

Päätös hyväksytyn elintarvikehuoneiston olennaisesta muutoksesta

Asianosainen/

Asianosaiset

lin Lihatuote Oy
Y-tunnus 3527982-2

Asia

lin Lihatuote Oy on hakenut 24.9.2025 kala-alan hyväksytyn elintarvikehuoneiston olennaista muutosta lin Jakkukylässä sijaitsevaan toimipaikkaan osoitteessa Sampankuja 4, Jakkukylä. Kyseisen hyväksytyn elintarvikehuoneiston Ruokaviraston antama hyväksymisnumero on F13958.

Toimivalta

lin kunnan elintarvikelaissa ja muussa elintarvikelainsäädännössä säädettyt kunnalle kuuluvat viranomaistehtävät hoitaa Pudasjärven kaupungin hallinnoima Oulunkaaren ympäristölautakunta. Pudasjärven kaupunginhallintosäännön 29 § mukaan Oulunkaaren ympäristölautakunta hoitaa elintarvikelaissa ja muussa elintarvikelainsäädännössä säädetty kunnalle kuuluvat viranomaistehtävät (VALT 26.5.2025). Oulunkaaren ympäristölautakunta on delegoinnut päätöksellä 31.7.2025 § 40 elintarvikelain (279/2021) § 11 mukaisen elintarvikehuoneiston hyväksymisen ympäristöjohtajalle ja johtavalle eläinlääkärille.

Asian käsittely

lin Lihatuote Oy lähetti Oulunkaaren ympäristöpalveluille hakemuksen hyväksytyn elintarvikehuoneiston toiminnan olennaisesta muuttamisesta 24.9.2025. Toimija täydensi hakemusta päivitetyllä pohjakuvalla ja omavalvontasuunnitelmalla 29.9.2025. Oulunkaaren ympäristöpalvelut pyysi tarkastuksella 7.10.2025 päivittämään hakemusta, pohjakuvaa sekä omavalvontasuunnitelmaa HACCP-periaatteen mukaisella riskinarvioinnilla ja näytteenottosuunnitelmalla. lin Lihatuote Oy toimitti päivitetty pohjakuvat 12.10.2025 sekä päivitetyn hakemuksen ja omavalvontasuunnitelman 13.10.2025. Toimija täydensi päivitettyä omavalvontasuunnitelmaa 16.10.2025 ja 17.10.2025.

Hakemus ja hyväksyntä tarkastastus

lin Lihatuote Oy on hakenut toiminnan olennaista muutosta kala-alan elintarvikehuoneistolle, jonka laitostunnus on F13958. Elintarvikehuoneisto on hyväksytty kala-alan laitokseksi, jonka toimintona kalajalosteiden valmistus mädin käsittelynä 1000 kg:n määrälle vuodessa. Elintarvikehuoneisto on puoliperävaunussa oleva huoneisto, jota voidaan siirtää eri paikkoihin. Mäti pestään, jäähdytetään, suolataan ja pakataan laitoksella. Pakattu mäti palaa aina kala-alan laitokselle josta mäti on peräisin. Mädin käsittelyn tuotantoaika on syksyisin 1-2 kuukautta.

Hyväksyntää haetaan toiminnan laajentamiselle liha-alan laitokseksi siten, että kala-alan ja liha-alan toiminnat erotetaan ajallisesti toisistaan. Hyväksyntää haetaan tarkastetun naudan ja

poron leikkaamiselle, jauhelihan valmistukselle ja lihan pakastamiselle. Hakemuksessa esitetyt tuotantomäärät ovat 9000 kg vuodessa leikkaamiselle, 500 kg jauhelihan valmistukselle ja 500 kg pakastamiselle. Pääsääntöisesti laitoksella käsiteltävä nauta ja poro leikataan rahtitoimintana siten, että tarkastettu poro ja nauta tulevat teurastamolta laitokselle käsiteltäväksi ja käsittelyn jälkeen tuotteet palautuvat tilalliselle omaa käyttöä tai myyntiä varten. Laitos ostaa myös itse poroa ja toimittaa sen käsittelyn jälkeen eteen päin myytäväksi tai jalostettavaksi.

Poro tulee laitokselle ruhona ja nauta raakapaloiteltuna. Poron ja naudan käsittely laitoksella tapahtuu ajallisesti erotettuna toisistaan. Laitoksella syntyy kolmannen luokan sivutuotteita, jotka ovat lähes kokonaan luuta. Rahtitoimintana tehtynä luut palautuvat tilalliselle. Laitoksen ostamien porojen sivutuotteen syntyvät luut haudataan.

Huoneiston kokonaispinta-ala on 40 m². Huoneistossa on sosiaalitala vessoineen, tiski/siivoushuone, käsittelytila sekä kaksi kylmiötä. Laitokseen on lisätty käsittelytilan yhteyteen lämpötilasäädely käsittelytila, jota käytetään sekä liha- että kala-alan toiminnoissa olemassa olevan käsittelytilan lisäksi. Hyväksyntää haettava olennainen muutos koskee myös käsittelytilan lisäystä. Huoneistossa on tarvittava määrä vesipisteitä ja käsienpesupisteissä on automaattisesti toimivat hanat. Huoneistossa on koneellinen poistoilmanvaihto sekä käsittelytiloissa lattiakaivot. Liikkuva huoneisto kytketään aina yleiseen vesijohtoverkkoon ja kiinteistökohteeseen viemärijärjestelmään.

Tilojen pintamateriaalit ovat helposti puhtaana pidettäviä. Käsittelytilan lattia on maalattua betonia, seinät maalattua peltiä ja katto maalattua lasikuitua. Laajennetun lämpösäädelyn käsittelytilan lattia on alumiinilevyä, seinät maalattua peltiä ja katto maalattua lasikuitua. Molempien käsittelytilojen työtasot ovat RST-peltiä.

Elintarvikehuoneistossa on kaksi kylmiötä. Toisessa kylmiössä säilytetään käsiteltäviä tuotteita tai käsittelyyn tulevia tuotteita. Kylmiön lattia on maalattua betonia, seinät maalattua peltiä ja katto maalattua lasikuitua. Kylmiön katossa on teline porojen ruhojen riiputtamista varten. Toinen kylmiö on lähtevän tavarankylmiö, johon pakatut tuotteet siirretään odottamaan toimitusta pois laitokselta. Lähtevän tavarankylmiön lattia on alumiinilevyä, seinät maalattua peltiä ja katto maalattua peltiä.

Laitoksen tiski- ja siivoushuone on tuotantovälineiden puhdistamista varten oleva tila. Lisäksi laitokselle tulevat tuotteet otetaan vastaan ja lähtevät tuotteet lähetetään tiski- ja siivoushuoneessa olevan lastausoven kautta. Tiski- ja siivoushuoneen lattia on maalattua betonia, seinät maalattua peltiä ja katto maalattua lasikuitua. Tiski- ja siivoushuoneen työtasot ovat RST-peltiä.

Ympäristöjohtaja

20.10.2025

§ 2/2025

Elintarvikehuoneistolla on sosiaalitilat. Sosiaalitiloissa on wc-tila ja taukotila sekä henkilökunnan sissän- ja uloskäynti. Sosiaalitilojen lattia on maalattua betonia, seinät maalattua peltiä ja katto maalattua lasikuitua sekä työtaso laminaattia. Laitoksen hygieniaraja on sosiaalitilan ja tuotantotilan välillä. Sosiaalitiloissa henkilökunta pukeutuu suojavaatetukseen. Siivousvälinekaappi löytyy huoneiston sosiaalitiloista.

Hakemuksessa ovat Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 5 § 1 momentin mukaiset tiedot. Hakemuksen liitteenä on pohjapiirrus, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Pohjapiirustuksessa on kuvattuna lattiakaivojen, vesipisteiden sekä käsienpesupisteiden paikat. Hakemuksen liitteenä on myös pohjapiirustus, jossa on kuvattuna henkilökunnan kulkureitit sekä raaka-aineiden, valmistusaineiden, valmiiden elintarvikkeiden, pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit. Hakemuksen liitteenä on omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelmassa on selvitys kala- ja liha-alan toimintojen ajallisesta erottamisesta ja puhdistustoimenpiteistä kyseisten toimintojen välillä. Huoneiston kylmiöiden lämpötiloja ei ole kuvattu pohjapiirustuksessa, vaan ne ovat kuvattuna omavalvontasuunnitelmassa. Jäähdytettävien tilojen lämpötilat riippuvat käsiteltävästä tuotteesta.

Kuuleminen

Kuuleminen on tarpeetonta hyväksyttäessä hakemus.

Päätös

lin Lihatuote Oy:n hakemus hyväksytyn elintarvikehuoneiston (F13958) olennaisesta muutoksesta hyväksytään. Hyväksytyt toiminnot ovat aiemmin hyväksytyn kala-alan jalostettujen kalastustuotteiden valmistuksen mädin käsittelyn lisäksi olennaisena muutoksena hyväksyttävät liha-alan leikkaamo- sekä jauhelihan valmistustoiminnot.

Elintarvikehuoneiston valvonnasta tullaan perimään suoriteperusteinen valvontamaksu ja vuosittainen valvonnan perusmaksu.

Toimijan on ilmoitettava toiminnan olennaisesta muutoksista, keskeyttämisestä, lopettamisesta tai toimijan vaihtumisesta Oulunkaaren ympäristöpalveluihin viivytyksettä.

Toimijan on säilytettävä hakemusasiakirjat ja hyväksymispäätös elintarvikehuoneistossa, jossa ne on oltava huoneistoa valvovan viranomaisen saatavilla.

Päätös on voimassa toistaiseksi.

Perustelut

Elintarvikehuoneiston tilat ja toiminta täyttävät elintarvikelainsäädännön asettamat vaatimukset tarkastetun poron ja naudan leikkaamiseen sekä jauhelihan valmistamiseen ja pakastamiseen.

Ympäristöjohtaja

20.10.2025

§ 2/2025

Omavalvontajärjestelmää on tarkasteltu ja se on arvioitu hyväksymishakemuksen käsittelyn yhteydessä hakemuksessa kuvatun toiminnan laatuun ja laajuuteen huomioiden riittäväksi. Omavalvontasuunnitelmassa esitetty kala- ja liha-alan toimintojen erottamien ajallisesti on katsottu riittäväksi, jotta samassa huoneistossa voidaan tehdä kala- ja liha-alan toimintoja ajallisesti erotettuina.

Elintarvikehuoneisto toimii Oulunkaaren valvontayksikön alueella, mikäli toimintaa harjoitetaan muissa kunnissa, tulee toiminnasta tiedottaa kyseisiä kuntia elintarvikelain (297/2021) 12 § mukaisesti.

Nähtävilläolo

Päätös on julkaistu yleisessä tietoverkossa ja toimitettu asianosaiselle 20.10.2025

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021) 6, 11, 12, 14, 15, 21, 22, 27, 72, 73, 75, 79, 85 §
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikevalvonnasta 315/2021 3 §
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021) 5, 36-39 §
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta, artikkelit 4 ja 6 sekä liite II
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 4 artikla ja liite III
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta ja muista virallisista toimista, jotka suoritetaan elintarvike- ja rehulainsäädännön ja eläinten terveyttä ja hyvinvointia, kasvien terveyttä ja kasvinsuojeluaineita koskevien sääntöjen soveltamisen varmistamiseksi 148 art.
Hallintolaki (434/2003) 34, 44-45 §

Tiedoksi

Toiminnanharjoittaja
Oulunkaaren ympäristölautakunta
Ruokavirasto
Aluehallintovirasto

Viranhaltijan
allekirjoitus

Ympäristöjohtaja

Tämä asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu.