

**Päätös varastolaitoksen hyväksymisestä**Asianosainen/  
AsianosaisetHätälä Oy  
Y-tunnus 0219887-4  
Palokankaantie 298  
90410 Oulu

Asia

Hätälä Oy on hakenut 1.4.2024 hyväksyntää varastolaitokselle. Varastolaitos sijaitsee Vaalan kunnassa osoitteessa Jylhämäntie 307, 91710 Vaala.

Toimivalta

Vaalan kunnan elintarvikelaissa ja muussa elintarvikelainsäädännössä säädetyt kunnalle kuuluvat viranomaistehtävät hoitaa Pudasjärven kaupungin hallinnoima Oulunkaaren ympäristölautakunta. Pudasjärven kaupunginhallintosäännön 29 § mukaan Oulunkaaren ympäristölautakunta hoitaa elintarvikelaissa ja muussa elintarvikelainsäädännössä säädetyt kunnalle kuuluvat viranomaistehtävät (VALT 26.5.2025). Oulunkaaren ympäristölautakunta on delegoinnut päätöksellä 30.10.2025 § 72 elintarvikelain (279/2021) § 11 mukaisen elintarvikehuoneiston hyväksymisen johtavalle eläinlääkärille ja ympäristöjohtajalle.

Asian käsittely

Hätälä Oy lähetti Oulunkaaren ympäristöpalveluille hakemuksen elintarvikehuoneiston hyväksymisestä 1.4.2026. Toimija oli ennen hakemuksen lähettämistä 30.3.2026 toimittanut omavalvontasuunnitelman Hätälä Oy Vaalan kontista. Hätälä Oy täydensi hakemusta täydennetyllä omavalvontasuunnitelmalla ja kalastajien ohjeistuksena toimivalla kalastajakirjeellä 8.4.2026. Oulunkaaren ympäristöpalvelut teki hyväksyntätarkastuksen Hätälä Oy Vaalan konttiin 13.4.2026. Oulunkaaren ympäristöpalvelut pyysi hyväksyntätarkastuksella 13.4.2026 päivittämään riskinarviointia, pohjakuvaa ja omavalvonnan ohjeistusta. Toimija päivitti edellä mainitut asiat omavalvontasuunnitelmaan ja toimitti 15.4.2026 päivitetyn omavalvontasuunnitelman Oulunkaaren ympäristöpalveluille.

Hakemus ja hyväksyntätarkastus

Hyväksyntää haetaan varastolaitokselle kalan ja kalastustuotteiden jäädytettävään varastointiin. Kyseessä on merikontissa toimiva elintarvikehuoneisto, jonka tyyppi on kontti ja se sijaitsee osoitteessa Jylhämäntie 307, Vaala. Kontti on Mehtälä Rental Oy:n teollisuusrakennuksen pihapiirissä.

Hakemuksen mukaisesti elintarvikehuoneistona toimivassa jäädytettävässä merikontissa välivarastoidaan tuoretta kalaa. Kalastajat tuovat kaloja jäädytettävään merikonttiin, josta kalat kuljetetaan kerralla Hätälän hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon Ouluun. Kalat tulevat Hätälä Oy Vaalan konttiin jäätettynä laatikoissa, joita säilytetään varastossa lavoilla. Tuotteita ei käsitellä varastolaitoksessa. Varastoitavien tuotteiden arvioitu

määrä on 5 000 – 6 500 kiloa vuodessa. Jäähdytettävissä tiloissa on tallentava ja hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto.

Huoneiston kokonaispinta-ala on 15 m<sup>2</sup>. Huoneisto on kokonaisuudessa yhtenäistä kylmiötilaa. Tilojen pintamateriaalit ovat helposti puhtaana pidettäviä. Kylmiötilan lattia, seinät ja katto ovat terästä. Huoneistossa ei ole käytössä ilmanvaihtoa

Huoneistossa ei ole vesipisteitä, mutta tarvittava talousvesi vesipesua varten saadaan viereisestä teollisuusrakennuksesta. Kontissa ei ole lattiakaivoja eikä viemärointi. Kontissa ei ole käsienpesupisteitä eikä wc- ja sosiaaliiloja. Toimijan mukaan toiminnan luonne on sellainen, että kädet eivät likaannu, koska tilassa ei käsitellä kalaa, vaan ainoastaan suljettuja kannellisia styroxlaatikoita. Tilassa toiminta on sellaista, että wc- ja sosiaaliiloja ei tarvita, koska kalastajat käyvät vain tuomassa kaloja sisältäviä styroxlaatikoita tilaan, jotka kuljetusliike hakee kaksi kertaa viikossa pois. Toimijan mukaan tila myös saadaan riittävästi puhdistettua, vaikka konttiin ei tule vettä eikä siellä ole viemärointiä.

Hakemuksessa ovat Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikehygieniasta (318/2021) 5 § 1 momentin mukaiset tiedot. Hakemuksen liitteenä on omavalvontasuunnitelma. Hakemuksen liitteenä olevassa omavalvontasuunnitelmassa on pohjapiirrus, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus. Hakemuksen liitteenä olevassa omavalvontasuunnitelmassa on myös pohjapiirustus, jossa on kuvattuna henkilökunnan kulkureitit sekä kalastustuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit. Kontin lämpötiloja ei ole kuvattu pohjapiirrustuksessa, vaan ne ovat kuvattuna omavalvontasuunnitelman vastaanotto ja lämpötilat -osiossa.

Kuuleminen

Kuuleminen on tarpeetonta hyväksyttäessä hakemus.

Päätös

Hätälä Oy:n hakemus jäähdytetyn merikontin osoitteessa Jylhämäntie 307, 91710 Vaala hyväksymiseksi varastolaitokseksi hyväksytään. Tila hyväksytään kalan ja kalastustuotteiden varastointiin hakemuksen mukaisesti. Varastolaitos hyväksytään joustoilla rakenteiden ja toiminnan osalta siten, että käsien pesupistettä, viemärointiä, wc- ja sosiaaliiloja ei vaadita toiminnan luonteen vuoksi.

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.

## Perustelut

Elintarvikehuoneiston tilat ja toiminta täyttävät elintarvikelainsäädännön asettamat vaatimukset kalojen ja kalastustuotteiden varastointiin hyväksytyillä joustoilla.

Vesipistettä, viemärointiä, wc- ja sosiaalituloja ei vaadita, koska varastolaitoksessa ei ole työntekijöitä, jotka työskentelisivät tilassa. Toiminnan luonne on sellainen, että kalastajat käyvät tuomassa kaloja sisältäviä suljettuja styroxlaatikoita tilaan, jotka kuljetusliike hakee kaksi kertaa viikossa pois.

Omavalvontasuunnitelmassa on ohjeistettu, että tuotteita konttiin tuotaessa tulee huolehtia, että käsissä ei ole tarttuvaa likaa ja vaatetus on puhdas ja peittävä. Omavalvontasuunnitelmassa on ylläpitosiivoukseksi ohjeistettu, että kontin lattia harjataan tarpeen mukaan kontissa olevalla harjalla ja lastalla.

Omavalvontasuunnitelmassa on ohjeistettu, että kontissa suoritetaan perusteellisempi puhdistus vähintään kaksi kertaa vuodessa sulan maan aikana, jolloin kontti ja kontin edusta pestään painepesurilla. Pesuvesi saadaan viereisestä teollisuusrakennuksesta. Omavalvontasuunnitelman mukaan tila saadaan riittävästi puhdistettua, vaikka konttiin ei tule vettä eikä siellä ole viemärointiä.

Käsien pesupistettä ei vaadita, koska tilassa ei käsitellä kalaa tai muita tuotteita. Tilassa käsitellään ainoastaan kaloja sisältäviä suljettuja styroxlaatikoita, jolloin kädet eivät likaannu.

Omavalvontasuunnitelmassa on ohjeistettu, että tuotteita konttiin tuotaessa tulee huolehtia, että käsissä ei ole tarttuvaa likaa. Kontissa on myös käsien desinfiointipiste.

Omavalvontajärjestelmää on tarkasteltu ja se on arvioitu hyväksymishakemuksen käsittelyn yhteydessä hakemuksessa kuvatun toiminnan laatuun ja laajuuteen huomioiden riittäväksi.

## Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021) 6, 11, 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, artikkelat 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

Hallintolaki (434/2003) 34, 44-47 §

## Nähtävilläolo

Päätös on julkaistu yleisessä tietoverkossa ja toimitettu asianosaiselle päätöksentekopäivänä.

Ympäristöjohtaja

28.04.2026

§ 5/2026

---

Tiedoksi

Hätälä Oy  
Ruokavirasto  
Oulunkaaren ympäristölautakunta

Viranhaltijan  
allekirjoitus

Jarmo Kelloniemi  
Ympäristöjohtaja

Tämä asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu.