiden käsittelyn lihankäsittelytilassa. Hyväksytyille pienimuotoisille laitoksille annettiin havaittujen puutteiden osalta kirjallinen korjauskehoitus. Korjausten toteutumista seurataan valvonnan yhteydessä.

Pienimuotoiselle toiminnalle annettujen rakenteellisten helpotusten poistuminen asettaa nykyiset yritykset monin paikoin mahdollottoman tilanteen eteen. Pienimuotoisille laitoksille nykyisen lainsäädännön vaatimukset ovat kohtuullisen tiukat ottaen huomioon, että pienimuotoisilla laitoksilla on usein rajoitetut taloudelliset

mahdollisuudet sekä niukasti lainsäädäntöön ja omavalvonta-asioihin syvällisesti perehtyneitä työntekijöitä. Lainsäädännössä tulisi ottaa huomioon myös mahdollisuus pienimuotoiseen toimintaan. Monessa tapauksessa pienimuotoisen laitoksen riskit on mahdollista hyväksyttävästi hallita myös muuten kuin mittavilla tilaratkaisuilla. Riskien hallinta pienimuotoisissa laitoksissa on mahdollista työjärjestelyillä ja esimerkiksi toiminnan jaksottamisella sekä toimivan omavalvonnan avulla.

Pienimuotoinen laitos -käsitteen poistuminen ja sen aiheuttama problematiikka on valtakunnallinen. Kolmen vuoden siirtymäaika on tarpeen, jotta pienimuotoisia laitoksia koskeva vaatimustaso selkeytyy.



Valvontaeläinlääkäri Sanna Viitanen

Pienimuotoisten laitosten arviointi 2005
Lihavalmistelaitos

Yritys: _____

Osoite: _____

Yrityksen edustaja: _____

Laitoksen toimiala: _____

- ☐ Raan lihan esikäsittely esim. (leikkaaminen ja jauhaminen)
☐ Esikäsitellyn raan lihan työstiminen (esim. raat taikinat)
☐ Raan lihan kypsentyminen
☐ Kypsennettyjen lihavalmisteiden pakkaaminen
☐ Kypsennettyjen lihavalmisteiden jatkokäsittely (esim. siivuttaminen)
☐ Muiden elintarvikkeiden käsittely ja valmistaminen
 mitä: _____

VAATIMUKSET LAITOKSELLE (EU-laitos, 23/EEO/1999)

* merkityt vaatimukset nykyisessä lainsäädännössä ainoastaan EU-laitoksille

Pienimuotoisiksi laitoksiksi katsotaan ne lihavalmistelaitokset, joiden tuotanto on alle 7500 kg valmisteita viikossa

*Laitoksella on oltava toimintaan nähden riittävät työtilat

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja:

*Laitoksen tilat tulee olla sijoitettu siten, että raaka-aineet ja valmiit tuotteet sekä kypsät ja kypsentämättömät samoin kuin pakatut ja pakkaamattomat tuotteet voidaan pitää riittävästi erillään toisistaan.

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja:



Valvontaeläinlääkäri Sanna Viitanen

Pienimuotoisten laitosten arviointi 2005
Lihavalmistelaitos

Lattioiden on oltava helposti puhtaanapidettävät (esim. epoksi, akryylibetoni), lattiakaivolliset

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

Seinien on oltava 2 metrin korkeuteen helposti puhtaanapidettävät (esim. pinnoitettu teräslevy)

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

Kattojen ja ylärakenteiden on oltava helposti puhtaanpidettäviä

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

Ovien on oltava kestäviä, sileitä ja ruostumattomia

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

Ilmanvaihdon ja työtilojen valaistuksen on oltava riittävän tehokas, tarvittaessa höyrynpoisto

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

Työpisteiden lähellä riittävästi käsienpesualtaita (*ei käsi/käsivarsikäyttöisiä)

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____



Valvontaeläinlääkäri Sanna Viitanen

Pienimuotoisten laitosten arviointi 2005
Lihavalmistelaitos

Koneiden, kalusteiden, laitteiden ja välineiden on oltava kestäväää ja helposti puhtaana pidettävää ainetta (esim. ruostumatonta terästä)

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

Pakkaustarvikkeiden säilytystä varten riittävän suuret *huoneet (vrt. pienim. riittävän suuret tilat)

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

*Tilavuudeltaan riittävät ja tarvittaessa jäähdytetyt säilytystilat suojaamattoman ja pakatun raaka-aineen säilyttämistä varten (Pienim. ei tarvitse olla erilliset tilat)

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

Riittävän suuret varastotilat jäähdytettynä säilytettävien lihavalmisteiden säilyttämistä varten

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

* Henkilökunnan pukeutumistilat, joiden yhteydessä on suihku ja WC (ei käsi/käsivarsikäyttöisiä hanoja) Pienimuotoisille laitoksille vaatimuksena pukeutumistilat, joissa on WC.

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

Huone lihavalmisteiden valmistamista ja käärimistä varten

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____



Valvontaeläinlääkäri Sanna Viitanen

Pienimuotoisten laitosten arviointi 2005
Lihavalmistelaitos

*Pakkaamo (liite1, luku6, kohta 36 poikkeuksia, jolloin erillistä pakkaamoa ei tarvita)

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

*Erillinen lähettämö

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

*Huone tai erillinen tila laitteiden ja välineiden puhdistamista varten

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

* Asianmukaiset lastaus- ja purkupaikat

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

Siivousvälineiden varastointiin asianmukaiset tilat

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

*Huone kuivien valmistusaineiden ja lisäaineiden säilyttämistä varten

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____



Valvontaeläinlääkäri Sanna Viitanen

Pienimuotoisten laitosten arviointi 2005
Lihavalmistelaitos

Lisäksi laitoksen toiminnasta riippuen:

*Huone tai alue pakkausten purkamista varten

☐ Ei koske kyseistä laitosta

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

*Huone tai alue raaka-aineen sulattamista varten

☐ Ei koske kyseistä laitosta

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

*Jäähdytetty huone lihan leikkaamista ja jauhelihan
jauhamista varten☐ Ei koske kyseistä laitosta

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

*Huone tai laitteet lihavalmisteiden kuivaamista tai
raakakypsytystä varten☐ Ei koske kyseistä laitosta

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

*Huone liharuokavalmisteiden valmistamista varten

☐ Ei koske kyseistä laitosta

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____



Valvontaeläinlääkäri Sanna Viitanen

Pienimuotoisten laitosten arviointi 2005
Lihavalmistelaitos

*Huone luonnonsuolten käsittelyä varten

☐ Ei koske kyseistä laitosta

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

*Huone muiden raaka-aineiden kuin lihan esipuhdistusta varten

☐ Ei koske kyseistä laitosta

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

*Suolaamo, jonka lämpötila on alle +12C

☐ Ei koske kyseistä laitosta

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

*Jäähdytetty huone lihavalmisteiden viipaloimista varten

☐ Ei koske kyseistä laitosta

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

Tarkastusajankohta: _____

Tarkastajan allekirjoitus:

Riikka Åberg
kaupungineläinlääkäriSanna Viitanen
Valvontaeläinlääkäri

Elintarviketarkastaja

Tarkastuksen yhteydessä sovitut jatkotoimenpiteet:



Valvontaeläinlääkäri Sanna Viitanen

Pienimuotoisten laitosten arviointi 2005
Leikkaamo, jauheliha, raakalihavalm.

Yritys: _____

Osoite: _____

Yrityksen edustaja: _____

Yrityksen toimiala: _____

- ☐ Lihan leikkaaminen
☐ Jauhelihan valmistus
☐ Raakalihavalmisteiden valmistus
☐ Muiden elintarvikkeiden käsittely tai valmistaminen
mitä: _____

VAATIMUKSET LAITOKSELLE (EU-laitos, 16/EEO/2001 ja 20/EEO/1998)

* merkityt vaatimukset nykyisessä lainsäädännössä ainoastaan EU-laitoksille

Pienimuotoiseksi laitokseksi katsotaan sellainen laitos, jonka tuotanto on alle 5000 kg leikattua lihaa ja alle 5000 kg jauhelihaa tai raakalihavalmisteita viikossa.

Laitoksella on oltava toimintaan nähden riittävät työtilat

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja:

Laitoksen puhtaat ja likaiset osat on erotettava riittävästi ja *toiminnallisesti toisistaan

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja:



Valvontaeläinlääkäri Sanna Viitanen

Pienimuotoisten laitosten arviointi 2005
Leikkaamo, jauheliha, raakalihavalm.

Lattioiden on oltava helposti puhtaanapidettävät (esim. epoksi, akryylibetoni), lattiakaivolliset

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

Seinien on oltava 2 metrin korkeuteen helposti puhtaanapidettävät (esim. pinnoitettu teräslevy)

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

* Tuotantotiloissa ei saa olla avattavia ikkunoita

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

Kattojen ja ylärakenteiden on oltava helposti puhtaanpidettäviä

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

Ovien on oltava kestäviä, sileitä ja ruostumattomia

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

Ilmanvaihdon ja työtilojen valaistuksen on oltava riittävän tehokas

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____



Valvontaeläinlääkäri Sanna Viitanen

Pienimuotoisten laitosten arviointi 2005
Leikkaamo, jauheliha, raakalihavalm.

Lihankäsittelytiloista ei saa olla suoraa yhteyttä ulos

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Työpisteiden lähellä riittävästi käsienpesualtaita (ei käsi/käsivarsikäyttöisiä)

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

Koneiden, kalusteiden, laitteiden ja välineiden on oltava kestäväää ja helposti puhtaana pidettävää ainetta (esim. ruostumatonta terästä)

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

Pakkaustarvikkeiden säilytystä varten riittävän suuret *huoneet (vrt. pienim. riittävän suuret tilat)

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

Tilavuudeltaan riittävät erilliset säilytystilat suojaamattoman ja pakatun lihan säilyttämistä varten

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

* Henkilökunnan pukeutumistilat, joiden yhteydessä on suihku ja WC (ei käsi/käsivarsikäyttöisiä hanoja) Pienimuotoisille laitoksille vaatimuksena pukeutumistilat, joissa on WC.

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____



Valvontaeläinlääkäri Sanna Viitanen

Pienimuotoisten laitosten arviointi 2005
Leikkaamo, jauheliha, raakalihavalm.

Vastaanottotila, jossa käsiteltäväksi saapuva liha voidaan tarkastaa

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

* Jäähdytetty lihanleikkuutila. Pienimuotoisissa laitoksissa tilan ei tarvitse olla jäähdytetty.

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

Jäähdytetty tila lihan jauhamista ja raakalihavalmisteiden valmistusta varten

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

* Jäähdytetty huone lihan pakkaamista varten

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

* Erillinen lähettämö

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

* Asianmukaiset lastaus- ja purkupaikat

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____



Valvontaeläinlääkäri Sanna Viitanen

Pienimuotoisten laitosten arviointi 2005
Leikkaamo, jauheliha, raakalihavalm.

Siivousvälineiden varastointiin asianmukaiset tilat

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

Tilat mausteiden ja muiden käyttövalmiiden elintarvikkeiden säilyttämistä varten

- ☐ Täyttää vaatimuksen täysin
☐ Täyttää vaatimuksen osittain
☐ Ei täytä vaatimusta

Lisätietoja: _____

Tarkastusajankohta: _____

Tarkastajan allekirjoitus:

Riikka Åberg Sanna Viitanen
Kaupungineläinlääkäri Valvontaeläinlääkäri Elintarviketarkastaja

Tarkastuksen yhteydessä sovitut jatkotoimenpiteet:

HELSINGIN KAUPUNGIN YMPÄRISTÖKESKUKSEN MONISTEITA 2003

1. **Helsingin kaupungin ympäristöohjelma 1999 - 2002. Seurannan loppuraportti 2002.** Camilla v. Bonsdorff, Johanna Vilkuna, Kaarina Heikkonen, Eeva Pitkänen, Paula Nurmi, Markku Viinikka ja Antti Pönkä
2. **Helsingin ja Espoon merialueiden velvoitetarkkailu vuonna 2002.** Katja Pellikka (toim.)
3. **Suunnitelma katupölyhaittojen ehkäisemiseksi.** Jari Viinanen (toim.)
4. **Luonnonvarojen kulutuksen vähentäminen ja jätteiden synnyn ennaltaehkäisy Helsingin asuntotuotantotoiminnassa – muistio ja kehittämisehdotuksia.** Erja Heino
5. **Stadin kompostikampanja III.** Viveca Backström
6. **Leikkipuistojen kahluualtaiden veden hygieeninen laatu Helsingissä 1998–2003.** Seija Kalso, Juhani Airo, Antti Pönkä ja Stina Laine
7. **Kallahdenharjun hoito- ja käyttösuunnitelma v. 2003–2012.** Ympäristösuunnittelu Enviro Oy
8. **Yleisten uimarantojen hygieeninen taso Helsingissä vuonna 2003.** Marjo-Kaisa Matilainen, Kari Laine ja Antti Pönkä
9. **Katsaus Helsingin ympäristön tilaan 2003.** Liisa Autio (toim.)

HELSINGIN KAUPUNGIN YMPÄRISTÖKESKUKSEN MONISTEITA 2004

1. **Helsingin ja Espoon merialueiden velvoitetarkkailu vuonna 2003.** Katja Pellikka (toim.)
2. **TBT- ja raskasmetallikartoitus telakoiden ja venesatamien edustoilta Helsingissä vuonna 2003.** Liisa Autio
3. **Kaupungin ympäristöongelmat kuntalaisten ja ympäristökeskuksen kohtaamisissa.** Risto Haverinen
4. **Liha-alan laitosten tuotantohygienia ja patogeenisten bakteerien esiintyminen tuotantotiloissa vuosina 2001–2003.** Sanna Viitanen, Tuula Koimäki, Aimo Kuhmonen ja Riikka Åberg
5. **Haltialan metsäalueen seurantaohjelma 2004–2025.** Jarmo Honkanen
6. **Helsingin sisäampumaradat. Raportti vuonna 2004 tehdyistä ympäristötarkastuksista.** Pauli Lindfors ja Olavi Lyly
7. **Yleisten uimarantojen hygieeninen taso Helsingissä vuonna 2004.** Marjo-Kaisa Matilainen, Kari Laine ja Antti Pönkä

HELSINGIN KAUPUNGIN YMPÄRISTÖKESKUKSEN MONISTEITA 2005

1. **Muistio Helsingin kaupungin tytäryhteisöjen ympäristövaikutuksista ja kaupungin mahdollisuudet niiden ohjaukseen.** Marjut Sinivuo
2. **Kalsiumkloridin käyttö katupölyn sidontaan pääkaupunkiseudulla keväällä 2004.** Heikki Tervahattu
3. **Helsingin kaupungin valmiussuunnitelma koskien varautumista liikenteen aiheuttaman typpidioksidipitoisuuden kohoamiseen.** Jari Viinanen
4. **Helsingin ja Espoon merialueen tila vuonna 2004. Jätevesien vaikutusten velvoitetarkkailu.** Liisa Autio, Ilppo Kajaste, Jyrki Muurinen, Katja Pellikka ja Marjut Räsänen
5. **Kumpulan kasvitieteellisen puutarhan hyötykasvien ympäristömyrkkypitoisuudet.** Elina Vaskelainen
6. **Yleisten uimarantojen hygieeninen taso Helsingissä vuonna 2005.** Marjo-Kaisa Matilainen
7. **Pienimuotoisten liha-alan laitosten tilojen ja rakenteiden kartoitus Helsingissä vuonna 2005.** Sanna Viitanen ja Riikka Åberg

Julkaisuluettelo: <http://www.hel.fi/ymk/julkaisut/monisteet.html>

Julkaisujen tilaukset: Helsingin kaupungin ympäristökeskus, neuvonta

PL 500, 00099 Helsingin kaupunki, puh. 7312 2730, faksi 7312 2235, sähköposti ymk@hel.fi
